

HOOVER



Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione

ITALIANO

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENSKÝ


Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI



HI642MC

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  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. As applicable, the parts of this appliance are compliant to:
REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the
- appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

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

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

Thank you for purchasing the induction hob. We hope it will give many years of good service.

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

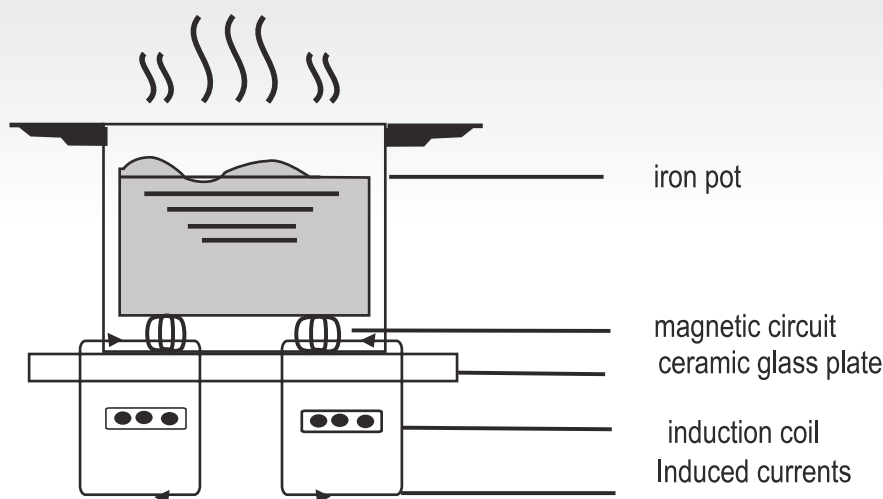
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

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

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in Figure (1)

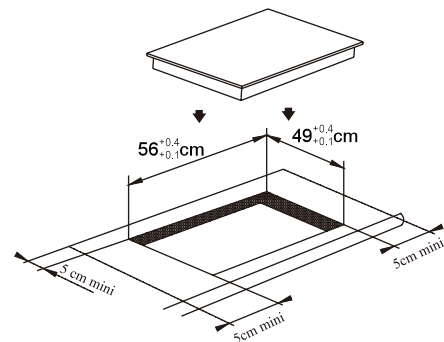
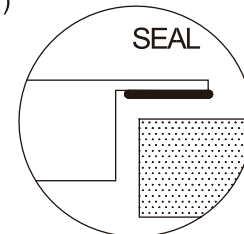


Figure (1)



2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

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

Figure (2)

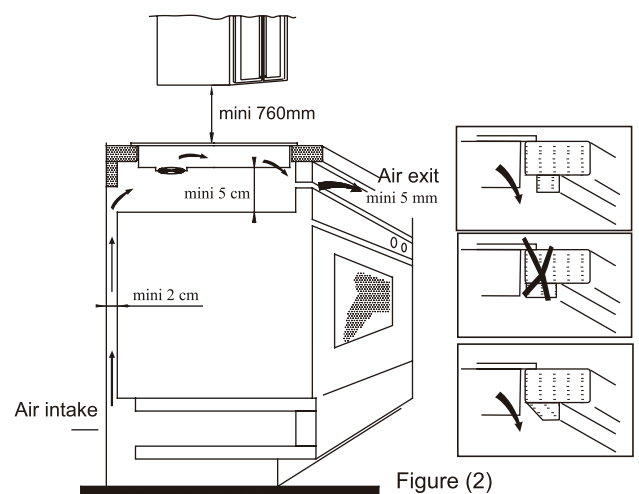
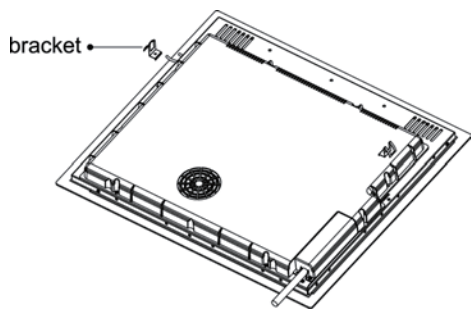


Figure (2)

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

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- (4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- (5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. Connection to power supply

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

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 Blue	4 N	5 Yellow/Green
220-240V~	1 2 Black & Brown		3 Blue	4 N	5 Yellow/Green

Figure (3)

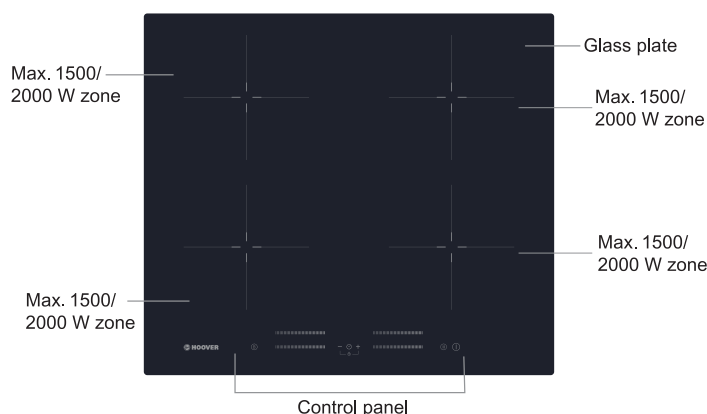
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

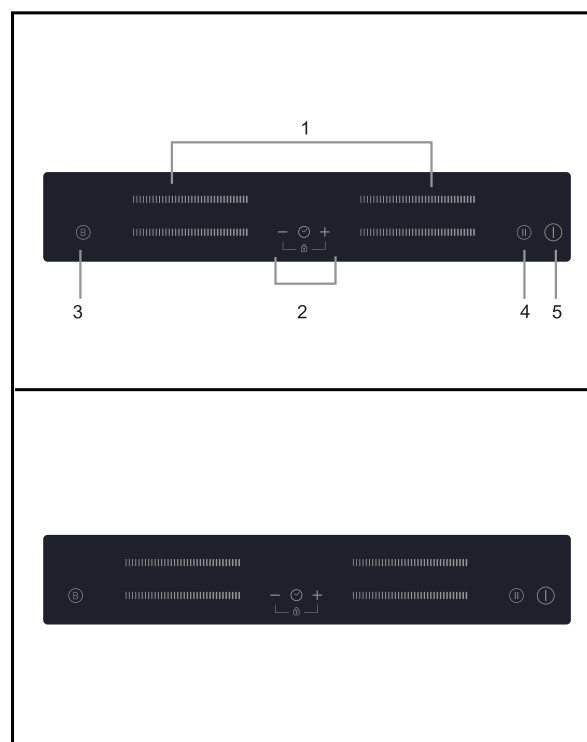
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel

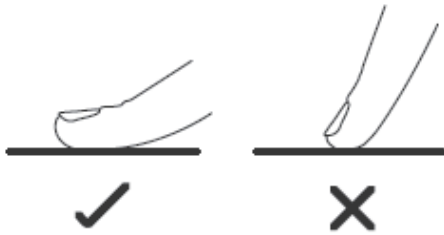


- 1. Heating zone power controls
- 2. Timer control / Keylock control
- 3. Booster control
- 4. Pause control
- 5. ON/OFF control

Operation of Product

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.

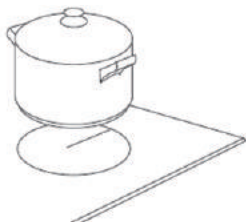


How to use

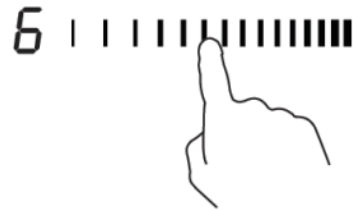
- 1.Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



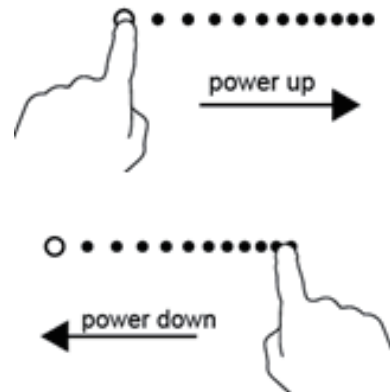
- 2.Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- 3.Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.



- 4.Select a heat setting by touching the slider 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 $\geq 9 \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

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

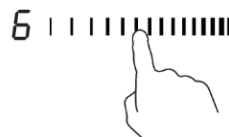
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Using the Boost function

Activate the boost function:

Touching the heating zone slider control

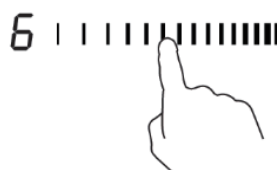


Touching the boost control "B", the zone indicator show "b." and the power reach Max.



Cancel the Boost function:

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



Turn the cooking zone off by touching the slider to "1".
Make sure the display shows "0".



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the pause control "⏸".	All the indicator will show "11"
To exit pause mode	
Touch the pause control.	





When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the Timer “-” and Timer “+” at the same time for a while.	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the Timer “-” and Timer “+” at the same time for a while.	



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.

Timer control

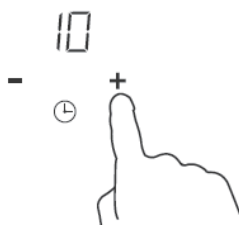
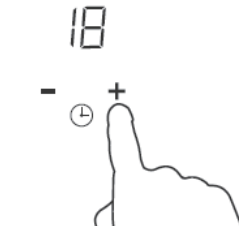
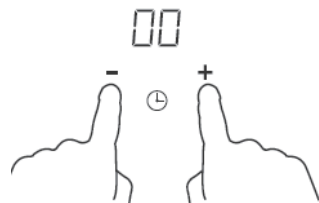

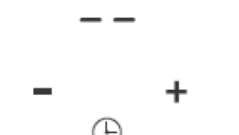
You can use the timer in two different ways:

- 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 or more cooking zones off after the set time is up.

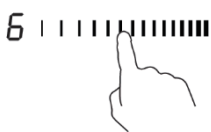

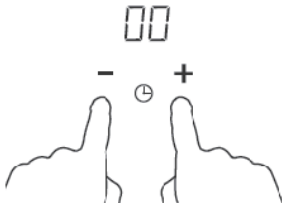


The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone



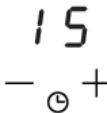
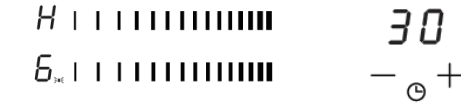
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
Touch “+” the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.	
<p>Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer</p> <p>Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.	
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.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

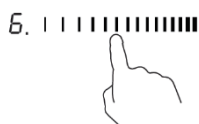
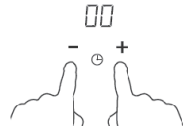
Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
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.

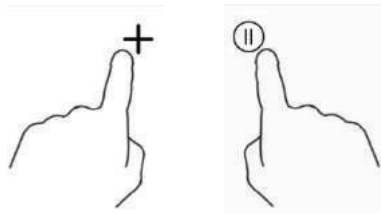
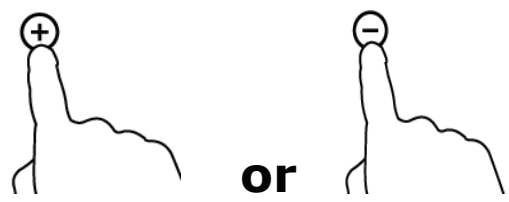
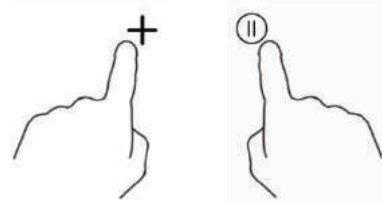
set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:	
 (set to 15 minutes)  (set to 45 minutes)	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) **Cancel the timer**

<p>Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	

Power Management Function

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

<p align="center">To enter Power Management Function</p>	
<p>Turn on the hob, then Press at the same time the Pause key and Timer " +".</p> 	<p>The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.</p>
<p align="center">To switch to another level</p>	
<p>press +/- of the timer</p> 	<p>There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"P1" : the maximum power is 2.5Kw.</p> <p>"P2" : the maximum power is 3.5Kw.</p> <p>"P3" : the maximum power is 4.5Kw.</p> <p>"P4" : the maximum power is 5.5Kw.</p> <p>"P5" : the maximum power is 7.0Kw.</p>
<p align="center">Confirmation and Exit Power Management Function</p>	
<p>Press at the same time Pause key and Timer " + " for confirmation.</p> 	<p>Then the hob will be turned off.</p>

Default working times

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

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

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



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

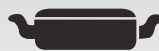
Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

- 1 This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

- 2 Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.

- 3 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.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

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

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC/FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

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

The above table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.



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

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.


This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC 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, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014						
		Position	Symbol	Value	Unit	
Model identification				HI642MC		
Type of hob:				Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas	zones			4		
	areas					
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X		
	Induction cooking cooking areas					
	radiant cooking zones					
	solid plates					
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅		18,0	cm	
	Rear central	∅			cm	
	Rear right	∅		18,0	cm	
	Central left	∅			cm	
	Central central	∅			cm	
	Central right	∅			cm	
	Front left	∅		18,0	cm	
	Front central	∅			cm	
	Front right	∅		18,0	cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W			cm	
	Rear central	L W			cm	
	Rear right	L W			cm	
	Central left	L W			cm	
	Central central	L W			cm	
	Central right	L W			cm	
	Front left	L W			cm	
	Front central	L W			cm	
	Front right	L W			cm	
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E ^{Electric cooking}		172.8	Wh/kg
		Rear central	E ^{Electric cooking}			Wh/kg
		Rear right	E ^{Electric cooking}		183.1	Wh/kg
Central left		E ^{Electric cooking}			Wh/kg	
Central central		E ^{Electric cooking}			Wh/kg	
Central right		E ^{Electric cooking}			Wh/kg	
Front left		E ^{Electric cooking}		204.9	Wh/kg	
Front central		E ^{Electric cooking}			Wh/kg	
Front right	E ^{Electric cooking}		198.3	Wh/kg		
Energy consumption for the hob calculated per kg		E ^{Electric hob}		189.8	Wh/kg	
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance						
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • 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. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 						
These information are to be considered as part of the appliance user manual.						

Apponendo il marchio CE  su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto. Se necessario, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a: REGOLAMENTO (CE) N° 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi.
- **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.
Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.

- Dopo l'uso, spegnere la resistenza di riscaldamento del piano cottura con il relativo comando. Mai fare affidamento sul rivelatore presenza pentole.
- Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal servizio tecnico del produttore o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** Per evitare rischi causati da un involontario azzeramento dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un temporizzatore, oppure essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'elettrodomestico.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.
- Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
- Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
- Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio. - Le istruzioni indicano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo conto della temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

Gentile cliente,

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura ad induzione. Ci auguriamo che possa funzionare correttamente per molti anni.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

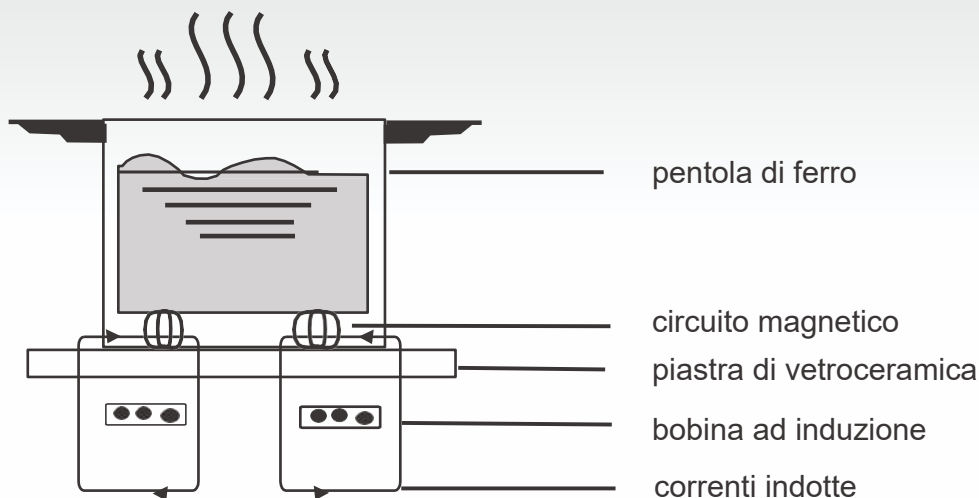
Introduzione al prodotto

Il piano cottura ad induzione si adatta a qualsiasi tipo di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i suoi comandi microcomputerizzati e le sue multifunzioni, rendendolo la scelta ideale per la famiglia di oggi.

Realizzato con materiali appositamente importati, il piano di cottura ad induzione è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano di cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra riscaldante in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la bobina. Ciò produce un gran numero di vortici che a loro volta generano calore che viene poi trasmesso attraverso la zona di cottura al recipiente di cottura.



Sicurezza

Questo piano di cottura è stato progettato specificamente per uso domestico.

Nella sua costante ricerca di miglioramento dei propri prodotti, HOOVER si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento qualsiasi aspetto tecnico, programma o aspetto estetico dell'elettrodomestico.

● Protezione dal surriscaldamento

Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

● Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni o non magnetici

Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano, si attiva un cicalino per circa un minuto, dopodiché il piano si mette automaticamente in standby.

● Indicatore del calore residuo

Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.

● Protezione tramite autospegnimento

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	La zona di riscaldamento si spegne automaticamente dopo
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Quando la padella viene tolta dalla zona di cottura il riscaldamento si interrompe immediatamente e il piano si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

Avvertenza: I portatori di pacemaker cardiaco devono consultare un medico prima di usare il piano di cottura a induzione.

Installazione

1. Praticare un foro nel piano di lavoro della dimensione indicata nello schema seguente. Attorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm. Il piano di lavoro deve avere uno spessore di almeno 30 mm ed essere realizzato in materiale resistente al calore.

Come mostrato in Figura (1)

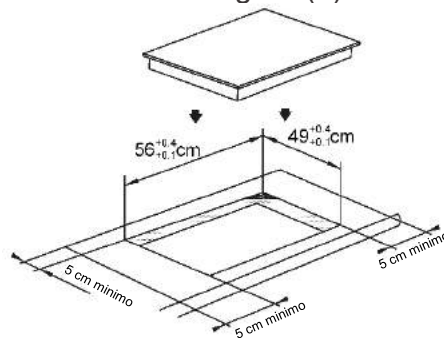


Figura (1)



2. È essenziale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano sia installato correttamente come mostrato in Figura 2.

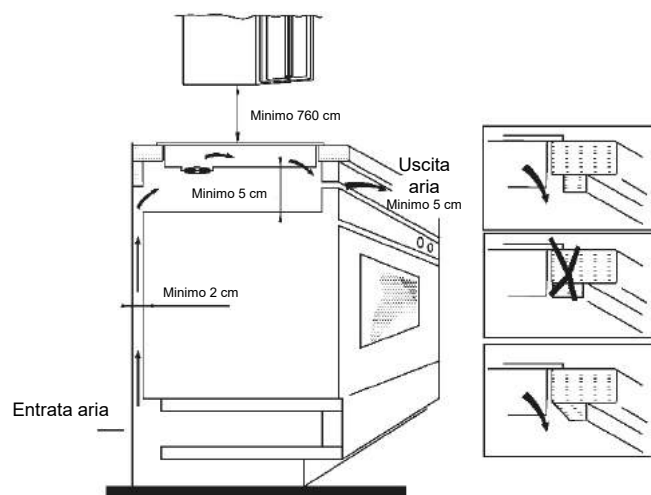
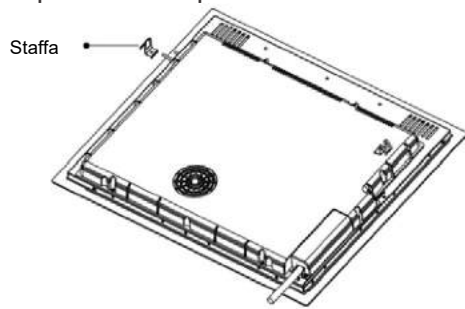


Figura (2)

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

3. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe presenti sulla base. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del piano.



Avvertenze:

- (1) L'installazione del piano a induzione deve essere eseguita da personale qualificato. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugabiancheria a tamburo.
- (3) Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da consentire un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e l'area sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

4. Collegamento all'alimentazione

La presa deve essere collegata a un interruttore automatico unipolare in conformità con la relativa normativa. Il metodo di collegamento è illustrato nella Figura 3.

Tensione	Collegamento filo				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 Giallo/verde
	Nero	Marrone			
220-240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 Giallo/verde
		Nero e marrone		Blu	

Figura (3)

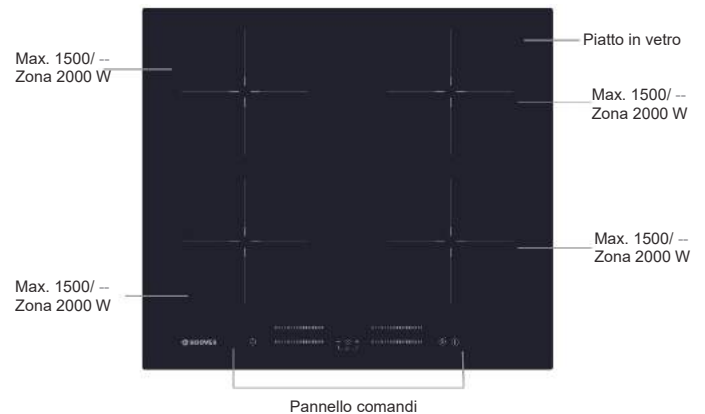
Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico omnipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.

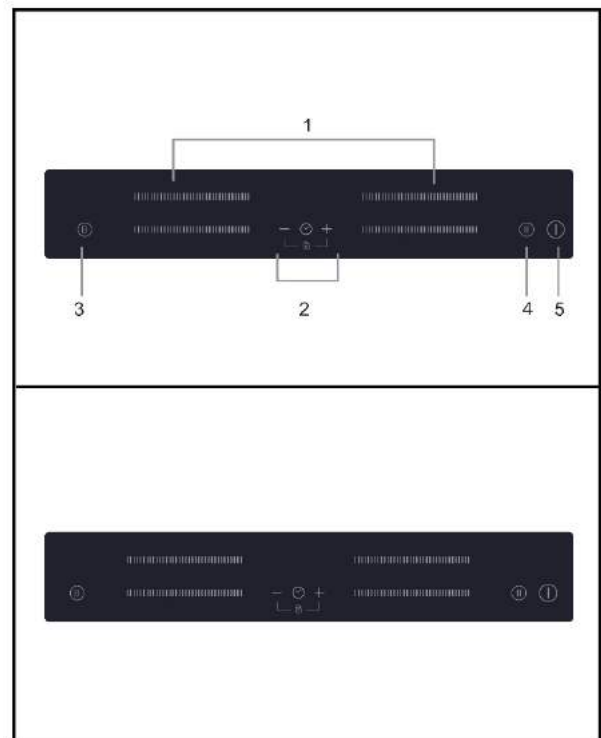
L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.

Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

Diagramma del piano di cottura ad induzione:



Schema del pannello di controllo

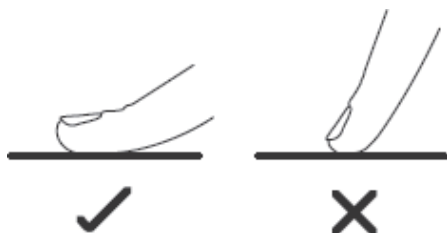


1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. Controllo del timer / Blocco comandi
3. Controllo funzione boost
4. Controllo pausa
5. Tasto ON/OFF

Funzionamento del prodotto

Tasti a sfioro

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

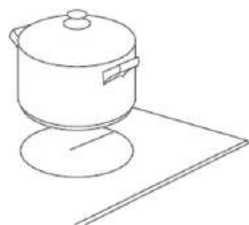


Modo d'uso

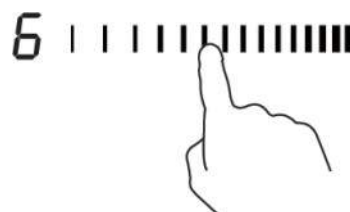
1. Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "--", ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.



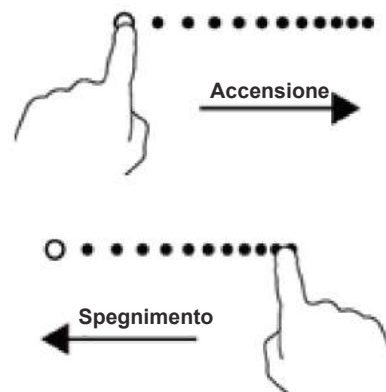
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
 - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore
 - Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1.
 - L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



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

Questo significa quanto segue:

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

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

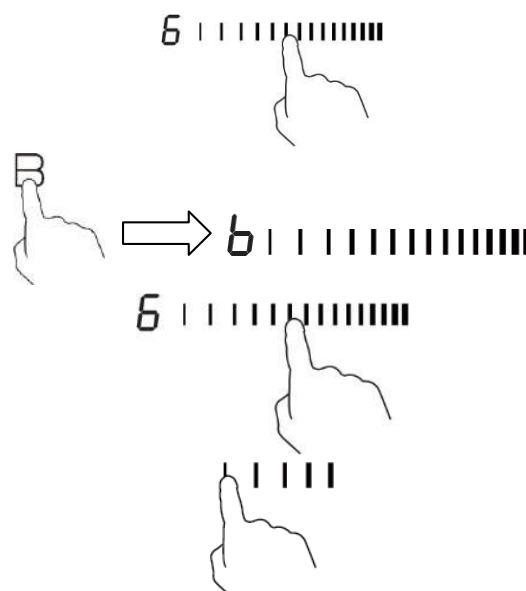
Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost:

Toccare il comando del cursore della zona da scaldare

Toccare il comando funzione boost "B", l'indicatore della zona mostra "b" e la potenza raggiunge il valore massimo.



Cancellazione della funzione boost:

Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost.

Spegnere la zona di cottura toccando il cursore fino a "I".
Accertarsi che il display visualizzi "0".

- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

Modalità Pausa

- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello ON/OFF sono disabilitati.

Per entrare in modalità pausa	
Toccare il comando pausa "II"	Tutti gli indicatori mostrano "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare il comando pausa.	



Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFF ①, si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF ① in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità pausa.

Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi	
Tenere premuti contemporaneamente il timer " " e il timer " + " per un breve periodo di tempo.	L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il timer "—" e il timer "+ " contemporaneamente per un breve periodo di tempo.	



Quando il piano di cottura è in modalità di pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF ①, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF ① in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

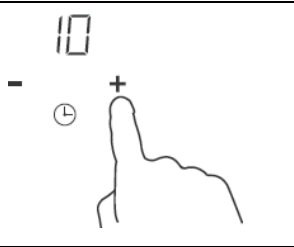
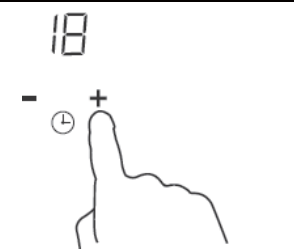
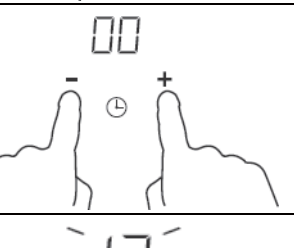
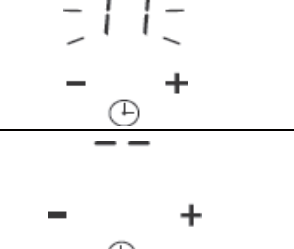

Controllo timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

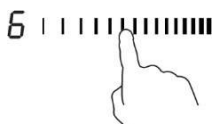

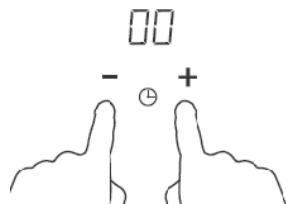


- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

A) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e "10" apparirà nel display del timer.	
Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer. Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.	
Toccare il "-" e il "+" insieme, il timer viene cancellato e lo "00" apparirà sul display dei minuti.	
Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.	
L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.	

B) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostare una zona	
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare	
Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer. Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.	
Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".	
Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.	
Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	



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


per impostare più zone:

Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola; Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, sono attivi i punti decimali delle zone di cottura corrispondenti. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia.

Vedere la visualizzazione sottostante:

 (impostato a 15 minuti)

15

 (impostato a 45 minuti)

- ⊕ +

Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.

Vedere la visualizzazione a destra:



30



- ⊕ +

(impostato a 30 minuti)

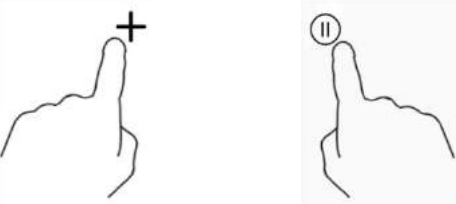

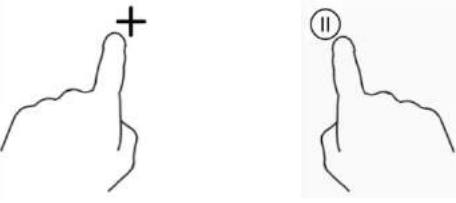
Toccare il comando della zona di riscaldamento, e nell'indicatore del timer verrà visualizzato il timer corrispondente.

C) Annullamento del timer

Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer.	
Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".	

Funzione gestione potenza

- È possibile impostare un livello massimo di assorbimento per il piano di cottura a induzione scegliendo varie gamme di potenza.
- I piani di cottura a induzione possono limitarsi automaticamente per lavorare ad un livello di potenza inferiore, in modo da evitare i rischi di sovraccarico.

Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano di cottura, premere contemporaneamente il tasto pausa e il timer "+". 	L'indicatore del timer mostra "P5", che corrisponde al livello di potenza 5. La modalità di default è pari a 7,0 kW.
Per passare ad un altro livello	
premere +/- del timer  oppure	Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer visualizza uno di questi. "P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW. "P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW. "P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW. "P4": la potenza massima è pari a 5,5 kW. "P5": la potenza massima è pari a 7,0 kW.
Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza	
Premere contemporaneamente il tasto pausa e il timer "+" per confermare. 	A questo punto il piano di cottura si spegne.

Tempi di funzionamento di default

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

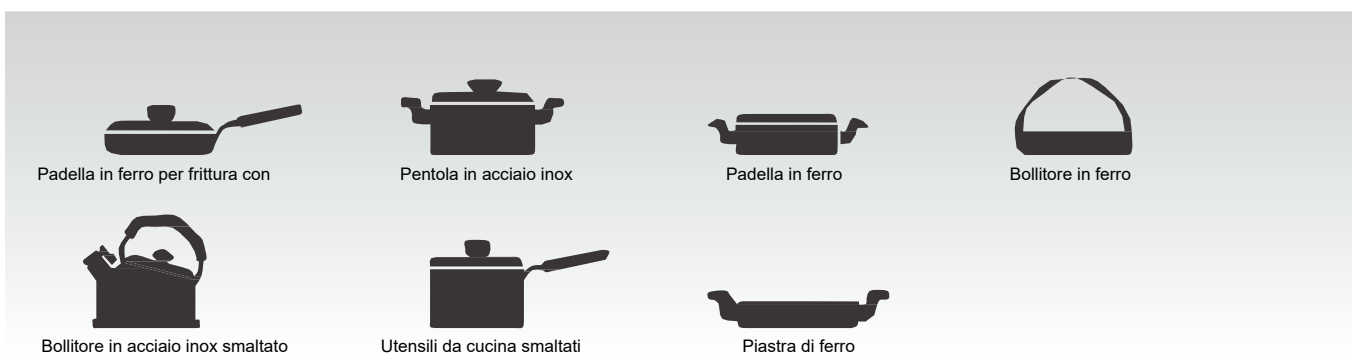
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



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

Selezione dei recipienti di cottura



È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

- 1 Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:
Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
- 2 Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.
Il fondo deve essere piatto e avere un diametro superiore a 14 cm.
- 3 Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.
Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura.

Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	Minima	Massima
1 e 2	140	180
3 e 4	140	180

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano ad induzione può essere facilmente pulita nel seguente modo:

Tipo di sporcizia	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Leggero	Immergere in acqua calda e asciugare	Spugna
Anelli e depositi di calcare	Applicare l'aceto bianco sulla zona, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Dolci contenenti zuccheri, alluminio fuso o materie plastiche	Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al silicone è il più consigliato)	Adesivo speciale per vetroceramica

N.B.: Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare la pulizia.

Display di anomalie e controllo

In caso di anomalie, il piano a induzione passa automaticamente alla modalità di protezione e visualizza uno dei seguenti codici:

Codice di guasto	Problema	Cosa fare
Recupero automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	
E3	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E4	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (2#)	
E5	Alta temperatura del sensore IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura del sensore IGBT ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.
E6	Alta temperatura del sensore IGBT (2#)	
Nessun recupero automatico		
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito. (F3 per 1#, F6 per 2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - circuito aperto. (F4 per 1#, F7 per 2#)	
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - non valido. (F5 per 1#, F8 per 2#)	
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC/FD	Anomalia del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 2#)	

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata alla rete elettrica.	MANCANZA di alimentazione.	Verificare che la spina sia ben fissata alla presa e che questa sia funzionante.	
	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano, oppure il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore del modo di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente può essere troppo alta. La presa d'aria o la ventilazione d'aria possono essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non funziona nella ventola.	Controllare se la ventola funziona correttamente; Se così non fosse sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Il tipo di pentola è sbagliato.	Utilizzare il recipiente appropriato (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro del recipiente è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) visualizzerebbero "u".	La scheda di alimentazione e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento;	Controllare il collegamento.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola ha un suono strano.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

La tabella sopra riportata mostra come valutare e controllare i guasti più comuni.
Non smontare l'elettrodomestico da soli, altrimenti si potrebbe danneggiare il piano cottura a induzione.

Servizio Clienti

Se si dovesse verificare un guasto, prima di contattare il servizio post-vendita, procedere come segue:

- Verificare il corretto collegamento dell'elettrodomestico
- Leggere la tabella dei guasti e del display riportata sopra

Se non si riesce ancora a risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non tentare di smontarlo e chiamare il Servizio Post Vendita.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato attentamente controllato. Tuttavia, l'azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali errori di stampa o omissioni.

Inoltre, qualsiasi modifica tecnica può essere inclusa in una versione riveduta del manuale senza preavviso. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico possono differire da quelli indicati nel presente manuale.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.


Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HI642MC	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro dell'area utile della superficie per zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondata ai 5 mm più vicini	Posteriore sinistra		∅	18,0	cm
	Posteriore centrale		∅		cm
	Posteriore destra		∅	18,0	cm
	Centrale sinistra		∅		cm
	Centrale centrale		∅		cm
	Centrale destra		∅		cm
	Anteriore sinistra		∅	18,0	cm
	Anteriore centrale		∅		cm
	Anteriore destra		∅	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Posteriore sinistra		w		cm
	Posteriore centrale		w		cm
	Posteriore destra		L w		cm
	Centrale sinistra		w		cm
	Centrale centrale		L w		cm
	Centrale destra		w		cm
	Anteriore sinistra		L w		cm
	Anteriore centrale		w		cm
	Anteriore destra		w		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra		EC electric cooking	172,8	Peso/kg
	Posteriore centrale		EC electric cooking		Peso/kg
	Posteriore destra		EC electric cooking	183,1	Peso/kg
	Centrale sinistra		EC electric cooking		Peso/kg
	Centrale centrale		EC electric cooking		Peso/kg
	Centrale destra		EC electric cooking		Peso/kg
	Anteriore sinistra		EC electric cooking	204,9	Peso/kg
	Anteriore centrale		EC electric cooking		Peso/kg
	Anteriore destra		EC electric cooking	198,3	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg			EC electric hob	189,8	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni					
<p>Consigli per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. 					
Queste informazioni sono da considerarsi parte integrante del libretto di uso e manutenzione dell'elettrodomestico					

Umístěním označení CE  na tento výrobek prohlašujeme, na vlastní odpovědnost, že dodržujeme všechny evropské bezpečnostní, zdravotní a environmentální požadavky uvedené v právních předpisech pro tento výrobek. Součástí tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s: NARÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládním.
Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů

v souladu s pravidly elektroinstalace.

- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **POZOR:** Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky, nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných vík může způsobit nehody.
 - Vždy používejte odpovídající nádobí.
 - Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
 - Nic nepokládejte na ovládací panel.
 - Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
 - Prostředky pro odpojení musí být začleněny do elektrického vedení v souladu s pravidly zapojení. – V návodu je uveden typ použitého kabelu, který zohledňuje teplotu zadní plochy spotřebiče.
 - Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
 - **POZOR:** Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
 děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky. Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

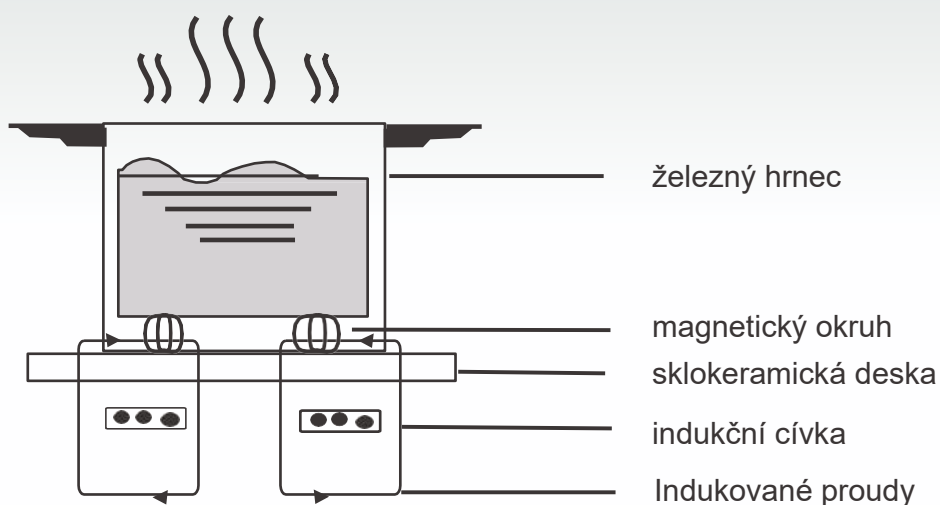
Představení výrobku

Indukční varná deska zajišťuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických varných zón a svého mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu.

Indukční varná deska je vyrobena ze speciálních dovážených materiálů, je vysoce uživatelsky přívětivá, odolná a bezpečná.

Pracovní princip

Indukční varná deska obsahuje cívku, varnou desku vyrobenou z feromagnetického materiálu a ovládání. Elektrický proud generuje přes cívku silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vírů, které zase generují teplo, které se pak přenáší přes varnou zónu do varné nádoby.



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si CANDY vyhraduje právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

● Ochrana proti přehřátí

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

● Detekce malých nemagnetických předmětů

Pokud byla na varné desce ponechána nádoba o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička, klíč) nebo byla na varné desce ponechána nemagnetická nádoba (například hliníková), zazní po dobu přibližně jedné minuty bzučák a poté se varná deska automaticky přepne do pohotovostního režimu.

● Varování před zbytkovým teplem

Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno „H“, aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.

● Automatické vypnutí

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

Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~3	8 hodiny
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

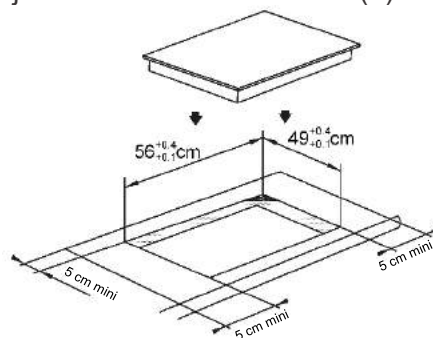
Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

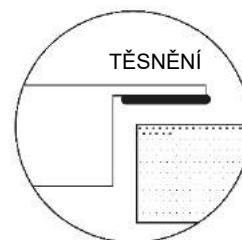
Instalace

1. Vyřízněte otvor do pracovní desky o rozměrech, které jsou znázorněny na následujícím schématu. Kolem otvoru musí zůstat místo minimálně 50 mm. Pracovní deska by měla mít tloušťku nejméně 30 mm a měla by být vyrobena z materiálu, který je odolný vůči vysokým teplotám.

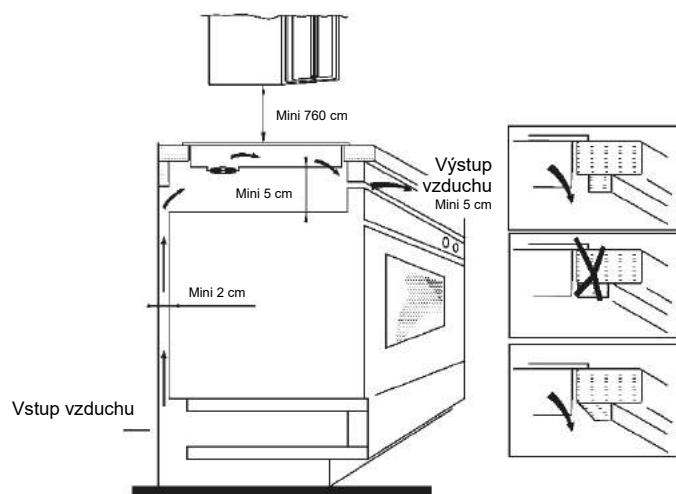
Jak je znázorněno na obrázku (1)



Obrázek (1)



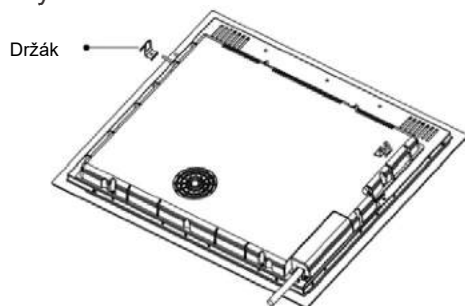
2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.



Obrázek (2)

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

3. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.



Varování:

- (1) Instalaci varné desky musí provést řádně kvalifikovaná osoba. Máme své vlastní kvalifikované řemeslníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
- (2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
- (3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzařování tepla.
- (4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teple.
- (5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

4. Připojení k přívodu napájení

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

Napětí	Připojení vodičů			
380–415 V 3N~	1 L1 černá	2 L2 hnědá	3 modrá	4 N žlutá/zelená
220–240 V~	1 černá a hnědá	2 L	3 modrá	4 N žlutá/zelená

Obrázek (3)

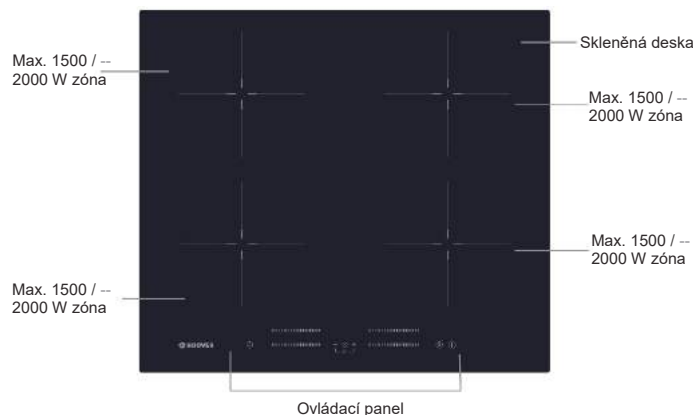
Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.

Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty. Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s

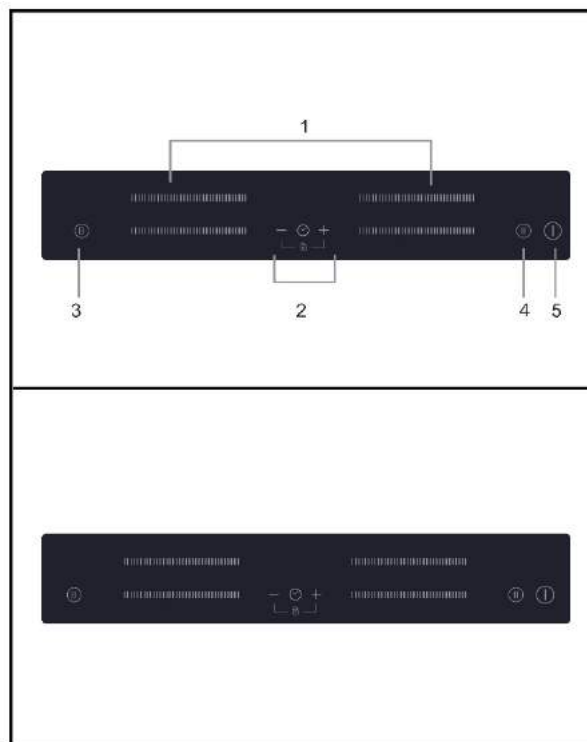
bezpečnostními předpisy.

Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Schéma indukční varné desky:



Schematický diagram ovládacího panelu

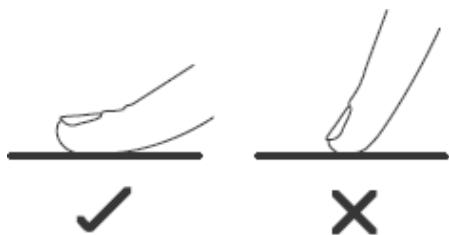


1. Ovladače výkonu varné zóny
2. Ovladač časovače / ovladač zablokování tlačítek
3. Ovladač zesilovače výkonu
4. Ovladač pauzy
5. Ovladač ZAP/VYP

Provoz spotřebiče

Dotykové ovladače

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může způsobit, že použití ovladačů bude obtížné.

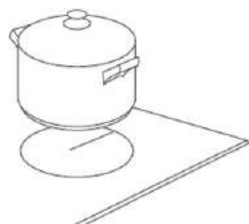


Jak varnou desku používat

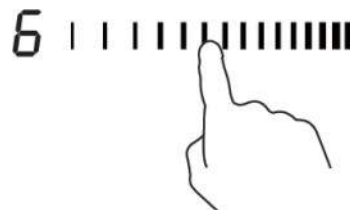
1. Dotkněte se ovládacího tlačítka ZAP/VYP na tři vteřiny. Po zapnutí bzučák jednou pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „- -“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.



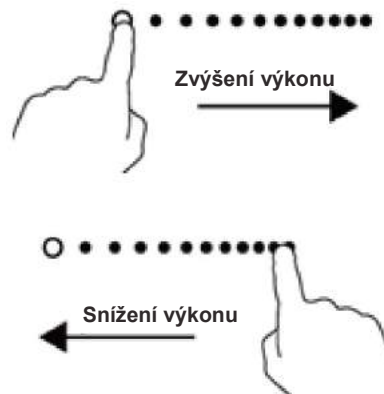
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.
 - Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Při dotyku posuvného ovladače varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



4. Zvolte nastavení tepla dotykem posuvného ovladače.
 - Jestliže do 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
 - Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.



Jestliže displej bliká $\equiv \cup \equiv$ střídavě s nastavením tepla

To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 2 minutách.

Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu:

Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny

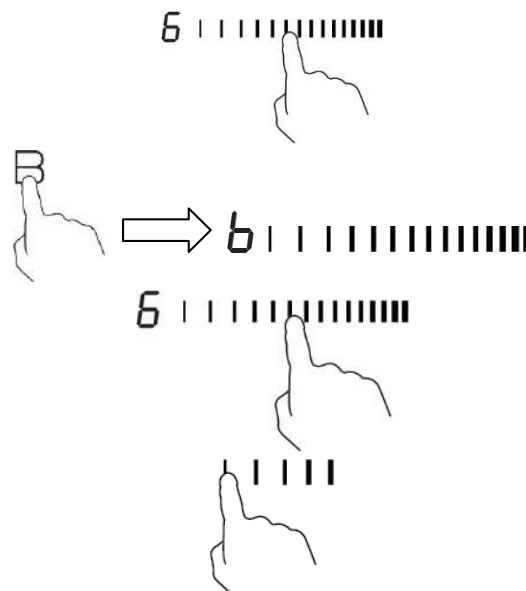
Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu „B“, indikátor zóny zobrazí „b.“ a výkon dosáhne maxima.

Vypnutí funkce zesilovače výkonu:

Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače výkonu.

Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na „1“.

Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.



- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

Režim pauzy

- Můžete pozastavit ohřev, namísto vypnutí celé varné desky.
- Po vstupu do režimu pauzy jsou všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP deaktivovány.

Jak vstoupit do režimu pauzy	
Dotkněte se ovladače pauzy „⏸“	Všechny indikátory zobrazí „11“
Jak vystoupit z režimu pauzy	
Dotkněte se ovladače pauzy.	



Když je varná deska v režimu pauzy, všechny ovladače kromě ZAP/VYP ① jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ZAP/VYP ①. Pokud z režimu pauzy nevystoupíte, varná deska se po 10 minutách vypne.

Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili nezamýšlenému použití (např. dětmi, kdyby omylem zapnuly varné zóny).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Jak zablokovat ovladače	
Stiskněte a podržte na chvíli současně časovač „-“ a časovač „+“.	Indikátor časovače zobrazí „Lo“
Jak odblokovat ovladače	
Stiskněte a podržte na chvíli současně časovač „-“ a časovač „+“.	



Když je varná deska v režimu pauzy, všechny ovladače kromě ZAP/VYP ① jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP ①, ale při dalším použití ji musíte nejprve odblokovat.

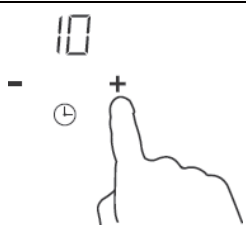
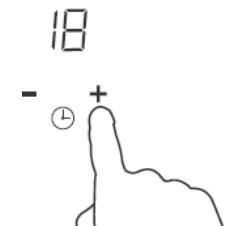
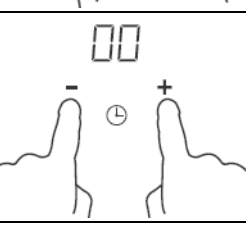
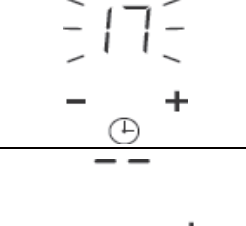
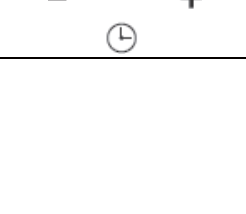
Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

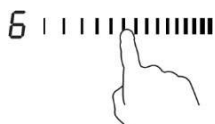

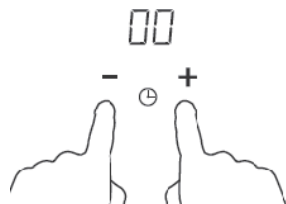


- Můžete ho použít jako minutovník. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času zapnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu


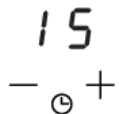

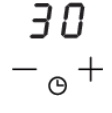
Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Poznámka: minutovník můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.	
Dotkněte se ovladače „+“ na časovači. Indikátor minutovníku začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ na časovači jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Dotkněte se a přidržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 10 minut.	
Současným dotykem „-“ a „+“ se časovač zruší a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.	
Když je nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.	
Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „- -“.	

b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny	
Nastavte čas dotykem ovladače na časovači. Tip: Při jednom dotyku ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržetím ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se čas sníží, resp. zvýší o 10 minut.	
Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, čas se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.	
Když je nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund. POZNÁMKA: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.	
Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.	



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

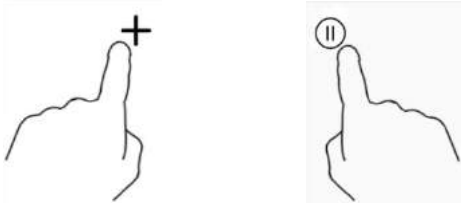
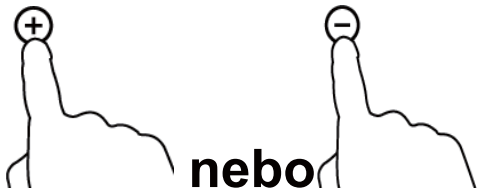
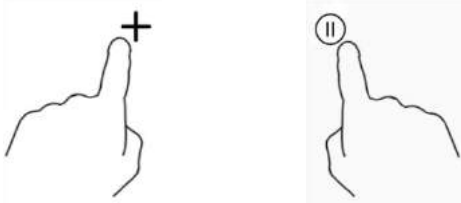
Nastavení více zón:	
<p>Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny; Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká. Viz zobrazení níže:</p>	
 <p>(nastaveno na 15 minut)</p>	
 <p>(nastaveno na 45 minut)</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat. Viz zobrazení vpravo:</p>	 <p>(nastaveno na 30 minut)</p>
<p>Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, příslušný časovač se zobrazí v indikátoru časovače.</p>	

c) Zrušení časovače

Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny, u které chcete zrušit časovač	
Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, časovač se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.	

Funkce řízení výkonu

- Je možné nastavit maximální úroveň výkonu pro indukční varnou desku a volit různé výkonové rozsahy.
- Indukční varné desky se mohou automaticky samy omezit, aby pracovaly při nižší úrovni výkonu a nedošlo k přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku a současně stiskněte tlačítko pauzy a časovače „+“.	Indikátor časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí režim je 7,0 kW.
	
Chcete-li přepnout na jiný výkon	
Stiskněte na časovači +/-	Existuje 5 úrovní výkonu, od „P1“ do „P5“. Indikátor časovače zobrazí jednu z nich. „P1“ : maximální příkon je 2,5 kW. „P2“ : maximální příkon je 3,5 kW. „P3“ : maximální příkon je 4,5 kW. „P4“ : maximální příkon je 5,5 kW. „P5“ : maximální příkon je 7,0 kW.
	
Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu	
Pro potvrzení současně stiskněte tlačítko pauzy a časovač „+“.	Varná deska se poté vypne.
	

Výchozí provozní časy

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.



Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Výběr varných nádob



Můžete mít řadu různých varných nádob

- 1 Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
- 2 Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, je nádoba vhodná na indukční varnou desku.
POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
Musí mít ploché dno o průměru více než 14 cm.
- 3 Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádobu menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit.

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum	Maximum
1 a 2	140	180
3 a 4	140	180

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

Druh kontaminace	Způsob čištění	Čistící materiály
Osvětlení	Ponořte do horké vody a utřete do sucha	Čistící houbička
Kroužky a vápenné úsady	Na danou oblast naneste bílý ocet, otřete měkkým hadříkem nebo použijte běžně dostupný přípravek.	Speciální lepidlo na keramické sklo
Sladkosti, roztavený hliník nebo plasty	K odstranění zbytků používejte speciální škrabku pro keramické sklo (nejlepší je výrobek na křemíkové bázi).	Speciální lepidlo na keramické sklo

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

Pokud dojde k nějaké abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného režimu a zobrazí jeden z následujících kódů:

Chybový kód	Problém	Řešení
Automatická obnova		
E1	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E2	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky. (1#)	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ZAP/VYP“ k restartu spotřebiče.
E4	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky. (2#)	
E5	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkejte na návrat teploty IGBT k normálu. Dotkněte se tlačítka „ZAP/VYP“ k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte jej.
E6	Vysoká teplota IGBT (2#)	
Bez automatické obnovy		
F3/F6	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – zkrat v obvodu. (F3 pro 1#, F6 pro 2#)	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidlo teploty keramické plotýnky.
F4/F7	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – přerušovaný obvod. (F4 pro 1#, F7 pro 2#)	
F5/F8	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – neplatné. (F5 pro 1#, F8 pro 2#)	
F9/FA	Porucha teplotního čidla IGBT. (zkrat v obvodu / přerušovaný obvod pro 1#)	Vyměňte napájecí desku.
FC/FD	Porucha teplotního čidla IGBT. (zkrat v obvodu / přerušovaný obvod pro 2#)	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED dioda se nerozsvítí, když je jednotka zapojena.	Není dodáváno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně v zásuvce a zásuvka funguje.	
	Porucha připojení přídatné napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození přídatné napájecí desky.	Vyměňte přídatnou napájecí desku.	
	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Nasávání vzduchu nebo větrací otvor mohou být zablokované.	
	S ventilátorem něco není v pořádku.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; jestliže ne, vyměňte ventilátor.	
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Ohřev se náhle vypne během provozu a na displeji bliká „u“.	Špatný typ nádoby.	Použijte správnou nádobu (viz návod k obsluze).	Okruh zjištění nádoby je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Příliš malý průměr nádoby.		
	Sporák se přehřál;	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu. Stiskněte tlačítko „ZAP/VYP“ k restartu spotřebiče.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazí „u“.	Porucha připojení napájecí desky a desky displeje;	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození desky displeje komunikačního dílu.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru nezní normálně.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedená tabulka ukazuje, jak posoudit a zkontrolovat běžné chyby. Spotřebič sami nedemontujte, jinak by mohlo dojít k poškození indukční varné desky.

Služba péče o zákazníky

Pokud dojde k poruše, proveďte před kontaktováním poprodejního servisu následující úkony:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen.
- Prostudujte si výše uvedenou tabulku poruch a zobrazení.

Pokud stále nemůžete vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte se jej demontovat a obraťte se na poprodejní servis.

Zvláštní prohlášení

Obsah tohoto návodu byl pečlivě zkontrolován. Společnost však nemůže být zodpovědná za jakékoli tiskové chyby nebo opomenutí.

Do revidované verze návodu mohou být zahrnuty také jakékoli technické úpravy bez předchozího upozornění. Vzhled a barva spotřebiče zobrazené v tomto návodu se mohou od skutečného vzhledu lišit.



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Tento odpad je nutné odevzdat do tříděného sběru za účelem speciálního zpracování.

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

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

Symbol na spotřebiči nebo na přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

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

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				HI642MC	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné plochy, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	Sálavé varné zóny				
	Pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užité plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Zadní levá	∅		18,0	cm
	Zadní centrální	∅			cm
	Zadní pravá	∅		18,0	cm
	Centrální levá	∅			cm
	Centrální centrální	∅			cm
	Centrální pravá	∅			cm
	Přední levá	∅		18,0	cm
	Přední centrální	∅			cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užité plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch, zaokrouhlená na nejbližších 5 mm.	Zadní levá	w			cm
	Zadní centrální	w			cm
	Zadní pravá	D w			cm
	Centrální levá	w			cm
	Centrální centrální	D w			cm
	Centrální pravá	w			cm
	Přední levá	D w			cm
	Přední centrální	w			cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg	Zadní levá	Elektrické vaření EC		172,8	Wh/kg
	Zadní centrální	Elektrické vaření EC			Wh/kg
	Zadní pravá	Elektrické vaření EC		183,1	Wh/kg
	Centrální levá	Elektrické vaření EC			Wh/kg
	Centrální centrální	Elektrické vaření EC			Wh/kg
	Centrální pravá	Elektrické vaření EC			Wh/kg
	Přední levá	Elektrické vaření EC		204,9	Wh/kg
	Přední centrální	Elektrické vaření EC			Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		Elektrická varná deska EC		189,8	Wh/kg
	Standardní použití: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření výkonu				
<p>Návrhy na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, čímž zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. 					
Tyto informace je třeba považovat za součást uživatelské příručky.					



Označením tohto výrobku značkou **CE** na vlastnú zodpovednosť potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok. Ak je to uplatniteľné, časti tohto zariadenia spĺňajú ustanovenia: NARIADENIA (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri zariadení nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite, a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať. Pretečenie je pred otvorením krytu potrebné odstrániť.
- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.

- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
- Ak došlo k poškodeniu prírodnej šnúry, musí ju vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo obdobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Aby sa vyhlo nebezpečenstvo v dôsledku neúmyselného vynulovania tepelnej poistky, musí byť toto zariadenie napájané prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, alebo musí byť pripojený k obvodu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný pomocným programom.
- **VAROVANIE:** Používajte len chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na obsluhu ako vhodné, alebo chrániče varnej dosky zabudované do spotrebiča. Používanie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.
 - Vždy používajte vhodný riad.
 - Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
 - Na ovládací panel nič neukladajte.
 - Povrch varnej dosky nepoužívajte ako krájaciu dosku.
 - Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia. V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
 - Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
 - **UPOZORNENIE:** Na proces varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý proces varenia sa musí dohliadať nepretržite.

Vážený zákazník:

Ďakujeme vám za zakúpenie indukčnej varnej dosky. Dúfame, že vám bude roky dobre slúžiť. Pred používaním varnej dosky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a na budúce použitie ho uchovávajte na bezpečnom mieste.

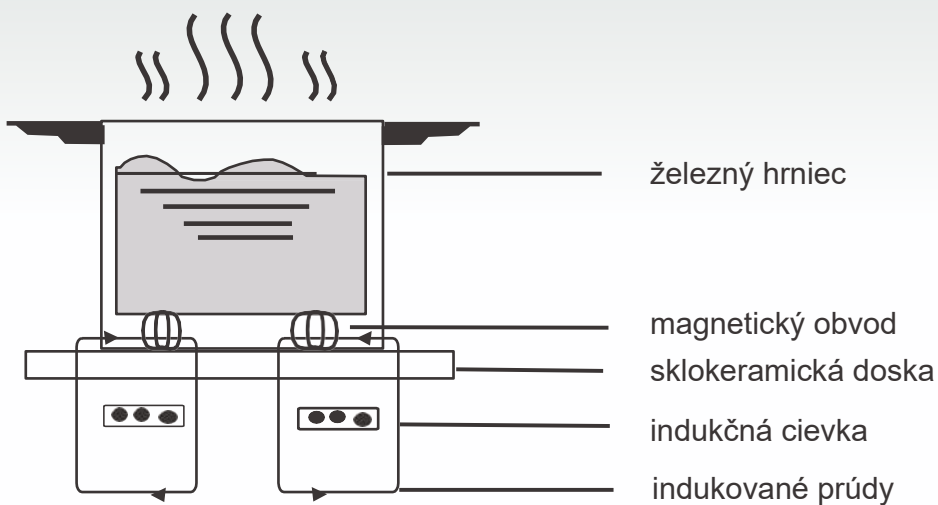
Údaje o výrobku

Indukčná varná doska zaisťuje všetky druhy varenia pomocou jej elektromagnetických varných zón a jej mikrokomputerizované ovládače a multifunkcie z nej robia ideálnu voľbu pre dnešnú rodinu.

Indukčná varná doska s osobitne importovanými materiálmi je mimoriadne používateľsky prístupná, trvácna a bezpečná.

Pracovné zásady

Indukčná varná doska sa skladá z cievky, teda platne vyrobenej z feromagnetického materiálu a systému ovládania. Elektrický prúd vytvára silné magnetické pole prostredníctvom cievky. Toto vytvára veľký počet vírov, ktoré následne vytvárajú teplo, ktoré sa potom prenáša prostredníctvom varnej zóny na varnú nádobu.



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti. Z dôvodu neustáleho hľadania vylepšení našich výrobkov si spoločnosť CANDY vyhradzuje právo na úpravu všetkých technických, programových alebo estetických aspektov spotrebiča kedykoľvek.

● Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Ak teplota presiahne bezpečnostnú úroveň, varná zóna sa automaticky vypne.

● Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

Ak na varnej doske ponecháte panvicu s priemerom menším ako 80 mm alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetickú panvicu (napr. hliníkovú) na asi jednu minútu zaznie zvukový signál, po ktorom varná doska automaticky prejde do pohotovostného režimu.

● Varovanie ohľadom zvyškového tepla

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

● Automatické vypínanie

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

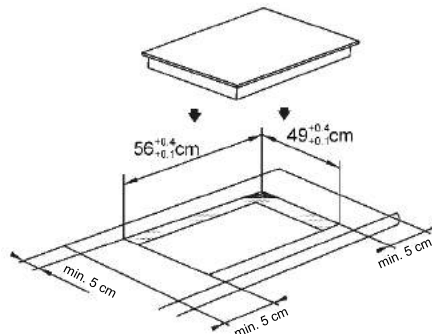
Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

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

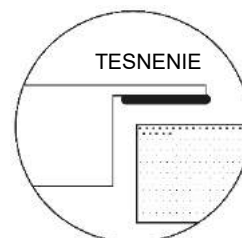
Varovanie: Osoby s kardiostimulátorom by sa mali pred používaním indukčného variča poradiť s lekárom.

Montáž

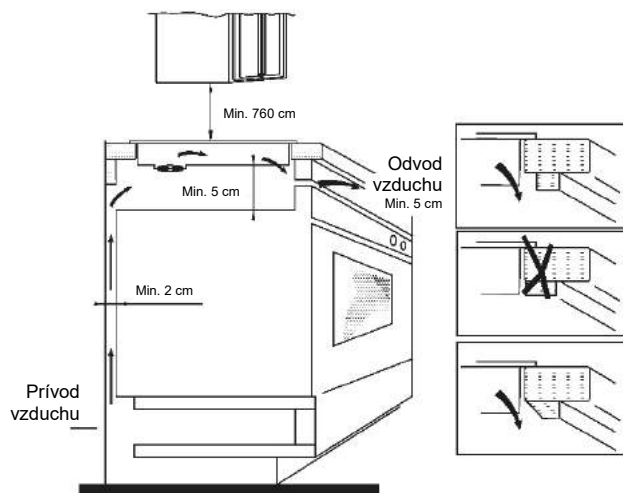
1. Vyrežte dieru v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera. Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Podľa zobrazenia na obrázku č. 1.



Obrázok 1



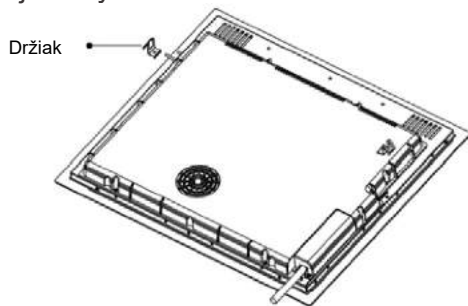
2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázka 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



Obrázok 2

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

3. Varnú dosku upevníte na pracovnú dosku pomocou držiakov na podklade varnej dosky. Poloha držiakov sa dá upraviť podľa hrúbky pracovnej dosky.



Upozornenia:

- (1) Indukčná varná doska musí byť namontovaná náležite kvalifikovanou osobou. Máme svojich vlastných kvalifikovaných montérov. Nikdy sa ju nepokúšajte namontovať sami.
- (2) Indukčná varná doska sa nesmie montovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu ani bubnové sušičky.
- (3) Indukčná varná doska sa musí montovať tak, sa umožnilo optimálne vyžarovanie tepla.
- (4) Stena a oblasť nad varnou doskou by mali byť schopné odolávať teplu.
- (5) Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné proti teplu.

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

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

Napätie	Káblové pripojenie				
380 – 415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	čierny	hnedý	modrý	žltozelený	
220 – 240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	čierny a hnedý	modrý	žltozelený		

Obrázok 3

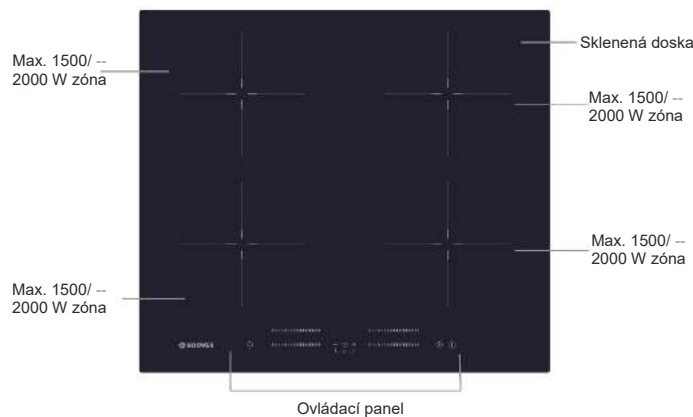
Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, mal by to vykonať technik popredajných služieb pomocou náležitých nástrojov, aby sa zabránilo nehodám.

Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

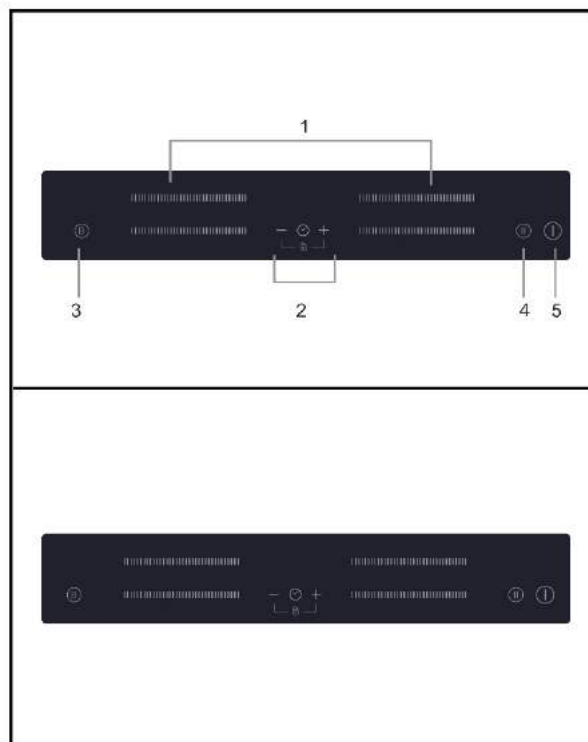
Inštalatér musí zaistiť správne elektrické

pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky:



Schematický náčrt ovládacieho panela

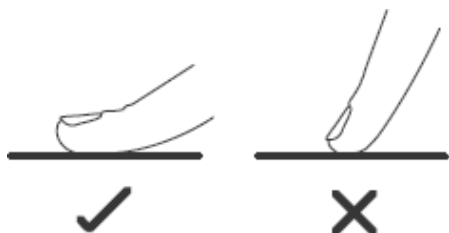


1. Ovládače výkonu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača/ovládač uzamknutia tlačidiel
3. Ovládač funkcie boost
4. Ovládač na prerušenie varenia
5. Vypínač Zapnúť/Vypnúť

Prevádzka výrobku

Dotykové ovládače

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušák prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.

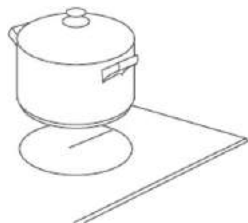


Spôsob použitia

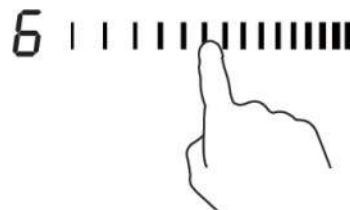
1. Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť na tri sekundy.
Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, na displeji sa zobrazí „-“ alebo „-“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.



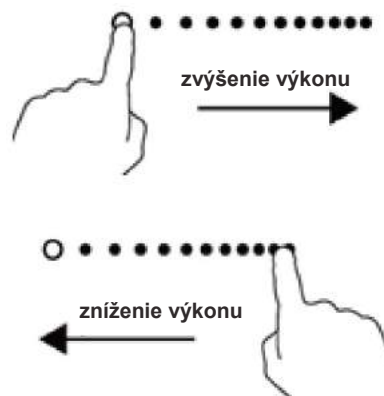
2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
 - Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa kľúča začne blikať.



4. Dotykom posuvného ovládača vyberte teplotný stupeň.
 - Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
 - Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestniete vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

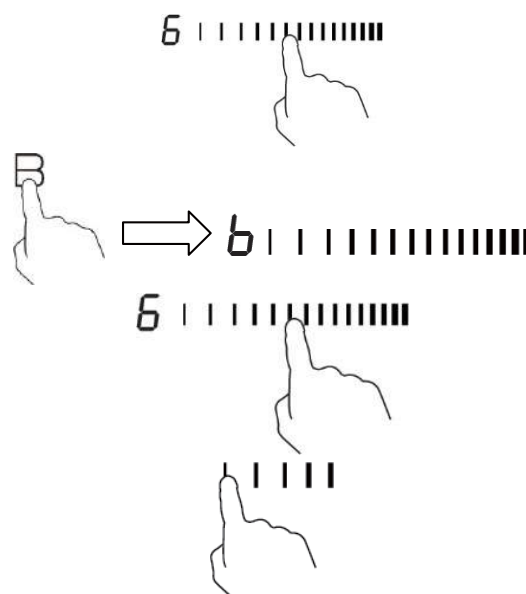
Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 2 minútach displej automaticky vypne.

Používanie funkcie boost

Aktivácia funkcie boost:

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

Dotknite sa ovládača boost „B“, indikátor zóny zobrazí „b“ a výkon dosiahne Max.



Zrušenie funkcie boost:

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.

Varnú zónu vypnite dotykom posúvača na „I“.

Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.

- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

Režim pozastavenia

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete jej výkon pozastaviť.
- Pri spustení režimu pozastavenia sú všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť deaktivované.

Spustenie režimu pozastavenia	
Dotknite sa ovládača pozastavenia „II“.	Na všetkých indikátoroch sa zobrazuje „II“.
Ukončenie režimu pozastavenia	
Dotknite sa ovládača pozastavenia.	





Keď je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť ①. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť ①. Varná doska sa vypne po 10 min., ak režim pozastavenia neukončíte.

Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov	
Súčasne sa dotknite a na chvíľu podržte časovač „—“ a časovač „+“.	Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.
Odomknutie ovládačov	
Súčasne sa dotknite a na chvíľu podržte časovač „—“ a časovač „+“.	



Keď je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť , ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.




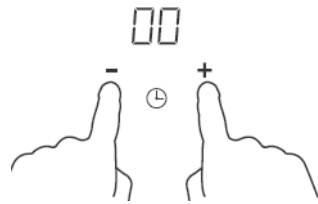


Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

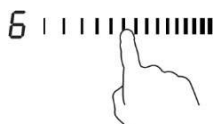

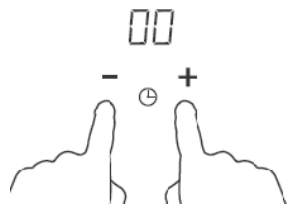

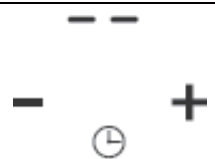
- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času. Maximálny limit časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu



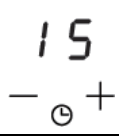

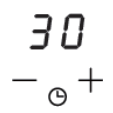

<p>Uistite sa, či je varná doska zapnutá. Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.</p>	
<p>Dotknite sa ovládača „+“ časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.</p>	
<p>Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.</p>	
<p>Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.</p>	
<p>Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.</p>	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavenie jednej zóny	
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Dotykom na ovládač časovača nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ dôjde k zníženiu alebo zvýšeniu o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.	
Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.	
Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd. POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.	
Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

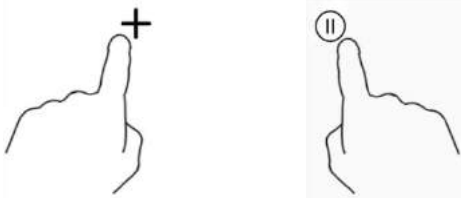
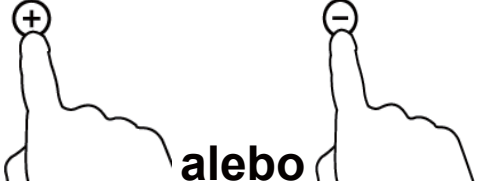
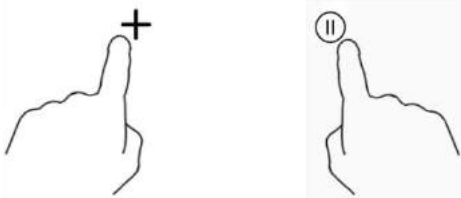
Nastavenie viacerých zón:	
<p>Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné ako pri krokoch nastavenia jednej zóny; Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny blikať. Zobrazuje sa takto:</p>	
	(nast. na 15 minút)
	(nast. na 45 minút)
	
<p>Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať. Zobrazuje sa takto:</p>	
	
	
	(nast. na 30 minút)
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.	

C) Zrušenie časovača

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny vyberte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu časovača.	
Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.	

Funkcia riadenia výkonu

- na indukčnej varnej doske je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu výberom jednotlivých rozsahov výkonu;
- indukčné varné dosky sa môžu obmedziť samé automaticky s cieľom fungovať na nižšej úrovni výkonu, aby sa zabránilo riziku preťaženia.

Spustenie funkcie riadenia výkonu	
Zapnite varnú dosku, potom súčasne stlačte tlačidlo pozastavenia a časovač „+“. 	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je nastavený na 7,0 Kw.
Prepnutie inej úrovne	
stlačte +/- časovača 	Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“. Na indikátore časovača sa zobrazí jedna z nich. „P1“ : maximálny výkon je 2,5 Kw. „P2“ : maximálny výkon je 3,5 Kw. „P3“ : maximálny výkon je 4,5 Kw. „P4“ : maximálny výkon je 5,5 Kw. „P5“ : maximálny výkon je 7,0 Kw.
Potvrdenie a ukončenie funkcie riadenia výkonu	
Na potvrdenie súčasne stlačte tlačidlo pozastavenia a časovač „+“. 	Potom sa varná doska vypne.

Predvolený čas prevádzky

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

Výber varných nádob



železná panvica na vyprážanie

hrniec z nehrdzavejúcej ocele

železná panvica

železná kanvica

smaltovaná kanvica z nehrdzavejúcej ocele

smaltovaná varná nádoba

železná platňa

Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

- 1 Táto indukčná varná doska vie identifikovať celú škálu varných nádob, ktoré si môžete otestovať po jednom týmito spôsobmi:
Nádobu umiestnite na varnú zónu. Ak príslušná varná zóna zobrazuje úroveň výkonu, potom je nádoba vhodná. Ak bliká „U“, potom nádoba nie je vhodná na použitie na indukčnej varnej doske.
- 2 Pri nádobe podržte magnet. Ak magnet nádobu priťahuje, potom je vhodná na použitie na indukčnej varnej doske.
Poznámka: Spodok nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
Musí mať rovné dno s priemerom viac ako 14 cm.
- 3 Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.
Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať.

Varná zóna	Priemer podkladu indukčného riadu	
	Minimum	Maximum
1 a 2	140	180
3 a 4	140	180

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

Typ kontaminácie	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
svetlo	Ponorte do horúcej vody a osušte.	Čistiaca špongia
Kruhy a vodný kameň	Na oblasť naneste ocot, utrite jemnou handričkou alebo použite produkt dostupný v obchode.	Špeciálny prostriedok na keramické sklo
Cukrovinky, roztopený hliník alebo plasty	Použite špeciálnu škrabku na keramické sklo na odstraňovanie zvyškov (najlepšie silikónový produkt).	Špeciálny prostriedok na keramické sklo

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej situácii, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí sa jeden z týchto kódov:

Kód chyby	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
E1	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E2	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	
E3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (1#)	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „Zapnutie/vypnutie“ na reštartovanie jednotky.
E4	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (2#)	
E5	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (1#)	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „Zapnutie/vypnutie“ na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.
E6	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom(2#)	
Bez automatickej obnovy		
F3/F6	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – skrat. (F3 pre 1#,F6 pre 2#)	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
F4/F7	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – otvorený obvod. (F4 pre 1#,F7 pre 2#)	
F5/F8	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – chybné. (F5 pre 1#,F8 pre 2#)	
F9/FA	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (skrat/otvorený obvod pre 1#)	Vymeňte elektrickú dosku.
FC/FD	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (skrat/otvorený obvod pre 2#)	

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED svetlo sa nerozsvieti pri zapojení jednotky do siete.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v zásuvke a či zásuvka funguje.	
	Pripojenie pomocnej elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Pomocná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte pomocnú elektrickú dosku.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať alebo LED displej nie je v poriadku.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo ventilácia môže byť zablokovaná.	
	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho vymeňte.	
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.		
	Varič sa prehriat.	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu. Stlačte tlačidlo „Zapnutie/vypnutie“ na reštartovanie jednotky.	
Ohrevné zóny na rovnakej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „u“.	Pripojenie elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Dosky displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Základná doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Nezvyčajný zvuk motora ventilátora.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

V uvedenej tabuľke sa zobrazuje, ako hodnotiť a preverovať bežné chyby. Spotrebič samy nerozoberajte, inak môžete indukčnú varnú dosku poškodiť.

Služba starostlivosti o zákazníkov

V prípade poruchy pred kontaktovaním popredajných služieb urobte nasledovné:

- Skontrolujte správnosť zapojenia spotrebiča.
- Pozrite si uvedenú tabuľku zlyhaní a D.

Ak stále nie je možné problém vyriešiť, spotrebič vypnite, nepokúšajte sa ho rozobrať, a obráťte sa na popredajnú službu.

Osobitné vyhlásenie

Obsah tohto návodu na obsluhu bol dôkladne preverený. Spoločnosť však nemôže niesť zodpovednosť za prípadné tlačové chyby alebo vynechania.

Do revidovaného návodu na obsluhu sa bez upozornenia môžu zahrnúť aj prípadné technické úpravy. Vzhľad aj farba spotrebiča v tomto návode sa môžu líšiť od skutočného spotrebiča.



LIKVIDÁCIA: Výrobok sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Je potrebné zaistiť jeho samostatný zber na osobitné spracovanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).


Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.

Symbol na produkte znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Odneste ho na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Toto zariadenie vyžaduje špeciálny spôsob likvidácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestnu samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

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

Informácie o elektrických varných doskách pre domácnosť spĺňajú nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				HI642MC	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo oblastí	zóny			4	
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné oblasti, žiarivé varné zóny, pevné platničky)	indukčné varné zóny				
	indukčné varné oblasti				
	žiarivé varné zóny				
	pevné platničky				
Pri kruhových varných zónach alebo oblastiach: priemeružitočnej povrchovej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	∅		18,0	cm
	Vzadu v strede	∅			cm
	Vzadu vpravo	∅		18,0	cm
	V strede vľavo	∅			cm
	V strede, v strede	∅			cm
	V strede vpravo	∅			cm
	Vpredu vľavo	∅		18,0	cm
	Vpredu v strede	∅			cm
Pri nekruhových varných zónach alebo oblastiach: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť zaokrúhlená na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	Š			cm
	Vzadu v strede	Š			cm
	Vzadu vpravo	D Š			cm
	V strede vľavo	Š			cm
	V strede, v strede	D Š			cm
	V strede vpravo	Š			cm
	Vpredu vľavo	D Š			cm
	Vpredu v strede	Š			cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo oblasť vypočítaná na kg	Vzadu vľavo	EC elektrické varenie		172,8	Wh/kg
	Vzadu v strede	EC elektrické varenie			Wh/kg
	Vzadu vpravo	EC elektrické varenie		183,1	Wh/kg
	V strede vľavo	EC elektrické varenie			Wh/kg
	V strede, v strede	EC elektrické varenie			Wh/kg
	V strede vpravo	EC elektrické varenie			Wh/kg
	Vpredu vľavo	EC elektrické varenie		204,9	Wh/kg
	Vpredu v strede	EC elektrické varenie			Wh/kg
Spotreba energie na varnú dosku vypočítaná na kg		EC elektrická varná doska		189,8	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické kuchynské spotrebiče v domácnosti. Časť 2: Varné dosky – Metódy merania funkčných vlastností					
Rady na úsporu energie: <ul style="list-style-type: none"> • Na dosiahnutie najlepšej účinnosti vašej varnej dosky, hrniec umiestnite do stredu varnej zóny. • Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. • Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. • Varenie začnite s nastavením vysokej teploty, a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. • Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. 					
Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.					

Umieszczając na tym produkcie oznaczenie CE , deklarujemy, na własną odpowiedzialność, zgodność ze wszystkimi europejskimi wymogami w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu. W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z: ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 1935/2004 dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przypomnienie dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji:

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia pola należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondli, ponieważ mogą one się nagrzewać.
Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie wycieki.
- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- Po użyciu należy wyłączyć element grzejny używając przełącznika. Nie należy polegać na czujniku wykrywającym patelnię.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Elementy służące do odłączania muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów instalacji elektrycznej.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić serwisant producenta lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- **PRZESTROGA:** W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.
 - Należy zawsze stosować odpowiednie garnki.
 - Zawsze umieszczać patelnię na środku pola, na którym zamierza się gotować.
 - Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
 - Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.
 - Środki służące do odłączania należy połączyć z okablowaniem zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
 - Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
 - **PRZESTROGA:** proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej. Mamy nadzieję, że będzie dobrze służyła przez wiele lat. Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

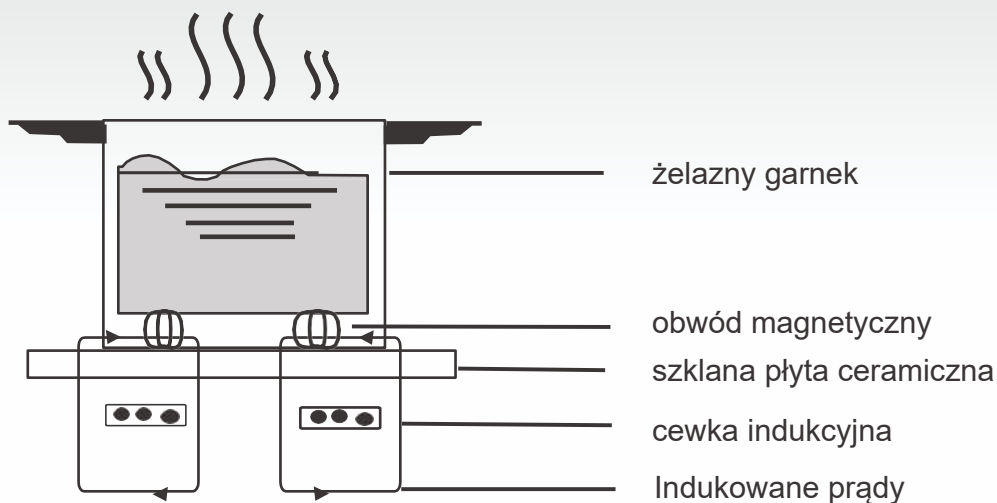
Opis produktu

Płyta indukcyjna służąca do wszelkiego rodzaju gotowania, z elektromagnetycznymi strefami gotowania oraz mikrokomputerowymi elementami sterującymi i wielofunkcyjnymi stanowi idealny wybór dla dzisiejszej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna jest niezwykle przyjazna dla użytkownika, wytrzymała i bezpieczna.

Zasada działania

Płyta indukcyjna składa się z cewki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego i układu sterującego. Prąd elektryczny za pośrednictwem cewki wytwarza silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które następnie jest przesyłane przez pole grzejne do naczynia służącego do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

Stale dążąc do udoskonalania swoich produktów, CANDY zastrzega sobie prawo do zmodyfikowania wszelkich aspektów technicznych, programowych lub estetycznych urządzenia w dowolnym momencie.

● Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik monitoruje temperaturę pól grzejnych. Jeśli temperatura przekroczy bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

● Wykrywanie małych i niemagnetycznych przedmiotów

Po pozostawieniu na polu grzejnym patelni o średnicy mniejszej niż 80 mm lub innego drobnego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym pole grzejne automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

● Ostrzeżenie przed ciepłem reszkowym

Gdy pole grzejne działa już przez pewien czas, powstaje ciepło reszkowe. Pojawia się litera "H", ostrzegająca, by zachować bezpieczną odległość od niego.

● Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją zabezpieczającą płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

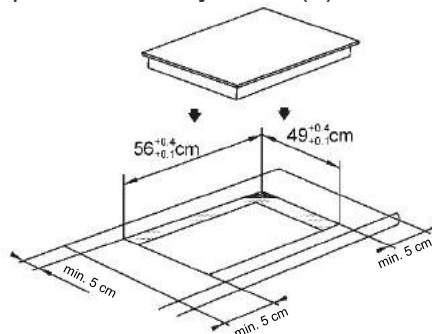
Poziom mocy	Pole grzejne wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Po zdjęciu patelni z pola grzejnego natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.

Ostrzeżenie: Osoby z rozrusznikiem serca, przed użyciem indukcyjnej płytki grzejnej powinny skonsultować się z lekarzem.

Instalacja

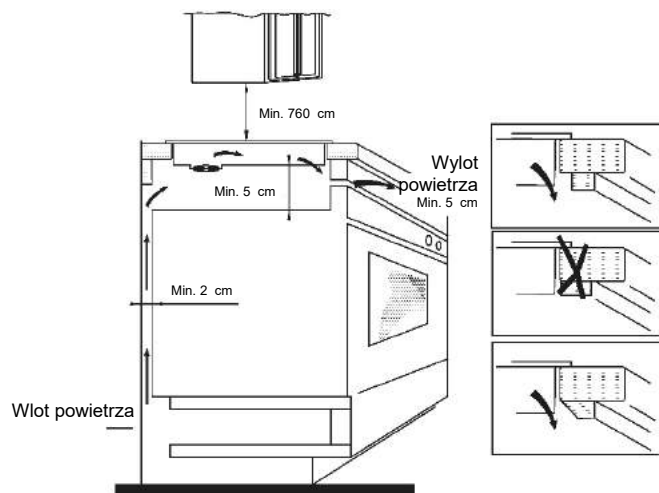
1. Wyciąć w blacie roboczym otwór o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie. Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm przestrzeni. Błat roboczy powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)



Rysunek (1)



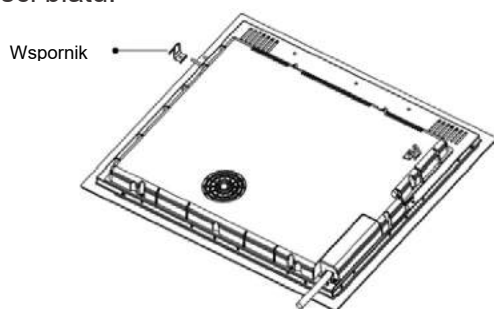
2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na Rysunku 2.



Rysunek (2)

UWAGA: ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.

- Przymocować płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą czterech uchwytów na podstawie płyty grzewczej. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



Ostrzeżenia:

- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Dysponujemy własnymi wykwalifikowanymi instalatorami. Nigdy nie należy próbować samodzielnie instalować urządzenia.
- Nie należy instalować płyty indukcyjnej nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami ani suszarkami.
- Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby umożliwić optymalny sposób odprowadzenia ciepła.
- Ściana i obszar nad płytą powinny mieć odpowiednią wytrzymałość termiczną.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa sandwichowa i klej powinny być odporne na ciepło.

4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo powinno być podłączone do wyłącznika jednobiegunowego zgodnie z odpowiednią normą. Sposób połączenia pokazano na rysunku 3.

Napięcie	Połączenie przewodowe				
380 – 415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 • N	4 • N	5 • PE Żółto-zielony
	Czarny	Brązowy	Niebieski	Niebieski	
220 - 240 V~	1 • L	2 • L	3 • N	4 • N	5 • PE Żółto-zielony
	Czarno-brązowy		Niebieski	Niebieski	

Rysunek (3)

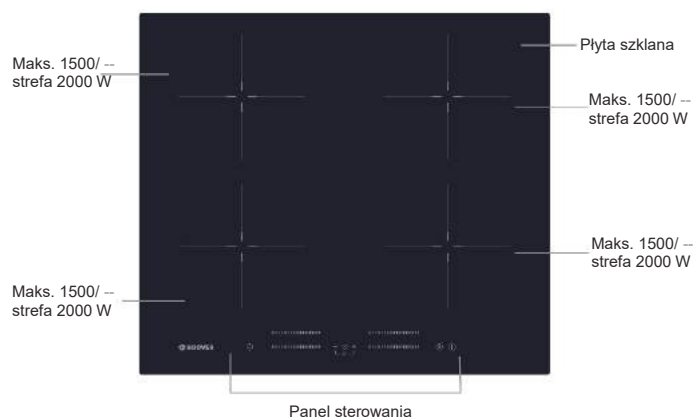
Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, w celu uniknięcia wypadków wymianę taką powinien przeprowadzić serwisant posprzedażny używając odpowiednich narzędzi.

Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.

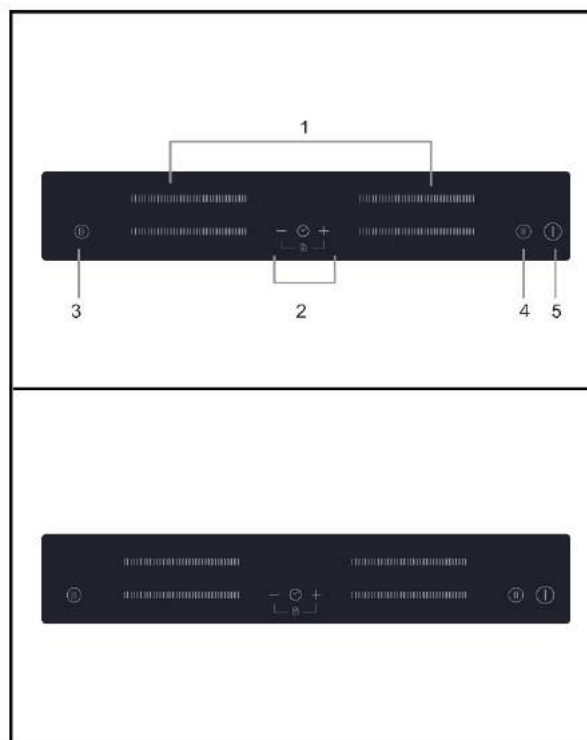
Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.

Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Schemat płyty indukcyjnej:



Rysunek schematyczny panelu sterowania

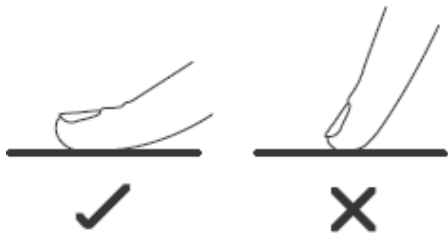


- Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
- Przycisk regulatora czasowego / Przycisk blokady
- Przycisk Booster
- Przycisk pauzy
- Przycisk włączania/wyłączania

Działanie produktu

Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.

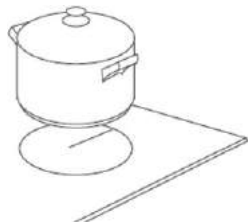


Jak używać

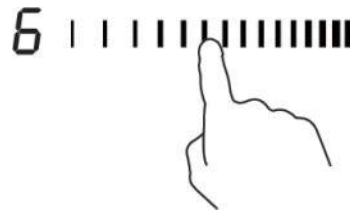
1. Dotknąć przycisku ON/OFF na trzy sekundy. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „-” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.



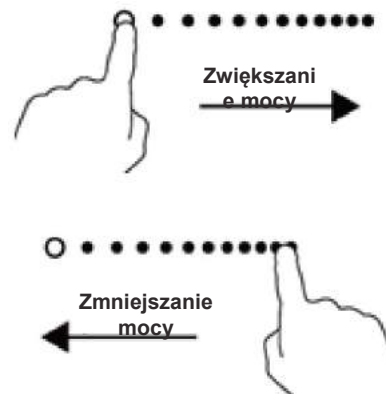
2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.
 - Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.
 - Jeśli nie zostanie wybrane ustawienie mocy, w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
 - W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.



Jeśli wyświetlacz miga $\geq U \leq$ naprzemiennie z ustawieniem mocy ogrzewania

Oznacza to że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub,
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

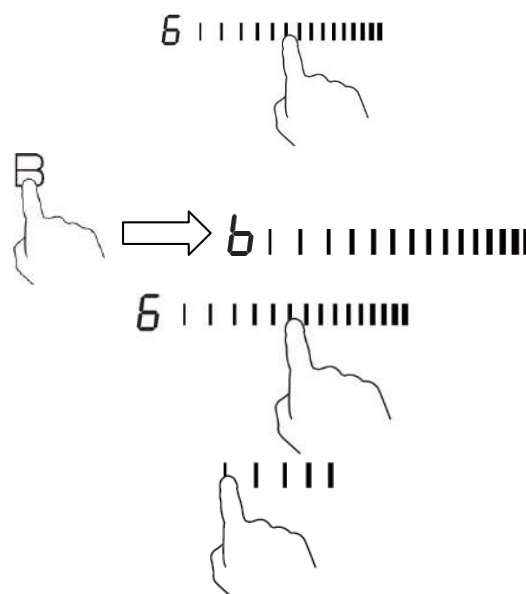
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Korzystanie z funkcji Boost

Włączanie trybu Boost:

Dotknąć suwaka obsługi danej strefy grzewczej.

Dotknąć przycisku boost „B”. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „b”, co oznacza maksymalny poziom mocy.



Wyłączanie funkcji Boost:

Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost.

Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „1”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.

- Z funkcji tej można skorzystać na każdej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 9.

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

Włączanie trybu Pauza	
Dotknąć przycisku Pauza „⏸”.	Na wszystkich wskaźnikach pojawi się wskazanie „11”.
Wyłączanie trybu Pauza	
Dotknąć przycisku Pauza.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania Ⓛ, a w sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania Ⓛ. Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu Pauza.

Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę jednocześnie przycisk regulatora czasowego „-” i regulatora czasowego „+”.	Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.
Jak odblokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę jednocześnie przycisk regulatora czasowego „-” i regulatora czasowego „+”.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

Przycisk regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu. Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej



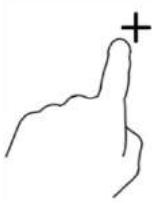

Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.	
Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10”.	
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego Wskazanie: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Dotknąć i przytrzymać raz przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.	
Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.	
Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.	
Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.	

C) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której zamierzamy anulować działanie regulatora czasowego.	
Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a „00” minut pojawi się na wyświetlaczu.	

Funkcja sterowania mocą

- maksymalny poziom mocy płyty indukcyjnej można ustawić, wybierając spośród różnych dostępnych zakresów;
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać moc do niskiego poziomu, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Jak wejść do funkcji sterowania mocą	
Włączyć płytę kuchenną i równocześnie nacisnąć przycisk pauzy i regulatora czasowego „+”.	Na wskaźniku regulatora czasowego pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,0 kW.
Przełączanie na inny poziom	
Nacisnąć +/- na regulatorze czasowym	Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”. Na minutniku będzie wyświetlany jeden z nich. „P1” : maksymalna moc wynosi 2,5 kW. „P2” : maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „P3” : maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „P4” : maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „P5” : maksymalna moc wynosi 7,0 kW.
 lub 	
Potwierdzanie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą	
Nacisnąć równocześnie przycisk pauzy i regulatora czasowego „+”, aby potwierdzić.	Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.
 	

Domyślne czasy działania

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

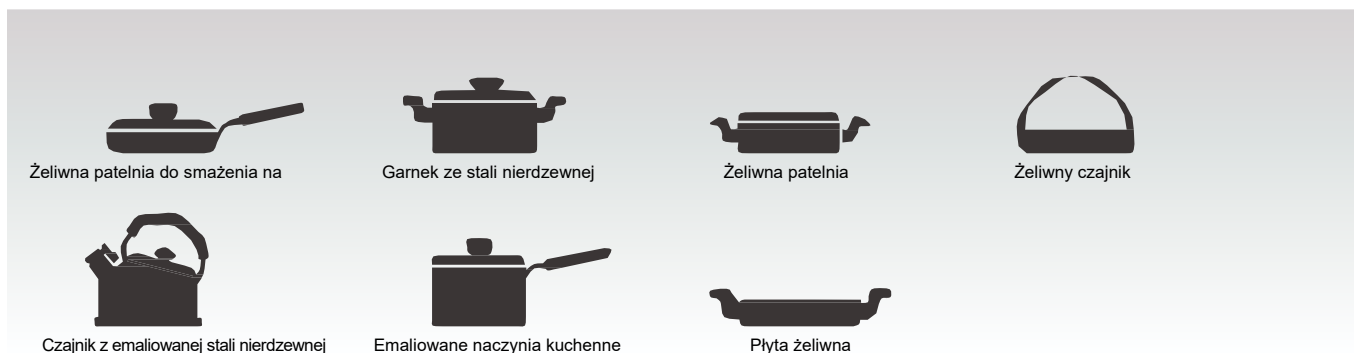
Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



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

Wybór naczyń do gotowania



Żeliwna patelnia do smażenia na

Garnek ze stali nierdzewnej

Żeliwna patelnia

Żeliwny czajnik

Czajnik z emaliowanej stali nierdzewnej

Emaliowane naczynia kuchenne

Płyta żeliwna

Można posiadać różne naczynia kuchenne.

- 1 Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:
Umieścić naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga „U”, naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.
- 2 Przytrzymać magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.
UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
Musi mieć płaskie dno o średnicy większej niż 14 cm.
- 3 Stosować patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola.
Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczynia mniejszego niż 140 mm.

Pole grzejne	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
	Minimum	Maksimum
1 i 2	140	180
3 i 4	140	180

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo oczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zanieczyszczenia	Sposób czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Zanurzyć w gorącej wodzie i wytrzeć do sucha	Gąbka czyszcząca
Pierścienie i kamień wapienny	Nanieść na ten obszar biały ocet, przetrzeć miękką szmatką lub użyć dostępnego w handlu produktu.	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Do usuwania resztek ze szkła ceramicznego należy użyć specjalnego zgarniacza (najlepszy jest produkt silikonowy).	Specjalny klej do szkła ceramicznego

UWAGA: Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

Wyświetlanie usterek i ich kontrola

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z poniższych kodów:

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
Auto-Recovery		
E1	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E2	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (1#)	Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (2#)	
E5	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, należy wymienić wentylator.
E6	Wysoka temperatura IGBT (2#)	
Brak Auto-Recovery		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu (F3 w przypadku 1#,F6 w przypadku 2#)	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 w przypadku 1#,F7 w przypadku 2#)	
F5/F8	Usterka/nieprawidłowy czujnik temperatury płyty ceramicznej . (F5 w przypadku 1#,F8 w przypadku 2#)	
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT. (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 1#)	Wymienić panel zasilania.
FC/FD	Awaria czujnika temperatury IGBT. (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 2#)	

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy to gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Aksesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Zaświeca się wskaźnik trybu gotowania, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne powietrza mogą być zablokowane.	
	Wentylator działa niewłaściwie.	Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Ogrzewanie zatrzymuje się nagle podczas działania, a na wyświetlaczu miga litera „u”.	Używane naczynie jest nieprawidłowe.	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka uległa przegrzaniu;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Dla stref grzewczych po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) może być wyświetlane wskazanie „u”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
	Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	

Powyższa tabela pokazuje, w jaki sposób oceniać i sprawdzać typowe usterki.

Nie demontować urządzenia samodzielnie, gdyż może to spowodować uszkodzenie płyty indukcyjnej.

Obsługa klienta

W przypadku wystąpienia usterki, przed skontaktowaniem się z serwisem do spraw obsługi posprzedażnej należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania
- Zapoznać się z powyższą tabelą awarii wyświetlacza

Jeśli nadal nie można rozwiązać problemu, należy wyłączyć urządzenie, nie próbować go demontować i zadzwonić do serwisu obsługi posprzedażnej.

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Firma nie ponosi jednak odpowiedzialności za błędy w druku lub przeoczenia.

Do zmienionej wersji instrukcji mogą również bez uprzedzenia być wprowadzone zmiany techniczne. Wygląd i kolor urządzenia w niniejszej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



UTYLIZACJA: nie utylizować tego produktu jako niesegregowanego odpadu komunalnego. Konieczna jest selektywna zbiórka takich odpadów do specjalnego przetwarzania.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Upewniając się, że urządzenie zostało prawidłowo zutylizowane, można zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać, gdyby zostało zutylizowane w niewłaściwy sposób.

Symbol na produkcie oznacza, że nie może być on traktowany jak zwykły odpad z gospodarstwa domowego. Powinien on zostać przekazany do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby dowiedzieć się więcej na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				HI642MC	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	∅		18,0	cm
	Tyłna środkowa	∅			cm
	Tyłna prawa	∅		18,0	cm
	Środkowa lewa	∅			cm
	Środkowa	∅			cm
	Środkowa prawa	∅			cm
	Przednia lewa	∅		18,0	cm
	Przednia środkowa	∅			cm
	Przednia prawa	∅		18,0	cm
W przypadku nieowalnych stref grzejnych lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej w przypadku elektrycznie ogrzewanej strefy grzejnej lub obszaru gotowania, w zaokrągleniu do około 5 mm	Tyłna lewa	w			cm
	Tyłna środkowa	w			cm
	Tyłna prawa	L w			cm
	Środkowa lewa	w			cm
	Środkowa	L w			cm
	Środkowa prawa	w			cm
	Przednia lewa	L w			cm
	Przednia środkowa	w			cm
	Przednia prawa	w			cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tyłna lewa	EC electric cooking		172,8	Masa/kg
	Tyłna środkowa	EC electric cooking			Masa/kg
	Tyłna prawa	EC electric cooking		183,1	Masa/kg
	Środkowa lewa	EC electric cooking			Masa/kg
	Środkowa	EC electric cooking			Masa/kg
	Środkowa prawa	EC electric cooking			Masa/kg
	Przednia lewa	EC electric cooking		204,9	Masa/kg
	Przednia środkowa	EC electric cooking			Masa/kg
	Przednia prawa	EC electric cooking		198,3	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		EC electric hob		189,8	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych					
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Stosować patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola. 					
Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia.					