



# HOOVER

**Instruction Manual For Induction Hob**

**ENGLISH**

**Индукционен плот**

Инструкции за Експлоатация / Монтаж

**BULGARIA**

**Επαγωγική Εστία**

Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης

**GREECE**

**Руководство по эксплуатации  
индукционной варочной панели**

**RUSSIAN**

**Návod k použití pro indukční varnou desku**

**CECK**

**Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej**

**POLISH**

**Indukciós főzőlap felhasználói kézikönyv**

**MAGYAR**

**Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld**

**GERMAN**

**Manuel d'instruction pour plaque à induction**

**FRENCH**


**Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione**

**ITALIAN**

**HDI 30**



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

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

## **Safety Warnings**

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

### **Installation**

#### **Electrical Shock Hazard**

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

#### **Cut Hazard**

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

#### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

### **Operation and maintenance**

#### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked hob surface. If the hob should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

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

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

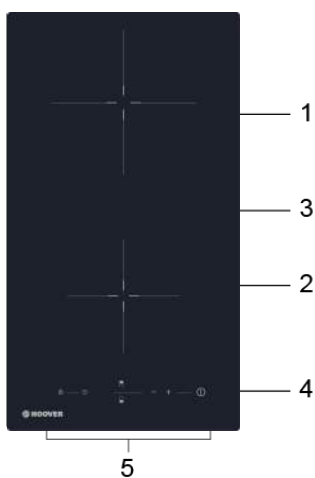
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is designed for domestic use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

## Product Overview

### Top View



1. max. 2000 W zone
2. max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

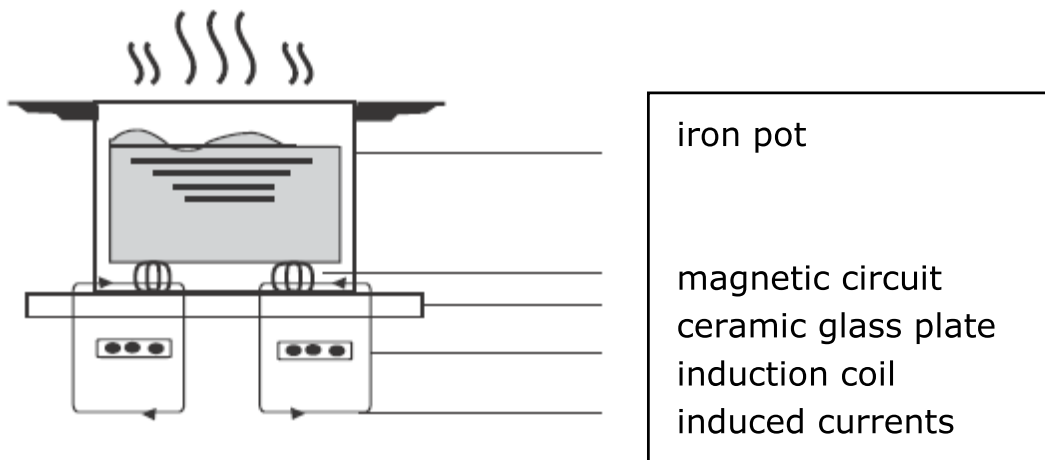
### Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power / Timer regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Timer control
5. keylock control

## A Word on Induction Cooking

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

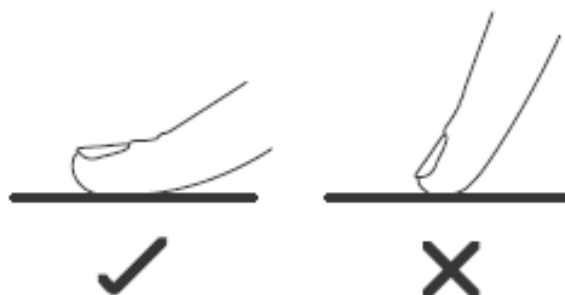


## Before using your New Induction Hob

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

## Using the Touch Controls


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

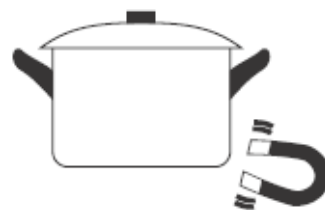


# Choosing the right Cookware



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

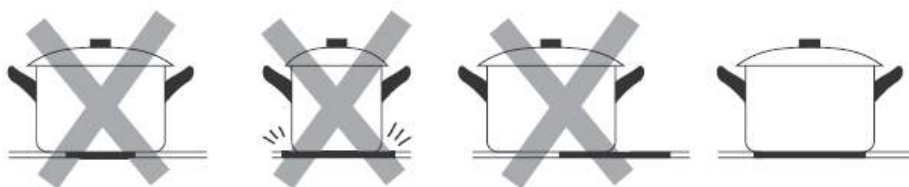
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and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



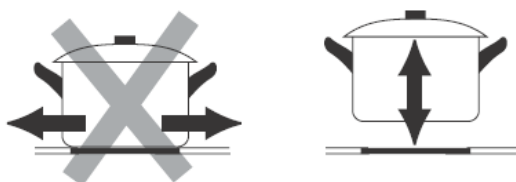
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



# Using your Induction Hob

## To start cooking

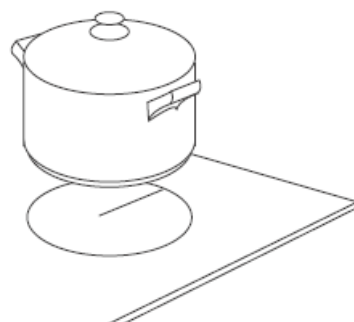
1. Touch the ON/OFF control.

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



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

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



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator upon the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the "- " or "+ " control.

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



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

## If the display flashes alternately with the heat setting

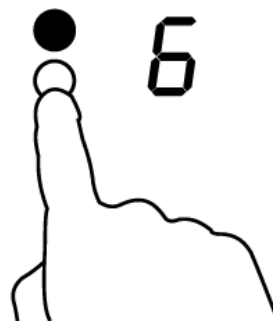
This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

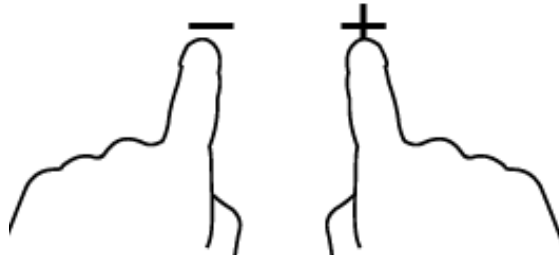
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



OR



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



#### 4. Beware of hot surfaces

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



## Locking the Controls

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for a while.
2. You can now start using your Induction hob.



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

## Over-Temperature Protection

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

## Detection of Small Articles

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

## Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

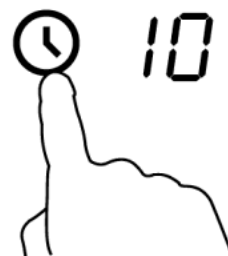
### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control, the minder indicator starts flashing and "10" is shown on the timer display.



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

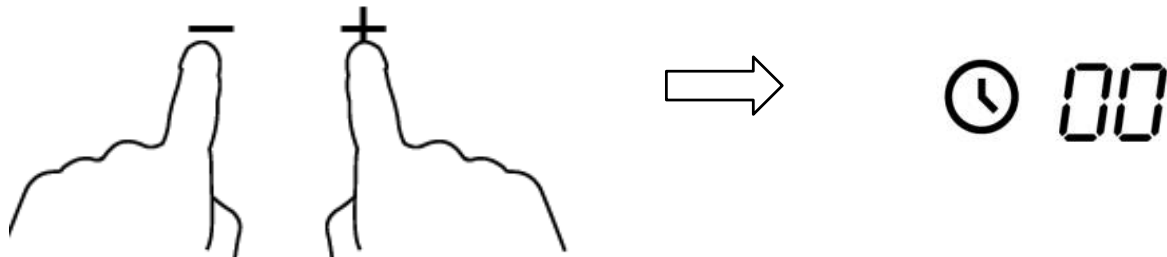
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.



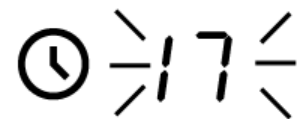
Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown on the minute display.



5. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.

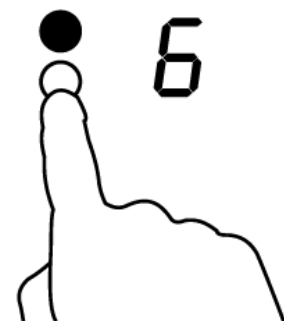


6. Buzzer bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time will be finished.

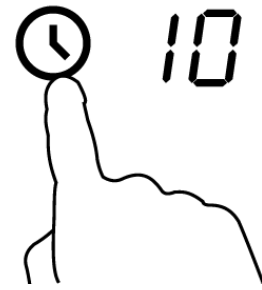


## Setting the timer to turn one cooking zone off

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



2. Touch timer control, the minder indicator starts flashing and "10" is shown in the timer display.



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

Hint: Touch either the "-" or "+" control of the timer once, time decreases or increases by 1 minute. Touch and hold either the "-" or "+" control of the timer, time decreases or increases by 10 minutes.

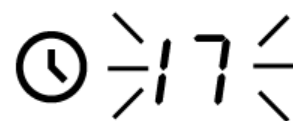


If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown on the minute display.



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



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



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



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

## Cooking Guidelines



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

## Cooking Tips

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

### Simmering, cooking rice

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

### Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the

hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### **For stir-frying**

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

## **Heat Settings**

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

<b>Heat setting</b>	<b>Suitability</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li></ul>

- searing
- bringing soup to the boil
- boiling water

## Care and Cleaning

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

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

	<p>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</p> <p>5. Switch the power to the cooktop back on.</p>	
--	---	--

## Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and <b>U</b> appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

## Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat	Please restart after the

	radiation	induction hob cools down.
--	-----------	---------------------------

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any danger and damages to the induction hob.

## Technical Specification

Cooking Hob	HDI 30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	3500 W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

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

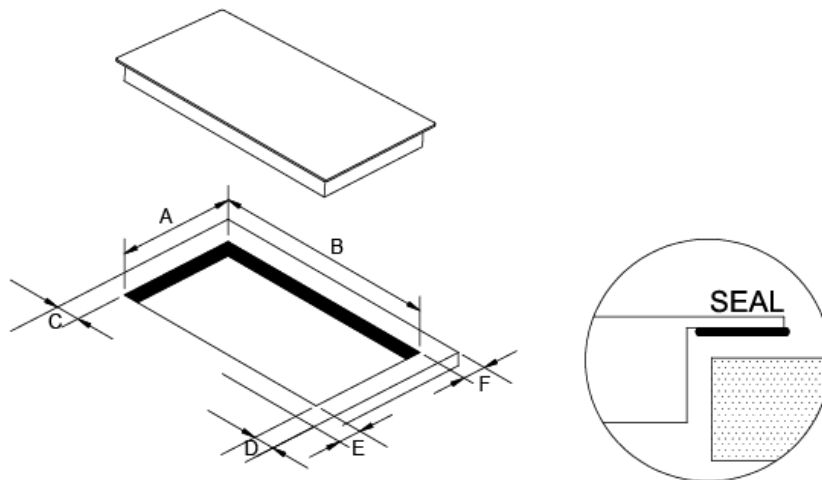
## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

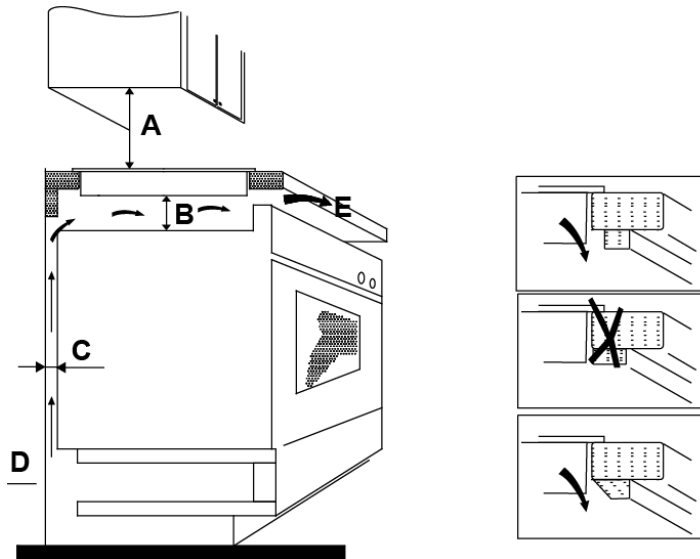


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

## Before you install the hob, make sure that

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

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap

contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

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

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

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

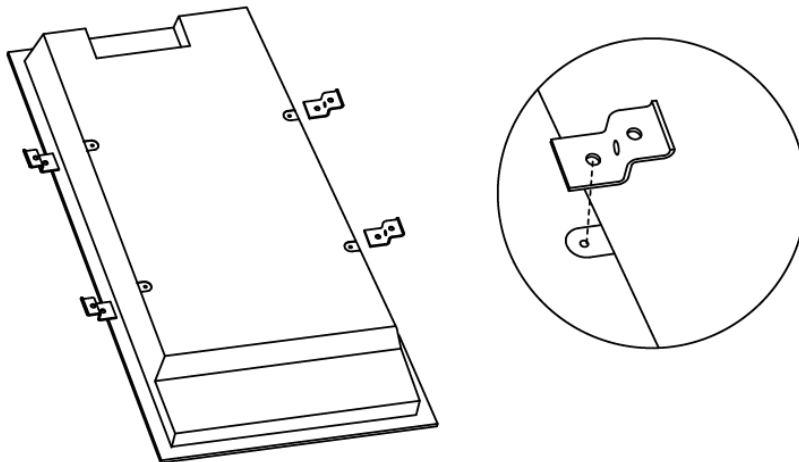
### **Before locating the fixing brackets**

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

### **Adjusting the bracket position**

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

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



### **Cautions**

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

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

## Connecting the hob to the mains power supply



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

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

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

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching

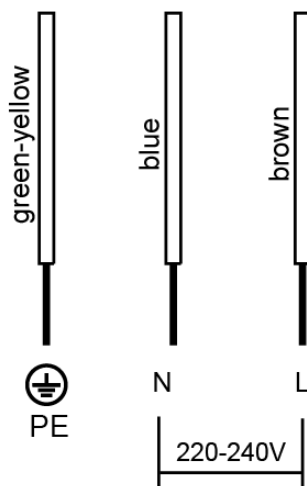
devices, as they can cause overheating and fire.

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

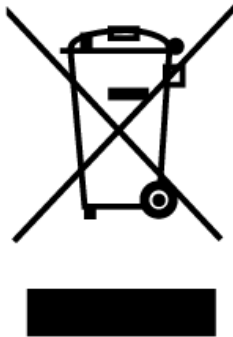


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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



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



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

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

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

## Предупреждения за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас.

Моля, прочетете информацията в тези инструкции преди да използвате вашия плот за готвене.

### Монтаж

#### Опасност от токов удар

- Преди да извършвате някаква работа или поддръжка по уреда, го изключете от електрическата мрежа.
- Съвързането към изправна заземяваща система е важно и задължително.
- Промени в домашната електрическа мрежа, трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазване на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

#### Опасност от порязване

- Внимавайте-ръбовете на панела са остри.
- Невнимателна работа може да доведе до нараняване или порязване.

#### Важни инструкции за безопасност

- Преди да монтирате или използвате този уред прочетете тези инструкции внимателно.
- По всяко време върху котлона могат да се поставят само негорими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на разположение на лицето, отговорно за инсталиране на уреда, тъй като това може да намали вашите разходи за монтаж.
- С цел избягване на опасност, този уред трябва да бъде монтиран в съответствие с тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от лице с подходяща квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан по схема включваща прекъсвач, който позволява напълно отделяне на уреда от ел. Захранване.
- Неправилно монтиране на уреда водят до анулиране на гаранцията на уреда и икове за отговорност.

## **Експлоатация и поддръжка**

### **Опасност от токов удар**

- Не говете на счупен или повреден готварски плот. Ако повърхността на плота се счупи или напука, веднага изключете уреда от ел. Захранване (от контакта) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете уреда от контакта при почистване или поддръжка.
- Неспазване на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

### **Опасност за здравето**

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнетична безопасност.
- Въпреки това, хора с кардиологични пейс мейкъри или електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с техния личен лекар или с производителя на съответния имплант, преди да използват този уред. За да са сигурни, че имплантите им няма да бъдат повлияни от електромагнитното поле на уреда.
- Не спазване на тези съвети може да доведе до смърт.

### **Опасност от греща повърхност**

- По време на използване открити части от уреда се нагряват достатъчно, че да предизвикат изгаряне.
- Не позволявайте части от вашето тяло, облекло или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, доато не се е охладило.
- Внимание: намагнитваеми метални предмети по вас, оже да се нагряят, ако са в близост до плота за готвене. Златни или сребърни бижута не се повлияват.
- Пазете децата на далеч от уреда.
- Дръжки на тенджери може да се нагряят прекалено за да могат да бъдат докосвани. Проверете, дали дръжките не са над други включени зони за готвене. Не позволявайте на деца да пипат дръжките.
- Неспазване на тези указания може да доведе до изгаряния и опарвания.

### **Опасност от порязване**

- Когато е свален предпазния капак на стъргалка за плот, острието и е открито. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца.
- Невнимателно използване може да доведе до нараняване и порязвания.

## **Важни инструкции за безопасност**

- При работа на плота, никога не го оставяйте без надзор. Извирания на течност водят до образуване на дим и мазни петна, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда за работна повърхност или място за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или посуда върху плота.
- Не поставяйте или оставяйте намагнитваеми предмети (напр. кредитни карти, карти памет) или електронни устройства (напр. компютри, MP3 устройства) в близост до уреда, тъй като те могат да бъдат повлияни от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или загряване на помещението.
- След експлоатация винаги изключвайте плота, както е описано в тези инструкции (напр. чрез използване на сензорните бутони). Не разчитайте на сензора за наличие на съд върху зоните за готвене да изключи зоните след като отстраните съда от плота.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да сядат, стоят или качват върху него.
- Не съхранявайте предмети представляващи интерес за деца, в шкафове над готварския плот. Деца покатервайки се върху плота може да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте децата сами или без надзор в района на работещ плот.
- Деца или хора с увреждания които ограничават техните способности да използват плота трябва да бъдат инструктирани от отговорен и компетентен човек, който да ги напъства и обучава в използването на уреда. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околните.
- Не ремонтирайте или подменяйте части от уреда освен ако изрично не е описано в инструкциите. Всички сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран специалист.
- Не използвайте пароструйка за почистване на уреда.
- Не поставяйте или изпускате тежки предмети върху плота.
- Не стойте върху вашия плот за готвене.
- Не използвайте съдове с остри, назъбени ръбове или не плъзгайте съдове по индукционната стъклена повърхност, тъй като това може да надраска стъклото.
- Ако захравация кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен само от подходящо квалифициран специалист.
- Уредът е предназначен за използване в битови условия и подобни приложения, като: -райони за кухненски персонал в

магазини, офиси и други работни среди; -ферми; -от клиенти на хотели, мотели и други видове жилищни среди ; -помещения за спане и закуска.

- Този уред може да се използва от деца на и по-големи от 8 години и от хора с психични, сензитивни и умствени увреждания или с липса на опит и знания за използване на уреда, ако са под наблюдение или са инструктирани за работа с уреда и са в състояние да разберат възможните опасности при ползването му. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда не трябва да се извършва от деца, без да бъдат наблюдавани.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на кухненския плот с олио или мазнина, без надзор може да бъде опасно и да доведе до възникване на пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или одеало против пожар.
- Метални предмети, като ножове, вилници, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху плота, тъй като може да се нагряят.
- След експлоатация, изключвайте плота от бутона, не разчитайте на сензора за наличие на съд.
- Уредът не е предназначен за ползване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

## **Поздравления** за закупуването на вашия нов Индукционен плот.

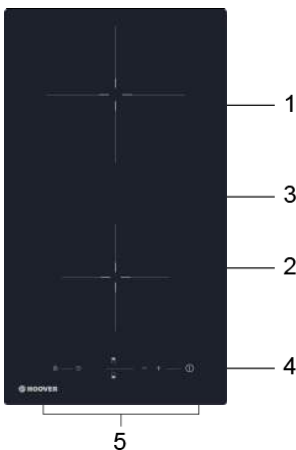
Препоръчваме ви да отделите малко време, за да прочетете тези Инструкции за експлоатация/ Монтаж с цел напълно да научите, как правилно да го монтирате и използвате.

За монтажа, моля обърнете се към частта описваща монтаж.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност, преди експлоатация на уреда и запазете тези Инструкции за експлоатация/Монтаж за справки в бъдеще.

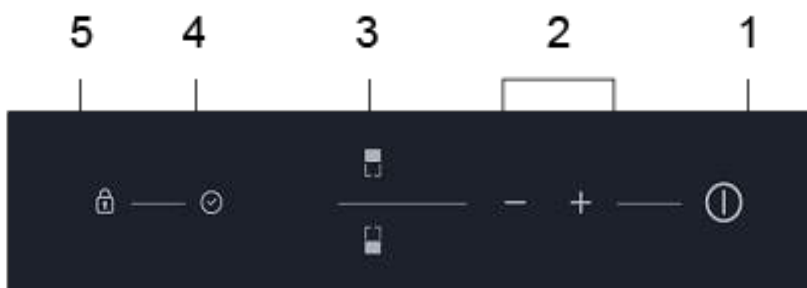
## **Общ преглед на продукта**

### **Изглед отгоре**



1. макс. 2000 W зона
2. макс. 1500 W зона
3. Стъклен плот
4. Бутон ON/OFF/Вкл/Изкл
5. Контролен панел

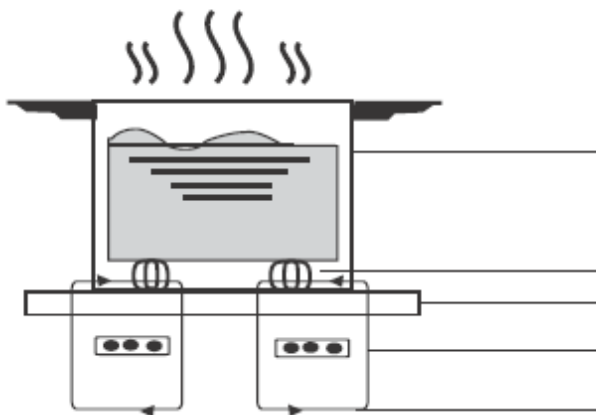
## Контролен панел



1. Бутон ON/OFF/Вкл/Изкл.
2. Бутони за регулиране на Мощност / Време.
3. Бутони за избор на зона за нагриване.
4. Управление на таймера.
5. Заклучване на таймера.

## Информация относно индукционно готвене

Индукционното готвене се характеризира с това, че е безопасн, иновативна, ефективна и икономична технология за готвене. То се осъществява чрез електромагнитни вибрации, които образуват топлина директно върху съда, а не чрез индиректно нагриване на стъклената повърхност. Стъклото на плота се нагрива единствено, защото самия съд е нагрят.



Метален съд

Магнитен поток

Стъклокерамичен плот

Индукционна бобина

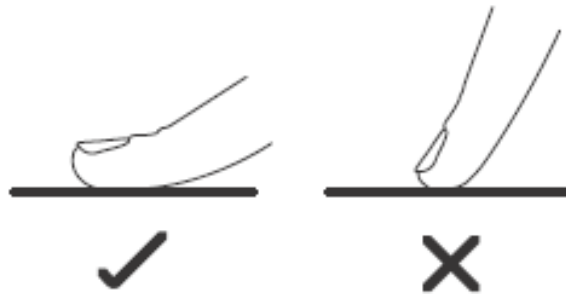
Индукционен ток

## Преди да използвате вашия Нов Индукционен плот

- Прочетете тези инструкции, обърнете специално внимание на частта 'Предупреждения за безопасност'.
- Премахнете всяко защитно фолио, евентуално все още останало по вашия Индукционен плот.

## Използване на сензорните бутони

- Бутоните реагират на докосване, така че не е необходимо да ги натискате.
- Използвайте възглавничката, не върха на пръста си.
- Всеки път, щом е регистриран допир ще чувате звуков сигнал.
- Уверете се, че бутоните са винаги чисти, сухи, и върху тях не са поставени предмети (напр. прибор или парцал). Дори тънък слой вода може да попречи на добрата работа с бутоните.



## Избор на правилни съдове за готвене




- Използвайте само съдове с основа подходяща за индукционно готвене. Потърсете символът за индукция на опаковката или на основата на съда.

- Можете да проверите, дали даден съд е подходящ, като извършите тест с магнит. Доближете магнит до основата на съда. Ако го привлича, значи съдът е подходящ за индукция.



- Ако нямате наличен магнит:

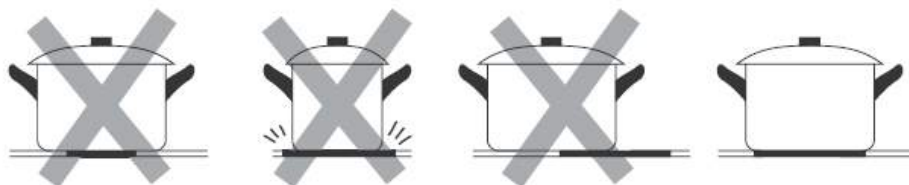
1. Поставете малко количество вода в съда, който исате да пробвате.
2. Ако  не мига на дисплея и водата се затопля, това означава, че съдът е подходящ.

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

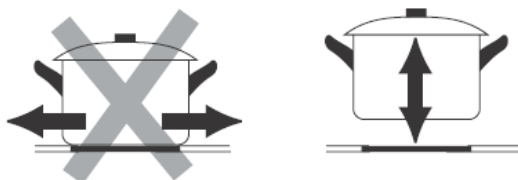
Не използвайте съдове с наъбени ръбове или извито дъно.



Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, стои равномерно върху стъклото и е със същия размер, като зоната за готвене. Използвайте съдове чийто диаметър на основата е голям колкото графичния кръг на зоната за готвене. Използване на малко по-широк съд ще се използва максималната ефективност на енергията. Ако използвате по-малък съд ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Съд с диаметър по-малък 140 mm може да не бъде засечен от плота. Винаги центрирайте вашия съд върху зоната за готвене.



Винаги вдигайте съдовете от плота – не ги плъзгайте, така ще надраскате повърхността на уреда.



## Експлоатация на вашия индукционен плот

### За да започнете готвене

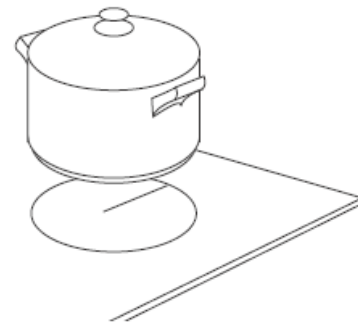
1. Докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл.

След включване, чува се единичен звуков сигнал, Всички дисплеи показват " – " или " – – ", показвайки, че индукционния плот е в режим „в готовност“.



2. Поставете подходящ съд за готвене върху зоната, която желаете да използвате.

- Уверете се, че основаа на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

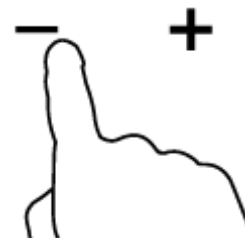


3. Докосвайки бутона за управление на зоната за готвене и индикаторът до бутона започва да мига.



4. Изберете настройки за нагряване чрез бутони "-" или "+" .

- Ако до 1 минута не изберете степен на нагряване, индукционния плот автоматично се изключва. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.



- По всяко време на готвенето можете да промените степента на нагряване.

## **Ако на дисплея мига редувайки се с настройката за нагряване**

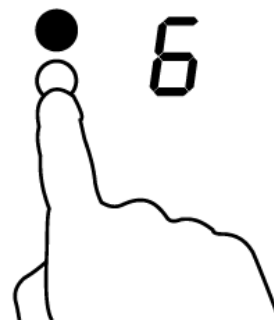
Това означава, че:

- не сте поставили съд върху зоната за готвене или,
- съдът, които използвате не е подходящ за индукционно готвене или,
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно на зоната за готвене.

Не започва нагряване, докато не поставите подходящ съд върху зоната за готвене. Ако не сте поставили подходящ съд, след 2 минути дисплеят автоматично се изключва.

## Когато завършите готвене

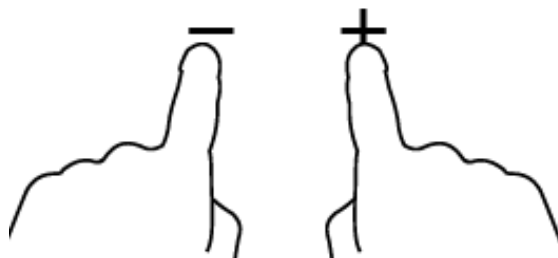
1. Докоснете зоната на нагряване, която искате да изключите.



2. Изключете зоната за готвене, като намалите степените до "0" или като докоснете едновременно бутони "-" и "+". Уверете се, че дисплея показва "0".



OR



3. Изключете целия плот за готвене, като докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл .



4. Внимавайте с горещите повърхности

Символът "H" ще ви показва коя зона е твърде гореща за докосване. Той ще изчезне, когато зоната се охлади до безопасна температура. Това може и да се използва, като функция за пестене на енергия, ако искате да загрявате съдове за следващо ползване, използвайте все още горещата повърхност.



## Заклучване на бутоните за управление

- За да предотвратите непреднамерено използване можете да заключите бутоните (например да предотвратите, случайно включване на зоните за нагряване от деца).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони с изключение на ON/OFF/Вкл/Изкл са деактивирани.

### За да заключите бутоните

Докоснете бутона за заключване. Индикаторът за време ще покаже " Lo ".

### За да отключите бутоните

1. Уверете се, че Индукционния плот е включен.
2. Натиснете и задръжте за известно време бутона за заключване.
3. Сега можете да започнете експлоатация на вашия Индукционен плот.



Когато плота е в заключен режим, всички бутони с изключение на ON/OFF/Вкл/Изкл са деактивирани, в случай на аварийна ситуация винаги можете да изключите вашия плот чрез бутон ON/OFF/Вкл/Изкл, но при следващо използване първо трябва да отключите котлона.

## Защита срещу превишаване на температурата

Монтиран температурен сензор може да следи температурата в Индукционния плот. При засичане на превишена температура, плота спира да работи автоматично.

## Разпознаване на малки предмети

При поставяне на съд с неподходящ размер или такъв който не се привлича от магнит (напр. от алуминий), или на други малки предмети (напр. нож, вилица, ключ), след 1 минута плота автоматично преминава в режим на готовност. Вентилаторът ще продължи да охлажда котлона за още 1 минута.

## Защита – автоматично изключване

Автоматично изключване е функция за безопасност на вашия Индукционен плот. Ако забравите да изключите плота след готвене, тй се изключва автоматично. Фабрично зададените времена за изключване в зависимост от настройката на загреване са дадени в таблицата:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Фабричен таймер за работа(час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато отстраните съда от котлона, индукционния плот може да спре веднага да се нагрива и се изключва автоматично след 2 минути.



Хора със сърдечен пейс мейкър трябва да се консултират с техния доктор преди да използват този уред.

## Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

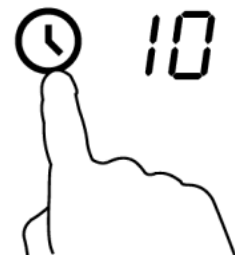
- Можете да го използвате, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути. В този случай, таймерът няма да изключи определената зона за готвене, след изтичане на зададеното време.
- Можете да го настроите след изтичане на зададеното време да изключи определена зона за готвене.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

### Използване на таймера, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути

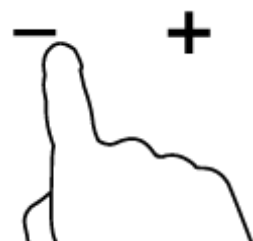
#### Ако не изберете зона за готвене

1. Уверете се, че плота за готвене е включен.  
Забележка: можете да използвате брояча, дри и да не сте избрали зона за готвене.

2. Докоснете бутона за управление на таймера, Индикаторът за време започва да мига и "10" се показва на дисплея за време.



3. Настройте таймера чрез докосване на бутони "-" или "+" .



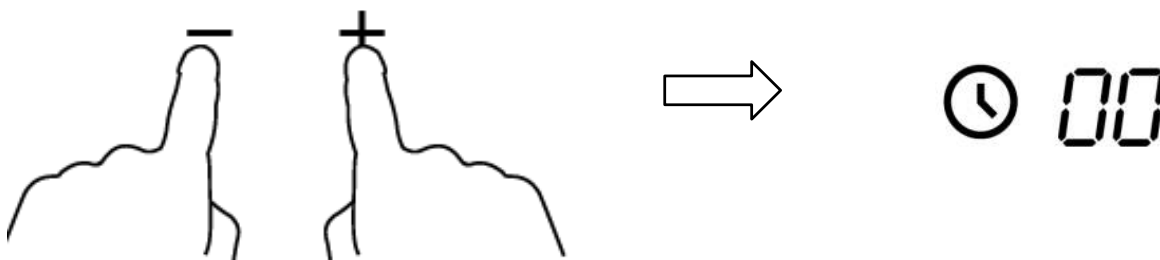
Съвет: Докоснете бутон "-" или "+" на таймера

веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута.

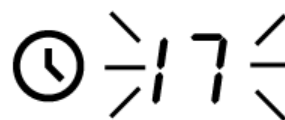
Задръжте бутон "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

Ако настроеното време превиши 99 минути, таймерът автоматично се връща на 00 минути.

4. Докосвайки едновременно "-" и "+" , води до отмяна на таймера и на дисплея се показва "00".



4. Когато времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплея показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



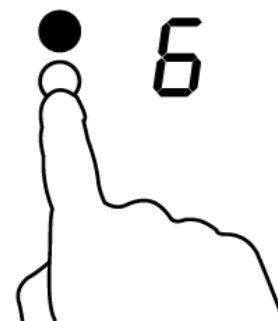
5. Зумерът работи за 30 секунди и индикатора на таймера показва "- - ", когато зададеното време изтече.



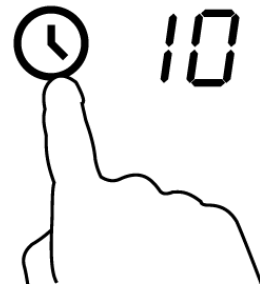
## Настройване на таймера да изключи зона за готвене

Зони за готвене настроени за тази функция:

1. Докосване на бутон за избор на зоната за нагряване.



2. Докоснете бутона за таймер, индикаторът започва да мига и на дисплея се появява "10".



3. Настройте таймера, като докосвате бутон "-" или "+".



Съвет: Докоснете бутон "-" или "+" на таймера веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута.

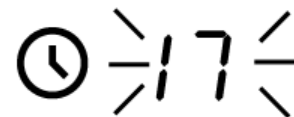
Задръжте бутон "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

Ако настроеното време превиши 99 минути, таймерът автоматично се връща на 00 минути.

4. Докосвайки едновременно "-" и "+" , води до отмяна на таймера и на дисплея се показва "00".



6. Когато времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплея показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



Забележка: Червената точка до индикатора светва за да покаже, че зоната е избрана.



7. Кгато изтече зададеното време за готвене съответната зона за готвене се изключва автоматично.



Другите зони за готвене, ако са включени продължават да работят.

## Насоки за готвене



Внимавайте при пържене, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията PowerBoost. При изключително високи температури олиото и мазнината се възпламеняват спонтанно и това представлява много голяма опасност.

## Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете зададената температурна настройка.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето на висока настройка и след това я намалете, когато храната се е затоплила изцяло.

## Варене на тих огън/къкрене, готвене на ориз

- Варене на тих огън/къкрене, се осъществява преди точката на завиране, на около 85°C, когато тъкмо започват да се появяват мехурчета в течността, която готвите. Това е ключа към приготвяне на вкусни супи и яхнии, тъй като вкуса се образува без да пресготвяте храната. Също трябва да приготвяте сосове с яйца или сгъстявани с брашно под точката на завиране.
- Някои дейности, включително готвене на ориз чрез метода на абсорбиране, може да изисква настройка по-висока от най-ниската, за да се осигури правилно сготвяне в препоръчаното време.

## **Запечатване на пържола**

За приготвяне на сочни вкусни пържоли:

1. Преди готвене оставете месото да престои на стайна температура за около 20 минути.
2. Загрейте тиган за пържене с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Напръскайте леко с олио дъното на нагорещения тиган, след което поставете месото в горещия тиган.
4. По време на готвене обърнете пържолата само веднъж. Времето за готвене зависи от това, колко е дебела пържолата и колко добре искате да е сготвена. Времето варира от 2 – 8 минути на страна. Натсинете пържолата, за да определите, колко е сготвена – колкото е по-твърда, толкова по-добре е изпечена/ 'well done'.
5. Оставете пържолата да отпочине на топло място за няколко минути, за да позволите на месото да се отпусне и да стане пържолата по-мека преди да я сервирате.

## **При пържене с бъркане**

1. Изберете подходящ за ползване върху керамичен плот тиган тип Уок с плоско дъно или голям тиган за пържене.
2. Подгответе всички съставки и необходимо оборудване. Пърженето с бъркане трябва да бъде бързо. Ако приготвяте големи количества, разделете храната на по-малки порции.
3. Загрявайте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, след това го оставете настрана и го поддържайте топло.
5. Изпържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете настройката на зоната за готвене, върнете обратно месото в тигана и добавете сос.
6. Внимателно разбъркайте съставките, за да сте сигурни че всички са загряти равномерно.
7. Сервирайте веднага след готвене.

## **Настройки на топлината**

Показаните по-долу настройки са само насочващи. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително от вашите съдове за готвене и количеството храна, която ще приготвяте. Експериментирайте с индукционния котлон, за да определите кои настройки са най-подходящи за вас.

Настройки на топлина	Подходящи за
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• деликатно затопляне на малки количества храна;</li> <li>• разтопяване на шоколад, масло и храни които бързо прегарят;</li> <li>• леко къкрене/варене;</li> <li>• бавно затопляне.</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• претопляне;</li> <li>• бързо завиране;</li> <li>• готвене на ориз.</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• палачинки.</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сотиране;</li> <li>• готвене на паста.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пържене с бъркане;</li> <li>• запечатване на месо;</li> <li>• завиране на супа;</li> <li>• варене на вода</li> </ul>

## Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатаци от пръсти, петна, останки от храна или разливане на не-сладки смеси върху плота)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете ел. захранването към плота за готвене.</li> <li>2. Нанесете препарат за почистване на плотове за готвене, докато е все още топъл (но не горещ!)</li> <li>3. Измийте и подсушете след това с чист парцал или кухненска хартия.</li> <li>4. Включете отново ел. захранването към плота за готвене.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когато ел. захранването на плота е изключено, няма да има индикация за 'гореща повърхност', но зоната за готвене може все още да бъде гореща! Действайте изключително внимателно.</li> <li>• Стъргалки, пластмасови и остри абразивни препарати за почистване може да надраскат повърхността. Винаги четете етикета, за да определите, дали вашата стъргалка е подходяща за почистване на плота.</li> <li>• Никога не оставяйте остатъци от почистването върху плота: стъклото може да се оцвети за постоянно.</li> </ul>
Изливане от варене, разтопяване, и горещи разливания от смеси със захар върху стъклото	Такива замърсявания отстранявайте веднага с парче риба, мастихин или острието на стъргалка подходяща за почистване на индукционни плотове, но	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отстранявайте замърсявания от разливане, разтопяване или от слдаки смеси възможно най-скоро. Ако се остави да засъхне върху стъклото може да бъде много трудно за почистване или дори да</li> </ul>

	<p>вимавайте за горещите повърхности на зоните за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете ел. захранването на плота за готвене.</li> <li>2. Дръжте острието или прибора за почистване под ъгъл 30° и изтържете разливането или го избутайте до студена част на плота за готвене.</li> <li>3. Подсушете или забършете замърсяването с кухненска хартия или гъбичка.</li> <li>4. Следвайте стъпки 2 до 4 от горното 'Ежедневно замърсяване на стъклото'.</li> </ol>	<p>увреди необратимо повърхността на стъклото.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опасност от порязване: когато е свален предпазния капак на стъргалката, острието и е много остро. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца място.</li> </ul>
Разливане върху сензорните бутони	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете ел. захранването на плота за готвене.</li> <li>2. Подсушете разливането.</li> <li>3. Забършете зоната на сензорните буони с чиста, влажна гъбичка или парцал.</li> <li>4. Забършете напълно до подсушаване на зоната с кухненска хартия.</li> <li>5. Включете отново ел. захранването към плота за готвене.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плътът може да издаде звуков сигнал и да се изключи сам и сензорните бутони може да не работят коректно, ако има разливане върху тях. Уверете се, че сте забърсали и подсушили добре зоната на сензорните бутони преди да включите отново плота за готвене.</li> </ul>

## Съвети и препоръки

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
Не можете да включите Индукционния плот.	Няма ел. захранване.	Уверете се, че вашия плот е свързан към ел. мрежа и е включен. Проверете дали имате захранване на вашата домашна ел. мрежа. Ако сте проверили всичко и все още имате проблем, свържете се със квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните за управление. Виж Част 'Експлоатация на вашия индукционен плот' за инструкции.

Трудно се работи със сензорните бутони.	Може да има тънък слой вода върху бутоните или може би натискате бутоните с върха на пръстите си.	Уверете се, че зоната на бутоните за управление е чиста и при натискане на бутоните използвате възглавничките на вашите пръсти.
Стъклото е надраскано.	Съдове с остри, назъбени ръбове.  Използвани са неподходящи прибори или препарати за почистване.	Използвайте съдове с плоски и гладки основи. Виж 'Избор на правилни съдове за готвене'.  Виж 'Почистване и грижи'.
Някой съдове издават пукащи или щракащи звукове.	Това може да е от материала, от който е изработен съда (слоеве на различните метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете и не е повреда.
Индукционния плот издава леко бръмчене, при високи температурни настройки.	Това е предизвикано от технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалява или да изчезне напълно, когато намалите температурната настройка.
Звук от въртящ се вентилатор.	Вграденият във вашия индукционен плот вентилатор се е включил, за да предпази електрониката на уреда от прегряване. Той може да продължи да работи, дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не е необходимо да предприемате никакви действия. Не изключвайте захранването към индукционния плот, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и на дисплея се появява символът  .	Индукционния плот не открива съда, защото той не е подходящ за индукционно готвене.  Индукционния плот не открива съда, защото той е твърде малък за съответната зона за готвене или не е центриран правилно.	Използвайте съдове подходящи за индукционно готвене. Виж част 'Избор на правилни съдове за готвене'.  Центрирайте съда и се уверете, че основата му съвпада с размера на зоната за готвене.

Индукционния плот или зона за готвене са се изключили сами неочаквано, чува се звуков сигнал и се изписва код за грешка на дисплея (обикновено редуване на една или две цифри на дисплея за време).	Техническа неизправност.	Моля, запишете си цифрите и буквите на грешката, изключете индукционния плот от ел. захранването и се свържете с квалифициран техник.
---	--------------------------	---

Никога не се опитвайте да разглобявате уреда сами.

## Изобразяване на повреди и инспекция

Ако се появи аномалия в работата, индукционния плот автоматично преминава в защитен режим и изобразява съответните кодове:

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
F3-F8	Повреда на температурния сензор.	Моля, свържете се със вашия доставчик.
F9-FE	Повреда на температурния сензор на IGBT.	Моля, свържете се със вашия доставчик.
E1/E2	Аномалия в захранващото напрежение.	Моля, проверете захранващото напрежение. Ако напрежението е нормално, свържете отново плота към него.
E3/E4	Аномалия на температурата.	Моля, проверете съда.
E5/E6	Лошо разпределение на температурата на индукционния плот.	Моля, рестартирайте след охлаждане на индукционния плот.

Дадените горе са преценки и инспекции за познати повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

## Технически спецификации

Плот за готвене	HDI 30
Зони за готвене	2 Зони
Захранващо напрежение	220-240V~
Инсалирана електрическа мощност	3500 W
Размери на продукта Д×Ш×В(mm)	288X520X56
Размери за вграждане А×В (mm)	268X500

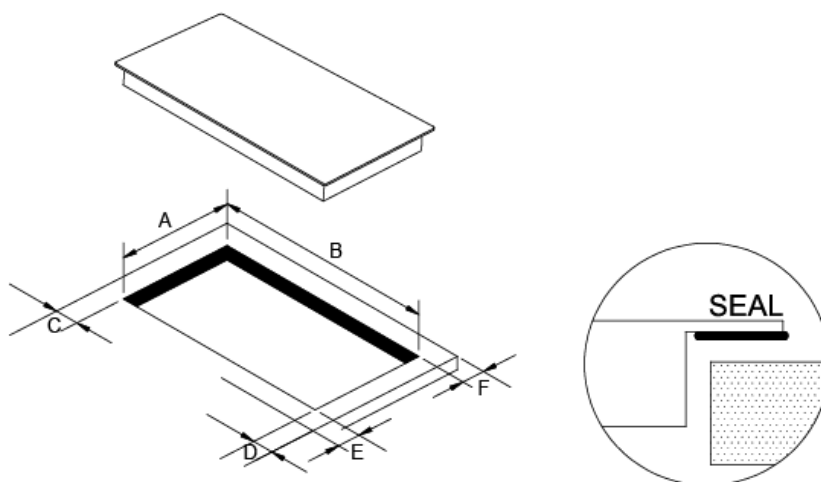
Теглото и размерите са ориентировъчни. Тъй като ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим някои от спецификациите и дизайна на уреда без предварително уведомление.

## Монтаж

### Избор на монтажното оборудване

Изрежете работната повърхност спрямо дадените размери на фигурата. За целите на монтажа и експлоатацията, трябва да се остави пристранство от минимум 5 cm около отвора.

Уверете се, че дебелината на работната плоскост е поне **30mm**. Моля, изберете топлоустойчива работна повърхност, за да избегнете големи деформации предизвикани от разпространението на топлина от горещия плот. Както е показано по-долу:

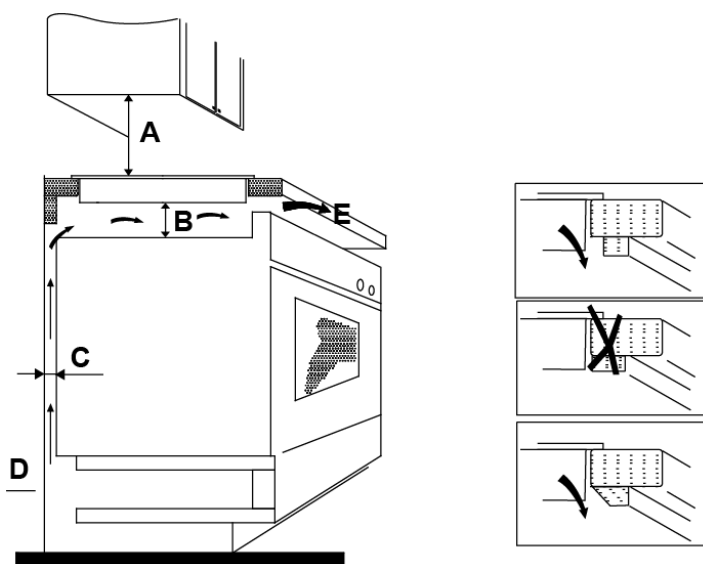


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	500 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	50 мин .	50 мин .	50 мин .	50 мин .

При всички обстоятелства се уверете, че индукционен плот за готвене е добре вентилиран и отворите за влизане и излизане на въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционен плот за готвене е в добро състояние. Както е показано по-долу



Забележка: Безопасното разстояние между горещия плот и шкаф над него трябва да бъде поне 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин .	30 мин .	В х о д я щ в ъ з д у х	И з х о д я щ в ъ з д у х 10 mm

## Преди да монтирате плота се уверете, че

- работната повърхност е правоъгълна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство;
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал;
- ако плотът е монтиран над фурна, тя е с вграден охлаждащ вентилатор;
- монтажът е в съответствие с всички изисквания за отстояние и приложимите стандарти и норми;
- монтиран е подходящ изолиращ превключвател осигуряващ пълно отделяне от ел. захранване, монтиран и позициониран в съответствие с местните норми и правила.

Изолиращия превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява

3 mm разстояние между контактите на всички полюси (или на всички активни [фаза] проводници ако местните правила позволяват този вариант на изискване)

- изолиращия превключвател ще бъде лесно достъпен за потребителя при монтиран плот;
- се консултирате с местните власти и нормативи, ако се съмнявате относно монтажа;
- използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване облицовки (като керамични плочки) за стенните повърхности и околностите на плота.

## **Когато плота е вече монтиран се уверете, че**

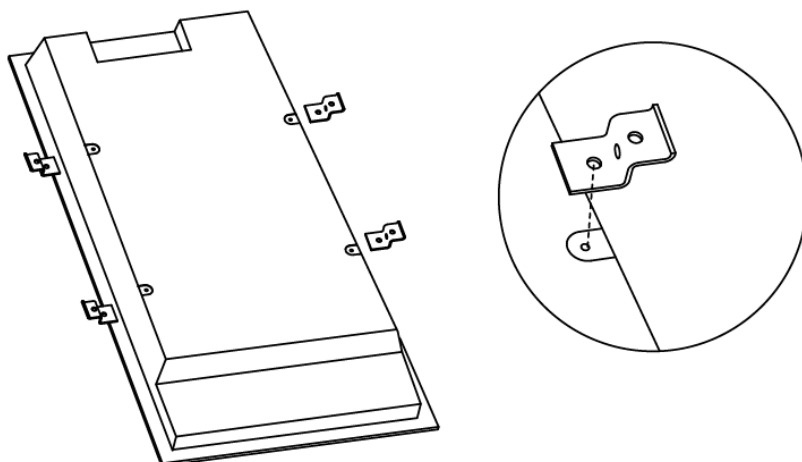
- Захранващия кабел не е достъпен през вратички на шкафове или чекмеджета;
- Има достатъчен приток на свеж въздух през шкафа до основата на плота;
- Ако плота е монтиран над чекмедже или шкафово пространство, е монтирана топлинна преграда под основата на уреда;
- Изолиращия превключвател е лесно достъпен за потребителя.

## **Преди поставяне на фиксиращите планки**

Уредът трябва да бъде поставен върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху изпъкнали от плота бутони.

## **Регулиране позицията на планките**

След монтажа, фиксирайте плота към работния плот, като завиете четирите планки на основата на плота (виж фигурта). Регулирайте позицията на планките спрямо дебелината на плота.



## Предупреждения

1. Индукционния плот за готвене трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или специалисти. Ние разполагаме с професионалисти, които са на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте тази дейност сами.
2. Този плот не трябва да бъде монтиран директно над съдомиялна, хладилник, фризер, перална машина или сушилна за дрехи, тъй като влагата може да повреди електрониката на плота.
3. Индукционния плот трябва да бъде монтиран, така че да бъде осигурено разсейване на образуващата се топлина, за да се осигури по-надеждната му работа.
4. Стената и нгриващата се зона над работната повърхност трябва да са топлоустойчиви.
5. За да избегнете повреди, облицовката и лепилото трябва да бъдат устойчиви на топлина.

## Свързване на плота към електрическо захранване



Този плот трябва да бъде свързан към електрическото захранване само от подходящо квалифициран специалист.

Преди да свържете плота към електрическото захранване, проверете:

1. домашната електрическа мрежа е подходяща за напрежението, което е необходимо на плота.
2. силата на тока съответства на този даден на табелката с данни.
3. захранващия кабел може да издържи на напрежението описано на табелката с данни.

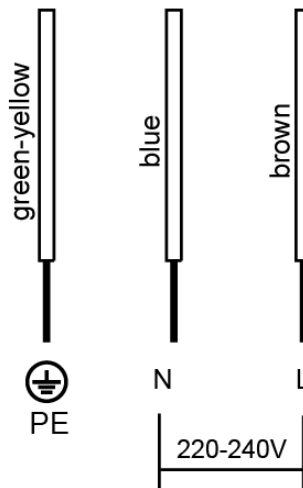
За свързване на плота към ел. мрежа не използвайте адаптери или разклонители, тъй като те могат да предизвикат прегряване и пожар.

Захранващия кабел не трябва да се допира до горещи части и трябва да бъде позициониран, така че температурата му във всяка точка да не превишава повече от 75°C.



Проверете с помощта на електротехник, дали ел. ви мрежа е подходяща без да са необходими никакви промени. Всякакви необходими промени трябва да бъдат извършвани от квалифициран електротехник.

Свързването към ел. захранване трябва да се извърши спрямо съответните стандарти или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



- Ако захранващия кабел е повреден или се нуждае от замяна, това трябва да бъде извършено от техник за поддръжка с помощта на подходящите инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към ел. захранване, трябва да бъде монтиран прекъсвач на всички полюси с минимално разстояние от 3mm между контактите.
- Специалистът извършващ монтажа трябва да осигури правилно електрическо свързване в съответствие с нормите за безопасност.
- Захранващия кабел не трябва да бъде прегъван или притискан.
- Захранващия кабел трябва да бъде проверяван периодично и да бъде подменян единствено от подходящо квалифициран специалист.
- Жълто/зеления проводник на захранващия кабел трябва да бъде свързан към заземяване към двете захранването и терминалите на уреда.
- Производителя не може да бъде отговорен за инциденти причинени от използване на уред, които не е свързан към заземяване или заземителната система е неизправна.
- Ако уредът е свързан към контакт в стената, то той трябва да бъде монтиран, така че да бъде достъпен по всяко време.



**ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт, като не сортиран обществен отпадък. Необходимо е отделяне на този отпадък за специално третиране.**

Този продукт определен спрямо Европейска директива 2012/19/EU за Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Чрез правилното изхвърляне на този уред се гарантира, че допринасяте към предотвратяване на евентуални щети на околната среда и човешкото здраве, което би могло да бъде причинено, ако уреда не се изхвърли по правилен начин.

Символът на този продукт показва, че той не може да бъде третиран, като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде занесен в пункт за събиране и рециклиране на електрически и електронни стоки.

Уредът изисква изхвърляне на специализирано място. За повече информация касаеща третиране, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с местната община, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте купили уреда.

За повече детайлна информация касаеща третиране, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с местната община, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте купили уреда.

## Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε να διαβάσετε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες σας.

### Εγκατάσταση

#### Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας ή συντήρησης σε αυτήν.
- Η σύνδεση με καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

#### Κίνδυνος Κοψίματος

- Προσέξτε - οι άκρες είναι κοφτερές.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί ή κοψίματα.

### Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής.
- Καθόλου καύσιμα υλικά ή προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται επάνω στη συσκευή αυτή για οποιονδήποτε λόγο.
- Παρακαλούμε να παρέχετε τις πληροφορίες αυτές στη διάθεση του προσώπου που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, επειδή θα μπορούσε έτσι να μειωθεί το κόστος εγκατάστασης για εσάς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από ένα κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα το οποίο περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης για την πλήρη αποσύνδεσή της από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν η συσκευή δεν τοποθετηθεί σωστά, ενδέχεται να επιφέρει ακύρωση οποιωνδήποτε αξιώσεων από εγγύηση ή ευθύνη.

## Χειρισμός και συντήρηση

### Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Αν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, να αποκόψετε τη συσκευή αμέσως από το ηλεκτρικό δίκτυο (διακόπτης τοίχου) και να επικοινωνήσετε με έναν ειδικευμένο τεχνικό.
- Αποκόψτε τις εστίες από την παροχή του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

### Κίνδυνος για την Υγεία

- Η συσκευή αυτή είναι σύμμορφη με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφαλείας.
- Ωστόσο, άτομα με βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης), θα πρέπει να συμβουλευτούν το γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματός τους πριν χρησιμοποιήσουν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί θάνατος.

### Κίνδυνος Καψίματος

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής αυτής θερμαίνονται αρκετά, σε σημείο που να προκαλούν εγκαύματα.
- Το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο, εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με το Επαγωγικό γυαλί έως ότου η επιφάνεια κρυώσει.
- Προσοχή: τα μαγνητίσιμα μεταλλικά αντικείμενα που φοριούνται στο σώμα μας μπορεί να ζεσταθούν κοντά στην εστία. Τα χρυσά και ασημένια κοσμήματα δεν θα επηρεαστούν.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να πλησιάζουν.
- Τα χερούλια των σκευών μπορεί να είναι καυτά. Ελέγξτε μήπως οι λαβές από τα σκεύη προεξέχουν πάνω από άλλες αναμμένες ζώνες μαγειρέματος. Φροντίστε ώστε οι λαβές να μην είναι προσβάσιμες από παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορούν να προκληθούν καψίματα και εγκαύματα.

## Κίνδυνος Κοψίματος

- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας εστιών εκτίθεται όταν το κάλυμμα ασφαλείας τραβηχτεί. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και πάντα να το αποθηκεύετε με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί ή κοψίματα.

## Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε χρήση. Το ξεχείλισμα από βρασμό δημιουργεί καπνούς και λιπαρές κηλίδες οι οποίες μπορεί να αρπάξουν φωτιά.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μαγνητίζονται (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, MP3 players) κοντά στη συσκευή, καθώς μπορεί να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για ζέσταμα ή θέρμανση του δωματίου.
- Μετά από κάθε χρήση, να σβήνετε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και τις εστίες, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλαδή χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για να απενεργοποιηθούν οι ζώνες μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τα σκεύη.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στηρίζονται, ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Παιδιά που σκαρφαλώνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επιτήρηση στο χώρο που η συσκευή λειτουργεί.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία η οποία περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και κατάλληλο άτομο για να τους μάθει τη χρήση της. Ο εκπαιδευτής πρέπει να είναι σίγουρος ότι θα μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κάποιο εξάρτημα της συσκευής, εκτός κι αν προτείνεται σαφώς στο εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίζετε την εστία.
- Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία σας.
- Μην στηρίζετε πάνω στην εστία σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με τραχιές ακμές και μη σέρνετε τα σκεύη στη επιφάνεια του Επαγωγικού τζαμιού, επειδή αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.

- Μην χρησιμοποιείτε συρματάκια ή άλλα σκληρά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία, γιατί αυτά μπορεί να χαράξουν το Επαγωγικό γυαλί.
- Αν το καλώδιο του ρεύματος καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - χώροι προσωπικού κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
  - αγροικίες,
  - πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων χώρων οικιστικού τύπου,
  - χώρους τύπου πανσιόν.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν υπάρχει επιτήρηση και αν τους δοθούν οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής ώστε να κατανοήσουν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα στην εστία, χωρίς παρακολούθηση, με λιπαρά ή λαδερρά υλικά, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Να μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά να κλείσετε τη συσκευή και στη συνέχεια να σκεπάσετε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή ένα πυρίμαχο ύφασμα.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, διότι μπορεί να πυρακτωθούν.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από το κομβίο ελέγχου και μην επαναπαύεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

**Συγχαρητήρια** για την αγορά της καινούριας σας Επαγωγικής Επιφάνειας Μαγειρέματος.

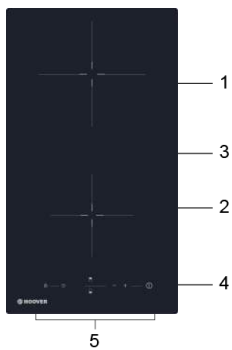
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης/Εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως την εγκατάσταση και το χειρισμό της.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε το μέρος που αναφέρεται στην εγκατάσταση.

Διαβάστε όλες τις οδηγίες ασφαλείας προσεκτικά πριν από τη χρήση και φυλάξτε αυτές τις Οδηγίες Χρήσης/Εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

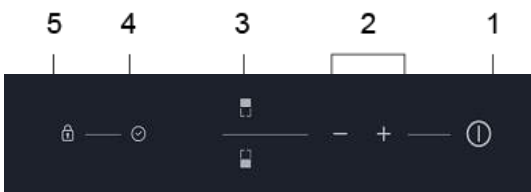
## Επισκόπηση προϊόντος

### Κάτοψη



1. Ζώνη έως 2000 W το ανώτερο
2. Ζώνη έως 1500 W το ανώτερο
3. Γυάλινη επιφάνεια
4. Κουμπι ON/OFF
5. Πίνακας ελέγχου

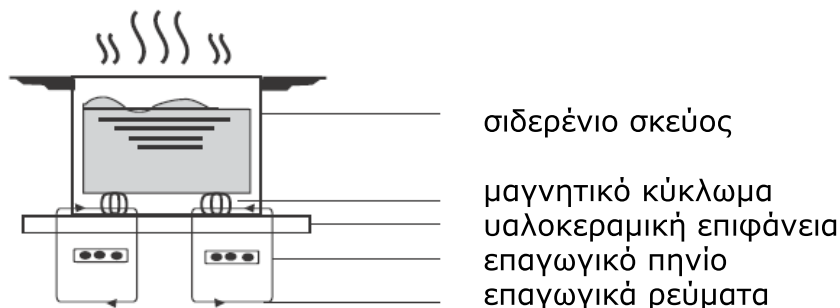
### Πίνακας Ελέγχου



1. Κουμπι ON/OFF
2. Κουμπιά ρύθμισης Ισχύος / Χρονομέτρου
3. Κουμπιά επιλογής ζώνης θέρμανσης
4. Κουμπι χρονομέτρου
5. Κουμπι προστασίας (κλείδωμα πλήκτρων)

## Λίγα λόγια για το Μαγείρεμα στις Επαγωγικές Εστίες

Οι επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις οι οποίες παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος, αντί έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο επειδή το σκεύος τελικά το ζεσταίνει.

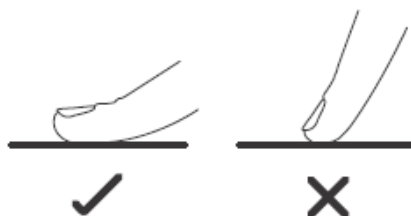


## Πριν χρησιμοποιήσετε τη Νέα σας Επαγωγική Εστία

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες, προσέχοντας ιδιαίτερα το μέρος που αναφέρεται στις "Προειδοποιήσεις Ασφαλείας".
- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη που ίσως υπάρχει ακόμα επάνω στην επαγωγική εστία σας.


## Πώς χρησιμοποιούμε τα Πλήκτρα Αφής

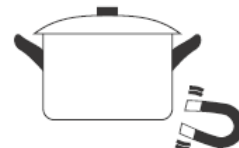
- Τα κουμπιά αυτά ανταποκρίνονται στην αφή, συνεπώς δεν χρειάζεται να εφαρμόσετε κάποια πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το στρογγυλό (μαλακό) μέρος του δακτύλου σας, όχι το άκρο του.
- Θα ακούσετε έναν ήχο (μπιπ) κάθε φορά που εισάγεται εντολή με άγγιγμα.
- Να φροντίζετε τα πλήκτρα να είναι πάντα καθαρά, στεγνά, και να μην τα καλύπτει κάποιο αντικείμενο (π.χ. εργαλείο κουζίνας ή πανί). Ακόμη και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσκολέψει το χειρισμό των πλήκτρων.



## Πώς επιλέγουμε τα σωστά Μαγειρικά Σκεύη



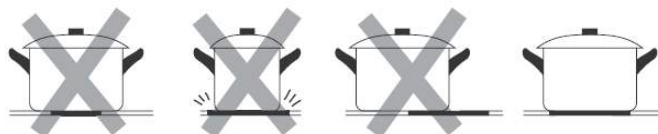
- Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που διαθέτουν κατάλληλο πάτο για μαγείρεμα σε επαγωγή επιφάνεια. Αναζητήστε το σύμβολο της επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε εάν το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο κάνοντας τη δοκιμή του μαγνήτη. Πλησιάστε ένα μαγνήτη στον πάτο του σκεύους. Αν έλκονται, το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Αν δεν έχετε μαγνήτη:
  1. Ρίξτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
  2. Εάν το  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που είναι φτιαγμένα από τα παρακάτω υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο χάλυβα, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα.



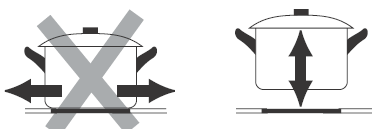
Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με τραχιές (πριονωτές) ακμές ή κυρτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι ομαλή, κάθετη επίπεδη επάνω στο γυαλί, και είναι το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε σκεύη με διάμετρο όσο και το αποτυπωμένο σχήμα της ζώνης που επιλέγετε. Εάν χρησιμοποιείτε σκεύος ελαφρώς φαρδύτερο η ενέργεια θα χρησιμοποιείται με τη μέγιστη αποδοτικότητα της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερο σκεύος η απόδοση ίσως να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Σκεύη μικρότερα από 140 χιλιοστά μπορεί να μην ανιχνεύονται από την εστία. Πάντα να κεντράρετε το σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.



Πάντα να σηκώνετε τα σκεύη από την Επαγωγική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να χαράξετε το γυαλί.



## Πώς θα χρησιμοποιήσετε την Επαγωγική σας Εστία

### Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

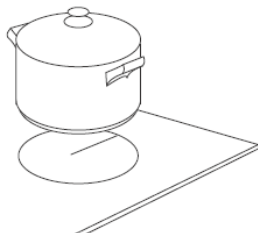
1. Αγγίξτε το κουμπί ON/OFF.

Μετά την ενεργοποίηση, το ηχητικό σήμα ακούγεται μία φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν “-” ή “- -”, υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.



3. Αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης θέρμανσης, η ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο αναβοσβήνει.



4. Επιλέξτε μια τιμή θερμότητας πατώντας το πλήκτρο “-” ή “+”.

- Εάν δεν επιλέξετε μια τιμή θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η Επαγωγική εστία θα σβήσει αυτόματα. Θα πρέπει να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να αλλάξετε την τιμή θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



## Εάν η οθόνη αναβοσβήνει εναλλάξ με την τιμή της θερμότητας.

Αυτό σημαίνει ότι:

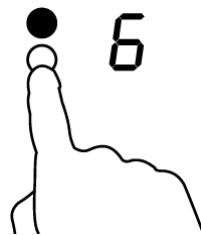
- δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν δημιουργείται θερμότητα εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.

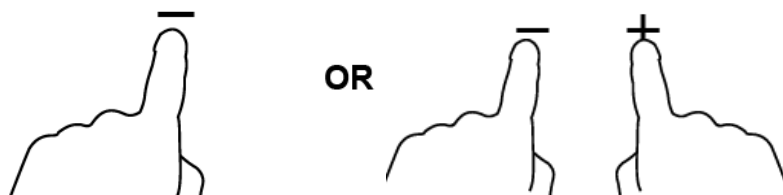
Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά, εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος επάνω στην εστία.

## Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

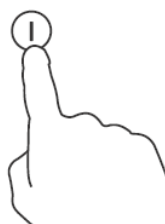
1. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης θέρμανσης που θέλετε να σβήσετε



2. Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος κατεβαίνοντας ως το "0" ή αγγίζοντας το "-" και το "+" μαζί. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει "0"



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ON/OFF.



4. Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες.

Το "H" δείχνει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ θερμή για να την αγγίξετε. Θα πάψει να εμφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει και είναι σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν θέλετε να θερμάνετε κι άλλα σκεύη, χρησιμοποιώντας την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



## Πώς ασφαλίζουμε τα Πλήκτρα

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα πλήκτρα για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, για να μην θέσουν τα παιδιά κατά λάθος σε λειτουργία τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, όλα τα πλήκτρα, εκτός από το πλήκτρο ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

## Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

Αγγίξτε το πλήκτρο κλειδώματος. Η οθόνη του χρονομέτρου θα εμφανίζει την ένδειξη "Lo".

## Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

1. Βεβαιωθείτε ότι η Επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το κλειδώμα πλήκτρων.
3. Μπορείτε τώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την Επαγωγική σας επιφάνεια μαγειρέματος.



Όταν η εστία είναι σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα πλήκτρα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF. Μπορείτε κι έτσι να σβήσετε την επαγωγική εστία με το πλήκτρο ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία στην επόμενη λειτουργία.

## Προστασία από Υπερθέρμανση

Υπάρχει αισθητήρας θερμοκρασίας ο οποίος παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της Επαγωγικής εστίας. Όταν ανιχνευτεί υπερβολική θερμοκρασία, η Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

## Ανίχνευση Μικρών Αντικειμένων

Όταν ένα σκεύος ακατάλληλου μεγέθους, ή μη-μαγνητικό, (π.χ. από αλουμίνιο), ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει μείνει πάνω στην εστία, τότε η εστία αυτόματα σε 1 λεπτό μπαίνει σε αναμονή. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να ψύχει την επαγωγική εστία για 1 ακόμη λεπτό.

## Προστασία Αυτόματης Απενεργοποίησης (Auto Shutdown)

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας για την ασφάλεια της επαγωγικής εστίας σας. Σβήνει αυτόματα αν ποτέ ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος. Οι προκαθορισμένοι χρόνοι λειτουργίας για τα διάφορα επίπεδα ισχύος φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προκαθορισμένη λειτουργία χρονομέτρου (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Όταν απομακρύνουμε το σκεύος, αμέσως η επαγωγική εστία σταματά να θερμαίνει και απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευονται τον γιατρό τους πριν τη χρήση αυτής της συσκευής.

## Πώς Χρησιμοποιούμε το Χρονόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση λεπτών. Στην περίπτωση αυτή, το χρονόμετρο δεν θα σβήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να σβήσει κάποια ζώνη μαγειρέματος αφού ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί.
- Μπορείτε να ορίσετε το χρονόμετρο έως 99 λεπτά.

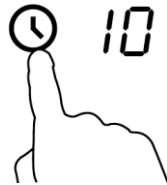
## Πώς Χρησιμοποιούμε το Χρονόμετρο ως Υπενθύμιση Λεπτού

### Χωρίς επιλογή ζώνης μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτών, ακόμη και χωρίς επιλογή ζώνης μαγειρέματος.

2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου. Η ένδειξη του χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ο αρ. "10" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονομέτρου.



3. Ρυθμίστε το χρονόμετρο αγγίζοντας το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου.



### Συμβουλή:

Πιέστε μία φορά το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

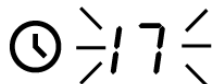
Κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 99 λεπτά, το χρονόμετρο επιστρέφει αυτόματα στην ένδειξη 00 λεπτά.

4. Εάν αγγίξετε το "-" και "+" ταυτόχρονα, το χρονόμετρο ακυρώνεται, και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "00" λεπτά.



5. Όταν οριστεί η ώρα, αμέσως ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη δείχνει το χρόνο που απομένει και η ένδειξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



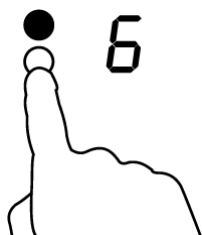
6. Το σήμα ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονομέτρου δείχνει "- -" όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.



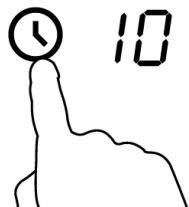
## Πώς ρυθμίζουμε το χρονόμετρο να σβήνει μια ζώνη μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος ρυθμίζονται για αυτό το χαρακτηριστικό ως εξής:

1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.



2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου. Ο δείκτης υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ο αρ. "10" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονομέτρου.



3. Ρυθμίστε το χρόνο αγγίζοντας το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου



Συμβουλή:

Πιέστε μία φορά το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

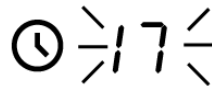
Κρατήστε πατημένο το κουμπί "-" ή "+" του χρονομέτρου για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 99 λεπτά, το χρονόμετρο επιστρέφει αυτόματα στην ένδειξη 00 λεπτά.

4. Εάν αγγίξετε το "-" και "+" ταυτόχρονα, το χρονόμετρο ακυρώνεται, και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "00" λεπτά.



5. Όταν οριστεί η ώρα, αμέσως ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη δείχνει το χρόνο που απομένει και η ένδειξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη λυχνία δίπλα στο δείκτη επιπέδου ισχύος θα ανάψει δείχνοντας ότι η ζώνη έχει επιλεχθεί.



6. Όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.



Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν τη λειτουργία τους, εάν είχαν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

## Οδηγίες για το Μαγείρεμα



Προσέξτε κατά το τηγάνισμα, επειδή το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το PowerBoost (ταχεία θέρμανση). Σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αρπάζουν φωτιά από μόνα τους και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

### Συμβουλές Μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό αρχίζει να παίρνει βράση, να χαμηλώνετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι, για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος και να εξοικονομήσετε ενέργεια με τη διατήρηση της θερμότητας.
- Ελαττώστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπος για να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα με υψηλή τιμή ρύθμισης και ελαττώστε τη ρύθμιση, όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί ομοιόμορφα.

### Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν οι φυσαλίδες απλώς ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το μυστικό για νόστιμες σούπες και τρυφερά βραστά επειδή οι γεύσεις βγαίνουν χωρίς να παραψηθεί το φαγητό. Επίσης σάλτσες αυγού ή δεμένες με αλεύρι να τις μαγειρεύετε κάτω από το σημείο βρασμού.
- Κάποιες φορές, όταν, για παράδειγμα, μαγειρεύουμε ρύζι με τη μέθοδο της απορροφήσεως, μπορεί να χρειαστεί ρύθμιση υψηλότερη από την ελάχιστη ρύθμιση για να είμαστε σίγουροι ότι το φαγητό θα μαγειρευτεί σωστά στο συνιστώμενο χρόνο.

### Καφαλισμένη (καραμελωμένη) μπριζόλα

Για να μαγειρέψετε ζουμερές γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για 20 περίπου λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα σκεύος με παχιά βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Περιχύστε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο ζεστό σκεύος και στη συνέχεια βάλτε το κρέας μέσα.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και πόσο μαγειρεμένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να ποικίλουν από 2–8 λεπτά περίπου ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να καταλάβετε πόσο μαγειρεμένη είναι – όσο πιο σφιχτή, τόσο πιο "καλοψημένη".
5. Αφήστε την μπριζόλα σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά, ώστε να μπορέσει να μαλακώσει και να γίνει τρυφερή πριν από το σερβίρισμα.

## Τηγάνισμα με ανακάτεμα

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση κατάλληλο για επαγωγική εστία ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Προετοιμάστε όλα τα συστατικά και τα εργαλεία. Το τηγάνισμα πρέπει να είναι γρήγορο. Για μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες μερίδες.
3. Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγο και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε το κρέας πρώτα, βάλτε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε με ανακάτεμα τα λαχανικά. Ενώ είναι ζεστά, αλλά ακόμα τραγανά, ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη τιμή, βάλτε πάλι το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε τα υλικά απαλά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

## Ρυθμίσεις Θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο συμβουλευτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως τα μαγειρικά σκεύη σας και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την επαγωγική εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας εξυπηρετούν καλύτερα.

Τιμή θερμότητας	Κατάλληλη για
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• σιγανό ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού</li> <li>• λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου, και τροφίμων που καίγονται γρήγορα</li> <li>• ελαφρύ σιγοβράσιμο</li> <li>• αργό ζέσταμα</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• αναθέρμανση</li> <li>• γρήγορο σιγοβράσιμο</li> <li>• μαγείρεμα ρυζιού</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• τηγανίτες</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• σοτάρισμα</li> <li>• μαγείρεμα ζυμαρικών</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• τηγάνισμα με ανακάτεμα</li> <li>• караμέλωμα</li> <li>• βράσιμο σούπας</li> <li>• βράσιμο νερού</li> </ul>


## Φροντίδα και Καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από φαγητά ή πιτσιλιές χωρίς ζάχαρη στη γυάλινη επιφάνεια)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας.</li> <li>2. Ψεκάστε καθαριστικό εστίας, ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!)</li> <li>3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα.</li> <li>4. Ανοίξτε πάλι την παροχή ρεύματος της εστίας.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όταν η ισχύς της εστίας είναι κλειστή, δεν θα υπάρχει καμία ένδειξη που να λέει "καυτή επιφάνεια", αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί ακόμη να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα.</li> <li>• Τα χοντρά σύρματα καθαρισμού, μερικά συρματάκια νάιλον και τα σκληρά / διαβρωτικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σύρμα σας είναι κατάλληλο.</li> <li>• Ποτέ μην αφήνετε κατάλοιπα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να στιγματιστεί.</li> </ul>
Ξεχειλίσματα, λιωμένα συστατικά, και ζεστά ζαχαρούχα υγρά που έχουν χυθεί στο γυαλί	<p>Καθαρίστε τα αμέσως με μια σπάτουλα ψαριού, άλλη σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για Επαγωγικές γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στις ζώνες μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας (από το διακόπτη του τοίχου).</li> <li>2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε την κηλίδα ή τη βρωμιά σε περιοχή της εστίας που θα έχει κρυώσει.</li> <li>3. Καθαρίστε την κηλίδα με ένα πανί πιάτου ή χαρτοπετσέτα.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφαιρέστε τους λεκέδες από ξεχειλίσματα, λιωμένα συστατικά και ζαχαρούχα φαγητά ή κηλίδες το συντομότερο. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν επάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να τα βγάλετε ή ακόμη και να καταστραφεί μόνιμα η επιφάνεια του γυαλιού.</li> <li>• Κίνδυνος Κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας αφαιρείται, η λεπίδα της ξύστρας είναι πολύ κοφτερή. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και πάντα να το αποθηκεύετε με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.</li> </ul>

	<p>4. Ακολουθήστε τα βήματα 2-4 όπως παραπάνω στο "Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί".</p>	
<p>Κηλίδες επάνω στα πλήκτρα</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας.</li> <li>2. Μουσκέψτε την κηλίδα</li> <li>3. Σκουπίστε την περιοχή του πλήκτρου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί.</li> <li>4. Στεγνώστε καλά την περιοχή με μια χαρτοπετσέτα.</li> <li>5. Ανοίξτε πάλι την παροχή ρεύματος της εστίας.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί, και τα πλήκτρα αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν, όσο υπάρχει υγρό επάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει καλά, μέχρι να στεγνώσουν, τα πλήκτρα αφής πριν ενεργοποιήσετε και πάλι την εστία.</li> </ul>

## Υποδείξεις και Συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία έχει συνδεθεί με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ότι ο διακόπτης είναι ενεργοποιημένος. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Αν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.	Τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα πλήκτρα. Δείτε στην ενότητα "Πώς να χρησιμοποιήσετε την Επαγωγική εστία σας" για οδηγίες.
Τα πλήκτρα αφής λειτουργούν με δυσκολία.	Μπορεί να υπάρχει μικρή στρώση νερού πάνω στα πλήκτρα ή μπορεί να χρησιμοποιείτε το άκρο του δακτύλου σας, όταν αγγίζετε τα πλήκτρα.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των πλήκτρων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το στρογγυλό μέρος του δακτύλου σας, όταν αγγίζετε τα πλήκτρα.
Το γυαλί έχει χαραχτεί.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιά άκρα.  Χρησιμοποιείτε ακατάλληλα, άγρια συρματάκια, ή σκληρά προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Δείτε την ενότητα "Πώς επιλέγουμε τα σωστά Μαγειρικά Σκεύη"  Δείτε στην ενότητα "Φροντίδα και Καθαρισμός".

Μερικοί σκεύη κάνουν τριξίματα ή μεταλλικούς θορύβους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης.
Η επαγωγική εστία κάνει ένα χαμηλό θόρυβο σαν βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή τιμή θερμότητας.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος πρέπει να ελαττωθεί ή να εξαλειφθεί εντελώς όταν μειώσετε την τιμή θερμότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που έρχεται από την επαγωγική εστία.	Λειτουργεί ανεμιστήρας ψύξης που βρίσκεται ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας για να προστατεύει τα ηλεκτρονικά από την υπερθέρμανση. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού έχετε θέσει την επαγωγική εστία εκτός λειτουργίας.	Είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην διακόψετε την παροχή της επαγωγικής εστίας από τον πίνακα του σπιτιού, ενώ ο ανεμιστήρας βρίσκεται σε λειτουργία.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται το  στην οθόνη.	<p>Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος, γιατί δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες.</p> <p>Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος, επειδή είναι πάρα πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτήν.</p>	<p>Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Δείτε στην ενότητα "Πώς επιλέγουμε τα σωστά Μαγειρικά Σκεύη"</p> <p>Τοποθετήστε στο κέντρο το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.</p>

<p>Η επαγωγική εστία ή κάποια ζώνη μαγειρέματος τίθεται ξαφνικά εκτός λειτουργίας, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με μονοψήφιο ή διψήφιο αρ. στην οθόνη χρόνου μαγειρέματος).</p>	<p>Τεχνική βλάβη</p>	<p>Παρακαλείσθε να σημειώσετε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος, να απενεργοποιήσετε την τροφοδοσία ρεύματος της επαγωγικής εστίας από το διακόπτη του τοίχου, και να επικοινωνήσετε με έναν ειδικευμένο τεχνικό.</p>
--	----------------------	---

**Ποτέ να μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή μόνοι σας.**

## Ένδειξη Βλάβης και Επιθεώρηση

Εάν προκύψει κάποια ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισέλθει αυτομάτως στην κατάσταση προστασίας και θα εμφανίζει αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F3-F8	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας	Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον προμηθευτή
F9-FE	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT (διακόπτης ταχείας ενεργείας).	Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον προμηθευτή
E1/E2	Αφύσικη τάση τροφοδοσίας	Παρακαλούμε να ελέγξετε αν η παροχή ρεύματος είναι η κανονική. Ενεργοποιήστε τη συσκευή όταν η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος θα είναι η φυσιολογική.
E3/E4	Αφύσικη θερμοκρασία	Παρακαλούμε ελέγξτε το σκεύος.
E5/E6	Κακή θερμική ακτινοβολία επαγωγικής εστίας	Παρακαλούμε κάντε επανεκκίνηση αφού η επαγωγική εστία κρυώσει.

Τα παραπάνω αποτελούν κρίση και επιθεώρηση των κοινών προβλημάτων.

Παρακαλούμε μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στην επαγωγική εστία.

## Τεχνικές Προδιαγραφές

Μαγειρική Εστία	HDI 30
Ζώνες Μαγειρέματος	2 Ζώνες
Τάση Τροφοδοσίας	220-240V~
Εγκατεστημένη Ηλεκτρική Ισχύς	3500 W
Διαστάσεις Προϊόντος Β×Π×Υ (χιλ)	288x520x56
Διαστάσεις Εντοίχισης Α × Β (χιλ)	268x500

Το Βάρος και οι Διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Λόγω του ότι προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

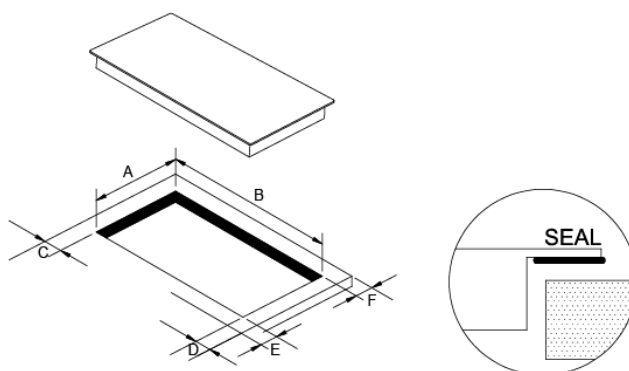
## Εγκατάσταση

### Επιλογή του εξοπλισμού εγκατάστασης

Αφαιρέστε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που δίνονται στο σχέδιο.

Για τον σκοπό της εγκατάστασης και χρήσης, τουλάχιστον 5 εκατοστά κενού χώρου πρέπει να προβλέπονται γύρω από την τρύπα.

Να βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας θα είναι τουλάχιστον 30χιλ. Παρακαλείσθε να επιλέξετε επιφάνεια εργασίας από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα για να αποφευχθεί μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλεί η ακτινοβολία της θερμότητας από την εστία. Μελετήστε το σχήμα από κάτω:

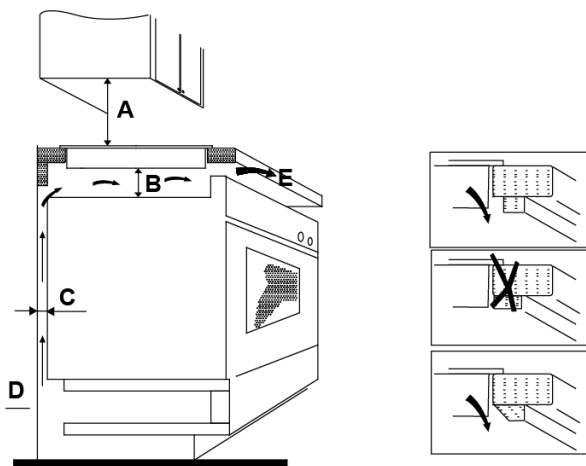


A (χιλ)	B (χιλ)	C (χιλ)	D (χιλ)	E (χιλ)	F (χιλ)
268 + 4	500 + 4	50 τουλ.	50 τουλ.	50 τουλ.	50 τουλ.
-0	-0				

Σε κάθε περίπτωση πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η Επαγωγική εστία θα αερίζεται καλά και η είσοδος και έξοδος του αέρα δεν θα εμποδίζονται. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Μελετήστε το σχήμα πιο κάτω.



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας από την εστία έως το ντουλάπι πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 χιλ.



A (χιλ)	B (χιλ)	C (χιλ)	D	E
760	50 τουλ.	30 τουλ.	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 10 χιλ

### Πριν εγκαταστήσετε την εστία να σιγουρευτείτε ότι:

- η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και κανένα δομικό σημείο δεν δημιουργεί πρόβλημα με τις απαιτήσεις του χώρου
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από πυρίμαχο υλικό
- εάν η εστία εγκατασταθεί επάνω από φούρνο, ο φούρνος θα έχει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης
- η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις αποστάσεων και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς
- κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης για την πλήρη αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο θα υπάρχει ενσωματωμένος με τη μόνιμη καλωδίωση, τοποθετημένος σε θέση ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες ηλεκτρικής σύνδεσης και τους κανονισμούς.
- ο διακόπτης απομόνωσης θα πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να διαθέτει 3 χιλιοστά κενό αέρος διαχωρισμού επαφής σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς [φάση] αγωγούς εάν οι τοπικοί κανόνες ηλεκτρικής σύνδεσης προβλέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων)
- ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον χρήστη όταν η εστία θα είναι εγκατεστημένη

- μπορείτε να συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και συναφείς νομοθεσίες σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση
- να χρησιμοποιήσετε πυρίμαχα και εύκολα στον καθαρισμό τελειώματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες των τοίχων που περιβάλλουν την εστία.

### **Όταν θα έχετε εγκαταστήσει την εστία, να σιγουρευτείτε ότι:**

- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν περνάει μέσα από πόρτες ντουλαπιών ή συρτάρια
- υπάρχει αρκετή ροή φρέσκου αέρα από τον εξωτερικό χώρο των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία έχει εγκατασταθεί πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, έχει εγκατασταθεί και θερμικό προστατευτικό φράγμα κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη

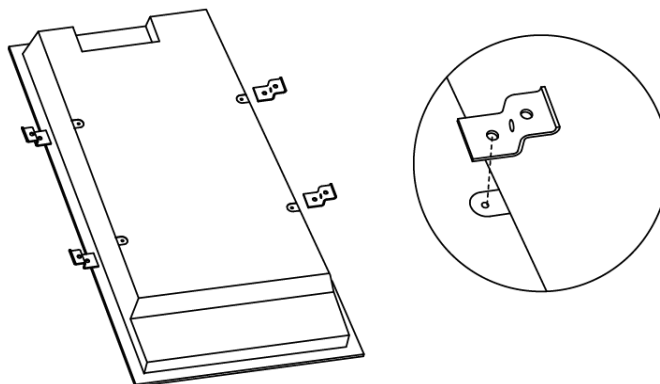
### **Πριν τοποθετήσετε τα στηρίγματα στερέωσης**

Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε σταθερή, ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη επάνω στα κουμπιά που προεξέχουν από την εστία.

### **Ρύθμιση της θέσης των στηριγμάτων**

Στερεώστε την εστία επάνω στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τα 4 στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (δείτε το σχήμα) μετά την εγκατάσταση.

Ρυθμίστε τη θέση των στηριγμάτων ώστε να ταιριάζει ανάλογα με το πάχος του πάγκου.



**Υπενθυμίζουμε:**

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από ειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε επαγγελματίες για αυτές τις εργασίες. Παρακαλείσθε να μην επιχειρήσετε αυτήν την εργασία μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, διότι η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά της.
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να εξασφαλιστεί η βέλτιστη θερμική ακτινοβολία για να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη θερμική ζώνη πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να αντέχει τη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, η διαστρωμάτωση επιφάνειας-κόλλας (σάντουιτς) πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.

**Πώς συνδέουμε την εστία με την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου**

Η εστία αυτή πρέπει να συνδεθεί με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από ένα κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.

Πριν συνδέσουμε την εστία με την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου, πρέπει να ελέγξουμε εάν:

1. το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που καταναλώνεται από την εστία
2. η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που δίνεται στην πινακίδα προδιαγραφών
3. οι διατομές των καλωδίων τροφοδοσίας είναι ικανές να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα προδιαγραφών

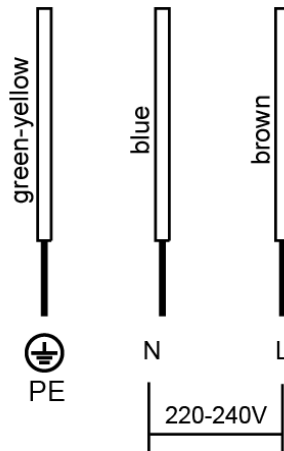
Για να συνδέσετε την εστία με το ηλεκτρικό δίκτυο, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς (αντάπτορες), συστήματα συστολής, ή συσκευές διακλάδωσης, διότι μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και φωτιά.

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να ακουμπάει σε ζεστές επιφάνειες και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε οποιοδήποτε σημείο.



Να γίνει έλεγχος από ηλεκτρολόγο για να δείτε αν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο, χωρίς αλλοιώσεις. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο, ή με μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Η μέθοδος της σύνδεσης φαίνεται από κάτω.



- Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να γίνει από τον υπεύθυνο της αντιπροσωπείας που διαθέτει τα ειδικά εργαλεία για να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
- Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας με το ηλεκτρικό δίκτυο διανομής, θα πρέπει να εγκατασταθεί πολυπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι είναι συμβατή με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να πιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Το κίτρινο/πράσινο σύρμα του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να συνδεθεί με τη γείωση τόσο του ακροδέκτη παροχής ηλεκτρικού ρεύματος όσο και της συσκευής.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ατυχήματα που θα προκληθούν από χρήση συσκευής η οποία δεν είναι γειωμένη, ή με κακή γείωση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει υποδοχή ρευματολήπτη (πρίζα), θα πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.



**ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα αστικά απόβλητα. Η συλλογή των αποβλήτων αυτών ξεχωριστά για ειδική επεξεργασία είναι απαραίτητη.**

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Με την εξασφάλιση ότι αυτή η συσκευή θα απορριφθεί σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενης βλάβης στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν αν είχε γίνει απόρριψη με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο επάνω στο προϊόν σημαίνει ότι δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Η συσκευή αυτή πρέπει να απορριφθεί από εξειδικευμένη εταιρεία διάθεσης αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες που αφορούν την επεξεργασία, περισυλλογή και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το δήμο σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την επεξεργασία, περισυλλογή και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

## **Указания по технике безопасности**

Мы заботимся о вашей безопасности. Перед началом эксплуатации вашей варочной поверхности внимательно прочтите представленную ниже информацию.

### **Установка**

#### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед выполнением любых операций, связанных с обслуживанием или ремонтом электроприбора отсоедините электроприбор от электросети.
- Электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной защитным заземлением.
- Работы, связанные с изменением электропроводки в вашем доме, должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

#### **Опасность, связанная с порезом**

- Соблюдайте осторожность - края панели являются очень острыми.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

#### **Важные инструкции по технике безопасности**

- Перед выполнением установки и эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите приведенные ниже инструкции.
- Не кладите на данный электроприбор никакие горючие материалы или изделия, изготовленные из горючих материалов.
- Пожалуйста передайте эту информацию лицу, выполняющему установку электроприбора, так как это может способствовать снижению ваших затрат на его установку.
- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций данный электроприбор должен устанавливаться в соответствии с инструкциями по его установке.
- Установка и заземление данного электроприбора должны выполняться только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Данный электроприбор должен подключаться к электросети,

снабженной разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети.

- Неправильная установка электроприбора может привести к отмене гарантии.

## **Эксплуатация и обслуживание**

### **Опасность поражения электрическим током**

- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током
- Не готовьте пищу на поврежденной или растрескавшейся варочной поверхности. В случае повреждения варочной поверхности или образования на ней трещин немедленно отключите варочную поверхность от электросети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением чистки или обслуживания варочной поверхности отключите ее от электросети.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

### **Опасность для здоровья**

- Данный электроприбор соответствует требованиям стандартов по обеспечению электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие имплантированные электронные стимуляторы сердца или другие имплантированные медицинские устройства (например, дозаторы инсулина) перед тем как начать пользоваться данным электроприбором должны проконсультироваться у доктора или у производителя импланта, чтобы убедиться в том, что на работу имплантов не будет негативно влиять электромагнитное поле.
- Невыполнение этого требования может привести к летальному исходу.

### **Опасность, связанная с горячей поверхностью**

- Во время эксплуатации доступные части данного электроприбора нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей своего тела, одежды, и других предметов, отличных от подходящей кухонной посуды, с индукционной варочной поверхностью до того, как индукционная варочная поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.

- Соблюдайте осторожность: предметы из ферромагнитных материалов (материалов, обладающих остаточным намагничиванием), которые вы носите на себе, могут вблизи варочной поверхности нагреваться до высокой температуры. Украшения из золота и серебра нагреваться не будут.
- Не разрешайте детям подходить близко к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль и сковород могут нагреваться до высокой температуры. Проверьте, что ручки кастрюль и сковород не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки кастрюль и сковород должны быть недоступны детям.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

### **Опасность, связанная с порезом**

- После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

### **Важные инструкции по технике безопасности**

- Никогда не оставляйте без присмотра включенную варочную поверхность. Проливание на варочную поверхность кипящей жидкости может привести к образованию дыма, а разбрызгивание на варочную поверхность жира может привести к возгоранию жира на варочной поверхности.
- Никогда не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения предметов.
- Никогда не оставляйте на варочной поверхности кухонную посуду или другие предметы.
- Не подносите предметы, содержащие материалы, обладающие остаточным намагничиванием (например, кредитные карты и карты памяти) и электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плееры) близко к данному электроприбору, так как электромагнитное поле может оказать негативное влияние на работу этих устройств.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- После использования варочной поверхности обязательно выключите зоны нагрева и всю варочную поверхность, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных кнопок управления). Не полагайтесь на функцию определения

наличия на варочной поверхности кухонной посуды, когда вы снимаете посуду с варочной поверхности.

- Не разрешайте детям играть с электроприбором, а также садиться, вставать или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут быть интересны детям, в шкафах, расположенных над электроприбором. Ребенок, пытающийся забраться на варочную поверхность, может быть серьезно травмирован.
- Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающей варочной поверхности.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором
- Не выполняйте ремонт или замену деталей электроприбора самостоятельно за исключением тех случаев, когда это рекомендуется в данном руководстве. Все прочие операции, связанные с обслуживанием электроприбора, должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителем.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не пользуйтесь кастрюлями и сковородами с неровным дном, и не передвигайте кастрюли и сковороды по индукционной варочной поверхности, так как это может вызвать образование на индукционной варочной поверхности царапин.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности металлическими мочалками и абразивными чистящими средствами, так как это может вызвать образование на индукционной варочной поверхности царапин.
- Замена поврежденного шнура питания электроприбора должна выполняться специалистом, обладающим достаточной квалификацией.

Данный электроприбор предназначен для бытовых и подобных применений, например: - кухонные помещения

для персонала в магазинах, офисах, и в других местах; - загородные дома; - использование клиентами в отелях, мотелях, и других жилых помещениях; - в гостиницах типа "постель и завтрак".

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без наблюдения за процессом приготовления пищи может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите электроприбор, а затем накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, и крышки, так как такие предметы могут нагреваться до высокой температуры.
- После использования варочной поверхности выключите ее с помощью клавиши управления (не полагайтесь на устройство регистрации наличия на варочной поверхности кухонной посуды).
- Данный электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

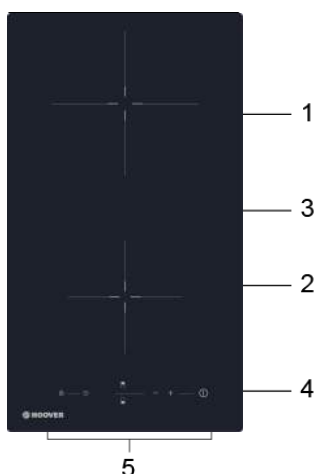
**Поздравляем вас** с покупкой вашей новой индукционной варочной поверхности.

Мы настоятельно рекомендуем вам потратить некоторое время на то, чтобы прочитать данное руководство по установке и эксплуатации данного электроприбора для того, чтобы понять, как его правильно установить и правильно использовать. Для правильного выполнения установки прочтите раздел, в котором описана установка электроприбора.

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство для его будущего использования.

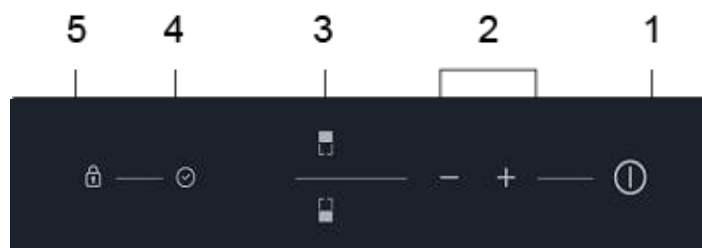
## Общее описание изделия

### Вид сверху



1. Зона нагрева с максимальной мощностью 2000 Вт
2. Зона нагрева с максимальной мощностью 1500 Вт
3. Стеклопанель
4. Клавиша Вкл. / Выкл.
5. Панель управления

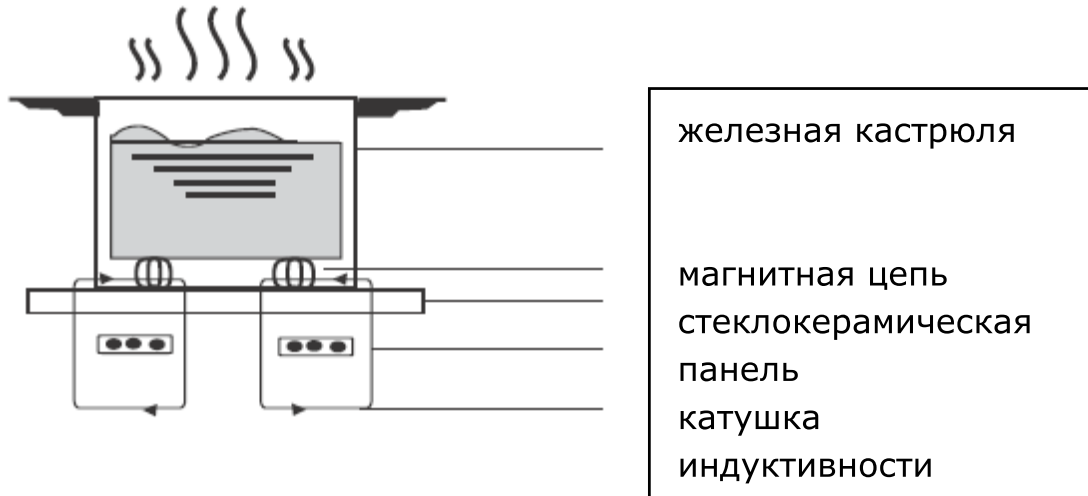
### Панель управления



1. Клавиша Вкл. / Выкл.
2. Регулировки мощности нагрева / таймера
3. Клавиши выбора зоны нагрева
4. Регулировка таймера
5. Блокировка клавиш управления

## Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности является современной, эффективной, и экономичной технологией приготовления пищи. Эта технология приготовления пищи базируется на генерации тепла непосредственно в посуде, которая используется для приготовления пищи, а не на тепле, которое проходит через стекло варочной поверхности. Стекло нагревается только вследствие перехода тепла от посуды.

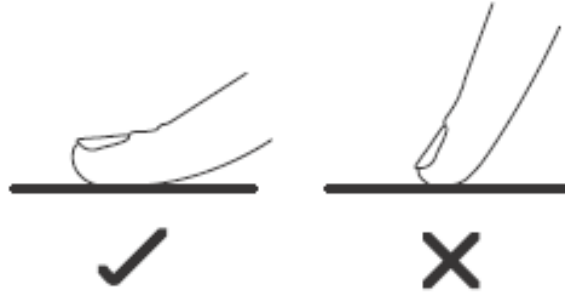


### Перед использованием вашей новой индукционной варочной поверхности

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел 'Указания по технике безопасности'.
- Удалите с индукционной варочной поверхности всю оставшуюся на ней защитную пленку.

### Использование клавиш сенсорного управления

- Клавиши сенсорного управления реагируют на легкое прикосновение. Поэтому вы не должны прикладывать к ним никакого давления.
- Прикасайтесь к клавише подушечкой пальца, а не концом пальца.
- После того, как прикосновение будет зарегистрировано, вы услышите звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы клавиши управления были всегда чистыми, сухими, и чтобы они не загромождались какими-либо предметами (например, кухонная посуда или предметы одежды). Наличие даже очень тонкого слоя воды на клавише управления может привести к нарушению работы клавиши управления.



## Выбор подходящей кухонной посуды



• Пользуйтесь только кухонной посудой, которая является пригодной для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности. На дне кастрюли или на ее упаковке должен быть символ индукционного нагрева.


• Вы можете проверить пригодность посуды с помощью магнита.



Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если магнит притягивается, то посуда пригодна для использования на индукционной варочной поверхности.

• Если у вас нет магнита:

1. Налейте в кастрюлю или сковороду, которую вы хотите проверить, небольшое количество воды.

2. Если индикатор  не мигает, а вода нагревается, то посуда является пригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

• Кухонная посуда, изготовленная из перечисленных ниже материалов, является непригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

Нержавеющая сталь или медь без основания, изготовленного из ферромагнитного материала, стекло, дерево, фарфор, керамика, или фаянс.

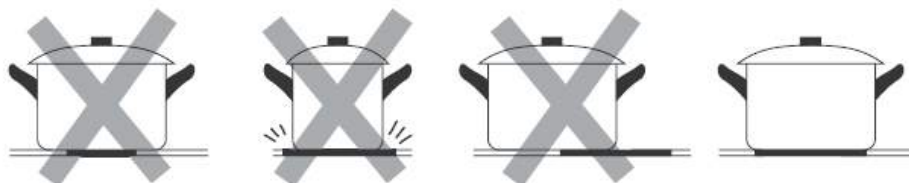
---

Не пользуйтесь кухонной посудой с неровным или изогнутым дном.

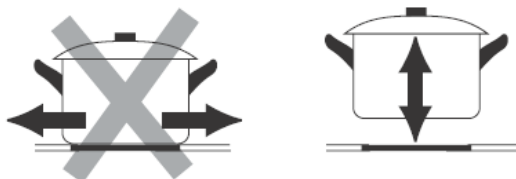


Проверьте, что основание кастрюли или сковороды является гладким, хорошо прилегает к индукционной варочной поверхности, и что диаметр посуды соответствует зоне нагрева. Используйте кухонную посуду, диаметр которой равен

диаметру выбранной зоны нагрева. При использовании посуды, диаметр которой немного превышает диаметр выбранной зоны нагрева, обеспечивается максимальная эффективность использования электроэнергии. При использовании посуды с меньшим диаметром эффективность использования электроэнергии будет снижаться. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может не обнаруживаться варочной поверхностью. Обязательно установите кастрюлю по центру зоны нагрева.



Когда вы снимаете кастрюлю с индукционной варочной поверхности, всегда поднимайте ее, а не передвигайте по варочной поверхности, иначе вы можете поцарапать варочную поверхность.



## Эксплуатация индукционной варочной поверхности

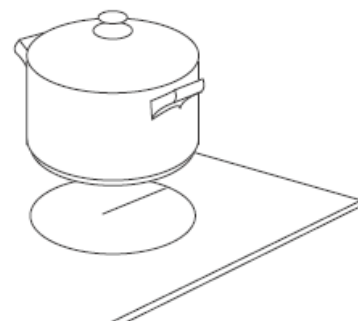
### Чтобы начать приготовление пищи

1. Прикоснитесь к сенсорной клавиши управления Вкл./Выкл. После включения варочной поверхности подается один звуковой сигнал, и на всех индикаторах отображается " – " или " – – ". Это указывает на то, что индукционная варочная поверхность перешла в режим ожидания.



2. Установите подходящую кастрюлю или сковороду на зону нагрева, которую вы хотите использовать.

- Проверьте, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.

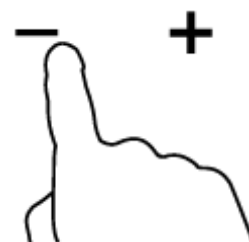


3. После прикосновения к клавише выбора зоны нагрева начинает мигать световой индикатор, расположенный рядом с клавишей выбора зоны нагрева.



4. Установите уровень нагрева с помощью клавиши "-" или "+".

- Если вы не установите уровень нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается. Вам потребуется повторно выполнить операции, начиная с шага 1.



- Вы можете в любое время изменить установку уровня нагрева во время выполнения процесса приготовления пищи.

## Если при установке уровня нагрева мигает индикатор



Это означает, что:

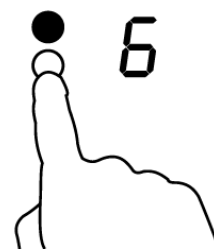
- вы не установили кастрюлю или сковороду на зону нагрева или используемая вами кухонная посуда не подходит для использования на индукционной варочной поверхности или,
- что посуда слишком мала или не установлена в центре зоны нагрева.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то нагрев выполняться не будет.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то через 2 минуты индикатор автоматически погаснет.

## После того, как вы завершили процесс приготовления пищи

1. Прикосновение к клавише выбора зоны нагрева обеспечивает выключение зоны нагрева.



2. **Выключите зону нагрева** с помощью прокрутки вниз на "0", или с помощью одновременного нажатия клавиш "-" и "+".

Проверьте, что на индикаторе отображается "0".



3. **Выключите варочную поверхность** с помощью нажатия клавиши Вкл./Выкл.



## 4. Предупреждение о наличии горячих поверхностей

Загорание индикатора **H** указывает на то, что зона нагрева является слишком горячей, чтобы к ней можно было прикоснуться. Этот индикатор погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Это можно использовать для экономии электроэнергии, если вы хотите нагреть другие кастрюли с использованием зон нагрева, которые еще остаются горячими.



## Блокировка клавиш управления

- Вы можете заблокировать действие клавиш управления, чтобы предотвратить их случайное использование (например, включение зоны нагрева ребенком).
- Если клавиши управления заблокированы, то все клавиши управления варочной поверхности кроме клавиши Выкл./Выкл. не действуют.

### Чтобы заблокировать клавиши управления

Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности. На индикаторе таймера будет отображаться " Lo "

### Чтобы разблокировать клавиши управления

1. Проверьте, что индукционная варочная поверхность включена.
2. Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности на некоторое время (примерно около 5 секунд).
3. Теперь вы снова можете пользоваться своей индукционной варочной поверхностью.



Если варочная поверхность находится в режиме блокировки клавиш управления, то действие всех клавиш управления за исключением клавиши Вкл./Выкл. подавляется. При этом в случае необходимости вы можете выключить варочную поверхность с помощью клавиши Вкл./Выкл., но для выполнения последующих операций вы сначала должны разблокировать клавиши управления.

## Защита от превышения предельной температуры

В индукционной варочной поверхности имеется датчик температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если регистрируется слишком высокая температура, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается.

## Обнаружение маленьких предметов

Если на варочной поверхности находится кухонная посуда неподходящего размера или кухонная посуда, изготовленная из неподходящего материала (например, из алюминия), или небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), то через 1 минуту варочная поверхность автоматически выключается. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную поверхность еще одну минуту.

## Автоматическое защитное отключение

Автоматическое защитное отключение является функцией защиты вашей индукционной варочной поверхности. Если вы забыли выключить варочную поверхность, то она будет выключаться автоматически. В представленной ниже таблице представлены значения времени, по истечении которого будет выполняться автоматическое отключение варочной поверхности (для различных уровней нагрева).

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Установка таймера по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия с индукционной варочной поверхности посуды варочная поверхность будет немедленно прекращать выполнение нагрева, и будет автоматически выключаться через 2 минуты.



Люди, пользующиеся кардиостимуляторами, перед тем как начать пользоваться индукционной варочной поверхностью должны проконсультироваться у доктора.

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер варочной поверхности двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать зону нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить его для выполнения отключения зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить время срабатывания таймера до 99 минут.

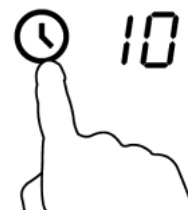
## Использование таймера как таймера обратного отсчета

### Если вы не выбрали определенную зону нагрева

1. Проверьте, что варочная поверхность включена.

Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, не выбирая никакой зоны нагрева.

2. Прикоснитесь к клавише управления таймера. Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета, и на дисплее таймера



появляется цифра "10".

3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймера "-" или "+".

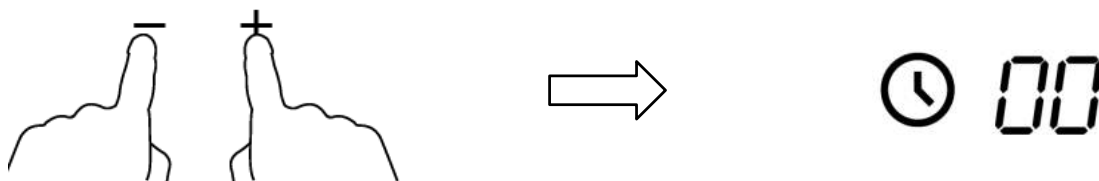


Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на одно мгновение.

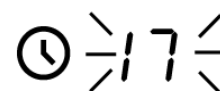
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 00 минут.

4. Одновременное прикосновение к клавишам "-" и "+" приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак "00".



5. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.



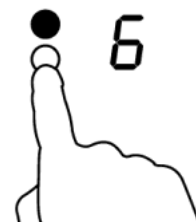
6. После окончания отсчета установленного времени на 30 с. включается звуковой сигнал, и на индикаторе таймера появляется "--".



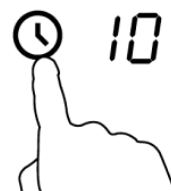
## Установка таймера для выключения одной зоны нагрева

Установки зоны нагрева для выполнения этой функции:

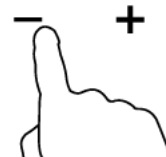
1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию таймера.



2. Прикоснитесь к клавише управления таймера. Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета, и на дисплее таймера появляется цифра "10".



3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймера "-" или "+".

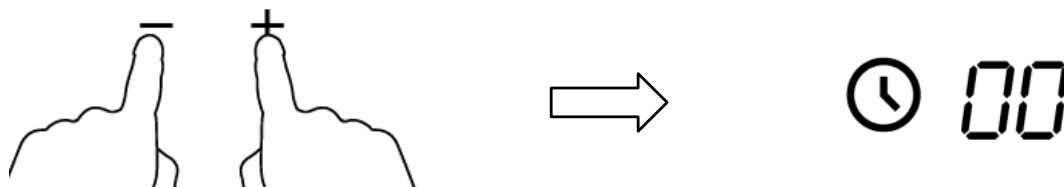


Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на мгновение.

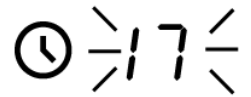
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 00 минут.

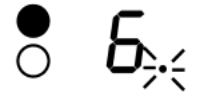
4. Одновременное прикосновение к клавишам "-" и "+" приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак "00".



5. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.



ПРИМЕЧАНИЕ: Загорание красной точки, расположенной рядом с индикатором уровня нагрева, указывает на то, что выбрана данная зона нагрева.



6. Когда заданное таймером время приготовления пищи истечет, соответствующая зона нагрева будет автоматически выключаться.



Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они ранее были включены.

## Советы относительно приготовления пищи



При обжаривании пищи соблюдайте осторожность, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно, если вы используете режим высокой мощности нагрева PowerBoost. При достижении очень высокой температуры может произойти возгорание масла или жира, что, в свою очередь, может привести к пожару.

## Советы относительно приготовления пищи

- Когда пища начинает закипать, уменьшите установку уровня нагрева.
- Использование крышки на кастрюле сокращает время приготовления пищи, а также сокращает потребление электроэнергии в результате удерживания тепла.
- Для сокращения времени приготовления пищи уменьшите до минимума количество жидкости или жира.
- Начинайте готовить пищу при установке высокого уровня нагрева (температуры), и уменьшите установку температуры после того как пища нагреется.

### Приготовление пищи на медленном огне, приготовление риса

- Приготовление пищи на медленном огне выполняется при температуре около 85 °С. При этом пузырьки воздуха начинают подниматься к поверхности жидкости, в которой готовится пища. Приготовление пищи на медленном огне позволит вам приготовить очень вкусные супы и нежные блюда из тушеного мяса. При таком

приготовлении пища получается ароматной и не переваривается. Вы также можете готовить при температуре ниже точки кипения соусы на основе яиц, и соусы, загущенные мукой.

- Для приготовления некоторых блюд, включая приготовление риса с использованием метода абсорбции, может потребоваться установка температуры выше минимальной установки температуры для того, чтобы пища была правильно приготовлена за рекомендованное время.

### **Зажаривание мяса**

Чтобы приготовить сочные, ароматные бифштексы:

1. Перед приготовлением мяса выдержите его при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны куска мяса растительным маслом. Смажьте сковороду растительным маслом, а затем положите мясо на сковороду.
4. Во время приготовления мяса переверните кусок мяса только один раз. Точное время приготовления мяса будет зависеть от толщины куска мяса и от того, как вы хотите его приготовить. Время приготовления мяса может изменяться в пределах 2 - 8 минут (на каждую сторону). Надавите на кусок мяса, чтобы проверить, как оно зажарено. Чем тверже мясо, тем оно сильнее зажарено.
5. Перед подачей на стол положите зажаренное мясо на подогретую тарелку на несколько минут для того, чтобы оно стало более мягким и нежным.

### **Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием**

1. Выберите посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием должно быть быстрым. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее небольшими порциями.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, снимите его со сковороды и сохраните теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но будут по-прежнему оставаться ломкими, уменьшите температуру зоны нагрева, положите зажаренное мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно нагрелись.
7. Подавайте на стол немедленно.

## Установка уровня нагрева

Приведенные ниже установки уровня нагрева являются только рекомендательными. Фактическая установка уровня нагрева будет зависеть от ряда факторов, включая используемую кухонную посуду и количество приготавливаемой пищи. Для определения оптимальных установок следует поэкспериментировать со своей варочной поверхностью.

Установка уровня нагрева	Операция
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• медленное разогревание небольшого количества пищи</li><li>• размягчение шоколада, распускание сливочного масла, и нагревание пищи, которая быстро пригорает</li><li>• кипячение на медленном огне</li><li>• медленное подогревание</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание пищи</li><li>• быстрое кипячение</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• приготовление оладьев</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• сотирование</li><li>• приготовление макаронных изделий</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием</li><li>• зажаривание</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

## Уход и чистка


Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле (следы от пальцев, другие следы, пятна от пищи или жидкости, не содержащей сахар)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li><li>2. Нанесите на варочную поверхность чистящее средство (стекло при этом должно быть теплым, но не горячим!)</li><li>3. Промойте водой и вытрите насухо с</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Если питание варочной поверхности выключено, то индикатор "горячая поверхность" не будет гореть, но при этом зона нагрева может по-прежнему оставаться горячей. Соблюдайте предельную осторожность. Металлические мочалки для</li></ul>

	<p>помощью чистой ткани или бумажного полотенца.</p> <p>4. Включите питание варочной поверхности.</p>	<p>мытья посуды, некоторые нейлоновые мочалки для мытья посуды и твердые/абразивные чистящие средства могут оставлять на стекле царапины. Обязательно прочитайте информацию, представленную на ярлыке, чтобы убедиться в том, что используемое чистящее средство или мочалка для мытья посуды может использоваться для чистки вашей варочной поверхности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут появиться пятна.</li> </ul>
<p>Брызги и капли жидкости, содержащей сахар, на стекле</p>	<p>Немедленно удалите эти загрязнения с помощью ножа для разделывания рыбы, или скребка с острым лезвием, пригодным для чистки индукционной варочной поверхности. При этом соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожог при прикосновении к горячей зоне нагрева.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li> <li>2. Удерживая лезвие или скребок под углом 30°, соскребите загрязнения в холодную зону варочной поверхности.</li> <li>3. Удалите грязь с помощью ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Выполните шаги с 2 по 4 параграфа "Обычные загрязнения на стекле" (см. выше).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте пятна, образовавшиеся в результате проливания содержащей сахар пищи, и как можно быстрее. Если оставить эти загрязнения на стекле, то могут возникнуть трудности с их удалением, или при их удалении вы можете повредить стеклянную поверхность. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опасность порезаться: после снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Проливание пищи на сенсорные клавиши</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li> <li>2. Намочите место, на которое была пролита пища.</li> <li>3. Протрите сенсорную клавишу управления</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Может включиться звуковой сигнал, после чего варочная поверхность может выключиться, и сенсорные клавиши управления могут не функционировать, если на них попала жидкость. Перед</li> </ul>

	<p>влажной чистой губкой или тканью.</p> <p>4. Протрите насухо с помощью бумажного полотенца.</p> <p>5. Включите питание варочной поверхности.</p>	<p>повторным включением варочной поверхности протрите насухо область, на которой расположены сенсорные клавиши управления.</p>
--	--	--

## Нахождение и устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная поверхность не включается	Не подается электропитание.	Проверьте, что индукционная варочная поверхность подключена к электросети, и что она включена. Проверьте, что в электросети есть напряжение. Если после выполнения этих проверок проблема остается, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.
Клавиши управления не действуют.	Действие клавиш управления заблокировано.	Разблокируйте клавиши управления. Для получения соответствующих инструкций обратитесь к разделу 'Эксплуатация индукционной варочной поверхности'.
Возникают трудности, связанные с использованием сенсорных клавиш управления.	На клавишах управления может быть тонкий слой воды, или вы прикасаетесь к клавишам управления концом пальца, а не подушечкой пальца.	Проверьте, что область, в которой расположены сенсорные клавиши управления, является сухой, и дотрагивайтесь до клавиш управления подушечкой пальца.
Царапины на стекле.	<p>Кухонная посуда с неровным дном.</p> <p>Используются неподходящие мочалки для посуды или абразивные чистящие средства.</p>	<p>Используйте кухонную посуду с плоским и гладким дном. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'.</p> <p>См. 'Уход и чистка'.</p>

<p>При использовании некоторых типов кухонной посуды слышен треск.</p>	<p>Это может быть связано с конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).</p>	<p>Это нормальное явление для кухонной посуды, и это не указывает на наличие проблемы.</p>
<p>При использовании индукционной варочной поверхности с установкой высокого уровня нагрева слышен слабый шум.</p>	<p>Это связано со спецификой индукционного нагрева.</p>	<p>Это нормальное явление, но шум должен снижаться или должен полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева.</p>
<p>При работе индукционной варочной поверхности слышен шум от вентилятора.</p>	<p>Для предотвращения перегрева электронных компонентов работает охлаждающий вентилятор, встроенный в вашу индукционную варочную поверхность. Он может продолжать работать некоторое время даже после выключения индукционной варочной поверхности.</p>	<p>Это нормальное явление, и не нужно выполнять никаких действий. Не выключайте индукционную варочную поверхность с помощью расположенного на стене выключателя, когда работает вентилятор.</p>
<p>Посуда не нагревается, и на дисплее отображается знак </p>	<p>Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда не годится для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности.</p> <p>Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда слишком мала для используемой зоны нагрева, или не установлена в центре зоны нагрева.</p>	<p>Используйте кухонную посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'.</p> <p>Установите посуду в центре зоны нагрева и проверьте, что диаметр основания посуды соответствует размеру зоны нагрева.</p>

<p>Индукционная варочная поверхность или ее зона нагрева неожиданно выключается, подается звуковой сигнал, и на дисплее отображается код ошибки (обычно это одноразрядный или двухразрядный код, отображаемый на дисплее таймера).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите буквенно-цифровой код ошибки, выключите питание индукционной варочной поверхности с помощью, установленного на стене выключателя, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.</p>
--	-----------------------------------	---

Никогда не пытайтесь разобрать и отремонтировать электроприбор самостоятельно.

## Коды ошибок и проверки

При нарушении нормальной работы индукционной варочной поверхности варочная поверхность автоматически переходит в состояние действия защиты, и на дисплее отображается соответствующий код ошибки.

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3-F8	Неисправен датчик температуры	Обратитесь в сервисную службу производителя.
F9-FE	Неисправен датчик температуры IGBT.	Обратитесь в сервисную службу производителя.
E1/E2	Неправильное питающее напряжение	<p>Проверьте питающее напряжение.</p> <p>После того, как будет обеспечено правильное питающее напряжение, включите электроприбор.</p>
E3/E4	Неправильная температура	Проверьте кухонную посуду.
E5/E6	Плохое рассеяние тепла, генерируемого индукционной варочной поверхностью	После того как индукционная варочная поверхность остынет, снова включите ее.

Выше представлено описание нахождения и устранения наиболее распространенных неисправностей.

Чтобы предотвратить возникновение опасностей и неисправностей индукционной варочной поверхности никогда не разбирайте индукционную варочную поверхность самостоятельно.

## **Сервисное обслуживание**

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры. Список сервисных центров можно найти на сайте [www.candy.ru](http://www.candy.ru) в разделе «поддержка» или уточнить по телефону (495) 580-77-40

В случае обращения в сервисную службу будьте готовы назвать модель и серийный номер Вашего прибора. Для того, чтобы эта информация всегда находилась под рукой, впишите серийный номер в приведенную ниже таблицу «Технические характеристики»

**Внимание!** Серийный номер указан на этикетке, расположенной на нижней части Вашего прибора.

Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:

1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта.
2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где:  
12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года
3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

## Технические характеристики

Варочная поверхность, модель	HDI 30
Количество зон нагрева	2 зоны
Питающее напряжение	220-240 В~
Установленная электрическая мощность	3500 Вт
Габаритные размеры изделия ГхШхВ (мм)	288X520X56
Размеры отверстия для встраивания АхВ (мм)	268X500
Серийный номер	

Указанные выше масса и размеры являются приблизительными. Так как мы постоянно стремимся улучшить выпускаемую нами продукцию, то мы оставляем за собой право изменять характеристики выпускаемых нами изделий без предварительного уведомления.

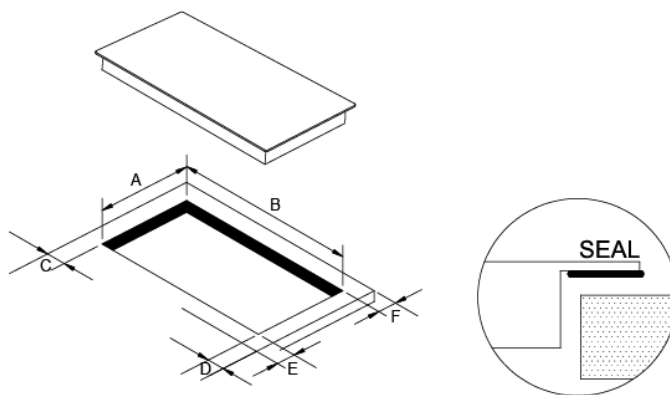
## Установка

### Выбор места для установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с указанными на рисунке размерами.

Для выполнения установки и эксплуатации оборудования вокруг вырезанного отверстия должно быть свободное пространство не меньше 5 см.

Толщина рабочей поверхности должна быть не меньше 30 мм. Материал рабочей поверхности должен быть термостойким, чтобы предотвратить деформацию, вызванную нагревом от варочной поверхности. Как показано ниже:



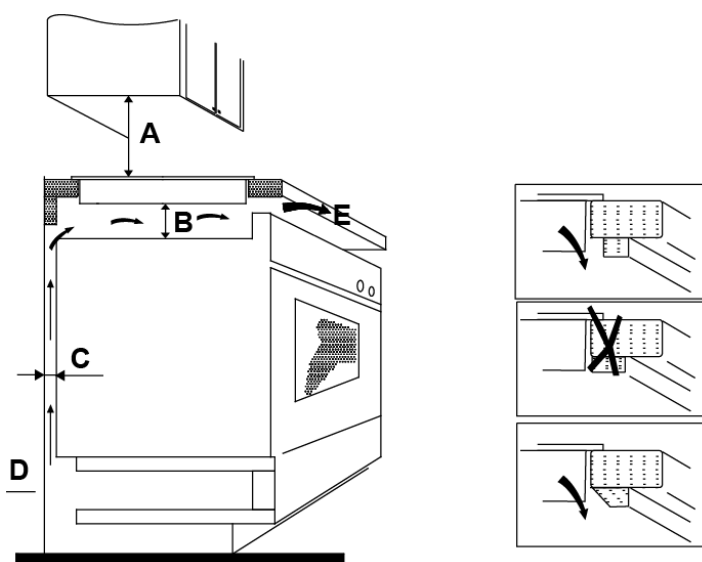
SEAL - УПЛОТНИТЕЛЬ

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)
268 +4 -0	500 +4 -0	мин. 50	мин. 50	мин. 50	мин. 50

Обязательно проверьте, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, и что отверстия для впуска и выпуска воздуха не загораживаются. Убедитесь в том, что индукционная варочная поверхность находится в нормальном рабочем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Расстояние между варочной поверхностью и расположенным над ней подвесным шкафом должно быть не меньше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 30	Отверстие для впуска воздуха	Отверстие для выпуска воздуха 10 мм

**Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:**

- рабочая поверхность является прямоугольной и расположена горизонтально, а также, что конструкционные элементы не нарушают требований относительно нужного пространства.
- рабочая поверхность стола, на которую устанавливается варочная поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- если варочная поверхность устанавливается над духовкой, то духовка должна быть снабжена встроенным охлаждающим вентилятором

- установка должна выполняться в соответствии с требованиями относительно зазоров и в соответствии с требованиями действующих правил и норм
  - постоянная проводка должна быть снабжена разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети, установленным в соответствии с требованиями действующих правил и норм.
- Должен использоваться разъединитель утвержденного типа с воздушным зазором между контактами, равным 3 мм на всех полюсах (или на всех фазах, если это допускается действующими электротехническими правилами и нормами).
- после установки варочной поверхности к разъединителю должен обеспечиваться удобный доступ
  - если у вас имеются сомнения относительно правильности выполнения установки электроприбора, проконсультируйтесь в компании, осуществляющей управление вашим домом
  - Поверхность стен, окружающих варочную поверхность, должна быть облицована теплостойким и легко очищаемым материалом (например, керамической плиткой).

## **Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:**

- к шнуру питания не может осуществляться доступ через дверцы и ящики шкафа
- обеспечивается достаточный поток свежего воздуха снаружи к основанию варочной поверхности
- если варочная поверхность устанавливается над шкафом, то под основанием варочной поверхности должен быть установлен термозащитный барьер
- размыкатель линии электропитания должен быть легко доступен пользователю

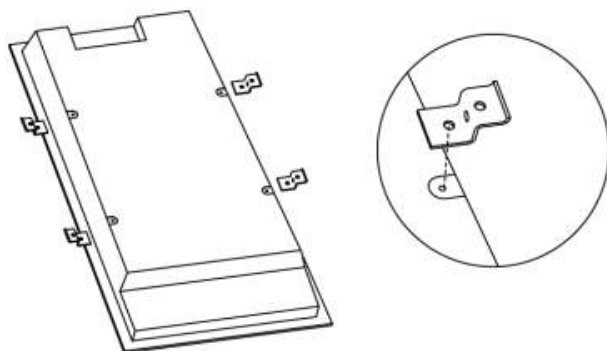
## **Перед установкой фиксирующих скоб**

Варочная поверхность должна быть установлена на устойчивой, ровной поверхности (используйте информацию, указанную на упаковке). Не прикладывайте силу к органам управления, выступающим из варочной поверхности.

## **Регулировка положения фиксирующей скобы**

После установки закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью четырех скоб, расположенных на дне варочной поверхности (см. рисунок).

Отрегулируйте положение скобы в соответствии с толщиной рабочей поверхности (столешницы).



## Предупреждения

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным специалистом. У нас имеются специалисты, которые правильно установят вам варочную поверхность. Никогда не выполняйте установку варочной поверхности самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной, или барабанной сушилкой для белья, так как в этом случае может произойти повреждение электронных компонентов варочной поверхности в результате воздействия на них влаги.
3. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось оптимальное рассеивание генерируемого ею тепла.
4. Стена и зона, расположенная над рабочей поверхностью, должны выдерживать воздействие тепла.
5. Слоистый материал и клей должны быть термостойкими.

## Подключение варочной поверхности к электросети



Варочная поверхность должна подсоединяться к питающей электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте, что:

1. нагрузочная способность электропроводки в вашем доме является достаточной для потребляемой варочной поверхностью мощности
2. напряжение электросети соответствует указанному в паспортной табличке варочной поверхности
3. шнур питания может выдерживать нагрузку, указанную в паспортной табличке варочной поверхности

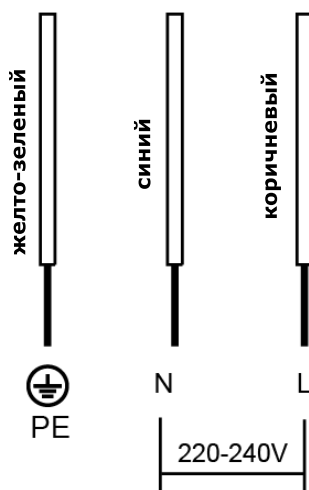
Для подключения варочной поверхности к электросети не пользуйтесь переходниками и тройниками, так это может привести к пожару.

Шнур питания не должен прикасаться к горячим деталям и должен быть расположен так, чтобы температура ни в одной из его точек не превышала 75°C.



Попросите электрика проверить, что электропроводка в вашем доме может использоваться для запитывания варочной поверхности. Все изменения в электропроводке должны выполняться опытным электриком.

Питающее напряжение должно быть подключено в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами, или должен использоваться однополюсный автоматический выключатель, как показано ниже.



- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций замена поврежденного шнура питания должна выполняться сотрудником службы послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

Если электроприбор подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен однополярный автоматический выключатель. Расстояние между контактами этого выключателя должно быть не меньше 3 мм.

Специалист, выполняющий установку оборудования, должен проверить, что электрические соединения выполнены правильно и в соответствии с действующими нормами и правилами.

Сетевой шнур не должен быть перекручен или сжат.

- Сетевой шнур должен регулярно осматриваться. Замена сетевого шнура должна выполняться только утвержденным специалистом.
- Желто-зеленый провод шнура питания должен быть подсоединен к контактам заземления, как на электроприборе, так и на электрической вилке.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие вследствие использования незаземленного электроприбора, или электроприбора, в котором нарушена непрерывность линии заземления.
- Если электроприбор подключается к электросети через электрическую розетку, то электрическая розетка должна быть установлена в доступном месте.

Гарантия производителя на бытовой прибор составляет 12 месяцев с момента приобретения.

Срок службы прибора составляет 7 лет.



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [sandymow@candy.ru](mailto:sandymow@candy.ru)



**УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте это изделие как нерассортированные бытовые отходы. Необходимо утилизировать это изделие с выполнением сортировки используемых в нем материалов.**


Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного электроприбора предотвращает загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.

Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Данное изделие следует отнести в пункт сбора для повторного использования используемых в нем электрических и электронных компонентов.

Для данного электроприбора требуется специальная утилизация. За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

Umístěním označení (  ) na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech pro tento produkt

## **Bezpečnostní varování**

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si tyto informace před použitím varné desky.

### **Instalace**

#### **Riziko zasažení elektrickým proudem**

- Před prováděním jakékoliv údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Je důležité připojit spotřebič k vhodnému systému uzemnění.
- Úpravy elektrického připojení v domácnosti musí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

#### **Nebezpečí zranění**

- Zvyšte pozornost – hrany varné desky jsou ostré.
- Při nedbanlivosti může dojít k zranění.

#### **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte důkladně tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé látky.
- Poskytněte tuto informaci osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, neboť může snížit vaše instalační.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič musíte instalovat v souladu s těmito instalačními pokyny.
- Tento spotřebič musí instalovat a uzemnit kvalifikovaný servisní technik.
- Tento spotřebič musí být připojen k elektrickému okruhu, který obsahuje izolační spínač nabízející plné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky.

### **Provoz a údržba**

#### **Riziko zasažení elektrickým proudem**

- Nepoužívejte prasklou varnou desku. Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič ihned vypněte od napájení (spínač ve zdi) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před údržbou a čištěním varné desky ji odpojte od elektrické sítě.

- Nedodržení tohoto kroku může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

### **Ohrožení zdraví**

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.
- Avšak osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (inzulínová pumpa) musí použití spotřebiče konzultovat s doktorem nebo výrobcem implantátu k zajištění, že jejich implantát nebude ovlivněn elektromagnetickým polem.
- Nedodržení tohoto pokynu může vést ke smrti.

### **Riziko horkého povrchu**

- Během použití jsou přístupné části tohoto spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvu nebo jiných nevhodných předmětů s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
- Upozornění: magnetické materiály na těle se mohou v blízkosti varné desky zahřát. Na zlaté ani stříbrné šperky to nemá vliv.
- Držte děti mimo dosah.
- Madla nádobí mohou být horké na dotyk. Zabraňte přesahu madel nádobí přes další zapnuté varné zóny. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto kroků může vést k zranění.

### **Riziko zranění**

- Po sejmutí krytu je odkryta ostrá čepel čisticí škrabky. Zvyšte pozornost při použití škrabky a skladujte ji mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zranění.

### **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Během použití nenechávejte spotřebič bez dohledu. Vyvření pokrmů může způsobit kouř a jejich vznícení.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní desku a odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), neboť mohou být ovlivněné elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). K vypnutí spotřebiče nepoužívejte funkci detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani si na něj sedat nebo lézt.

- Nad spotřebičem neskladujte předměty zajímavé pro děti. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během použití spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti spotřebiče bez dohledu
- Děti a osoby s omezenými schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Odpovědná osoba se musí ujistit, že mohou spotřebič používat bez jejich ohrožení.
- Neopravujte ani nenahrazujte části spotřebiče, dokud to není doporučeno v tomto návodu. Veškeré opravy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nestavte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve se zakřivenými okraji ani nádobí po varné desce nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat skleněný povrch.
- Nepoužívejte drsné prostředky k čištění varné desky, neboť mohou poškrábat sklokeramický povrch.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobném prostředí jako jsou: - zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí; - na farmách; - klienty hotelů, motelů a jiném typu ubytovacího zařízení; - v místě pro výdej snídaně.
- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče nebo jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření s oleji a tuky může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo požární dekou.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky nestavte na povrch varné desky, neboť se mohou zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku pomocí ovladače a nespolehejte na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

**Blahopřejeme** ke koupi nové indukční varné desky.

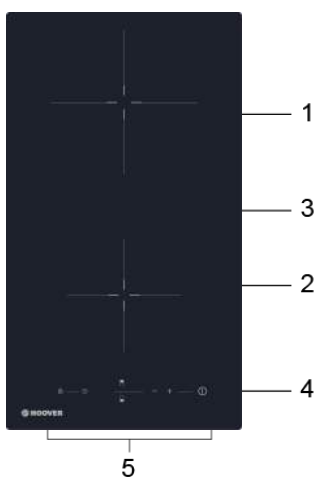
Doporučujeme vám věnovat určitý čas přečtení tohoto návodu k obsluze/instalaci pro zajištění správné instalace a obsluhy spotřebiče.

Za účelem instalace viz část o instalaci spotřebiče.

Před použitím si přečtěte důkladně bezpečnostní pokyny a uschovejte tento návod k obsluze/instalaci pro případné použití v budoucnosti.

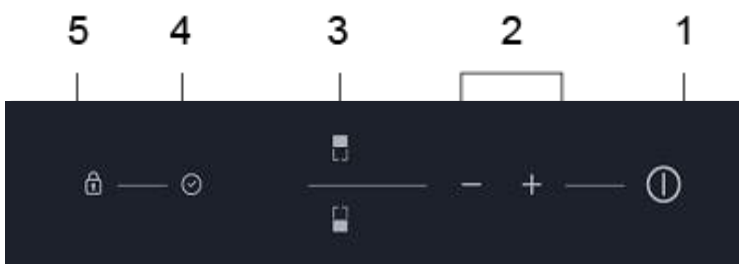
## Popis spotřebiče

### Pohled shora



1. max. 2000 W zóna
2. max. 1500 W zóna
3. Sklokeramická deska
4. Zapnutí/vypnutí
5. Ovládací panel

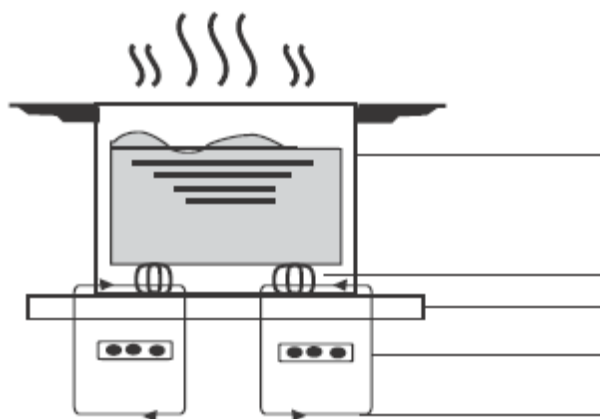
### Ovládací panel



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Ovladače výkonu/časovače
3. Volič varné zóny
4. Ovladač časovače
5. Ovladač uzamčení tlačítek

## O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, rychlé, účinné a ekonomické. Funguje díky elektromagnetickým vibracím vytvářejícím teplo přímo v nádobí, namísto přenosu přes sklokeramický povrch. Sklokeramická varná deska se rozežřeje jen teplem z nádobí.



Železné nádobí

Magnetický obvod

Sklokeramická varná deska

Indukční cívka

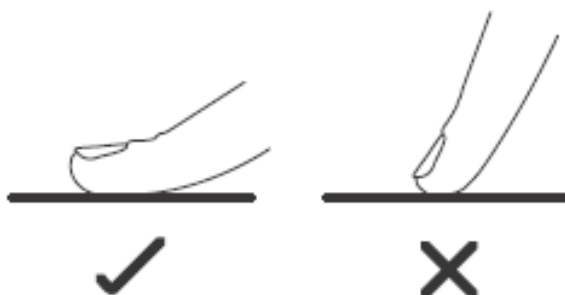
Indukovaný proud

## Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční desky odstraňte ochrannou fólii.


## Použití dotykových ovladačů

- Ovladače reagují na dotek, proto nemusíte používat tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Ujistěte se, zda jsou ovladače vždy čisté, suché a zda je nepřekrývá žádný předmět (např. náčiní nebo utěrky). I tenká vrstva vody může stěžít obsluhu dotekových ovladačů.



# Volba vhodného nádobí

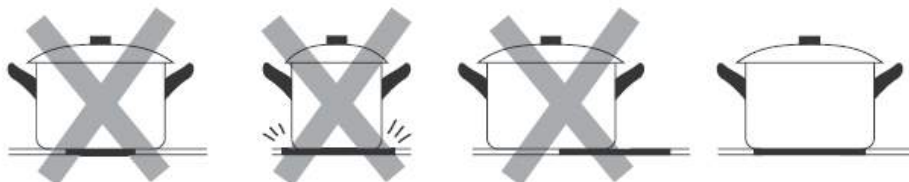


- Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na nebo na dně nádobí.
- vhodnost nádobí můžete zkontrolovat jednoduchým magnetickým testem. Přiložte magnet ke dnu nádobí. Pokud se přichytí, nádobí je vhodné pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do nádoby dejte trochu vody.
  2. Pokud shoda zahřeje a na displeji neblíká , pak je nádobí vhodné.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

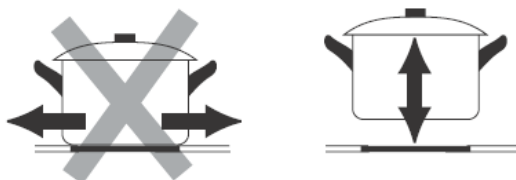
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, zda je dno varného nádobí hladké, sedí přesně na sklokeramické desce a má stejný průměr jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr dna je větší než zobrazená varná zóna. Použitím nádobí s o něco větším průměrem dna využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, můžete očekávat nižší účinnost. Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte doprostřed varné zóny.



Nádobí z varné desky vždy zvedněte – nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat sklokeramický povrch.



# Použití indukční varné desky

## Začínáme

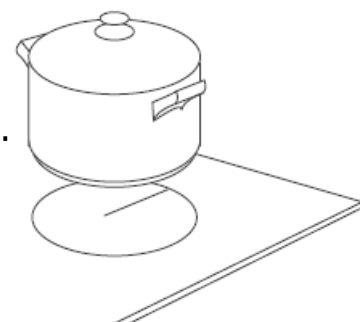
1. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.

Po zapnutí zazní akustický signál a zobrazí se " – " nebo " – – ", což indikuje, že varná deska je v pohotovostním režimu.

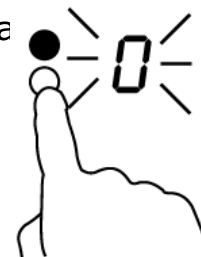


2. Na zvolenou varnou zónu postavte vhodné nádobí.

- Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná deska čistá a suchá.



3. Zvolte varnou zónu, začne blikat indikátor vedle tlačítka



4. Zvolte výkon varné zóny pomocí „-“ nebo „+“.

- Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.



- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.

## Pokud na displeji bliká střídavě s nastavením výkonu

Znamená to, že:

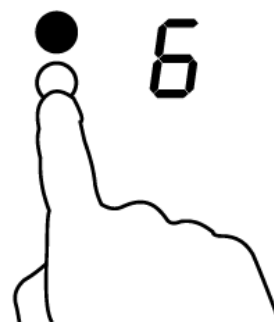
- neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu, nebo
- nádoba není vhodná pro indukční vaření, nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěná na varné zóně.

Pokud nepoužijete vhodnou nádobu, ohřev se nespustí.

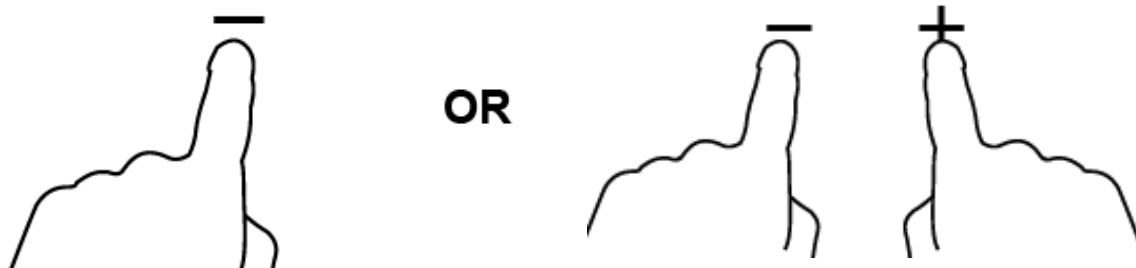
Displej se automaticky vypne, pokud do 2 minut nepostavíte vhodnou nádobu na varnou desku.

## Po použití

1. Dotkněte se symbolu varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu nastavením „0“ nebo současným stisknutím „-“ a „+“.  
Ujistěte se, zda displej zobrazí „0“



3. Vypněte celou varnou desku stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.



#### 4. Upozornění na horký povrch

Symbol „H” se zobrazí u zóny, která je horká na dotek. Zmizí, když teplota povrchu klesne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud teplo využijete k dalšímu ohřevu, dokud je varná zóna stále horká.



## Uzamčení ovladačů

- Můžete uzamknout ovládací prvky vůči nežádoucímu použití (například nechtěné zapnutí dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě tlačítka zapnutí/vypnutí jsou zablokované.

### Uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se tlačítka uzamčení. Indikátor časovače zobrazí symbol „Lo”.

### Odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko uzamčení.
3. Nyní můžete varnou desku používat.



Když je varná deska uzamčená, všechny ovladače jsou neaktivní kromě tlačítka zapnutí/vypnutí, v případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí, ale pro další obsluhu ji musíte nejdříve odblokovat.

## Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Při zjištění nadměrné teploty se indukční varná deska automaticky vypne.

## Detekce malých předmětů

Když ponecháte na varné desce nádobí nevhodné velikosti nebo nemagnetické nádobí (např. hliníkové), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíče),

varná deska se automaticky přepne po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor pokračuje v chlazení indukční varné desky další 1 minutu.

## Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. To nastane, kdykoliv zapomenete vypnout varnou zónu. Počáteční čas do vypnutí je uvedený v tabulce níže:

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Počáteční doba provozu (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po sejmutí nádobí indukční varná deska ihned přestane hřát a automaticky se vypne po 2 minutách.



Osoby s kardiostimulátorem musí použití indukční varné desky konzultovat s doktorem.

## Použití časovače

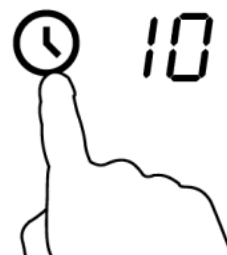
Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít k vypnutí varné zóny po uplynutí nastavené doby.
- Časovač můžete nastavit na 99 minut.

## Použití časovače jako minutky

### Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.  
Poznámka: Minutku můžete použít i když nezvolíte žádnou varnou zónu.
2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.



3. Nastavte čas pomocí „-“ nebo „+“.

Tip: Dotekem symbolu „-“ nebo „+“ časovače upravíte hodnotu o 1 minutu

Dotekem a podržením „-“ nebo „+“ prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10-minutových krocích.

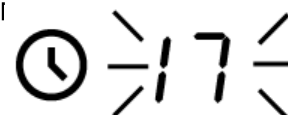


Pokud nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

3. 4. Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Když je nastavený časovač, ihned se spustí odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.

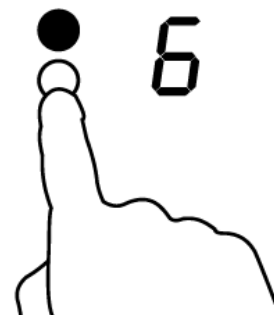


4. 6. Po uplynutí nastaveného času 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.

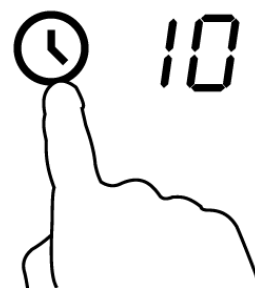


## Nastavení časovače k vypnutí varné zóny

1. Voličem varné zóny zvolte zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Dotkněte se voliče časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.



3. Nastavte čas pomocí ovladačů „-“ nebo „+“.

Tip: Dotekem ovladačů časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.



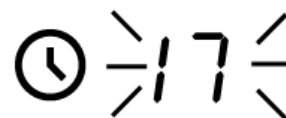
Dotekem a podržením ovladačů časovače „-“ nebo „+“ zkrátíte nebo prodloužíte čas o 10 minut.

Pokud nastavení časovače přesáhne 99 minut, časovač se automaticky nastaví na 00 minut.

4. Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Po nastavení časovače začne ihned ubíhat. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená tečka vedle ukazatele výkonu svítí pro indikaci zvolené varné zóny.



6. Když uplyne nastavený čas, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.



Další varná zóna pokračuje v provozu, pokud byla dříve zapnuta.

## Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji a tuku, neboť se zahřívají velmi rychle, zejména, pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysoké teplotě se může olej a tuk náhle vznítit a představuje vážné riziko požáru.

## Tipy k vaření

- Když začne jídlo vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří spotřebu energie.
- Minimalizujte množství tuku a tekutiny pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu a když je pokrm dostatečně ohřátý, snižte teplotu.

## Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85 °C, když se bublinky příležitostně objevují na povrchu vařené tekutiny. Je to klíčem chutných polévek a dušených pokrmů, neboť chuť se vyvíjí bez převaření pokrmu. Pod bodem varu můžete vařit také pokrmy s vejíčky a moukou zahuštěné omáčky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, může vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení k zajištění správného uvaření v doporučené době.

## Pečení steaku

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

1. Před pečením nechte maso odpočívat při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte trochu oleje na rozehřátou pánev a pak položte maso na pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky

steaku a jak jej chcete připravit. Doba může být od 2 do 8 minut na jednu stranu. Zatlačením na steak zjistíte stav upečení – čím je tužší, tím více je propečený.

5. Po dopečení nechte steak jednu minutu odpočívat na teplém místě.

## Smažení

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení, vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.
2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravujte maso, odložte stranou a udržujte teplé.
5. Osmáhněte zeleninu. Když je horká ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, do pánve vraťte maso a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně smíchejte a důkladně prohřejte.
7. Ihned servírujte.

## Nastavení výkonu

Níže uvedené výkony jsou pouze informační. Přesná doba přípravy závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaného pokrmu.

Experimentujte s indukční varnou deskou pro nejvhodnější nastavení.

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• jemný ohřev malých množství pokrmů</li><li>• topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů</li><li>• jemné dušení</li><li>• pomalý ohřev</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• ohřev</li><li>• rychlé dušení</li><li>• vaření rýže</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• palačinky</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• smažení</li><li>• vaření těstovin</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• smažení</li></ul>

- opékání
- přivedení polévky do varu
- vaření vody

## Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!)</li> <li>3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Opět zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny“, ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost.</li> <li>• Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch.</li> <li>• Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny.</li> </ul>
Vyvřené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu.	<p>Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odpojte napájení varné desky.</li> <li>2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot.</li> <li>3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky.</li> <li>4. Provedte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění“ výše.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstraňte roztavené látky nebo pokrmy s obsahem cukru co nejrychleji. Pokud je necháte na sklokeramické ploše vychladnout, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit povrch varné desky. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí.</li> </ul> </li> </ul>
Skvrny na dotekových ovladačích.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Nečistotu namočte.</li> <li>3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou.</li> <li>4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou.</li> <li>5. Opět zapojte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a dotekové ovladače nebudou fungovat, pokud se na nich nachází tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, zda je oblast dotekových ovladačů zcela suchá.</li> </ul>

## Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek elektrické energie v domácnosti. Pokud problém stále trvá, kontaktujte servisního technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovladače jsou uzamčené.	Odemkněte ovladače. Viz část „Použití varné desky“.
Těžká obsluha dotekových ovladačů.	Na dotekových ovladačích může být tenká vrstva vody, nebo jste k ovládání použili špičku prstu.	Ujistěte se, zda je doteková oblast suchá a k ovládání použijte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí.  Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí“.  Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různě vibrují).	Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu.
Indukční deska hučí při použití vysokého výkonu.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální a hučení může zmizet po snížení výkonu.
Šum ventilátoru z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor v indukční varné desce brání v přehřátí elektroniky. Může pokračovat v provozu i po vypnutí varné desky.	Je to zcela normální. Neodpojujte napájení varné desky od hlavního zdroje napájení během chodu ventilátoru.
Nádobí se nehřeje a na displeji se zobrazí  .	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, neboť není vhodné pro indukční vaření.  Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé nebo není správně vystředěné na varné zóně.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba vhodného nádobí“.  Vycentrujte nádobí a ujistěte se, zda odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se nečekaně sama vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si kód závady, vypněte napájení varné desky a kontaktujte kvalifikovaného servisního technika
--	-------------------	--

Nikdy se nepokoušejte rozebírat spotřebič svépomocně.

## Zobrazení kódu závady a kontrola

Pokud nastane nějaká závada, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí příslušný kód:

Problém	Možná příčina	Co dělat?
F3-F8	Vadný teplotní senzor	Kontaktujte dodavatele.
F9-FE	Vadný teplotní senzor IGBT.	Kontaktujte dodavatele.
E1/E2	Nestandardní napájení	Zkontrolujte napájení. Zapněte varnou desku po obnovení standardního napájení.
E3/E4	Nestandardní teplota	Zkontrolujte nádobí.
E5/E6	Špatná indukce	Začněte opět po ochlazení varné desky spotřebiče.

Výše uvedené body popisují běžné závady.

Nepokoušejte se varnou desku opravovat svépomocně, abyste zabránili možnému riziku.

## Technické údaje

Varná deska	HDI 30
Varné zóny	2 zóny
Napájení	220-240V~
Výkon	3500 W
Rozměry spotřebiče d × š × v (mm)	288 × 520 × 56
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	268 × 500

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků se mohou technické údaje a design měnit bez předchozího upozornění.

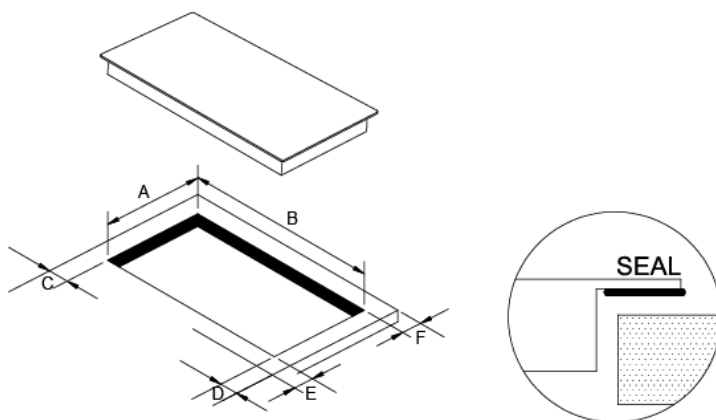
## Instalace

### Volba místa instalace

Vyřízněte otvor do pracovní desky podle rozměrů na obrázku.

Pro instalaci a použití nechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru varné desky.

Ujistěte se, zda je tloušťka pracovní desky nejméně 30 mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.

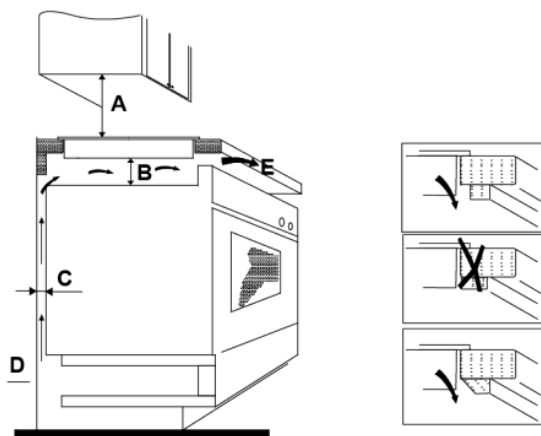


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	500 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokuje vstupní a výstupní větrací otvory. Ujistěte se, zda je varná deska v dobrém stavu.



Poznámka: bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být nejméně 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

## **Před instalací varné desky se ujistěte, že**

- pracovní deska je rovná a uvnitř nebrání žádné strukturální přepážky
  - pracovní deska je ze žáruvzdorného materiálu
  - pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladič ventilátor
  - instalace musí vyhovovat platným požadavkům a standardům
  - musíte instalovat vhodné odpojovací zařízení poskytující úplné odpojení od elektrické sítě, montované a umístěné v souladu s platnými předpisy a směrnici.
- Izolační spínač musí poskytovat odstup mezi kontakty všech pólů nejméně 3 mm (nebo všech aktivních [živých] vodičů)
- odpojovací přepínač musí být snadno přístupný po instalaci varné desky
  - musíte dodržovat platné stavební zákony a předpisy ohledně instalace
  - kolem varné desky musí být žáruvzdorný a snadno čistitelný povrch (keramické dlaždice).

## **Po instalaci varné desky se ujistěte, že**

- přívodní kabel není přístupný přes šuplík nebo skříňku pod varnou deskou
- uvnitř skříňky je dostatek vzduchu pro chlazení
- pokud varnou desku instalujete nad šuplík nebo skříňku, musíte pod varnou desku instalovat izolační mezidno
- odpojovací přepínač musí zůstat po instalaci spotřebiče snadno přístupný

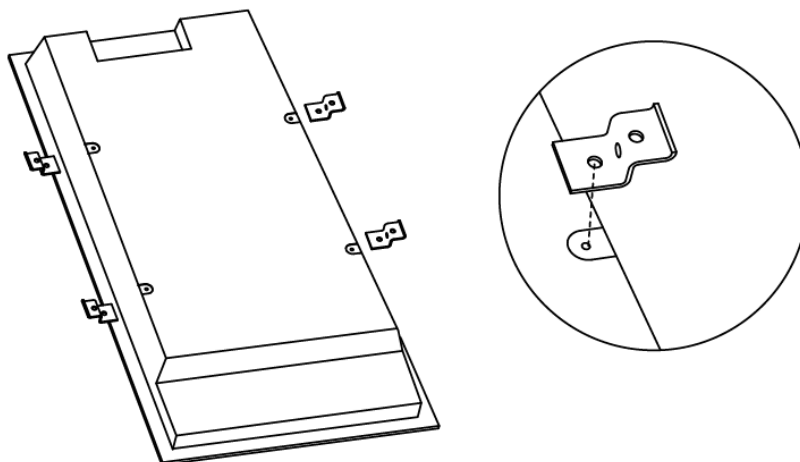
## **Před použitím upevňovacích držáků**

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte nadměrnou sílu.

## Nastavení pozice držáků

Připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.

Nastavte pozici držáku s ohledem na pracovní desku.



## Upozornění

1. Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servisní technik. V našem servisu jsou profesionálové. Nikdy se ji nepokoušejte instalovat svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte na chladicí zařízení, myčky nádobí nebo rotační sušičky.
3. Varnou desku instalujte tak, aby mohlo teplo volně unikat pro zlepšení její spolehlivosti.
4. Zeď kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teple odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.

## Připojení varné desky k elektrické síti



Varnou desku musí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaný technik.

Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný pro příkon varné desky.
2. napětí odpovídá hodnotě na výrobním štítku.
3. napájecí kabel snese zatížení uvedené na výrobním štítku.

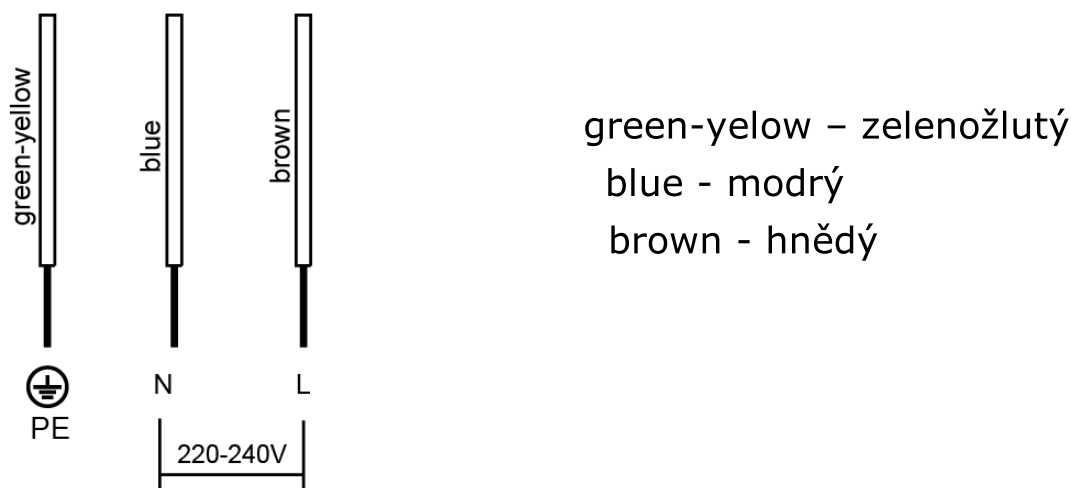
Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry ani rozbočky, neboť to může způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla v žádném bodě 75 °C.



Požádejte elektrikáře o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Veškeré změny musí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení připojte v souladu s příslušnými standardy, nebo k jednopólovému odpojovacímu zařízení. Způsob zapojení je zobrazen níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný technik za pomoci speciálního nářadí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být včleněno nepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Instalatér musí zajistit správné připojení k elektrické síti v souladu s platnými předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel pravidelně kontrolujte a výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Žlutozelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění a ke konektoru spotřebiče.

- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody vyplývající z použití spotřebiče, který není připojený k uzemnění, nebo k špatnému uzemnění.
- Pokud má spotřebič zástrčku, musí se připojit k elektrické zásuvce, která je snadno přístupná.




**LIKVIDACE:**  
**Nelikvidujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Je nutný separovaný sběr pro speciální zacházení.**

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o Likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být negativně ovlivněno v případě nesprávné likvidace.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako běžný domovní odpad. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci. Pro další informace týkající se zacházení, obnovy a recyklace tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Pro podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

W związku z umieszczeniem znaku CE  na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.

## **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj poniże informacje przed rozpoczęciem użytkowania płyty grzewczej.

### **Montaż**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy płycie lub przed pracami konserwacyjnymi odłącz płytę od zasilania elektrycznego.
- Kluczowe znaczenie ma podłączenie płyty do układu uziemiającego. Uziemienie płyty jest obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Uwaga – krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skaleczenia.

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

- Przed rozpoczęciem montażu lub eksploatacji płyty przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
- Na płycie nie wolno umieszczać żadnych materiałów lub produktów palnych.
- Prosimy o przekazanie niniejszych informacji osobie odpowiedzialnej za montaż płyty, ponieważ mogą one zmniejszyć koszty montażu.
- Aby uniknąć zagrożeń płytę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi montażu.
- Płytę musi zainstalować i uziemić wyłącznie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.
- Płytę należy podłączyć do obwodu wyposażonego w odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowe zamontowanie płyty może spowodować nieważność wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub związanych z odpowiedzialnością producenta.

### **Użytkowanie i konserwacja**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie. Jeżeli powierzchnia

wierzchnia płyty ukruszy się lub pęknie, odłącz płytę natychmiast od zasilania (wyłącznikiem ściennym) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę od zasilania wyłącznikiem ściennym.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

### **Zagrożenie dla zdrowia**

- Płyta spełnia wymagania norm bezpieczeństwa urządzeń elektromagnetycznych.
- Mimo to, osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skontaktować się z lekarzem lub producentem implantu przed rozpoczęciem użytkowania płyty i upewnić się, że pole magnetyczne nie wpłynie na działanie implantu.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia grozi śmiercią.

### **Niebezpieczeństwa związane z gorącymi powierzchniami**

- Podczas użytkowania elementy płyty dostępne dla użytkownika nagrzewają się w stopniu mogącym spowodować oparzenia.
- Nie dotykaj i nie dopuszczaj do kontaktu odzieży lub innych przedmiotów z powierzchnią płyty, zanim powierzchnia ta nie ostygnie.
- Ulegające namagnesowaniu przedmioty metalowe noszone na ciele mogą nagrzewać się w pobliżu płyty grzewczej. Nie dotyczy to złotej lub srebrnej biżuterii.
- Rączki garnków mogą się nagrzewać. Dbaj, aby rączki rondli nie znajdowały się nad innymi włączonymi polami grzewczymi. Garnki stawiaj tak, aby były poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować oparzenie.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Krawędź skrobaka do płyty, normalnie osłonięta osłoną zabezpieczającą, jest bardzo ostra. Zachowaj wyjątkową ostrożność podczas użycia i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skaleczenia.

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nie pozostawiaj płyty bez nadzoru podczas gotowania. Wykipienie powoduje powstawanie dymu i rozlanie tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej i miejsca na

przechowywanie jakichkolwiek przedmiotów.

- Nie zostawiaj na płycie żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nie zostawiaj w pobliżu płyty żadnych obiektów ulegających namagnesowaniu (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać uszkodzone przez pole magnetyczne płyty.
- Nie używaj płyty do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz pola grzewcze i płytę w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się płytą ani siadać, stawać lub wspinać się na płytę.
- W szafkach nad płytą nie trzymaj przedmiotów, którymi mogłyby interesować się dzieci. Wspinanie się na płytę może spowodować poważne obrażenia u dzieci.
- Podczas użytkowania płyty nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru w pobliżu płyty.
- Dzieci i osoby niepełnosprawne, których niepełnosprawność ogranicza możliwość korzystania z płyty, powinny otrzymać instrukcje dotyczące korzystania z płyty od odpowiedzialnej i kompetentnej osoby. Osoba ta powinna upewnić się, że będą one w stanie korzystać z płyty bez stwarzania zagrożenia dla siebie i dla otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj elementów płyty, o ile nie zaleca tego wprost niniejsza instrukcja. Wszelkie inne prace serwisowe powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany instruktor.
- Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.
- Nie stawiaj ani nie zrzucaj na płytę ciężkich przedmiotów.
- Nie stawaj na płycie.
- Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach ani nie ciągnij garnków po powierzchni płyty, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty nie używaj zmywaków drucianych ani żadnych innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one spowodować zarysowanie szkła.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez wykwalifikowanego technika.
- Płyta jest przeznaczona do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych zastosowaniach, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; - domach wiejskich; - kuchnie dla klientów w hotelach, motelach i innych punktach

- zakwaterowania; - punktach oferujących noclegi ze śniadaniem.
- Płyta może być używana przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych bądź niemające doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi płyty wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie korzystania z płyty w bezpieczny sposób i pod warunkiem, że osoby te rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem płyty. Dzieci mogą czyścić płytę i wykonywać prace konserwacyjne przewidziane dla użytkownika wyłącznie pod nadzorem.
  - **OSTRZEŻENIE:** smażenie z użyciem tłuszczu lub oleju i pozostawienie potraw bez nadzoru grozi pożarem. **NIGDY** nie gaś ognia wodą, ale wyłącz płytę, a następnie przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
  - Nie kładź na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
  - Po zakończeniu użytkowania, wyłącz pole grzejne za pomocą przycisku, a nie czekaj, aż zostanie ono wyłączone przez czujnik garnka.
  - Urządzenie nie zostało zaprojektowane do sterowania za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

**Gratulujemy** zakupu nowej indukcyjnej płyty grzewczej.

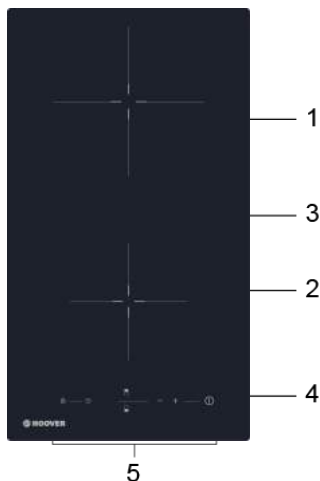
Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji / instrukcji montażu w celu pełnego zrozumienia prawidłowego sposobu montażu oraz użytkowania płyty.

Montaż został omówiony w sekcji poświęconej montażowi.

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj uważnie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję / instrukcję montażu na przyszłość.

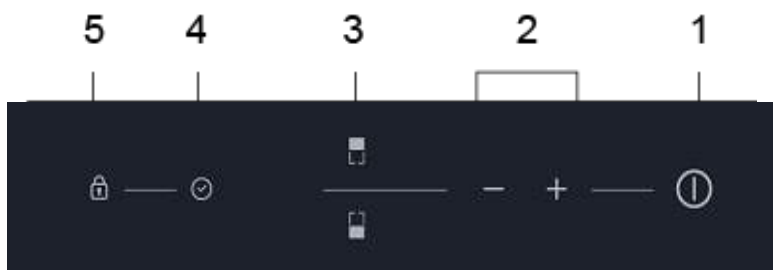
# Omówienie produktu

## Widok od góry



1. Pole maks. 2000 W
2. Pole maks. 1500 W
3. Szklana płyta
4. WŁ / WYŁ
5. Panel sterowania

## Panel sterowania

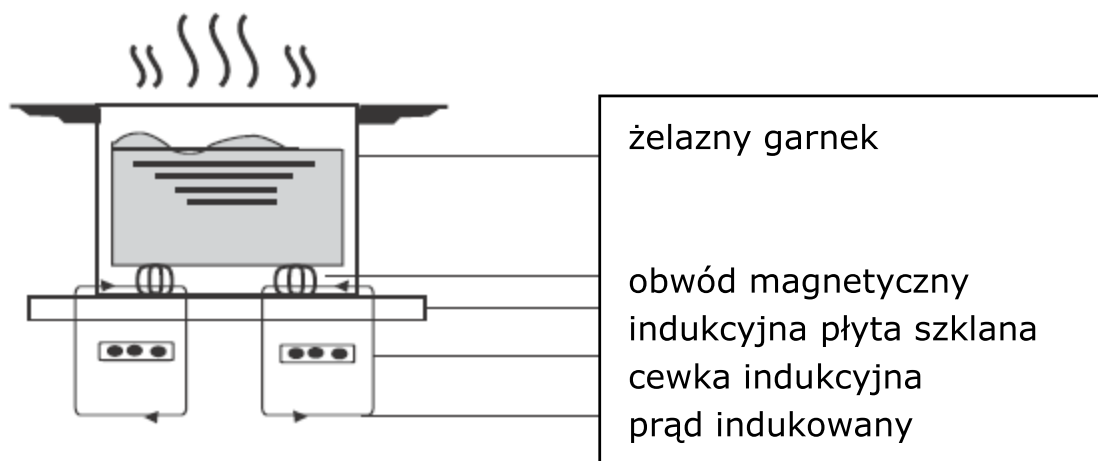


1. WŁ / WYŁ
2. Regulacja mocy / czasomierza
3. Wybór pól grzewczych
4. Czasomierz
5. Blokada

## Zasada działania

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną, efektywną i ekonomiczną technologią gotowania. Działa w oparciu o drgania pola elektromagnetycznego generujące ciepło bezpośrednio w garnku zamiast podgrzewać garnek pośrednio poprzez szklaną powierzchnię. Szkło nagrzewa

się jedynie dlatego, że nagrzewa się garnek.

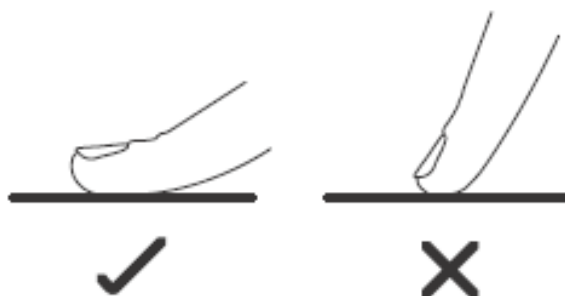


## Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, którą może być wciąż zabezpieczona płyta.

## Korzystanie z przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszczonego palca, a nie jego końca.
- Każde zarejestrowanie dotknięcia jest potwierdzane dźwiękiem.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nic ich nie zakrywa (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Korzystanie z przycisków może utrudnić nawet cienka warstwa.

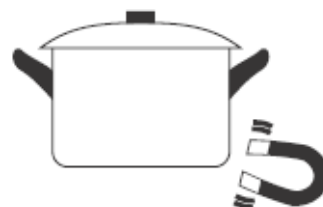



## Wybór właściwych garnków



- Używaj wyłącznie garnków z dnem przeznaczonym do gotowania indukcyjnego. symbolu indukcji na opakowaniu lub dnie garnka.

- To, czy garnek jest właściwy, możesz sprawdzić przy pomocy magnesu. Przesuń magnes do dna garnka. Jeżeli zostanie przyciągnięty, garnek może być używany na płycie indukcyjnej.



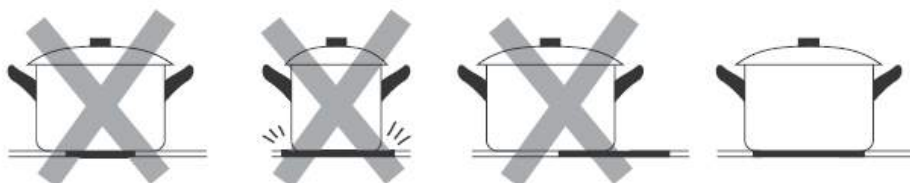
- Jeżeli nie masz magnesu:
    1. Nalej trochę wody do sprawdzanego garnka.
    2. Jeżeli na wyświetlaczu nie zacznie migać symbol  woda zacznie się ogrzewać, garnek jest właściwy.
  - Na płycie indukcyjnej nie możesz używać garnków wykonanych z: czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez magnetycznego dna, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i gliny.
- 

Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach lub wygiętym dnie.

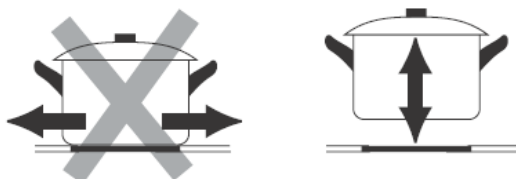


Upewnij się, że dno garnka jest gładkie, przylega dobrze do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Użycie garnków o większej średnicy powoduje, że pole będzie używało maksymalnej mocy; gdy garnek będzie mniejszy, moc może być mniejsza od oczekiwanej.

Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez pole grzewcze płyty. Zawsze stawiaj garnek na środku pola grzewczego.



Garnki z płyty zdejmuj podnosząc je – nie przesuwaj ich, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



## **Użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej**

### **Rozpoczęcie gotowania**

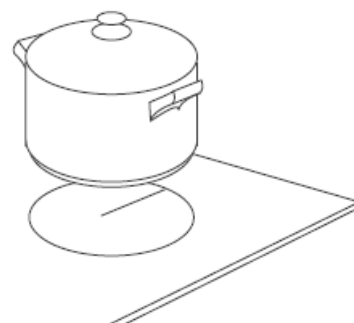
1. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ.

Gdy zasilanie zostanie włączone, alarm zabrzączy raz i wyświetlacz pokaże „ - ” lub „ - - ”, wskazując, że płyta znajduje się w trybie oczekiwania.



2. Ustaw odpowiedni garnek na polu grzewczym, którego chcesz użyć.

- Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.

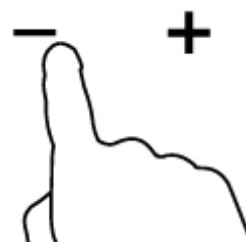


3. Dotknij przycisku wybierania pola grzewczego; wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Wybierz poziom grzania za pomocą przycisku „-” lub „+”...

- Jeżeli nie wybierzesz poziomu grzania w ciągu 1 sekundy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku musisz zacząć od początku od kroku 1.



- Ustawienie poziomu grzania możesz zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

**Jeżeli wyświetlacz pokazuje  $\geq \underline{\quad} \leq$  na zmianę z ustawieniem poziomu mocy**

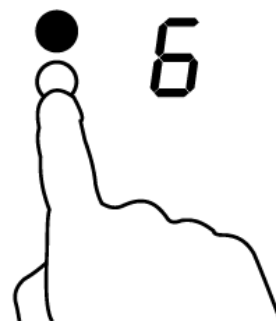
Oznacza to, że:

- nie ustawiłeś garnka na właściwym polu grzewczym, lub
- ustawiony garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- garnek jest za mały lub nie jest ustawiony na środku pola grzewczego.

Ogrzewanie nie zachodzi, jeżeli na polu grzewczym nie stoi odpowiedni garnek. Jeżeli na polu grzewczym nie zostanie umieszczony odpowiedni garnek, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

## Po zakończeniu gotowania

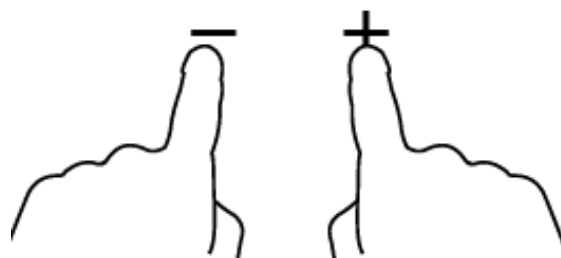
1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć



2. Wyłącz pole grzewcze zmniejszając wartość do „ 0 ” lub dotykając przycisków „-” i „+” jednocześnie. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



LUB



3. Wyłącz całkowicie płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ.



#### 4. Uwaga: gorące powierzchnie

Litera „H” wskazuje, że pole grzewcze jest gorące. Po ochłodzeniu pola do bezpiecznej temperatury ostrzeżenie to zniknie. Wskazanie to możesz wykorzystać także do oszczędzania energii: jeżeli chcesz nagrzać następne garnki, użyj pola, które jest wciąż gorące.



## Blokowanie przycisków

- Aby zapobiec niekontrolowanemu użyciu przycisków, możesz je zablokować (np. aby zapobiec przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci)
- Po zablokowaniu przycisków dostępny jest jedynie przycisk WŁ/WYŁ.

### Blokowanie przycisków

Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik czasomierza pokaże wskazanie „Lo”

### Odblokowywanie przycisków

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.
3. Płyta jest odblokowana i możesz jej używać.



Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski z wyjątkiem WŁ/WYŁ są niedostępne. W razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłączyć płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ, ale aby wykonać następną operację, musisz odblokować płytę.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, monitoruje temperaturę płyty. W przypadku odnotowania nadmiernej temperatury płyta zostanie automatycznie wyłączona.

## Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku wykrycia garnka o niewłaściwym rozmiarze lub niemagnetycznego (np. aluminiowego) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) na płycie, płyta automatycznie przejdzie w stan oczekiwania po upływie 1

minuty. Wentylator będzie chłodził płytę grzewczą przez następną minutę.

## Automatyczne wyłączenie

Inną funkcją płyty indukcyjnej, związaną z bezpieczeństwem, jest automatyczne wyłączenie. Zadziała zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze. Domyślne czasy dla automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (w godzinach)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna zatrzyma ogrzewanie natychmiast i wyłączy się automatycznie po około 2 minutach.



Przed rozpoczęciem użytkowania płyty osoby z rozrusznikami serca powinny skonsultować się z lekarzem.

## Korzystanie z czasomierza

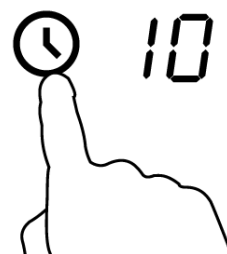
Czasomierza możesz używać na dwa różne sposoby:

- Możesz go wykorzystywać jako minutnika. W tym przypadku, po upływie zadanego czasu czasomierz nie wyłączy żadnego pola grzewczego.
- Możesz go ustawić tak, aby wyłączył jedno pole grzewcze po upływie zadanego czasu.
- Maksymalna wartość, na jaką można ustawić czasomierz, to 99 minut.

## Używanie czasomierza jako minutnika

### Jeżeli nie wybierasz żadnego pola grzewczego

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.  
Uwaga: minutnik możesz wykorzystać nawet jeżeli nie wybierasz żadnego pola grzewczego.
2. Dotknij przycisku czasomierza. Wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu pokazane zostanie wskazanie „10”.



3. Ustaw czasomierz za pomocą przycisku „-” lub „+”.



Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” czasomierza, zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

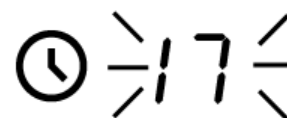
Dotknij przycisku „-” lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 00 minut.

4. Dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+” skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „00”.



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.



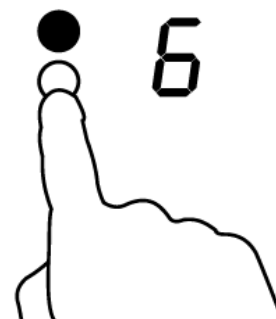
6. Po upływie zadanego czasu na 30 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik czasomierza pokaże „- -”.



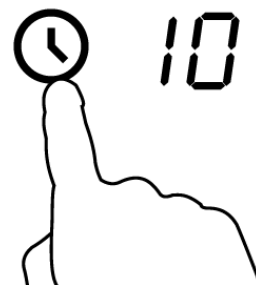
## Ustawianie czasomierza wyłączenia pola grzewczego

Po ustawieniu tej funkcji dla pola grzewczego:

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego dla którego chcesz ustawić czasomierz.



2. Dotknij przycisku czasomierza; wskaźnik czasomierza zacznie migać, a wyświetlacz pokaże wartość „10”.



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



Wskazówka: dotknij przycisku „-” lub „+” czasomierza aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

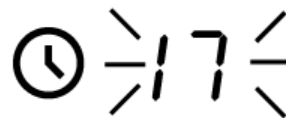
Dotknij przycisku „-” lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 00 minut.

4. Dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+” skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „00”.



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie się świecić, wskazując wybrane pole.



6. Po upływie zadanego czasu gotowania odpowiednie pole grzewcze wyłączy się automatycznie.



Inne pola grzewcze będą działać dalej, jeżeli zostały wcześniej włączone.

## Wytyczne dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność, ponieważ olej i tłuszc podgrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji PowerBoost. W wysokich temperaturach olej i tłuszc mogą ulec samozapłonowi, co stwarza poważne zagrożenie pożarowe.

## Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywek skraca czas gotowania i pozwala zaoszczędzić energię dzięki oszczędzaniu ciepła.
- Używaj jak najmniejszej ilości cieczy lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Gotowanie zaczynaj na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienia, gdy potrawa się nagrzeje.

### Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu zachodzi tuż poniżej temperatury wrzenia, przy około 85°C, gdy bąbelki w gotowanej cieczy pojawiają się od czasu do czasu.

Taki sposób gotowania jest kluczowy przy przygotowywaniu znakomitych zup i duszeniu mięsa, ponieważ pozwala na uzyskanie aromatu bez nadmiernego rozgotowania składników. Poniżej temperatury wrzenia powinieneś gotować także sosy na bazie jajek i zagęszczane mąką.

- Niektóre potrawy, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić właściwe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

## **Smażenie steków**

Aby usmażyć soczyste i smakowite steki:

1. Przed rozpoczęciem smażenia pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Natrzyj obie strony steku olejem. Nalej małą ilość oleju na rozgrzaną patelnię i połóż mięso na patelni.
4. Podczas smażenia obróć stek tylko raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i żądanego poziomu wysmażenia. Czas ten wynosi od około 2 do 8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek, aby sprawdzić, jak jest wysmażony – im jest twardszy, tym jest lepiej wysmażony.
5. Przed podaniem pozostaw stek na ogrzonym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i nabrał miękkości.

## **Smażenie na sposób chiński (krótkie, z intensywnym mieszaniem)**

1. Wybierz patelnię z płaskim dnem lub dużą patelnię, przeznaczoną do płyt indukcyjnych.
2. Przygotuj składniki i sprzęt. Smażenie na sposób chiński powinno być krótkie. Jeżeli masz do usmażenia duże ilości składników, podziel je na mniejsze porcje.
3. Krótko podgrzej wstępnie patelnię i nalej dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Usmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale dalej chrupkie, zmniejsz ustawienie temperatury, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie zamieszaj składniki, aby dokładnie się nagrzały.
7. Podawaj od razu.

## **Ustawienia temperatury**

Poniższe ustawienia mają charakter wskazówkowy. Dokładne ustawienie zależy od wielu czynników, w tym garnków i ilości przygotowywanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą grzewczą, aby znaleźć ustawienie, które będzie Ci

najbardziej odpowiadać.

<b>Ustawienie temperatury</b>	<b>Zalecenie</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li><li>• topienie czekolady, masła i składników, które szybko się przypalają</li><li>• delikatne gotowanie na wolnym ogniu</li><li>• wolne podgrzewanie</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• ponowne podgrzewanie</li><li>• szybkie gotowanie na wolnym ogniu</li><li>• gotowanie ryżu</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• przygotowywanie naleśników</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• gotowanie makaronu</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie na sposób chiński</li><li>• przysmażanie</li><li>• zagotowywanie zup</li><li>• gotowanie wody</li></ul>


## Czyszczenie i konserwacja

<b>Co?</b>	<b>Jak?</b>	<b>Ważne!</b>
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, zabrudzenia pozostawione przez jedzenie lub niezawierające cukru plamy na szkle)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wyłącz zasilanie płyty.</li><li>2. Nałóż środek do czyszczenia płyt, gdy szkło jest ciągle ciepłe (ale nie gorące!)</li><li>3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierem.</li><li>4. Włącz zasilanie płyty.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po wyłączeniu zasilania płyty nie będą wyświetlane ostrzeżenia o gorących polach grzewczych, ale mogą one być dalej nagrzane! Zachowaj wyjątkową ostrożność.</li><li>• Druciaki do uporczywych zabrudzeń, niektóre druciaki nylonowe i ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdź na etykiecie, czy produkt jest przeznaczony do płyt indukcyjnych.</li><li>• Nie zostawiaj na płycie resztek środka czyszczącego: może on spowodować zaplamienie szkła.</li></ul>
Wykipiałe ciecze, stopione resztki i	Usuń natychmiast łopatką, szpatułką lub skrobakiem	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plamy powstałe na skutek stopienia lub wykipienia produktów</li></ul>

gorące ciecze zawierające cukier na szkle	przeznaczonym do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych: 1. Wyłącz płytę wyłącznikiem ściennym. 2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30° zeskrob resztki w kierunku chłodnej powierzchni płyty. 3. Zetrzyj resztki ściereczką do naczyń lub papierem. 4. Wykonaj kroki 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła”	zawierających cukier usuwaj jak najszybciej. Pozostawione na szkle mogą być, po ochłodzeniu, trudne do usunięcia lub mogą nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze skrobaka, normalnie osłonięte osłoną ochronną, jest bardzo ostre. Zachowaj wyjątkową ostrożność podczas użycia i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
Zabrudzenia na przyciskach dotykowych	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Ściągnij rozlaną ciecz. 3. Przetrzyj obszar przycisków czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar przycisków do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz zasilanie płyty.	• Po zalaniu przycisków dotykowych płyta może wyemitować sygnał dźwiękowy i wyłączyć się sama, a przyciski mogą nie działać. Przed włączeniem płyty upewnij się, że wytarłeś przyciski do sucha.

## Wskazówki i podpowiedzi

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Płyty nie można włączyć	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że zasilanie jest włączone. Sprawdź, czy w domu lub w okolicy jest prąd. Jeżeli sprawdziłeś wszystko i problem nie ustąpił, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie działają	Przyciski są zablokowane	Odblokuj przyciski. Zob. sekcja „Użytkowanie płyty indukcyjnej”.
Korzystanie z przycisków dotykowych jest utrudnione	Na przyciskach może być cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski końcem palca	Upewnij się, że obszar przycisków jest suchy i że dotykasz przycisków opuszką palca.

Szkło jest porysowane	Garnki o ostrych krawędziach  Użyto niewłaściwego, twardego druciaka lub ściernego środka czyszczącego.	Używaj garnków o płaskich i gładkich dnach. Zob. „Wybór właściwych garnków”.  Zob. „Czyszczenie i konserwacja”
Niektóre garnki mogą wydawać dźwięki (stuki, trzaski)	Może być to spowodowane budową garnka (warstwy różnych metali drgają w różny sposób)	Jest to normalne i nie jest oznaką awarii.
Płyta indukcyjna buczy po ustawieniu wysokiej mocy grzania.	Jest to spowodowane przez technologię indukcyjną.	Jest to normalne, ale hałas powinien zmniejszyć się lub zaniknąć po zmniejszeniu mocy.
Hałas wentylatora z płyty.	Dla ochrony układów elektronicznych przed przegrzaniem włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.	Jest to normalne i nie wymaga podejmowania żadnych działań. Gdy wentylator pracuje, nie wyłączaj zasilania płyty wyłącznikiem ściennym.
Garnki się nie nagzewają, a na wyświetlaczu wyświetlany jest symbol  .	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie nadaje się on do gotowania na płycie indukcyjnej.  Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ garnek jest za mały w stosunku do pola grzewczego lub nie jest ustawiony na środku pola.	Używaj garnków do gotowania na płycie indukcyjnej. Zob. „Wybór właściwych garnków”.  Ustaw garnek na środku pola i upewnij się, że jego dno pasuje do rozmiaru pola grzewczego.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze wyłącza się nieoczekiwanie, emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (zazwyczaj na zmianę z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu czasomierza)	Awaria techniczna	Prosimy zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć płytę wyłącznikiem ściennym i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Nie próbuj demontować urządzenia samodzielnie.

## Wyświetlane błędy i sprawdzanie

Jeśli występuje jakaś anomalia, płyta indukcyjna natychmiast przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z wyszczególnionych poniżej kodów:

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić?
F3-F8	Uszkodzenie czujnika temperatury	Skontaktuj się z serwisem.
F9-FE	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z serwisem.
E1/E2	Nienormalne napięcie zasilające	Sprawdź, czy napięcie zasilające jest normalne. Włącz ponownie, gdy napięcie jest normalne.
E3/E4	Nienormalna temperatura	Sprawdź garnek.
E5/E6	Słabe wypromieniowywanie ciepła przez płytę grzewczą.	Uruchom ponownie po ochłodzeniu się płyty grzewczej.

Powyższa tabela pokazuje, jak ocenić i sprawdzić powszechne usterki.

Nie wolno demontować urządzenia samodzielnie, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.

## Dane techniczne

Płyta grzewcza	HDI 30
Liczba pól grzewczych	2
Napięcie	220-240V~
Moc zainstalowana	3500 W
Wymiary Gł.×Szer.×Wys.(mm)	288X520X56
Wymiary podbudowy A×B (mm)	268X500

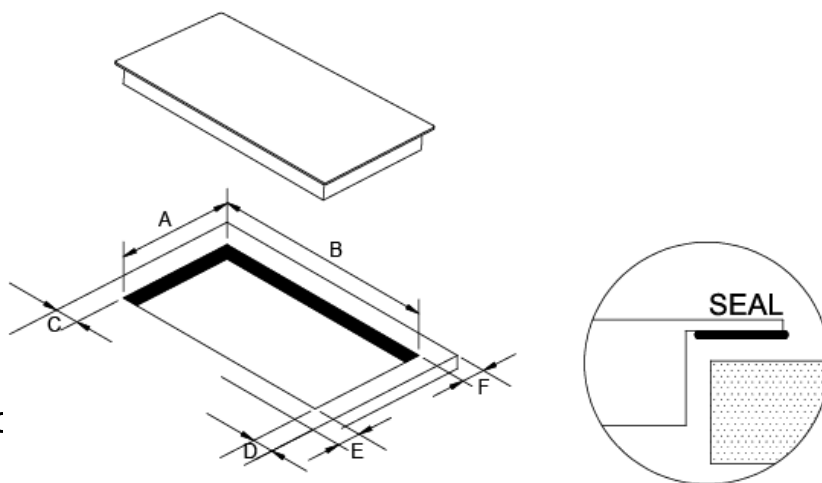
Ciężar i wymiary są przybliżone. Z uwagi na ciągłe ulepszanie naszych produktów dane techniczne i konstrukcje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

## Montaż

### Dobór sprzętu do montażu

Wytnij w blacie roboczym otwór o wymiarach podanych na rysunku. Ze względu na samą instalację, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 50 mm.

Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum 30mm. Musi być on odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych rozchodzeniem się ciepła z płyty. Zostało to zilustrowane poniżej:



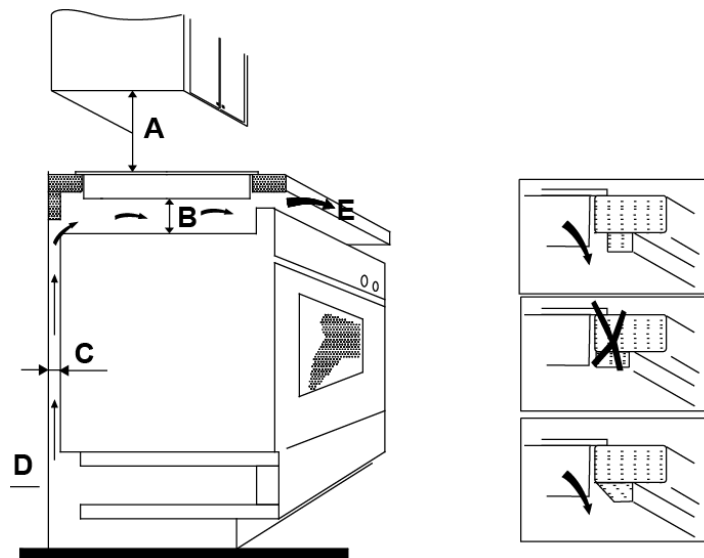
Seal = Uszczelnienie

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	500 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

Konieczniewie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Upewnij się, że indukcyjna płyta grzewcza jest w dobrym stanie roboczym, tak jak to pokazano poniżej



Uwaga: Bezpieczny dystans pomiędzy płytą a wiszącą nad nią szafką powinien wynosić minimum **760mm**.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

**Przed zainstalowaniem płyty grzewczej, upewnij się, że**

- blat roboczy jest równy i wypoziomowany, i że nic nie stoi na przeszkodzie wymaganom dotyczącym wolnej przestrzeni
- blat roboczy jest wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury
- piekarnik, jeśli znajdzie się pod płytą, będzie miał wbudowany wentylator
- instalacja przebiegła zgodnie ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odległości oraz odpowiednimi normami i przepisami
- na stałym okablowaniu został zainstalowany odpowiedni odłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie dopływu energii elektrycznej, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi uregulowaniami i przepisami prawnymi. Odłącznik musi być odpowiedniego typu i zapewniać wolną przestrzeń minimum 3mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli na taką zmianę zezwalają lokalne przepisy)
- zapewniono łatwy dostęp użytkownika płyty do odłącznika
- w przypadku jakichkolwiek wątpliwości, skonsultowałeś się z nadzorem budowlanym lub zapoznałeś z przepisami
- używasz nienagrzewających się i łatwych do czyszczenia wykończeń ścian wokół płyty (np. płytek ceramicznych).

## Po zainstalowaniu kuchenki upewnij się, że

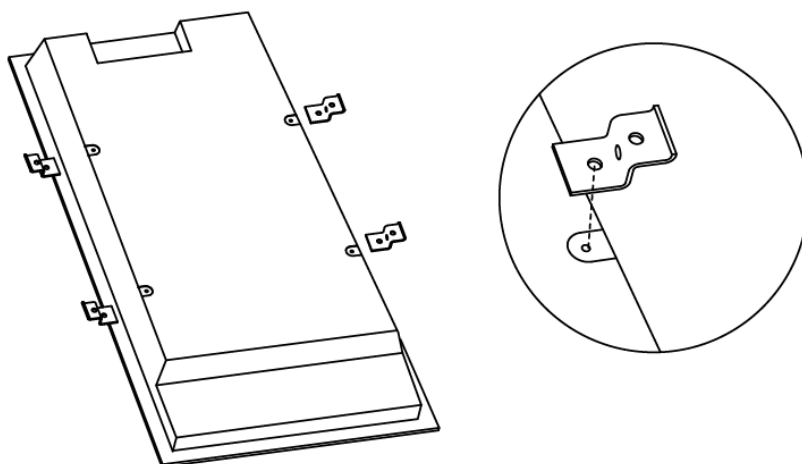
- dostęp do kabla zasilającego nie znajduje się za drzwiczkami szafki lub szufladami
- z zewnątrz zabudowy, do podstawy płyty, dochodzi wystarczająca ilość świeżego powietrza
- jeśli płyta została zainstalowana nad szufladą lub przestrzenią użytkową szafki, pod podstawą płyty należy umieścić barierę termiczną
- odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika

## Przed rozmieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na elementy sterujące wystające z płyty.

## Ustalanie położenia uchwytów

Zamocuj płytę na blacie roboczym przy użyciu śrub dokręconych do 4 uchwytów na spodzie płyty (jak na rysunku). Dostosuj położenie uchwytów do grubości blatu roboczego.



## Środki ostrożności

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub technika. Do Państwa dyspozycji jest nasz serwis. Prosimy nie robić tego samodzielnie.
2. Płyta indukcyjna nie może być instalowana bezpośrednio nad lodówką, zamrażarką, zmywarką lub suszarką bębnową.
3. Płyta indukcyjna, aby zapewnić jej niezawodność, powinna zostać tak zainstalowana, aby umożliwić jak najlepsze oddawanie ciepła.
4. Ściana oraz strefa indukcji nad powierzchnią płyty powinny być odporne na wysokie temperatury.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, wypełnienie blatu i kleje powinny być odporne na wysokie temperatury.

## Podłączenie płyty do zasilania



Ta płyta powinna być podłączona do zasilania wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do instalacji elektrycznej sprawdź, czy:

1. instalacja elektryczna w mieszkaniu zapewnia moc odpowiednią dla płyty
2. napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej
3. odcinki kabla zasilającego są w stanie wytrzymać obciążenia podane na tabliczce znamionowej.

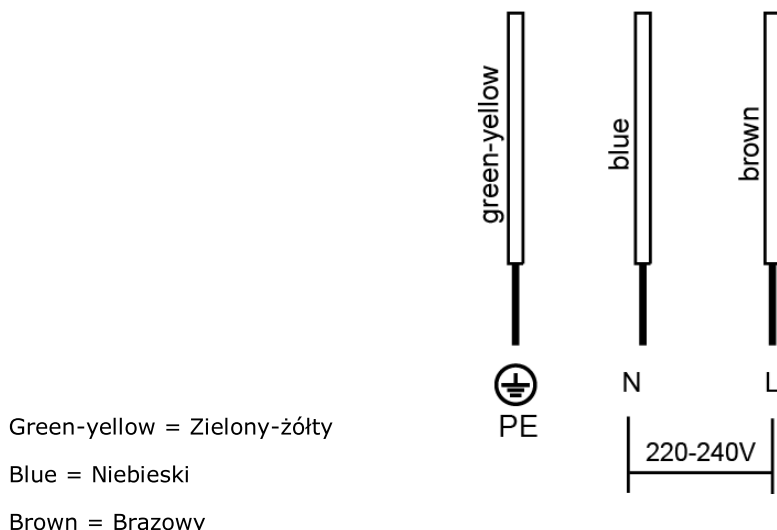
Aby podłączyć płytę do instalacji, nie należy używać adapterów, reduktorów i przedłużaczy, ponieważ mogą ulec przegrzaniu i spowodować pożar.

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



Poproś elektryka o sprawdzenie, czy instalacja w domu wymaga jakichś modyfikacji. Wszelkie modyfikacje muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą, lub z użyciem jednobiegunowego wyłącznika nadmiarowo-prądowego. Sposób podłączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu lub musi zostać wymieniony, operacja ta musi być przeprowadzona przez serwis posprzedażowy za pomocą odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadku.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do instalacji, wówczas na obwodzie musi być zainstalowany wielobiegunowy wyłącznik z 3mm odstępem między stykami.
- Osoba instalująca musi zapewnić poprawność podłączenia elektrycznego i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zagięty lub zgnieciony.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.
- Zielonożółty przewód kabla zasilającego jest podłączony do uziemienia po stronie zasilania i po stronie urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki, które wystąpią na skutek braku uziemienia urządzenia lub braku ciągłości uziemienia urządzenia.
- Jeżeli urządzenie jest wyposażone w gniazdko przyłączeniowe, należy je zainstalować w taki sposób, aby zapewnić dostępność do gniazdka.



**UTYLIZACJA: Nie należy pozbywać się niniejszego urządzenia jak niesegregowanego odpadu komunalnego. Odpady tego rodzaju muszą być zbierane oddzielnie w celu poddania specjalnemu przerobowi.**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/EU dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest usuwane prawidłowo, możesz zapobiec ewentualnej szkodzie wyrządzonej środowisku i zdrowiu ludzkiemu, która mogłyby ewentualnie powstać gdyby urządzenia pozbyto się w niewłaściwy sposób.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można go traktować jak odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony.

W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

A **CE** jel terméken történő elhelyezésével saját felelősségünkre kijelentjük, hogy a termék megfelel a jogszabályokban meghatározott összes európai biztonsági, egészségügyi és környezetvédelmi követelménynek.

## **Biztonsági figyelmeztetések**

Biztonsága fontos számunkra. Kérjük, hogy a főzőlap használatba vétele előtt olvassa el az alábbi tájékoztatót.

### **Telepítés**

#### **Áramütés veszélye**

- Bármilyen munka vagy karbantartás elvégzése előtt kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készüléket megfelelő földelő rendszerhez kell csatlakoztatni.
- Az otthoni elektromos hálózat módosítását csak szakképzett villanyszerelő végezheti.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása áramütést vagy halált okozhat.

#### **Vágásveszély**

- Vigyázzon! A lap peremei élesek.
- A figyelmetlenség sérülést vagy vágást okozhat.

#### **Fontos biztonsági utasítások**

- A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.
- Soha ne helyezzen a készülékre gyúlékony anyagokat vagy termékeket.
- Kérjük, figyelmeztesse erre a készülék telepítését végző személyt is, mivel így csökkenhetnek a telepítési költségek.
- A veszélyek elkerülése érdekében a telepítési utasításoknak megfelelően kell a készüléket telepíteni.
- A készülék megfelelő telepítését és földelését csak szakember végezheti.
- A készüléket olyan áramkörre kell csatlakoztatni, amely szakaszolóval rendelkezik az elektromos hálózatról történő teljes lekapcsolás érdekében.
- A készülék megfelelő telepítésének elmulasztása érvénytelenítheti a garanciát vagy a reklamációkat.

#### **A készülék működése és karbantartása**

##### **Áramütés veszélye**

- Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete törött vagy repedt, azonnal kapcsolja le a készüléket a hálózatról (a fali csatlakozónál), és hívjon szakképzett szerelőt.

- Tisztítás vagy karbantartás elvégzése előtt kapcsolja ki a főzőlapot a fali csatlakozónál.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása áramütést vagy halált okozhat.

### **Egészségkárosító veszélyek**

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.
- A pacemakerrel vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) rendelkező személyeknek azonban ki kell kérniük kezelőorvosuk vagy az implantátumgyártó véleményét a készülék használata előtt, hogy az elektromágneses mező nincs-e hatással az implantátumra.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása halált okozhat.

### **Forró felület veszélye**

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elég forróak lesznek ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak.
- Vigyázzon, hogy a felület lehűléséig ne érjen a testével, a ruházatával vagy a megfelelő edényektől eltérő tárgyakkal az indukciós üveghez.
- Figyelem! A testén viselt mágnesezhető fémtárgyak forróvá válhatnak a főzőlap közelében. Ez nem vonatkozik az aranyból vagy az ezüstből készült ékszerekre.
- Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
- A fazekak fogantyúi átforrósodhatnak. Vigyázzon, hogy a fazekak fogantyúi ne nyúljanak át más főzőzónák fölé. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne fogják meg a fogantyúkat.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása égést és forrázást okozhat.

### **Vágásveszély**

- A biztonsági fedél hátrahúzásakor szabaddá válik a főzőlap-kaparó rendkívül éles pengéje. Használja nagyon óvatosan a kaparót, és mindig gyermekektől távol, biztonságos helyen tárolja!
- A figyelmetlenség sérülést vagy vágást okozhat.

### **Fontos biztonsági utasítások**

- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A túlforrás füstöt és a zsír kifröccsenését okozza, amely lángra kaphat.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tároló felületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy edényt a készüléken.
- Ne hagyjon semmilyen mágnesezhető tárgyat (például hitelkártyát, memóriakártyát) vagy elektronikus eszközt (például számítógépet, MP3 lejátszót) a készülék mellett, mert hatással lehet rájuk az elektromágneses mező.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint (például az érintőkapcsolók használatával). Az edények levételekor ne hagyatkozzon az edényérzékelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolása tekintetében.

- Ne engedje, hogy a gyerekek felüljenek, felálljanak vagy felmásszanak a készülékre.
- Ne tároljon a készülék feletti szekrényekben olyan tárgyakat, amelyek felkelthetik a gyerekek érdeklődését. A főzőlapra felmászó gyerekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- A készülék használata közben ne hagyja a gyerekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék körül.
- Gyerekek vagy a készülék használatára egyedül nem képes személyek esetében megfelelő és felelősségteljes személynek kell irányítani őket. Az útmutatást adó személynek meg kell győződnie arról, hogy az érintettek saját maguk és környezetük veszélyeztetése nélkül tudják a készüléket használni.
- Ne próbálkozzon a készülék megjavításával vagy alkatrészeinek kicserélésével, ha erre vonatkozóan nincs megfelelő utasítás a kézikönyvben. Minden más szervizmunkát szakképzett szerelővel kell elvégeztetni.
- Gőzsugaras tisztítást ne alkalmazzon a főzőlapon.
- Ne tegyen vagy ne ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon fel a főzőlapra.
- Ne használjon egyetlen peremű vagy kihúzható edényeket az indukciós üvegfelületen, mert megkarcolhatják az üveget.
- Ne használjon dörzsölő hatású vagy más erős koptató hatású tisztítószeret a főzőlap tisztításához, mert felkarcolhatják az indukciós üveglapot.
- Ha megsérül a hálózati kábel, akkor azt csak szakképzett szerelő cserélheti ki.
- A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.
- A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyeletben részesülnek, vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli gyerekek.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A zsírral vagy olajjal végzett felügyelet nélküli sütés-főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, majd pedig takarja le a lángot például egy fedővel vagy egy takaróval.
- Ne helyezzen fémtárgyakat (kést, villát, kanalat és fedőt) a főzőfelületre, mert átforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlap-elemet a kapcsolóval, és ne támaszkodjon az edényérezékelőre.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.

**Gratulálunk** az új indukciós főzőlap megvásárlásához.

Javasoljuk, szánjon egy kis időt a Felhasználói / Telepítési kézikönyv elolvasására, hogy tökéletesen megértse a készülék helyes telepítését és működtetését.

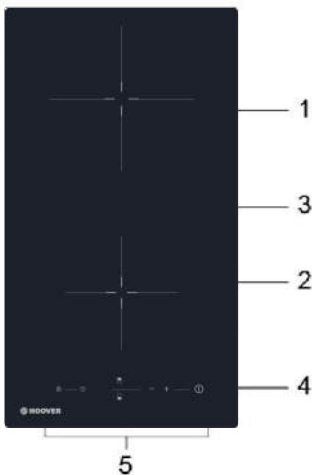
Kérjük, hogy a telepítéshez olvassa el a telepítéssel foglalkozó részt.

A készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági utasításokat, és őrizze meg a Felhasználói / Telepítési kézikönyvet, hogy a későbbiekben is rendelkezésére álljon.

Kérjük, regisztrálja készülékét a [www.candygarancia.hu](http://www.candygarancia.hu) weboldalon, hogy a kiterjesztett, 1+4 év garanciát igénybe tudja venni.

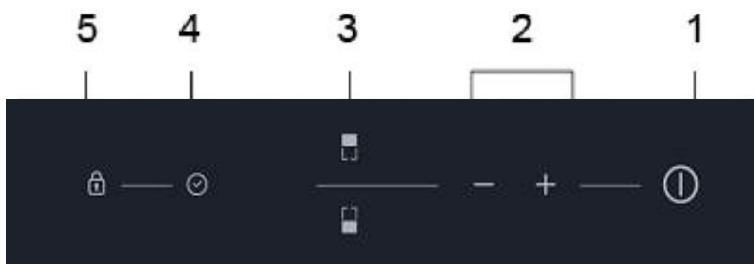
## A termék áttekintése

### Felülnézet



1. max. 2000 W teljesítményű zóna
2. max. 1500 W teljesítményű zóna
3. Üveglap
4. BE/KI kapcsoló
5. Kezelőlap

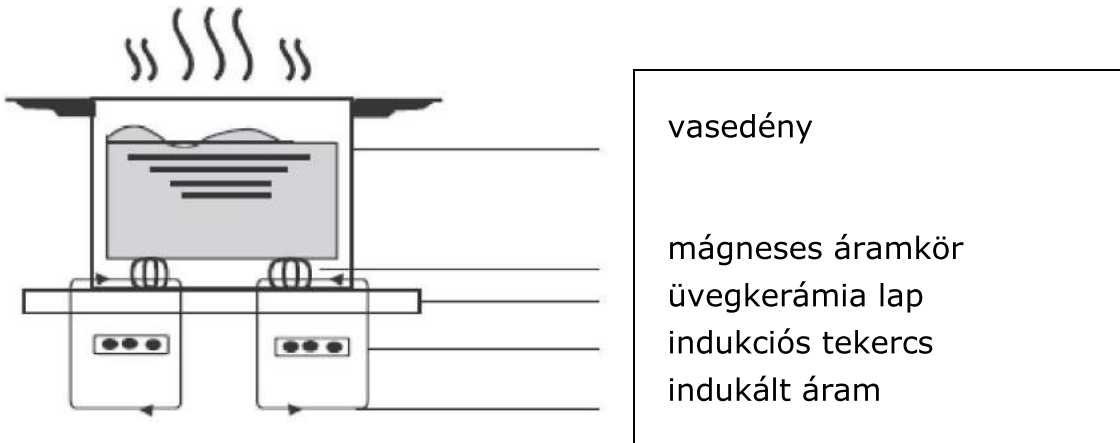
### Kezelőlap



1. BE/KI kapcsoló
2. Teljesítményszabályozó / Időbeállító kapcsolók
3. Melegítőzóna választókapcsolók
4. Időbeállító kapcsoló
5. Zárgomb

## Néhány szóban az indukciós főzésről

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési mód. Az üvegfelület közvetlen hevítése helyett elektromágneses rezgésekkel működik, amelyek közvetlenül az edény alatt fejlesztenek hőt. Az üveg azért forrósodik át, mert történetesen az edény melegíti fel.

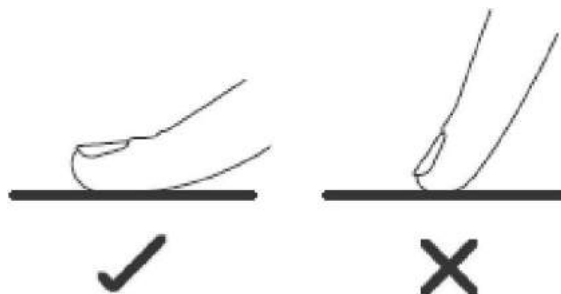


## Az új indukciós főzőlap használatba vétele előtt

- Olvassa el az útmutatót, különös tekintettel a „Biztonsági figyelmeztetések” című részre.
- Távolítsa el a védőréteget az indukciós főzőlapról.

## Az érintőkapcsolók használata


- A szabályozógombok érintésre reagálnak, ezért nem kell nyomást kifejteni rájuk.
- Ne az ujjhegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden sikeres érintéskor sípoló hang hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a szabályozógombok mindig tiszták és szárazak legyenek, és semmilyen tárgy (például edény vagy konyharuha) ne takarja el őket. Egy vékony vízréteg is megnehezítheti a szabályozógombok működtetését.

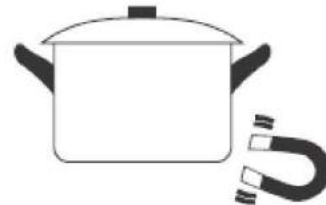


# A megfelelő edények kiválasztása



- Csak indukciós főzésre alkalmas alaprészel rendelkező edényeket használjon. Keresse az indukciós főzést jelölő szimbólumot az edény alján vagy csomagolásán.

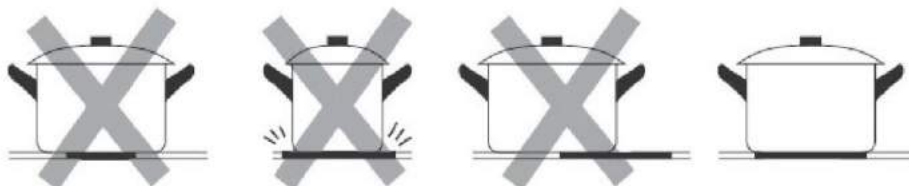
- Mágnesest elvégzésével ellenőrizheti edényeinek alkalmasságát. Közelítsen egy mágneset az edény aljához. Ha magához vonzza a mágneset, akkor az edény alkalmas az indukciós főzésre.
- Ha nincs mágnes:
  1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizendő edénybe.
  2. Ha a  jel nem villog a kijelzőn és a víz melegszik, akkor az edény használatra alkalmas.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak a főzésre: tiszta rozsdamentes acél, mágneses alaprész nélküli alumínium vagy rézedény, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserépedény.



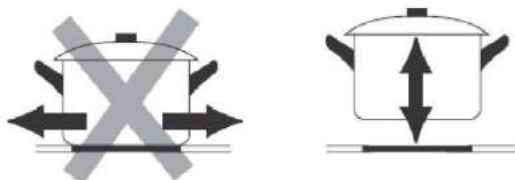
Ne használjon egyenetlen peremű vagy ívelt fenekű edényeket.



Ügyeljen arra, hogy az edény alja legyen sima, illeszkedjen jól az üvegre, és a főzőzóna méretével azonos méretű legyen. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna rajzolatával. Ha egy kicsivel még ennél is szélesebb az edény, akkor az energiateljesítmény maximális hatásfokú lesz. Kisebb edény használata esetén a hatásfok a vártnál gyengébb lesz. Előfordulhat, hogy a 140 mm-nél kisebb edényeket nem érzékeli a főzőlap. Az edényt mindig a főzőzóna közepére kell helyezni.



Az edényeket mindig emelje le az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa az edényeket, mert összekarcolhatják az üveget.

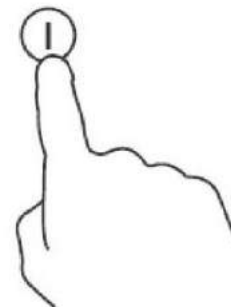


# Az indukciós főzőlap használata

## A főzés megkezdése

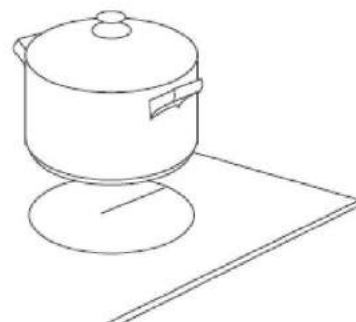
1. Érintse meg a BE/KI kapcsolót.

A bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, az összes kijelzőn a „-” vagy a „+” jelzés látható, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba került.



2. Tegyen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.

- Ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen.

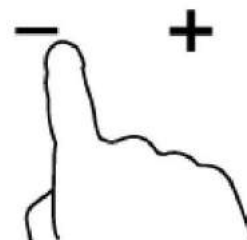


3. A melegítőzóna választókapcsoló megérintésekor felgyullad a kapcsoló melletti jelzőlámpa.



4. Állítsa be a hőt a „-” vagy a „+” kapcsolóval.

- Ha 1 percent belül nem választ hőmérséklet-beállítást, akkor az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsolódik. Ekkor újra kell kezdenie a műveletet az 1. lépéssel.



- Főzés közben bármikor módosíthatja a hőmérséklet-beállítást.

## Ha a kijelzőn a jel villog váltakozva a hőmérséklet-beállítással

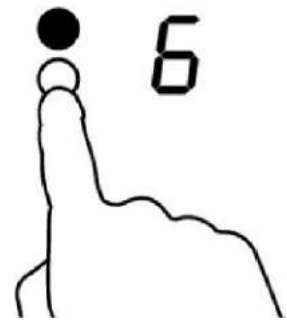
Ez azt jelenti, hogy

- nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt, vagy
- az edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi, vagy nincs a főzőzóna közepén.

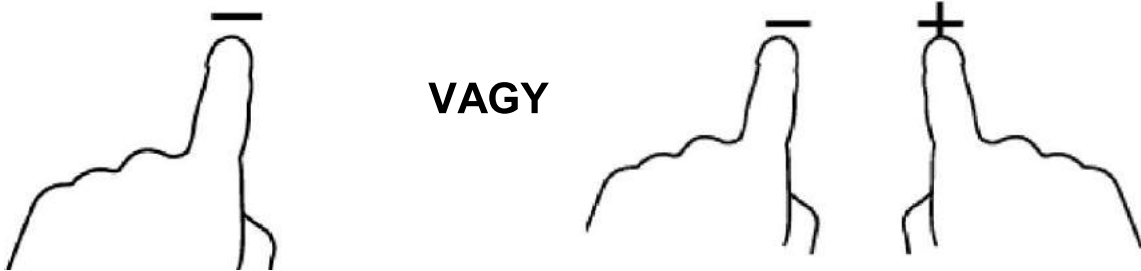
Nem kezdődik el a melegítés, amíg nincs megfelelő edény a főzőzónán. A kijelző 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik, ha nincs megfelelő edény a főzőlapon.

### A főzés befejezése után

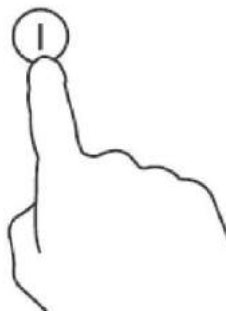
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt melegítőzóna választókapcsolóját.



2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „0”-ra kapcsolva, vagy érintse meg egyszerre a „-” és a „+” kapcsolót. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn a „0” jel látható-e.



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI kapcsoló megérintésével.



4. Vigyázzon a forró felületekkel.

H betű jelzi, hogy melyik főzőzóna forró. A H betű akkor tűnik el, ha a felület biztonságos hőmérsékletűre lehűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható, ha további edényeket szeretne melegíteni. Használja a még meleg főzőlapot.



## A szabályozógombok lezárása

- A véletlenszerű használat megelőzése érdekében a szabályozógombok lezárhatóak (például ha a gyerekek véletlenül bekapcsolnák a főzőzónákat).
- Amikor a szabályozógombok le vannak zárva, a BE/KI kapcsoló kivételével az összes szabályozógomb hatástalan.

### A szabályozógombok lezárása

Érintse meg a zárgombot. A kapcsolóórán a „Lo” felirat látható.

### A szabályozógombok feloldása

1. Érintse meg és egy kis ideig tartsa lenyomva a zárgombot.
2. Ezt követően újra használható az indukciós főzőlaplap.



Amikor a főzőlap működése le van zárva, a BE/KI kapcsoló kivételével az összes szabályozógomb hatástalan. Az indukciós főzőlap vész helyzetben mindig kikapcsolható a BE/KI kapcsolóval, azonban a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlap lezárását.

## Túlmelegedés elleni védelem

Egy beépített hőmérsékletérzékelő kíséri figyelemmel az indukciós főzőlapon belüli hőmérsékletet. Túlságosan magas hőmérséklet érzékelésekor az indukciós főzőlap működése automatikusan megszakad.

## Kisebb tárgyak érzékelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses edényt (például alumínium edényt) vagy más kisebb tárgyat (például kést, villát, kulcsot) hagyunk a főzőlapon, akkor a zóna 1 percn belül automatikusan készenléti üzemmódba lép. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

## Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsolódik, ha ön elfelejti kikapcsolni a készüléket. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett működési időtartamait az alábbi táblázat tartalmazza.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett időkapcsoló (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az edény levételekor az indukciós főzőlap azonnal befejezi a melegítést, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik.



A pacemakert viselőknél ki kell kérniük kezelőorvosuk véleményét a készülék használata előtt.

## Az időzítő használata

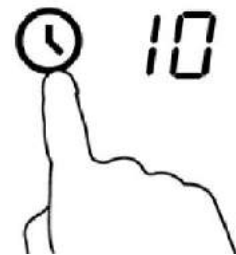
Az időzítő kétféleképpen használható:

- Az időzítő percjelzőként használható. Ebben az esetben nem kapcsolja ki automatikusan egyik főzőzónát sem a beállított idő elérésekor.
- Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő leteltekor egy vagy több főzőzóna kapcsolódjon ki.
- Az időzítő maximum 99 percre állítható be.

## Az időzítő használata percjelzőként

### Ha egy főzőzónát sem választ ki

1. Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.  
Megjegyzés: a percjelző akkor is használható, ha egy főzőzónát sem választ ki.
2. Az időbeállító kapcsoló megérintésekor a percjelző villogni kezd, és „10” látható az időkijelzőn.

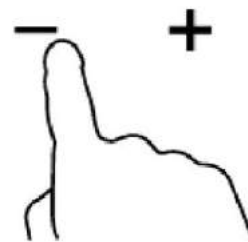


3. Állítsa be az időt a „-” vagy a „+” kapcsoló megérintésével.

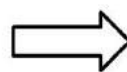
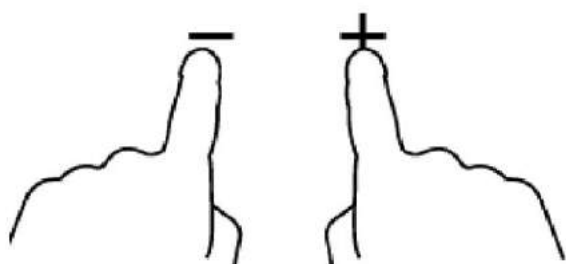
Javaslat: Az idő 1 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer a „-” vagy a „+” kapcsolót.

Az idő 10 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez tartsa lenyomva a „-” vagy a „+” kapcsolót.

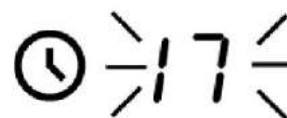
Ha a beállítási idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan 00 percre áll vissza.



4. A „-” és a „+” kapcsoló egyszerre történő megérintésekor az időbeállítás törlődik, és „00” jelenik meg a kijelzőn.



5. Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő jelenik meg, és az időzítő 5 másodpercig villog.

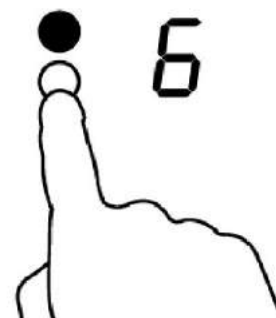


6. A beállított idő leteltekor 30 másodpercig sípol a készülék, az időzítőn pedig a „ - -” felirat látható.

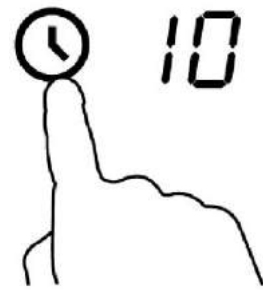


## Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolásához

1. Érintse meg azt a melegítőzóna választógombot, amelyhez be szeretné állítani az időzítőt.



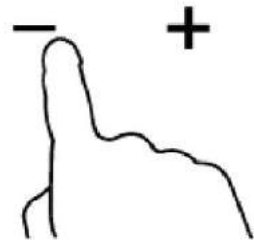
2. Az időbeállító kapcsoló megérintésekor a percjelző villogni kezd, és „10” látható az időkijelzőn.



3. Állítsa be az időt a „-” vagy a „+” kapcsoló megérintésével.

Javaslat: Az idő 1 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer a „-” vagy a „+” kapcsolót.

Az idő 10 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer a „-” vagy a „+” kapcsolót.

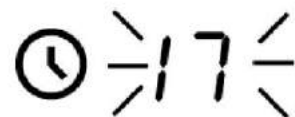


Ha a beállítási idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan 00 percre áll vissza.

4. A „-” és a „+” kapcsoló egyszerre történő megérintésekor az időbeállítás törlődik, és „00” jelenik meg a kijelzőn.



5. Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő jelenik meg, és az időzítő 5 másodpercig villog.



MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont világít, amely a kiválasztott zónát jelzi.



6. A főzési idő leteltekor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsolódik.



A másik főzőzóna tovább működik, ha előzőleg bekapcsolta azt.

## Figyelmeztetés



Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen a PowerBoost gyorsító funkció használatakor. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán módon meggyullad, ami komoly tűzveszélyt jelent.

## Főzési ötletek

- Csökkentse a hőmérséklet-beállítást, ha az étel forni kezd.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, és energia takarítható meg.
- A főzési idő lerövidítése érdekében csökkentse minél kisebbre a folyadék vagy a zsír mennyiségét.
- Kezdje a főzést magas hőmérséklet-beállítási értékkel, majd pedig csökkentse, amikor az étel már felmelegedett.

### Főzés lassú tűzön, rizsfőzés

- A lassú tűzön való főzés forráspont alatt, körülbelül 85 °C hőmérsékleten történik, amikor időnként buborékok törnek fel a folyadék felszínére. Ez nagyon fontos a finom levesek és szószok esetében, mert az ízek az étel túlfőzése nélkül alakulnak ki. A tojásalapú és a liszttel sűrített szószokat is forráspont alatt kell főzni.
- Egyes műveletek esetében, például rizs főzésekor, a legkisebb beállításnál magasabb beállítási érték alkalmazása válhat szükségessé ahhoz, hogy az étel megfelelően megfőjön az ajánlott időn belül.

### Hússütés

Lédús, ízletes hús elkészítése:

1. A sütés megkezdése előtt hagyja állni a húst szobahőmérsékleten körülbelül 20 percig.
2. Melegítsen fel egy nehéz fenekű serpenyőt.
3. Kenje meg a hússzelet mindkét oldalát olajjal. Csöpögtessen egy kevés olajat a forró serpenyőbe, majd pedig tegye bele a húst.

- Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a hússzeleteket. A pontos sütési idő a hússzelet vastagságától és attól függ, mennyire szeretné átsütni. Az időtartam oldalanként 2-8 perc között változhat. Nyomkodja meg a hússzeletet annak ellenőrzésére, mennyire sült át – minél tömörebbnek tűnik, annál jobban átsült.
- Néhány percre hagyja a hússzeleteket egy meleg tányéron, hogy a felszolgálás előtt még ízletesebbé váljon.

### Sütés kevergetés közben

- Válasszon egy indukciós főzésre alkalmas fenekű wok edényt vagy egy nagy serpenyőt.
- Készítse elő a hozzávalókat. A keveréssel végzett sütést gyorsan kell végezni. Nagy mennyiségű étel esetén több részletben végezze el a műveletet.
- Melegítse elő a serpenyőt rövid ideig, és öntsön bele két evőkanál olajat.
- Először készítse el a húst, majd tegye félre és tartsa melegen.
- Állandó kevergetés közben készítse el a zöldségfélét. Amikor már meleg, de még ropogósak, állítsa a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószt.
- Kevergesse óvatosan a hozzávalókat, hogy alaposan átmelegedjenek.
- Azonnal felszolgálhatja az ételt.

## Hőfok beállítás

Az alábbi beállítási értékek csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, ideértve az edényt és az elkészítendő étel mennyiségét. Az önnek legjobban megfelelő beállítási értékek megkereséséhez végezzen próbafőzéseket az indukciós főzőlapon.

Hőbeállítás	Alkalmasság
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kis mennyiségű étel melegítése</li> <li>• csokoládé, vaj és gyorsan odaégő ételek olvasztása</li> <li>• főzés lassú tűzön</li> <li>• lassú melegítés</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• újramelegítés</li> <li>• gyors felfőzés</li> <li>• rizsfőzés</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palacsinta</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hirtelen sütés</li> <li>• tésztafőzés</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sütés kevergetés közben</li> <li>• hússütés</li> <li>• levesfőzés forrásig</li> <li>• vízforralás</li> </ul>


# Ápolás és tisztítás

Az alábbi beállítási értékek csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, ideértve az edényt és az elkészítendő étel mennyiségét. Az önnek legjobban megfelelő beállítási értékek megkereséséhez végezzen próba-főzéseket főzőlapon.

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Napi szennyeződés az üvegen (ujjnyomok, ételmaradékok, ételnyomok, nem cukros eredetű foltok az üvegen)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását.</li><li>2. Használjon főzőlap -tisztítót, amíg az üveg még meleg (de nem forró!).</li><li>3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörülővel.</li><li>4. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A főzőlap áramellátásának kikapcsolásakor nincs „forró felület” jelzés, de a főzőzóna még forró lehet! Legyen nagyon óvatos!</li><li>• Az erős súrolószerszerek, egyes nejlon szivacsok és a dörzsölő hatású tisztítószerek felkarcolhatják az üveget. Olvassa el mindig a címkét, hogy a tisztítószer vagy tisztítóanyag alkalmas-e művelethez.</li><li>• Soha ne hagyjon tisztítószer-maradványt a főzőlapon: az üveg foltosodhat.</li></ul>
Túlforrás, olvasztás és cukros anyag okozta foltok az üvegen	<p>Azonnal távolítsa el halkéssel, indukciós üveglaphoz alkalmas kaparókéssel vagy pengével, de ügyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását.</li><li>2. Tartsa a pengét vagy a kaparóeszközt 30 °-os szögben, és kaparja a szennyeződést a főzőlap hűvös részére.</li><li>3. Törölje le a szennyeződést egy konyharuhával vagy papírtörülővel.</li><li>4. Kövesse a napi szennyeződésekénél leírt 2-4. lépést.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amint lehet, távolítsa el a felületre ráolvadt, cukros ételmaradványokat vagy kifröccsent anyagokat. Ha ezek a maradékok kihűlnek az üvegen, nagyon nehezen távolíthatók el, sőt az üvegfelületet is tartósan károsíthatják.</li><li>• Vágásveszély: a védőburkolat hátrahúzásakor a kaparókés pengéje nagyon éles. Használja nagyon óvatosan a kaparót, és mindig gyermekektől távol, biztonságos helyen tárolja!</li></ul>
Kifolyt szennyeződések az érintőkapcsolókon	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását.</li><li>2. Itassa fel a kifolyt anyagot.</li><li>3. Törölje le az érintőkapcsoló területét egy puha, nedves szivaccsal vagy törülőruhával.</li><li>4. Törölje teljesen szárazra papírtörülővel.</li><li>5. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A főzőlap hangjelzést adhat és kikapcsolódhat, illetve az érintőkapcsolók hatástalanok lehetnek, ha folyadék van rajtuk. A főzőlap visszakapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az érintőkapcsoló területe száraz-e.</li></ul>

# Ötletek és tippek

Probléma	Lehetséges ok	Teendő
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e a hálózatra, és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött, de a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szerelőt.
Az érintőkapcsolók nem működnek.	A kapcsolók le vannak zárva.	Szüntesse meg a kapcsolók lezárását. Lásd „Az indukciós főzőlap használata” című részt.
Nehéz működtetni az érintőkapcsolókat.	Vékony vízréteg lehet a kapcsolókon, vagy a kapcsolók megérintésekor ön az ujjhegyét használja.	Ügyeljen arra, hogy az érintőkapcsolók szárazak legyenek, és a kapcsolók megérintésekor használja az ujjbegyét.
Az üveg megkarcolódott.	Durva peremű edény.  Nem megfelelő, dörzsölő hatású eszköz vagy szer használata.	Használjon sima és lapos fenekű edényt. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” című részt.  Lásd az „Ápolás és tisztítás” című részt.
Egyes edények csattanó vagy koppanó hangot hallatnak.	Ezt az edény kialakítása okozhatja (a különböző fémrétegek különbözőképpen rezegnek).	Ez normális jelenség, nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély bűgő hangot ad magas hőmérséklet-beállítás esetén.	Ez az indukciós főzés sajátossága.	Ez normális jelenség, de a beállítási érték csökkentésekor a bűgás elhalkul vagy teljesen megszűnik.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor bekapcsolódott az elektronikus alkatrészek túlmelegedésének megelőzése érdekében. A ventilátor az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális jelenség, beavatkozást nem igényel. A ventilátor működése közben ne kapcsolja ki a főzőlap áramellátását.

<p>Az edények nem melegszenek fel,  és ez megjelenik a kijelzőn is.</p>	<p>Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre.</p> <p>Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az túl kicsi az adott főzőzónához, vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére állítva.</p>	<p>Használjon indukciós főzéshez alkalmas edényeket. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” című részt.</p> <p>Állítsa középre az edényt, és ellenőrizze, hogy az alja megfelel-e a főzőzóna méretének.</p>
<p>Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsolódott, hangjelzés hallható és hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn (általában egy vagy két számjeggyel váltakozva az időzítő kijelzőjén).</p>	<p>Műszaki hiba.</p>	<p>Kérjük, jegyezze fel a hibaüzenet betűit és számait, szüntesse meg az indukciós főzőlap áramellátását, és hívjon szakképzett szerelőt.</p>

Soha ne próbálkozzon a készülék szétszerelésével.

## Hibakijelzés és ellenőrzés

Rendellenesség esetén az indukciós főzőlap automatikusan belép a védelmi állapotba, és az alábbi megfelelő védelmi kódokat jelzi ki:

Probléma	Lehetséges ok	Teendő
F3-F8	Hőmérsékletérzékelő-hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
F9-FE	IGBT hőmérsékletérzékelő-hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
E1/E2	Rendellenes hálózati feszültség	Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a hálózati ellátás. Az áramellátás helyreállása után kapcsolja be a készüléket.
E3/E4	Rendellenes hőmérséklet	Ellenőrizze az edényt.
E5/E6	Nem megfelelő az indukciós főzőlap hőszigetelése	A főzőlap lehűlése után indítsa újra.

A fentiekben az általános hibák megítélését és ellenőrzését ismertettük. Kérjük, hogy a veszélyek és az indukciós főzőlap sérülésének elkerülése érdekében ne szerelje szét a készüléket.

## Műszaki adatok

Főzőlap	HDI 30
Főzőzónák	2 zóna
Hálózati feszültség	220-240 V~
Beépített elektromos teljesítmény	3500 W
Méret, HxSZxM (mm):	288x520x56
Beépítési méretek, A x B (mm)	268x500

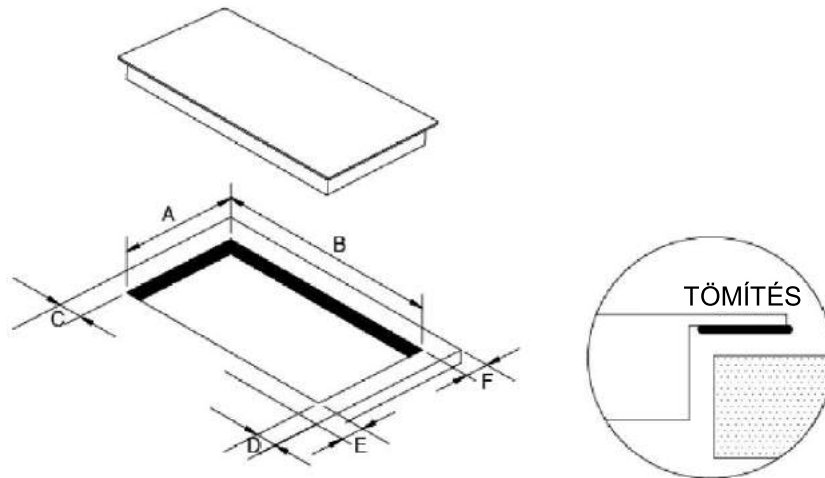
A súly és a méretek hozzávetőleges értékek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink korszerűsítésére, a kivitelezés és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

## Telepítés

### A telepítés helyének kiválasztása

Az ábrán látható méreteknek megfelelően vágja ki a munkalapot.

A telepítéshez és a használathoz legalább 5 cm helyet kell hagyni a nyílás körül. Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Válasszon hőálló munkalapot a főzőlap hőszigetelése által okozott nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében. Az alábbi ábra szerint:

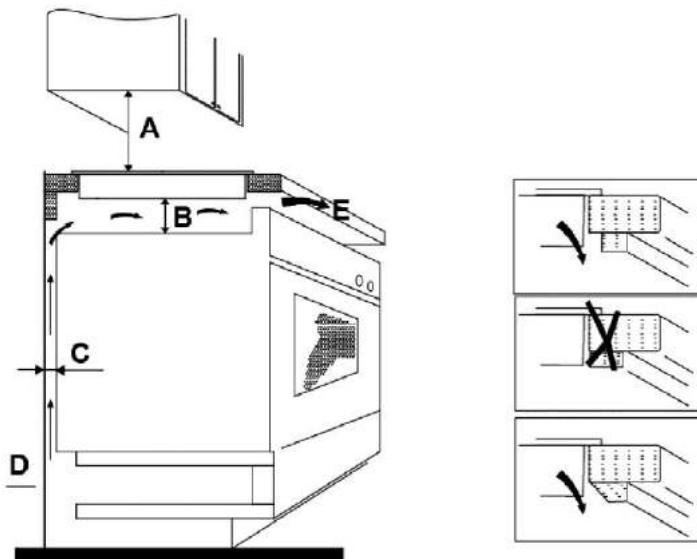


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50

Minden körülmények között ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzzön, illetve a levegőbevezető és -kivezető nyílások ne tömődjenek el. Gondoskodjon arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemállapotban legyen. Az alábbi ábra szerint



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonságos távolság legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 30	Levegőbevezető	Levegőkivezető 10

## A főzőlap telepítése előtt ellenőrizze a következőket:

- a munkalap felülete szögletes és sima, és a szerkezeti elemek megfelelnek a helyszükségletnek;
- a munkalap hőálló anyagból készült;
- ha a főzőlapot sütő fölé telepítik, a sütőben van beépített hűtőventilátor;
- a telepítés megfelel a helyszükségletre vonatkozó követelményeknek, valamint a hatályos szabványoknak és előírásoknak;
- az elektromos hálózatról történő teljes lekapcsolást biztosító szakaszoló kapcsoló be van építve a hálózatba, amelynek elhelyezkedése és felszerelése megfelel a helyi huzalozási szabályoknak és előírásoknak.

A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm-es szikraközt kell biztosítani mindegyik pólusnál (vagy mindegyik aktív [fázis]vezetékben, ha a helyi szabályok lehetővé teszik ezt a változatot);

- a telepített főzőlap esetében a szakaszoló kapcsoló könnyen hozzáférhető a felhasználó számára;
- a telepítéssel kapcsolatos kétségek esetén konzultáljon a helyi építési hatóságokkal, és olvassa el a beépítési előírásokat;
- használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámia burkolólapokat) a főzőlap körüli falfelületeken.

## **A főzőlap telepítése után ellenőrizze a következőket:**

- a hálózati kábelt nem lehet elérni a szekrényajtókon vagy a fiókokon keresztül;
- a friss levegő megfelelően áramlik be kívülről a főzőlap aljához;
- ha a főzőlap fiók vagy szekrénytér fölé van szerelve, akkor van túlmelegedés elleni védelem a főzőlap alja alatt;
- a szakaszoló kapcsoló könnyen hozzáférhető helyen van a felhasználó számára.

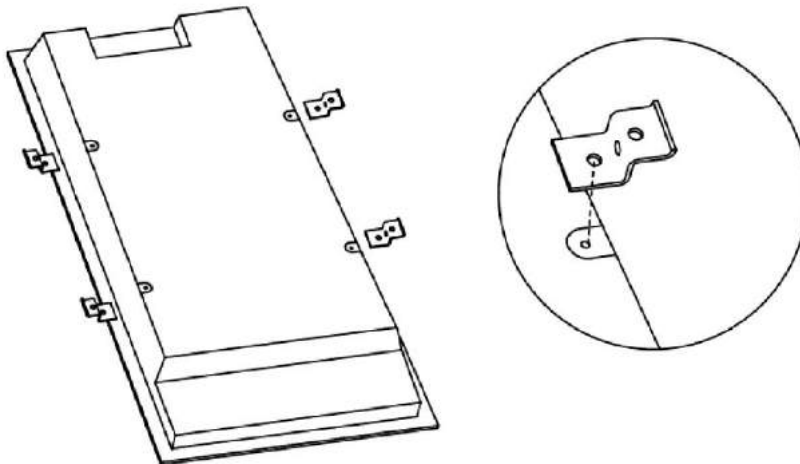
## **A rögzítőkeretek elhelyezése előtt**

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolóanyagot). Ne fejtessen ki nyomást a főzőlapból kiálló kapcsolókra.

## **A keret helyzetének beállítása**

Rögzítse a főzőlapot a munkalaphoz a főzőlap alján lévő 4 keret becsavározásával (lásd az ábrát) a telepítés után.

Állítsa be a keret helyzetét, hogy igazodjon az asztallap vastagságához.



## **Óvintézkedések**

1. Az indukciós főzőlapot szakképzett személynek vagy szerelőnek kell telepítenie. Szakembereink az önök rendelkezésére állnak. Kérjük, soha ne végezze önállóan ezt a műveletet.

2. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztószekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé telepíteni, mert a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy a megbízhatóság érdekében jobb legyen a hőszigetelés.
4. A falnak és az asztalfelület feletti indukált melegítő zónának hőállóknak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a rétegelt lemezeknek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.

## A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózatra



A főzőlapot szakképzett szerelőnek kell az elektromos hálózatra csatlakoztatnia.

A főzőlapot elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt ellenőrizze a következőket:

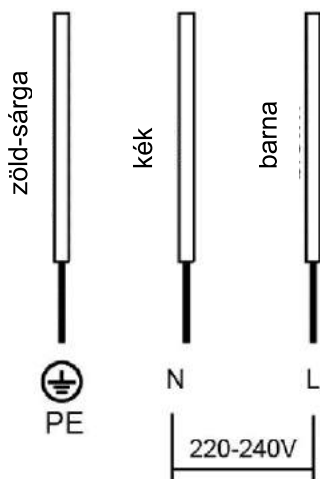
1. az otthoni hálózat megfelel a főzőlapot felvett teljesítményének;
2. a feszültség megfelel az adatlapon feltüntetett értéknek;
3. a hálózati kábel kibírja az adatlapon feltüntetett terhelést. A főzőlapot elektromos hálózatra történő csatlakoztatásához ne használjon adaptert, reduktort vagy elosztót, mert azok túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A hálózati kábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyik pontban sem haladja meg a 75 °C-ot.



Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy az otthoni hálózat alkalmas-e változtatások nélkül a készülék használatára. Változtatásokat csak szakképzett villanyszerelő végezhet.

Az áramellátást a vonatkozó szabványok szerint vagy egypólusú megszakítóval kell biztosítani. A csatlakoztatás módját az alábbi ábra szemlélteti.



- Ha a kábel sérült vagy ki kell cserélni, akkor a műveletet ügyfélszolgálati szakembernek megfelelő célszerszámokkal kell elvégeznie a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor többpólusú megszakítót kell telepíteni az érintkezők között minimum 3 mm távolsággal.
- A telepítőnek a biztonsági előírások szerint kell gondoskodnia a helyes elektromos csatlakoztatásról.
- A kábel nem hajolhat meg vagy nem nyomódhat össze.
- A kábelt rendszeres időközönként ellenőrizni kell, cseréjét csak szakképzett szerelő végezheti.
- A hálózati kábel sárga-zöld vezetékét a hálózat és a készülék földelő kapcsaihoz kell csatlakoztatni.
- A gyártó nem vállal felelősséget a földeletlen vagy a hibásan földelt készülékek használatából eredő balesetekért.
- Ha van a készüléken dugaszolóaljzat, akkor azt úgy kell telepíteni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető legyen.



**HULLADÉKKEZELÉS:  
Ne kezelje a terméket  
szelektálatlan  
kommunális  
hulladékként. Speciális  
kezelés céljából a  
hulladék elkülönített  
gyűjtése szükséges.**

A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai irányelvnek (WEEE). A termék megfelelő hulladék-elhelyezésével ön elősegíti a környezetre és az emberi egészségre kifejtett esetleges káros hatások megelőzését, amelyeket a termék nem megfelelő hulladék-elhelyezése idézhet elő.

A terméken lévő szimbólum azt jelzi, hogy a termék háztartási hulladékként nem kezelhető. A készüléket arra kijelölt, elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyen kell leadni.

A készülék különleges hulladék-elhelyezést igényel. A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

Ha garanciális vagy garancián kívüli problémája merülne fel, lépjen kapcsolatba a CANDY HOOVER Márkaszervizzel:

Központi hibabejelentés: +36 30 193 5757

E-mail: [candyszerviz@tyukasz.hu](mailto:candyszerviz@tyukasz.hu)

Cím: H-6640 Csongrád, Zrínyi u. 2.

Telephely: H-6640 Csongrád, Kereszt u. 25.

Alkatrész rendelés: [www.joalkatresz.hu](http://www.joalkatresz.hu)


Importőr:

Candy Hoover Hungary Kft.

1138 Budapest, Szekszárdi utca 16-18

Tel.: (06/1) 798-4932

Fax: (06/1) 798-4926

Durch das CE-Zeichen  auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umwelanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

## **Sicherheitshinweise**

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

### **Installation**

#### **Gefahr von Stromschlägen**

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

#### **Gefahr durch Schneiden**

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

#### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

### **Betrieb und Wartung**

#### **Gefahr von Stromschlägen**

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen Kochfeld. Sollte das Kochfeld brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

### **Gesundheitsrisiko**

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

### **Gefahr durch heiße Oberflächen**

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Vorsicht: Magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- und Silberschmuck ist davon nicht betroffen.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

### **Gefahr durch Schneiden**

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe

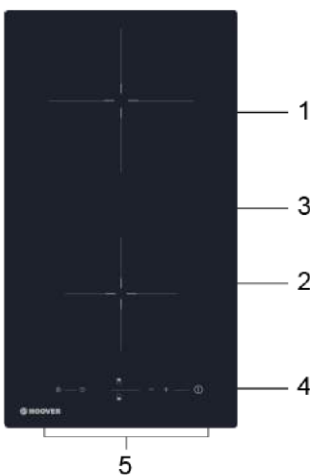
entfernen.

- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mittels der Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation. Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

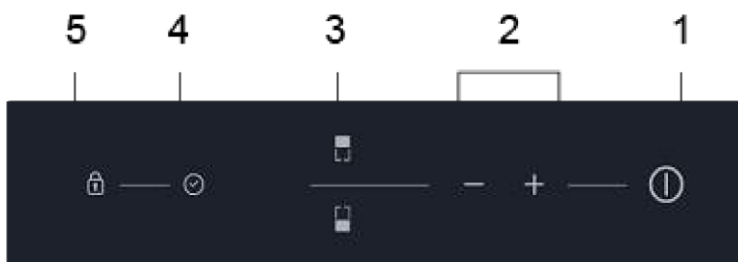
## Produktübersicht

### Ansicht von oben



1. max. 2000 W Zone
2. max. 1500 W Zone
3. Glasplatte
4. EIN/AUS-Steuerung
5. Bedienfeld

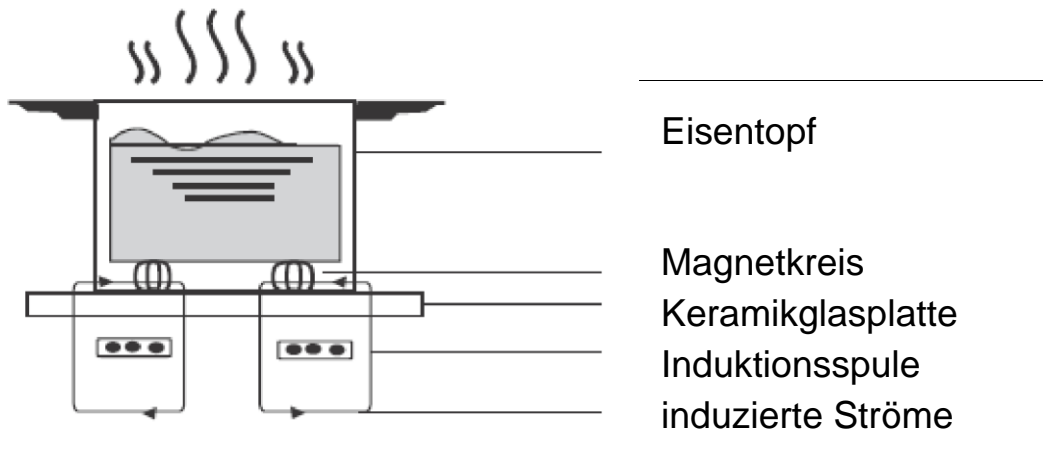
### Bedienfeld



1. EIN/AUS-Steuerung
2. Steuerung Leistungsstufen/Timer
3. Kochzonen Auswahlsteuerungen
4. Timer-Steuerung
5. Sperrfunktion

# Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.

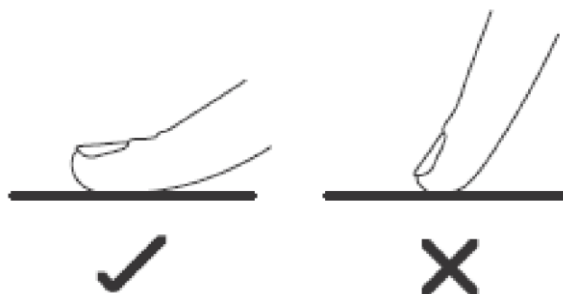


## Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

## Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



# Auswahl des richtigen Kochgeschirrs




• Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.

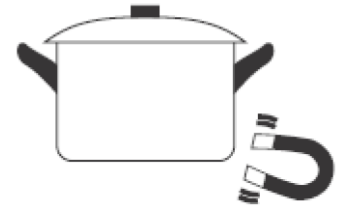
• Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.

• Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.

2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.

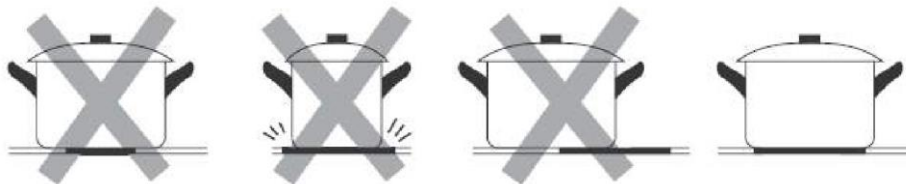
• Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



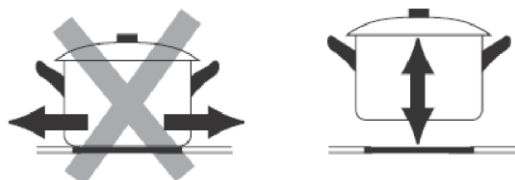
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Töpfe mit weniger als 140 mm Durchmesser können vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt werden. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



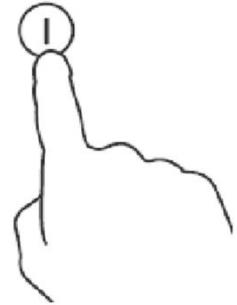
Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



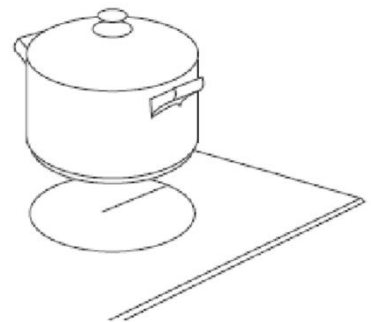
# Kochen mit dem Induktionskochfeld

## Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.  
Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „-“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



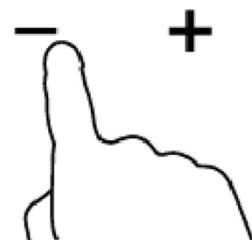
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
  - Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige für die ausgewählte Kochzone auf.



4. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.
  - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.



- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

## Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

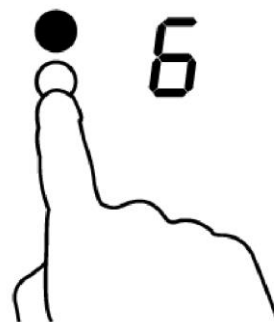
Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

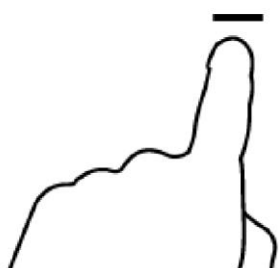
Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

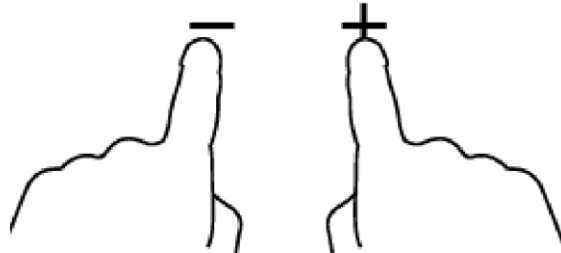
1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Steuerung auf „0“ stellen oder die Tasten „-“ und „+“ gemeinsam drücken. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.



ODER



3. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



#### 4. Warnung vor heißer Oberfläche

H weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



## Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

### So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

### So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
2. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

## Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

## Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet die Zone nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

# Automatischer Übertemperaturschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie jemals vergessen sollten, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

## Verwendung der Timer-Funktion

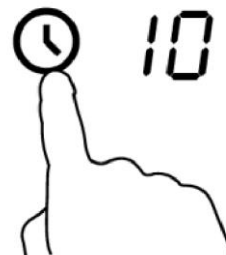
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Verwendung des Timers als Minute-Minder

### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.  
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein.

Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.



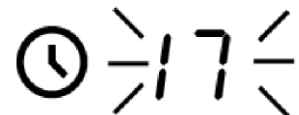
Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt halten, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 00 Minuten.

4. Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt werden, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

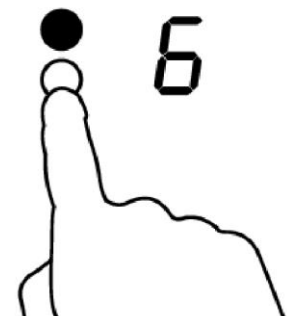


6. Der Summer piept 30 Sekunden lang und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

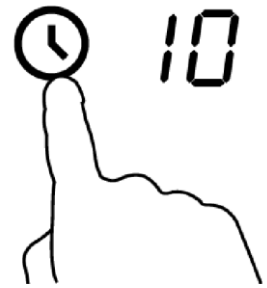


## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

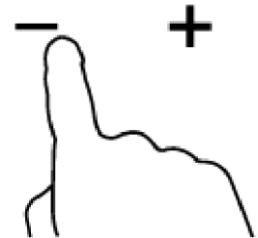


2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein.

Hinweis: Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

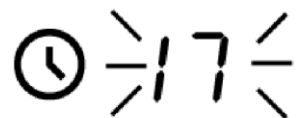


Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 00 Minuten.

4. Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

## Kochleitfaden



Vorsicht beim Frittieren; Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der PowerBoost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

## Kochtipps

- Wenn das Essen aufkocht, die Temperatur runterschalten.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

## Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85°C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, weil sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

## Schnell angebratenes Steak

Um ein saftiges schmackhaftes Steak zuzubereiten:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.

4. Das Steak nur einmal während des Garens wenden. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso „durchgebratener“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

## Für Rührbraten

1. Wählen Sie eine kompatible Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

## Temperatureinstellungen

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

<b>Temperatur-einstellung</b>	<b>Eignung</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln</li> <li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen</li> <li>• Schonendes Köcheln</li> <li>• Langsames Erwärmen</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• Schnelles Köcheln</li> <li>• Reis kochen</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen / Pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautieren</li> <li>• Pasta /Teigwaren kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rührbraten</li> </ul>

- Anbraten
- Suppe zum Kochen bringen
- Wasser kochen

## Pflege und Reinigung


Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

Was?	Wie das geht?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Strom auf dem Kochfeld ausschalten.</li> <li>2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!)</li> <li>3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen.</li> <li>4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig.</li> <li>• Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.</li> </ul>
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten.</li> <li>2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben.</li> <li>3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden.</li> <li>• Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul>
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strom am Kochfeld ausschalten.</li> <li>2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich</li> </ul>

	<p>3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.</p> <p>4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen.</p> <p>5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.</p>	<p>Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>
--	--	--

## Hinweise und Tipps

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Was zu tun ist</b>
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	<p>Kochgeschirr mit rauen Kanten.</p> <p>Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.</p> <p>Siehe „Pflege und Reinigung“.</p>
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.

<p>Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird  angezeigt.</p>	<p>Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist.</p> <p>Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.</p>	<p>Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.</p> <p>Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).</p>	<p>Technische Störung.</p>	<p>Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.</p>

Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst aufzuschrauben.

## Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3-F8	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9-FE	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3/E4	Unnormale Temperatur	Prüfen Sie den Topf.
E5/E6	Schlechte Hitzeausstrahlung vom Kochfeld	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

## Technische Merkmale

Kochfeld	HDI 30
Kochzonen	2 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte elektrische Leistung	3500 W
Produktgröße LxBxH(mm)	288X520X56
Einbaugröße AxB (mm)	268X500

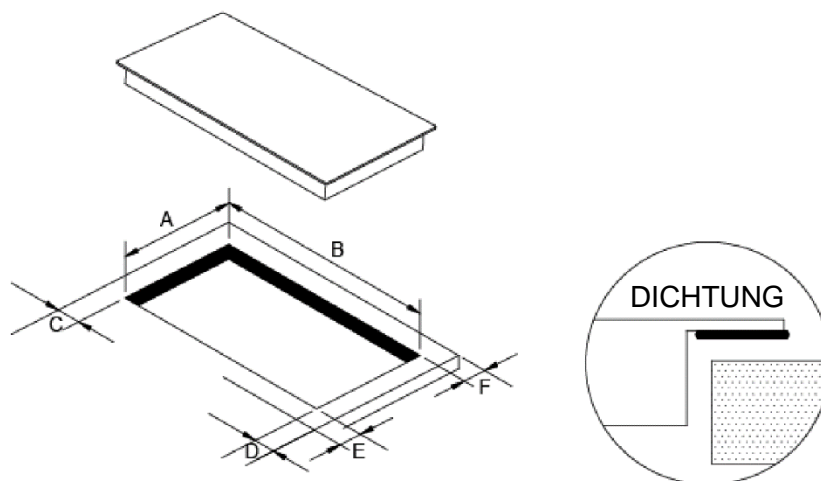
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

## Installation

### Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

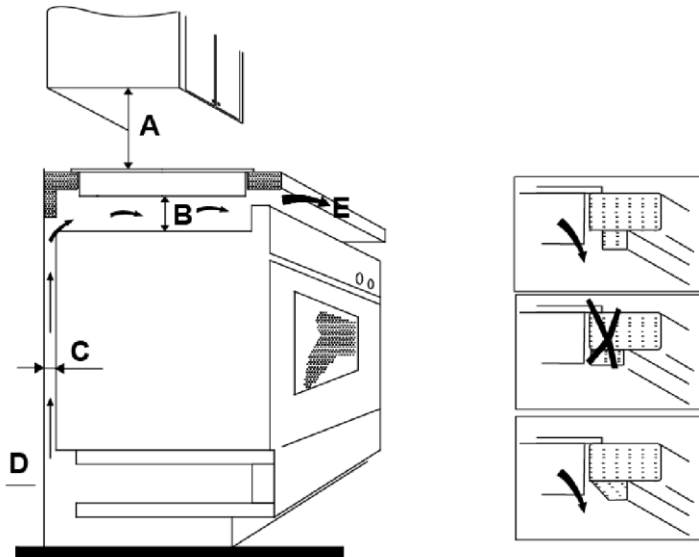


A(mm)	B(mm)	C(mm)	T(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50 Mini	50 Mini	50 Mini	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	30 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 10 mm

## Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.  
Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern aufweisen, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der

Anforderungen vorsehen) gewährleisten.

- Der Trennschalter ist für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

## **Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass**

- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes installiert wurde.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

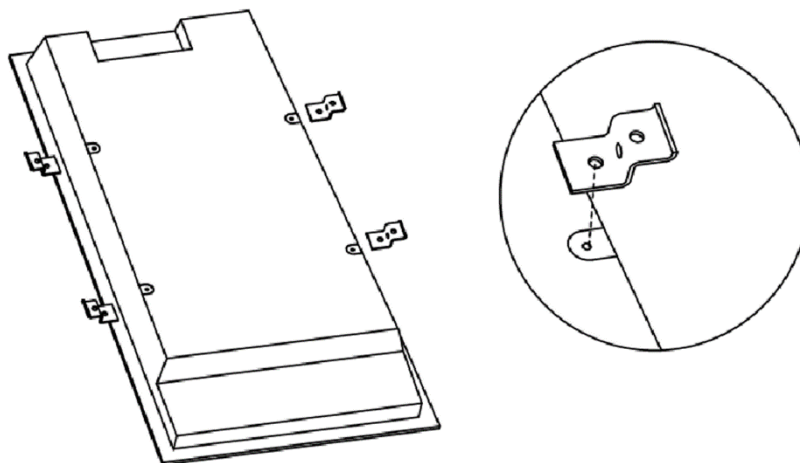
## **Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden**

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

## **Ausrichtung der Position der Halterung**

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).

Passen Sie die Position der Halterungen den unterschiedlichen Plattendicken an.



## **Vorsicht**

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.

2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.

## Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

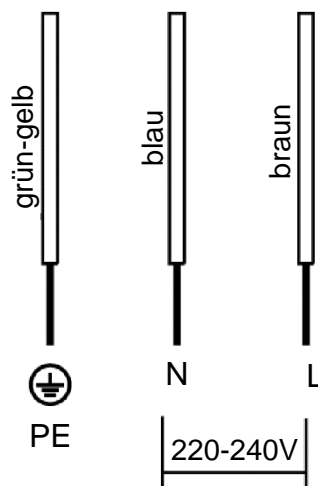
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
  2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
  3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.





Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.
- Der gelb/grüne Draht des Stromkabels muss mit der Erdung der Stromversorgung und des Geräts verbunden sein.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Unfälle, die aus der Verwendung eines nicht geerdeten oder fehlerhaft geerdeten Geräts hervorgehen.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass der Zugang zur Steckdose frei bleibt.

 <p><b>ENTSORGUNG:</b>  <b>Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.</b></p>	<p>Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls verursacht werden, wenn es auf eine falsche Art und Weise entsorgt wird.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.</p> <p>Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.</p> <p>Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.</p>
--	---

En apposant la marque CE  sur ce produit, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement qui sont applicables dans la législation pour ce produit.

## Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

### Installation

#### Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien dessus.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

#### Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

#### Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

### Fonctionnement et entretien

#### Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une surface de la plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

## **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

## **Risque lié à une surface chaude**

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Attention : les objets métalliques aimantables portés sur le corps peuvent chauffer à proximité de la plaque de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

## **Risque de coupure**

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

## **Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.

- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson au moyen de ses commandes et ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

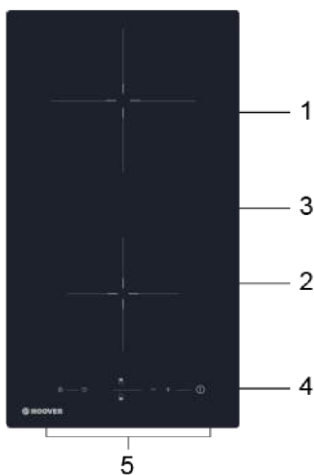
**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et la faire fonctionner. Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

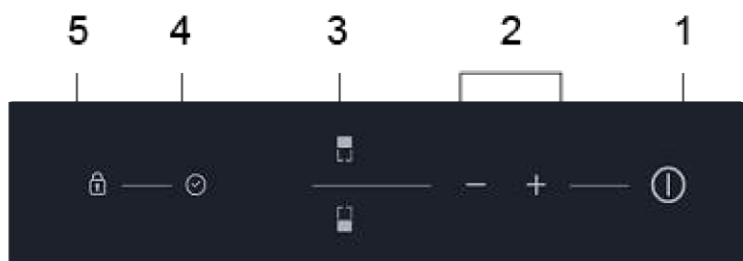
## Présentation du produit

### Vue de dessus



1. Zone 2000 W maxi
2. Zone 1500 W maxi
3. Plaque en verre
4. Commande Marche/Arrêt
5. Panneau de commande

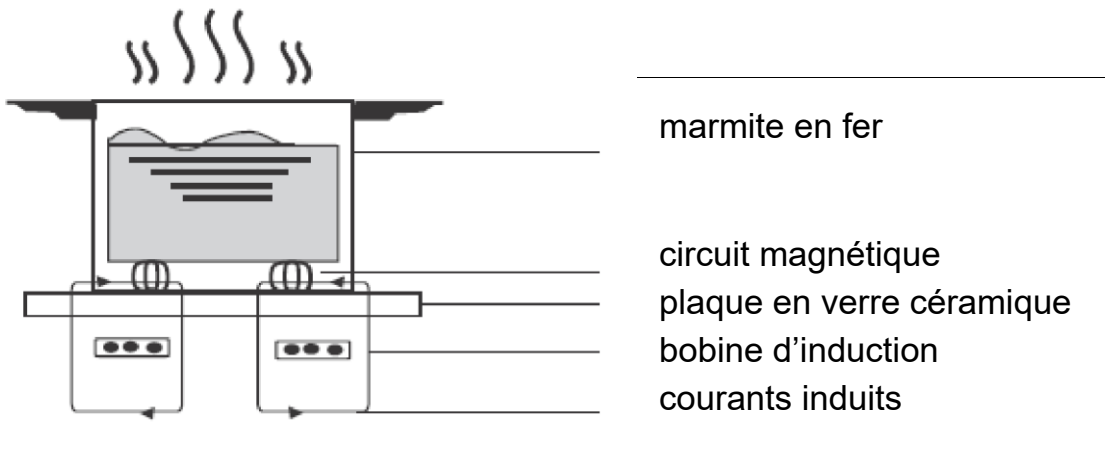
### Panneau de commande



1. Commande Marche/Arrêt
2. Commandes de réglage de la puissance/minuterie
3. Commandes de sélection des zones de cuisson
4. Commande de la minuterie
5. Commande de verrouillage

# Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.

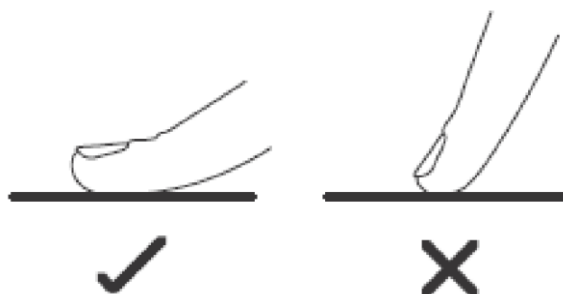


## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

## Utilisation des commandes tactiles

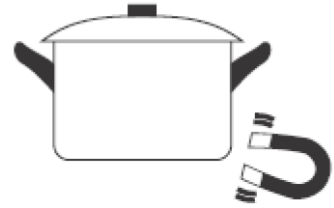
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.




## Sélection du bon ustensile de cuisson



• N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

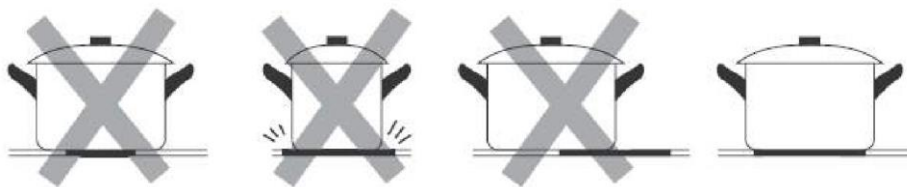


- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

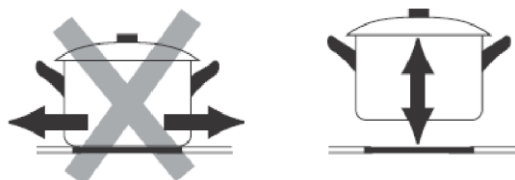
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



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



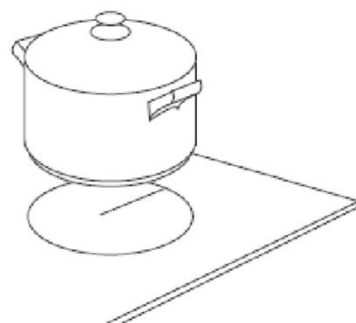
# Utilisation de votre plaque à induction

## Pour commencer à cuire

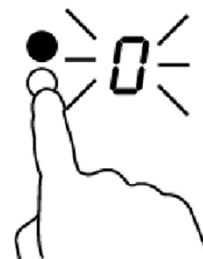
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.  
Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent "-" ou "- -" pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



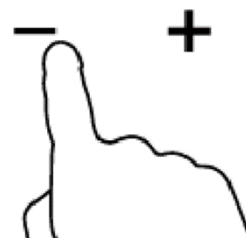
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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



4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande "-" ou "+".
  - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.



- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

## Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

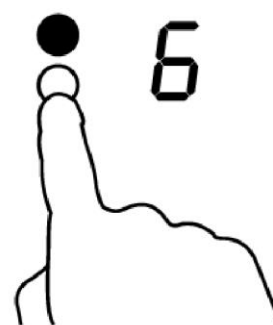
Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

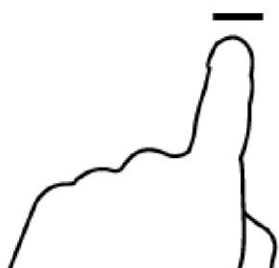
La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

## Quand vous avez fini de cuisiner

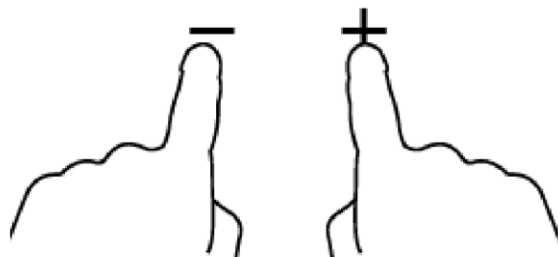
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



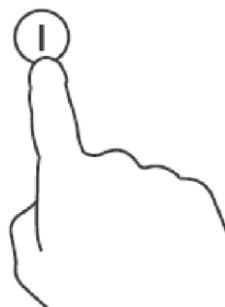
2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à "0" ou en touchant les commandes "-" et "+" simultanément. Assurez-vous que "0" s'affiche.



OU



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



#### 4. Faites attention aux surfaces chaudes

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



## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera " Lo "

### Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



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

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

## Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la zone passe automatiquement en mode veille en une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant une minute supplémentaire.

## Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## En utilisant la minuterie

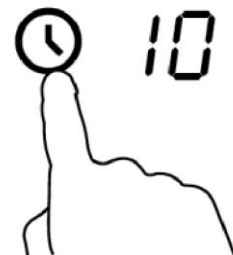
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

## Utilisation de la minuterie comme alarme

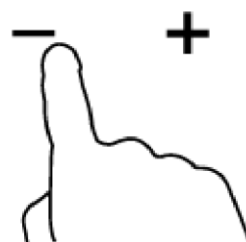
### Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.  
Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.



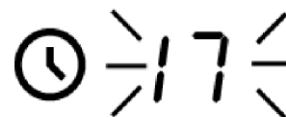
Maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

4. En touchant "-" et "+" simultanément, la minuterie est supprimée et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

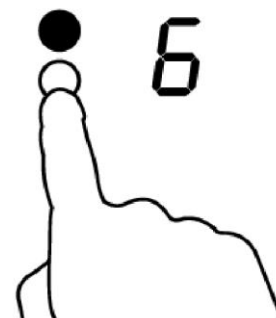


6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "- -" quand le temps réglé est terminé.

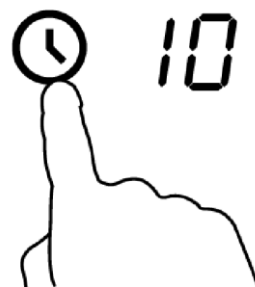


## Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

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

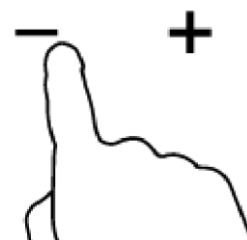


2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois, le temps diminue ou augmente d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie, le temps diminue ou augmente de 10 minutes.

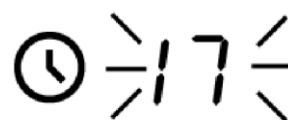


Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

4. En touchant "-" et "+" simultanément, la minuterie est supprimée et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

## Lignes directrices pour cuisiner



Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et cela présente un risque sérieux d'incendie.

## Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuisiner avec un réglage élevé puis réduisez le réglage quand la nourriture est chaude.

## Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

## Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.

- Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
- Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

## Pour faire sauter des aliments

- Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
- Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
- Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
- Servez immédiatement.

## Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments</li> <li>faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li> <li>faire mijoter délicatement</li> <li>tiédir lentement</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>réchauffer</li> <li>faire frémir rapidement</li> <li>cuisiner du riz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>faire revenir</li> <li>cuisiner des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>faire sauter des aliments</li> <li>saisir</li> <li>amener la soupe à ébullition</li> <li>faire bouillir de l'eau</li> </ul>


# Entretien et nettoyage

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant.</li> <li>4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention.</li> <li>• Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.</li> </ul>
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant.</li> <li>4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre.</li> <li>• Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.</li> </ul>
Débordements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Épongez le débordement</li> <li>3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre.</li> <li>4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant.</li> <li>5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.</li> </ul>

# Conseils et astuces

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Que faire</b>
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux.  Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'.  Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et  apparaît sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction.  La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'.  Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Ne tentez jamais de démonter l'unité vous-même.

## Affichage des pannes et inspection

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

Problème	Causes possibles	Que faire
F3-F8	Panne du capteur de température.	Veuillez contacter le fournisseur.
F9-FE	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3/E4	Température anormale	Veuillez contrôler la marmite.
E5/E6	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## Caractéristiques techniques

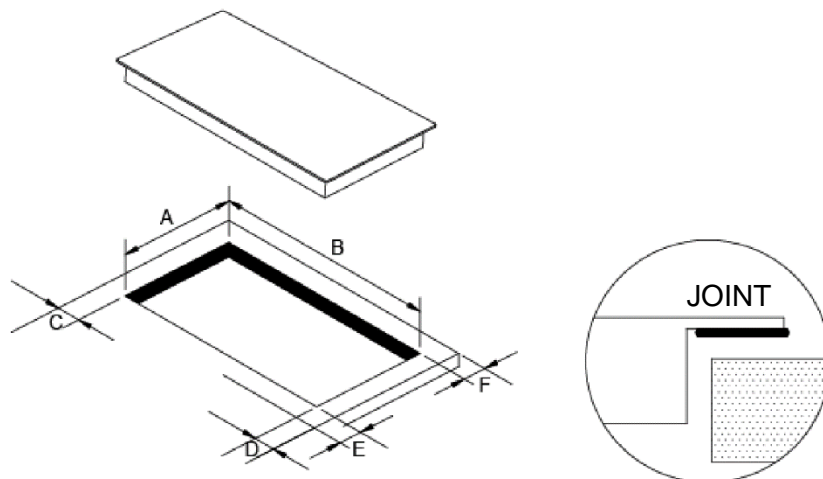
Plaque de cuisson	HDI 30
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	3500 W
Taille du produit LxIxH (en mm)	288X520X56
Dimensions du produit encastré (en mm)	268X500

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

## Installation

### Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.  
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.  
Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude.  
Comme cela est montré ci-dessous :

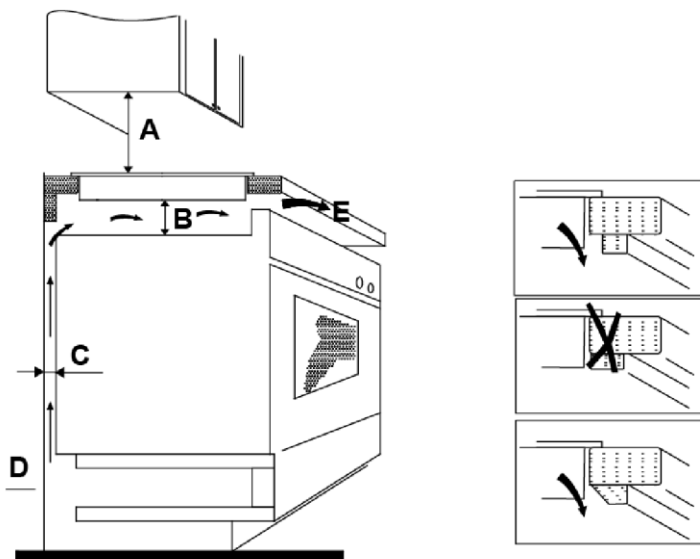


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50 mini	50 mini	50 mini	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

## Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur.
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée.
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation.
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

## **Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que**

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

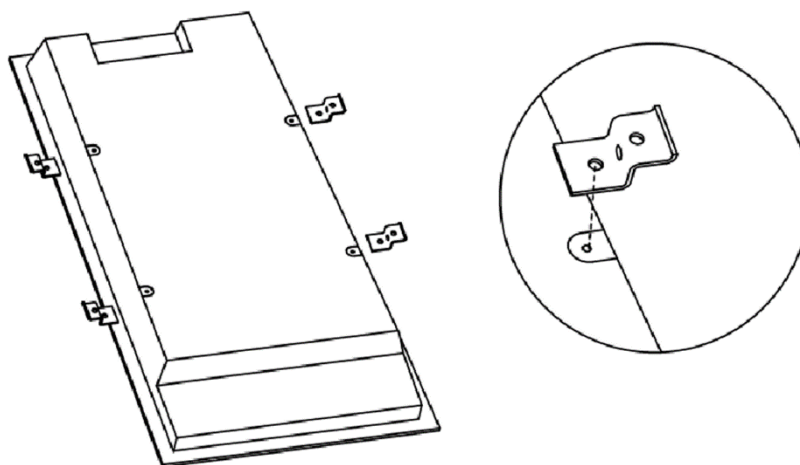
## **Avant de placer les étriers de fixation**

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

## **Réglage de la position des étriers**

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.

Régalez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



## **Mises en garde**

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

## Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.

Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

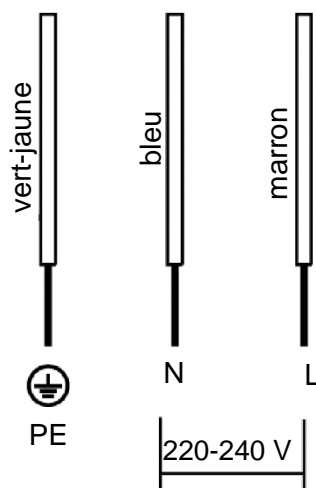
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

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



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être branché sur la terre des bornes de l'alimentation et de l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident dû à l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou avec une continuité de branchement à la terre défectueuse.
- Si l'appareil a une prise murale, il doit être installé de manière à ce que la prise murale soit accessible.




**MISE AU REBUT :**  
**ne jetez pas ce produit**  
**avec les ordures**  
**ménagères. Il est**  
**nécessaire de le jeter**  
**séparément car il**  
**nécessite un**  
**traitement spécial.**

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'applicazione del contrassegno CE  sul prodotto garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legge.

## **Avvertenze per la sicurezza**

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

### **Installazione**

#### **Pericolo di scariche elettriche**

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare la manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

#### **Pericolo di tagli**

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

#### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

### **Uso e manutenzione**

#### **Pericolo di scariche elettriche**

- Se la superficie del piano cottura è danneggiata o incrinata, non utilizzarla per la cottura. In caso di rottura o incrinatura del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.

- Scollegare il piano cottura dalla presa prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### **Pericolo per la salute**

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

### **Pericolo dovuto alla superficie calda**

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Attenzione: eventuali oggetti metallici magnetizzabili indossati possono diventare caldi nelle vicinanze del piano cottura. Monili in oro o argento non sono interessati da questo fenomeno.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

### **Pericolo di tagli**

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

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

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

- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o di arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico è stato progettato solo per uso domestico.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto supervisione o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, non devono essere collocati sulla superficie del piano cottura perché potrebbe riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con l'apposito comando e non basarsi sul rivelatore di presenza della pentola.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

## **Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

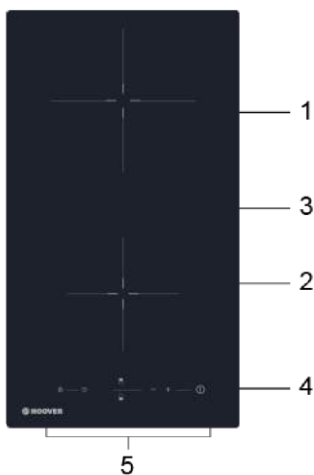
Si raccomanda di consultare attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

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

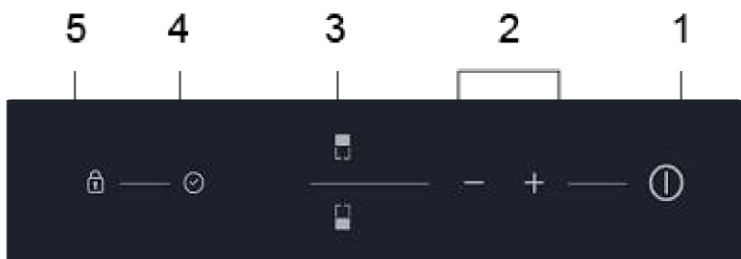
## **Panoramica del prodotto**

### **Vista superiore**



1. Zona max 2000 W
2. Zona max 1500 W
3. Piastra in vetro
4. Comando di accensione e spegnimento
5. Pannello di controllo

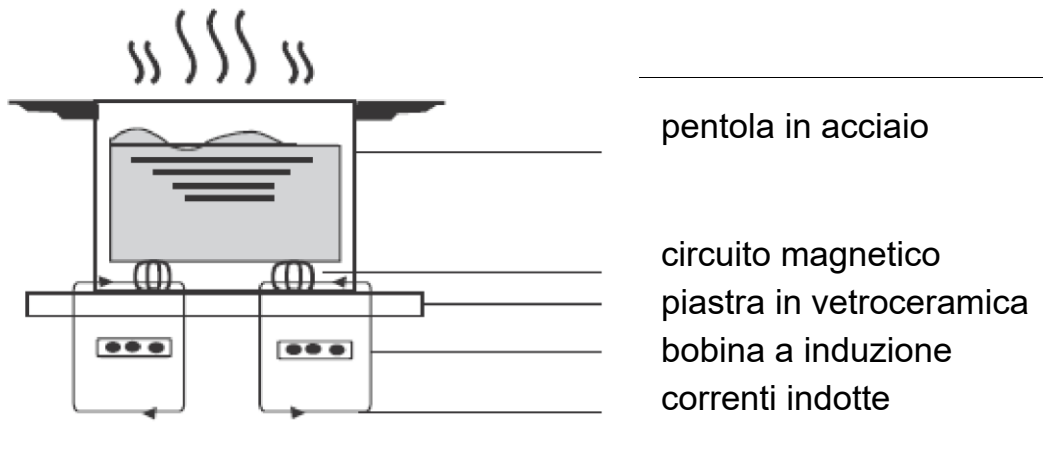
### **Pannello di controllo**



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

# Cenni sulla cottura a induzione

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

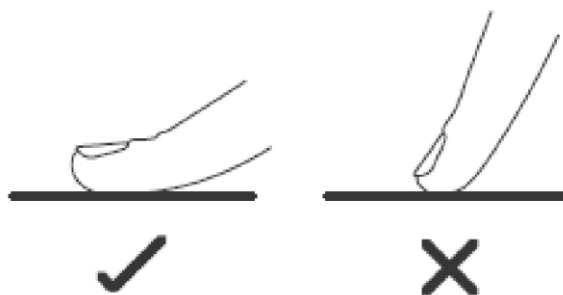


## Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

## Utilizzo dei comandi touch

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



## Scelta degli utensili da cucina




• Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

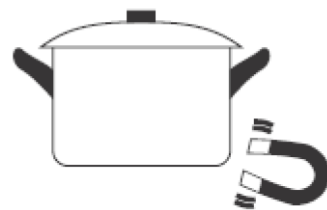
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.

- Se non è disponibile un magnete:

1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.

2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.

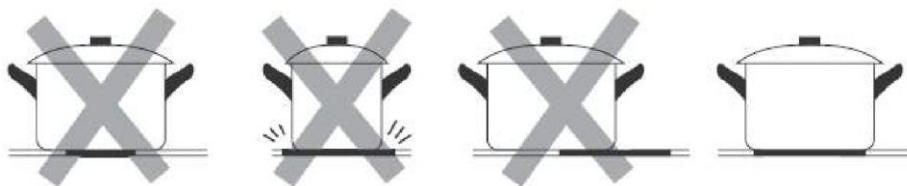
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



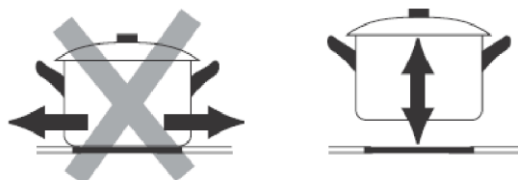
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



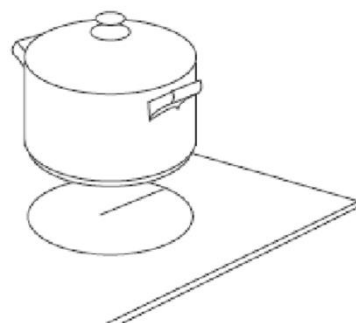
# Uso del piano cottura a induzione

## Per avviare la cottura

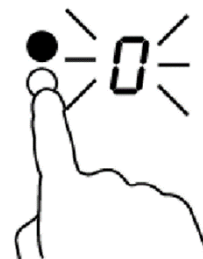
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento  
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "- -", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità standby.



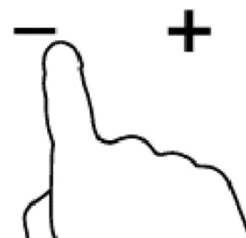
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
  - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



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



4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".
  - Se non sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.



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

## Indicazione lampeggiante sul display alternativamente all'impostazione della temperatura

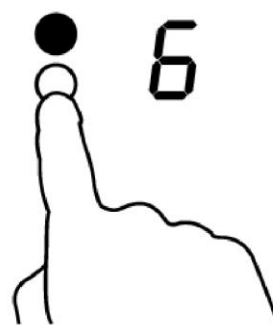
In tal caso:

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

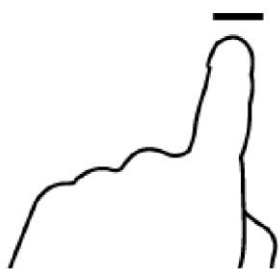
Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.  
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

### Quando la cottura termina

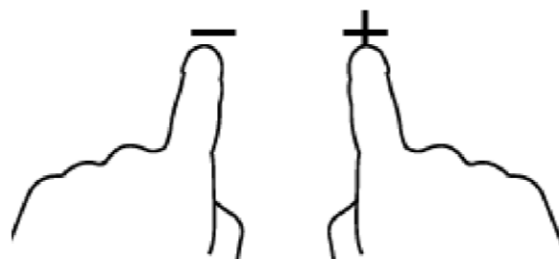
1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0" o toccando i comandi "-" e "+" contemporaneamente. Accertarsi che il display indichi "0".



**OPPURE**



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



#### 4. Attenzione alle superfici calde

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



## Blocco dei comandi

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

### Per bloccare i comandi

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

### Per sbloccare i comandi

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



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

## Protezione da temperature eccessive

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

## Rilevamento di piccoli oggetti

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

## Protezione tramite spegnimento automatico

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

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

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione smette immediatamente di scaldare e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



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

## Utilizzo del timer

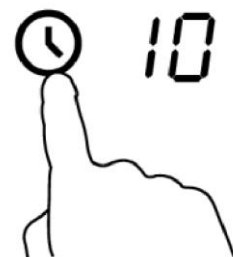
Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

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

## Utilizzo del timer come promemoria minuti

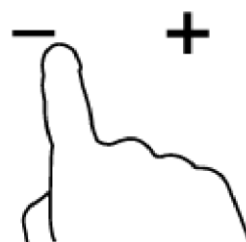
### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura si acceso.  
Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "10".



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

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



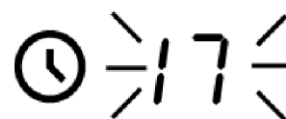
Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 00.

4. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti indica "00".



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

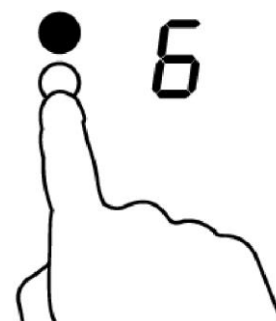


6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" una volta trascorso il tempo impostato.

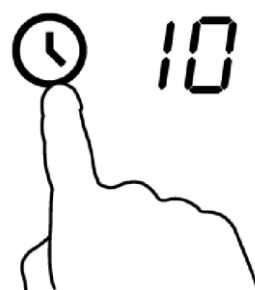


## Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura.

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.

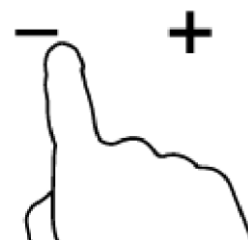


2. Toccare il comando del timer; l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "10".



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

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

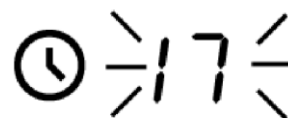


Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 00.

4. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti indica "00".



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



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



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



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

## Linee guida per la cottura



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

## Suggerimenti per la cottura

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

## Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

## Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.

4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

## Rosolatura

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

## Impostazioni della temperatura

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

<b>Impostazione della temperatura</b>	<b>Uso</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti</li> <li>• Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente</li> <li>• Cottura a fuoco lento delicata</li> <li>• Riscaldamento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento</li> <li>• Cottura a fuoco lento rapida</li> <li>• Cottura del riso</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancake</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauté</li> <li>• Cottura della pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosolatura</li> <li>• Scottatura</li> <li>• Bollitura di zuppe</li> <li>• Bollitura di acqua</li> </ul>


# Cura e pulizia

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

Cosa?	Come?	Importante
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura.</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare particolare attenzione</li> <li>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Toglierle immediatamente con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina di alimentazione del piano cottura.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi permanentemente.</li> <li>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.</li> </ul>
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.</li> </ul>

## Suggerimenti e istruzioni utili

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Cosa fare</b>
Il piano cottura a induzione non si accende.	Mancanza di corrente.	Accertarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla fonte di alimentazione e che questa sia accesa. Controllare se si è verificato un blackout a casa o nella zona. Se il problema persiste dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura a induzione.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari.  Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina".  Vedere "Cura e pulizia".
Alcune padelle producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	È normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.

Le padelle non si riscaldano e il display indica  .	<p>Il piano cottura a induzione non rileva la padella perché non è idonea per la cottura a induzione.</p> <p>Il piano cottura a induzione non rileva la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.</p>	<p>Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina".</p> <p>Centrare la padella e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.</p>
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Non tentare mai di smontare l'unità.

## Indicazione dei guasti e significato

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

Problema	Possibili cause	Cosa fare
F3-F8	Guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi al fornitore.
F9-FE	Guasto del sensore di temperatura IGBT	Rivolgersi al fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Se è normale, accendere il piano cottura a induzione.
E3/E4	Temperatura anomala	Controllare la pentola.
E5/E6	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo

## Specifiche tecniche

Piano cottura	HDI 30
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~
Potenza elettrica installata	3500 W
Dimensioni del prodotto - L×P×A (mm)	288×520×56
Dimensioni dell'incasso - A×B (mm)	268×500

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

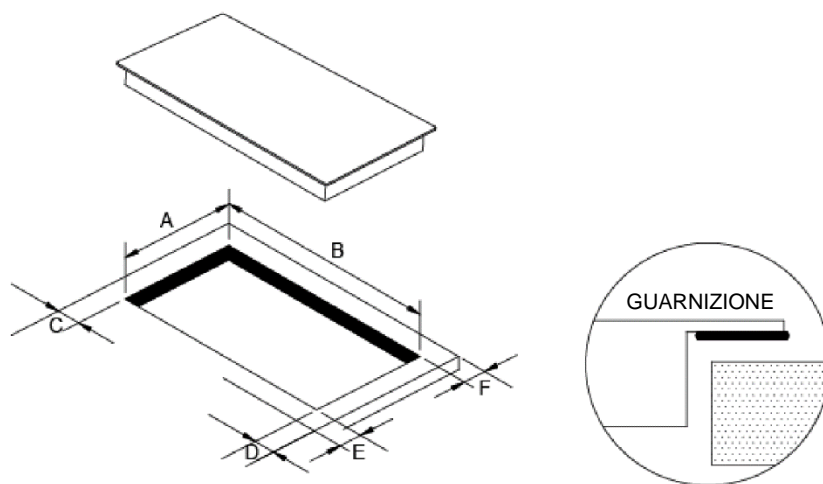
## Installazione

### Selezione delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio attorno al foro.

Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

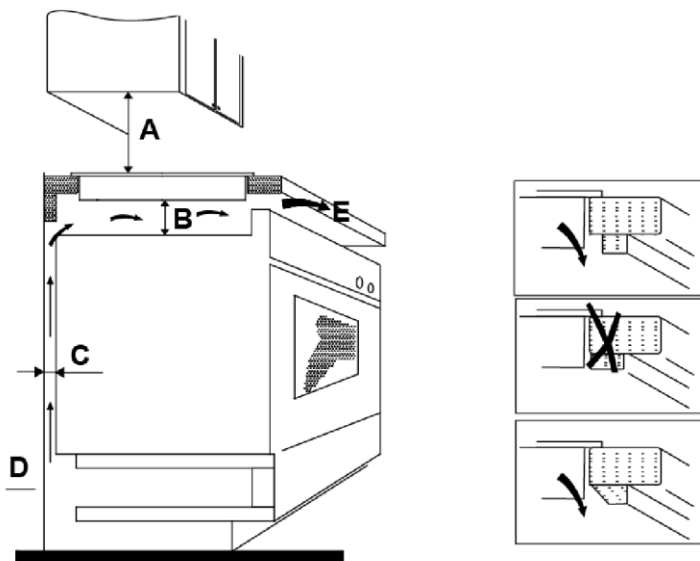


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	Min 50	Min 50	Min 50	Min 50

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 mm

## Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.

L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).

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

## Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

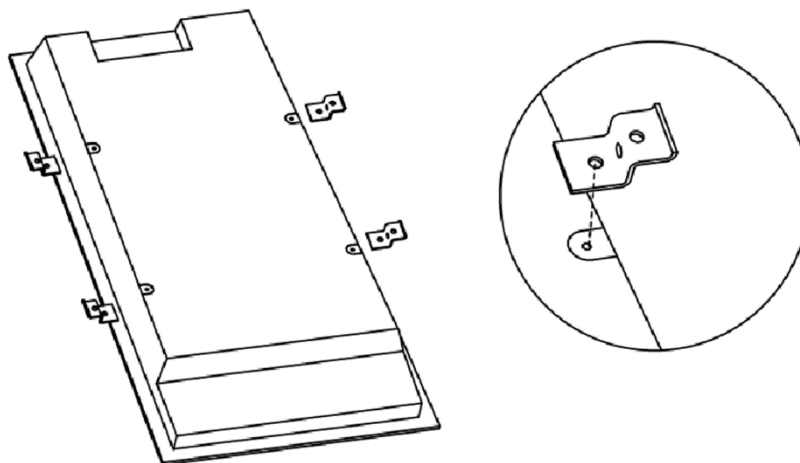
## Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

## Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.



## Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.

2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente al di sopra di lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina deve esistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



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

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

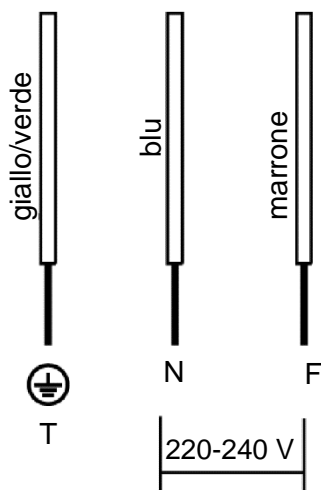
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto potrebbero causare surriscaldamenti e incendi.

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

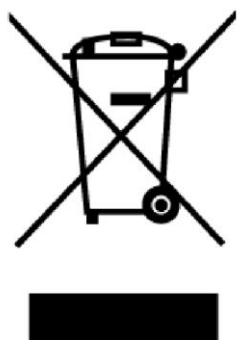


Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

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



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.
- Il conduttore giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra della rete e ai terminali dell'elettrodomestico.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti risultanti dall'uso di elettrodomestici non collegati a terra o difetti di continuità della messa a terra.
- Se l'elettrodomestico è dotato di uscita per una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo tale che tale uscita sia accessibile.



**SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.**

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.