



HOOVER

Instruction Manual for Induction Hob	ENGLISH
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Návod k použití pro indukční varnou desku	ČEŠTINA
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	SLOVENSKY
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS

HDIMC30

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.

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej HOOVER. 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.

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky HOOVER. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

Ďakujeme vám za zakúpenie indukčnej varnej dosky HOOVER. Pred používaním varnej dosky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a na budúce použitie ho uchovávajte na bezpečnom mieste.


Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione HOOVER. Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il piano cottura e tenere sempre il manuale a portata di mano per poterlo consultare in seguito.

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Induktionskochfelds von HOOVER entschieden haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzzwecke auf.

Merci d'avoir acheté une plaque à induction HOOVER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Locking the Controls	12
3.3.4 Timer control	13
3.3.5 Default working times	15
4. Care and Cleaning	16
5. Hints and Tips	17
6. Failure Display and Inspection	18
7. Installation	20
7.1 Selection of installation equipment	20
7.2 Before installing the hob, make sure that	21
7.3 After installing the hob, make sure that	22
7.4 Before locating the fixing brackets	22
7.5 Adjusting the bracket position	22
7.6 Cautions	23
7.7 Connecting the hob to the mains power supply	23

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

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the 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.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

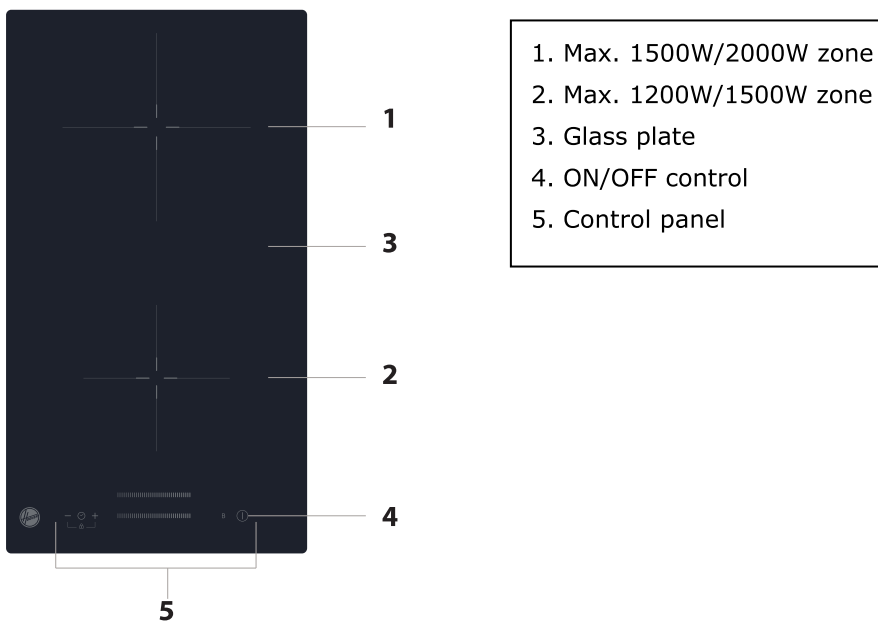
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

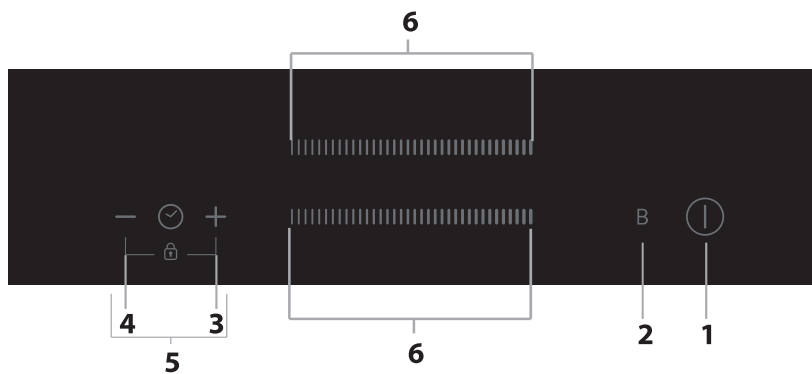
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Induction

2.1 Top View



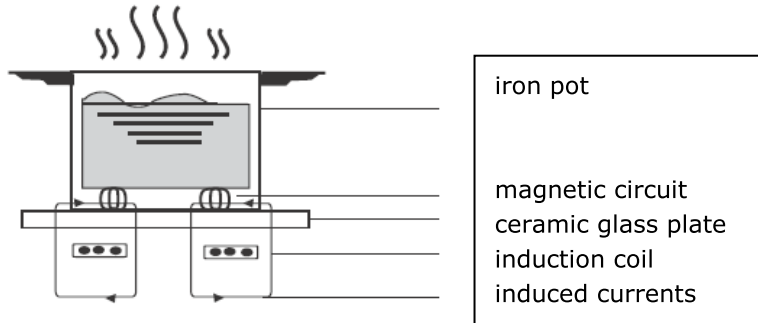
2.2 Control Panel



1. ON/OFF control
2. Boost control
3. Timer plus regulating control
4. Timer minus regulating control
5. Lock control
6. Power slider control

2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	HDIMC30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

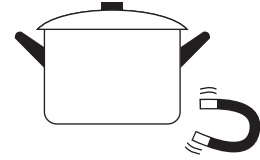
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



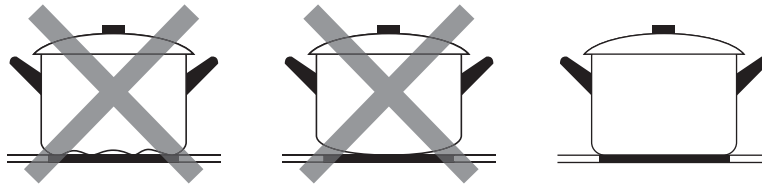
3.2 Choosing the right Cookware



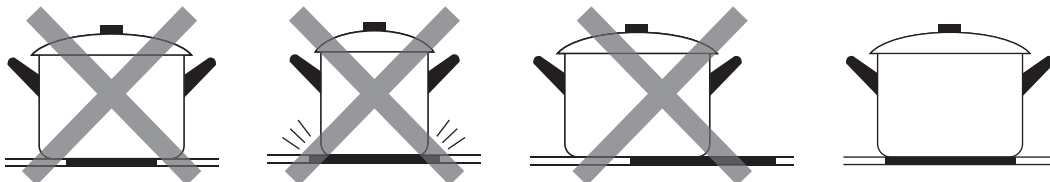
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



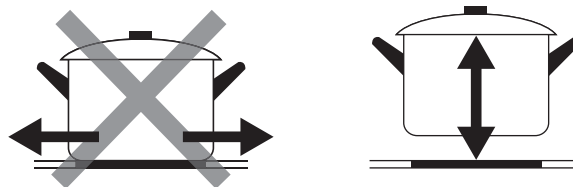
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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


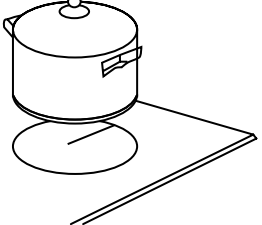
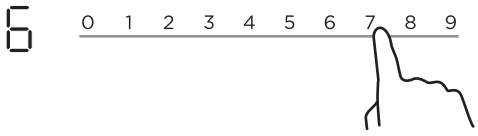
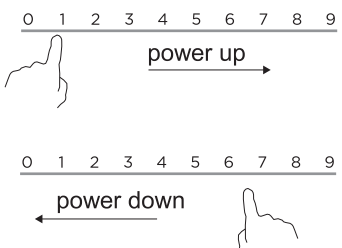


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>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.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

If the display flashes alternately with the heat setting

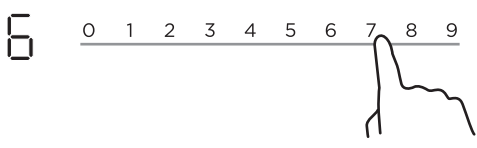
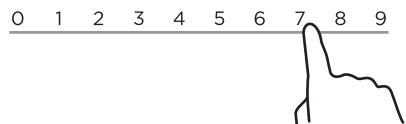
This means that:


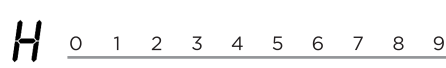
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

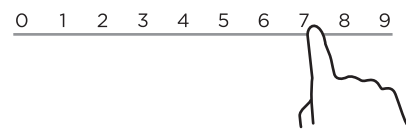
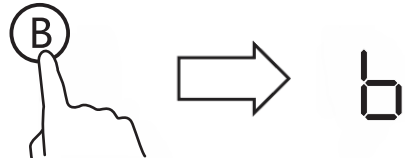
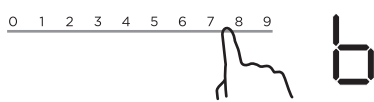
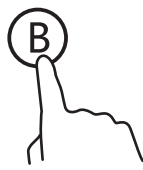
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to left. Make sure the display shows "0".</p>	

<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
<p>Touching the heating zone selection control</p>	
<p>Touching the boost control B, the zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>	
Cancel the Boost function	
<p>Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function</p>	
<p>Touching the "Boost" control B to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	



- 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.

3.3.4 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 disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

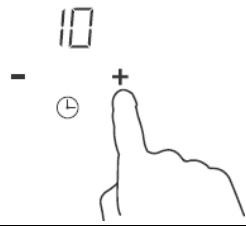
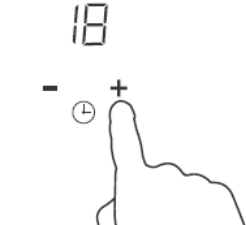
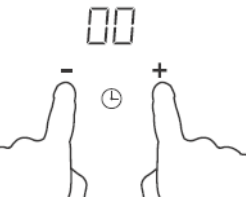
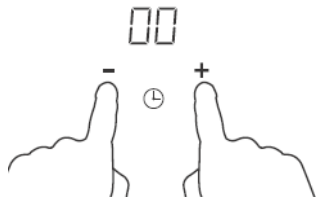
You can use the timer in two different ways:



- 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 99 min.

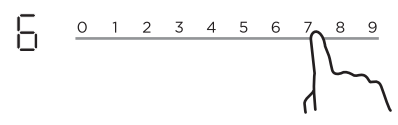

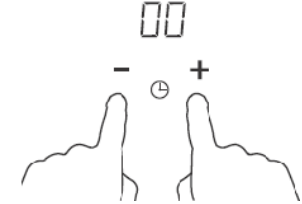


a) Using the Timer as a Minute Minder

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>	
<p>Touch “+” the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer 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>	
<p>Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.</p>	

<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	


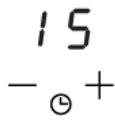

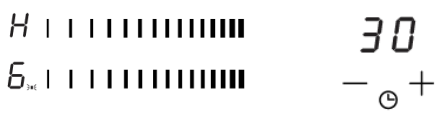
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>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.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	

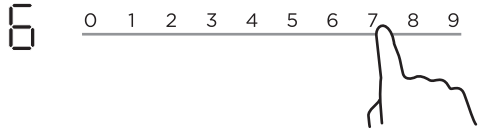
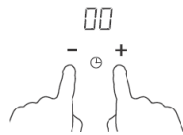


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

set more zones:

<p>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:</p>	
 <p>(set to 15 minutes)</p>	
 <p>(set to 45 minutes)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

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>	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.</p>	

3.3.6 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.

4. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

5. Hints and Tips

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

Pans do not become hot and appears in the display.	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

6. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
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#)	Replace the power board.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

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

Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	
----------------------------	---------------------------	------------------	--

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

7. Installation

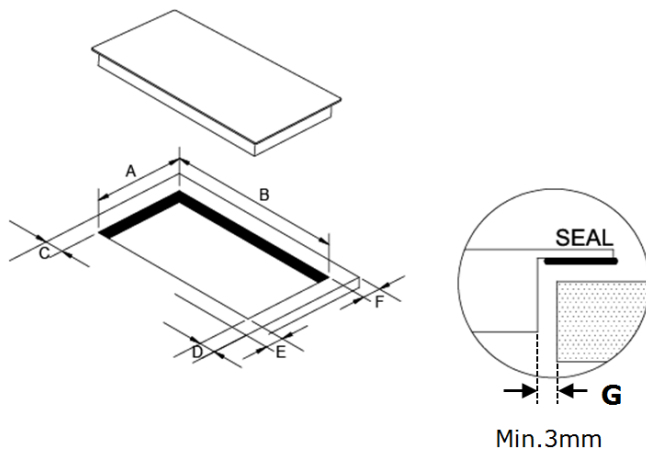
7.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

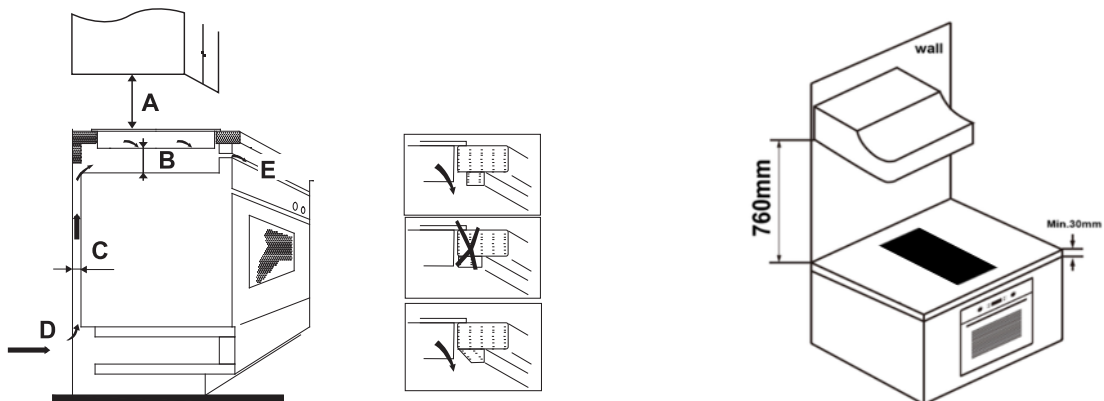


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



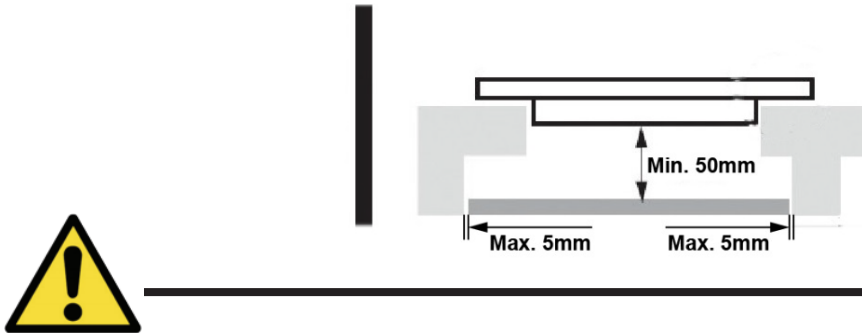
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

7.2 Before installing the hob, make sure that

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

surrounding the hob.

7.3 After installing the hob, make sure that

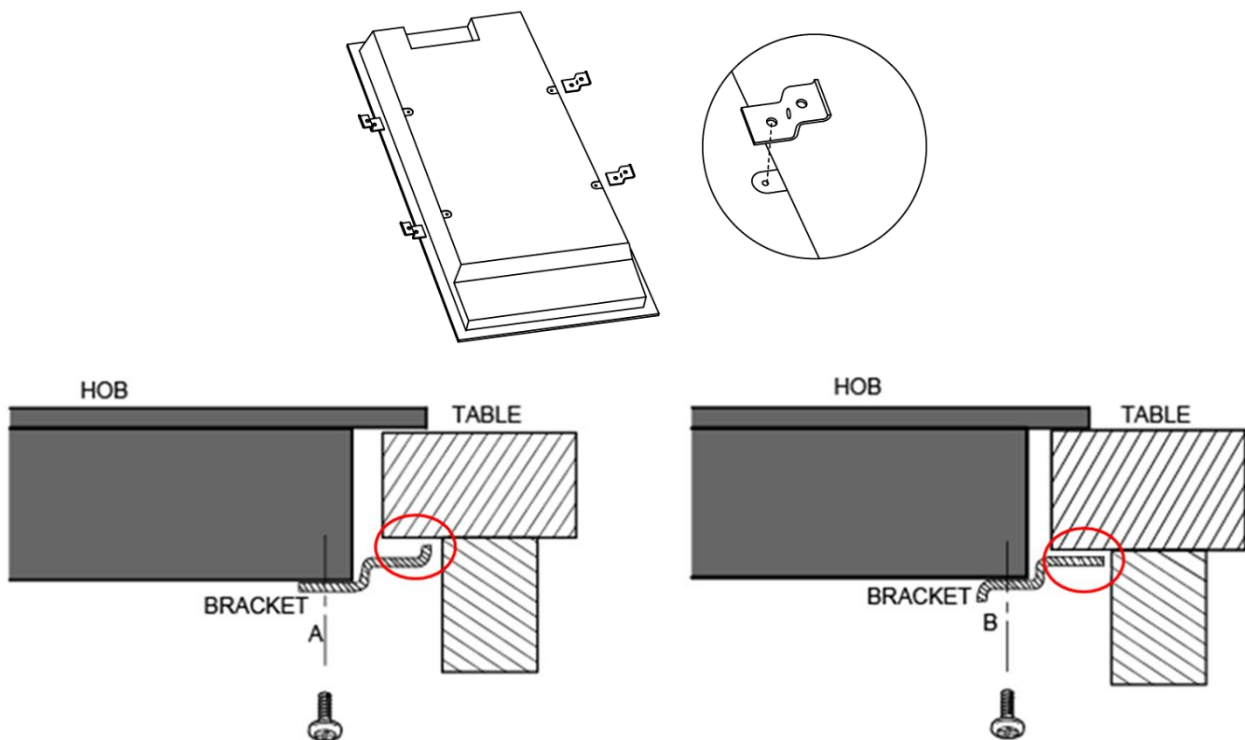
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

7.4 Before locating the fixing brackets

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

7.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

7.6 Cautions

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

7.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

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

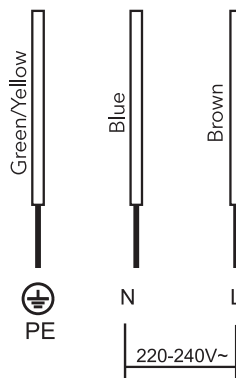
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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





- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.

- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



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


  <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>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.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>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.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HDIMC30	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	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		Front	∅	14,0	cm
		Rear	∅	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		Front	EC ^{electric cooking}	189.9	Wh/kg
		Rear	EC ^{electric cooking}	180.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EC ^{electric hob}	185.2	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.					

Spis treści

1.	Wstęp	27
1.1	Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem.....	27
1.2	Instalacja.....	27
1.2.1	Zagrożenie porażenia prądem.....	27
1.2.2	Niebezpieczeństwo skaleczenia.....	27
1.2.3	Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	27
1.3	Obsługa i konserwacja.....	27
1.3.1	Zagrożenie porażenia prądem.....	27
1.3.2	Zagrożenie dla zdrowia.....	28
1.3.3	Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią.....	28
1.3.4	Niebezpieczeństwo skaleczenia.....	28
1.3.5	Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	28
2.	Opis produktu	29
2.1	Widok z góry.....	29
2.2	Panel sterowania.....	29
2.3	Zasada działania.....	30
2.4	Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej.....	30
2.5	Dane techniczne.....	30
3.	Działanie produktu	30
3.1	Przyciski dotykowe.....	30
3.2	Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania.....	31
3.3	Jak z niej korzystać.....	32
3.3.1	Rozpoczynanie gotowania.....	32
3.3.2	Po skończonym gotowaniu.....	32
3.3.3	Korzystanie z funkcji Boost.....	33
4.	Dbłość i czyszczenie	37
5.	Porady i wskazówki	38
6.	Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie	39
7.	Instalacja	41
7.1	Wybór sprzętu instalacyjnego.....	41
7.2	Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:.....	42
7.3	Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że:.....	42
7.4	Przed umiejscowieniem wsporników mocujących.....	42
7.5	Regulacja pozycji wspornika.....	43
7.6	Przestrogi.....	43
7.7	Podłączanie płyty do zasilania sieciowego.....	43

Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

1. Wstęp

1.1 Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

1.2 Instalacja

1.2.1 Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- 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 zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.
- 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.

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Zagrożenie porażenia prądem

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

1.3.3 Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwać takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- **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 zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dostępu przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

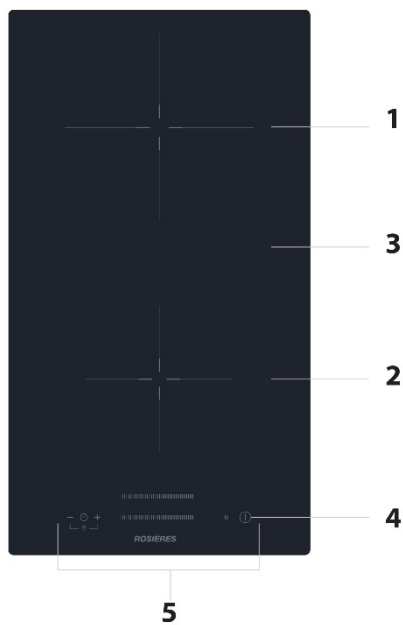
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

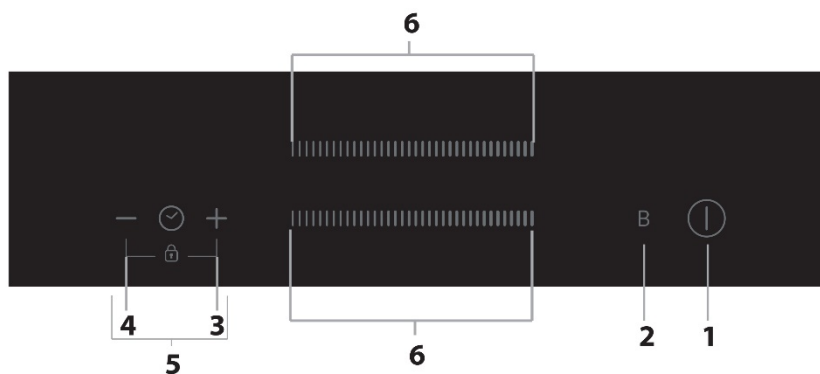
2. Opis produktu

2.1 Widok z góry



1. Strefa maks. 1500/2000W
2. Strefa maks. 1200/1500W
3. Płyta szklana
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Panel sterowania

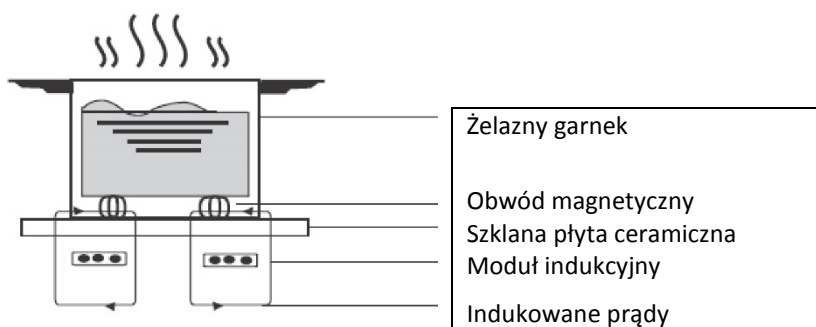
2.2 Panel sterowania



1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Przycisk Boost
3. Element sterowania zwiększaniem wartości minutnika
4. Element sterowania zmniejszaniem wartości minutnika
5. Blokada elementów sterowania
6. Suwak mocy

2.3 Zasada działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

2.5 Dane techniczne

Płyta indukcyjna	RDIMC30
Strefy grzewcze	2 strefy
Napięcie zasilania	220 – 240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500 W
Rozmiary produktu – dł. x szer. x wys. (mnn)	288 x 520 x 56
Wymiary w przypadku zabudowy A x B (mm)	268 x 500

3. Działanie produktu

3.1 Przyciski dotykowe

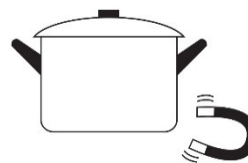
- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub szmatki).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



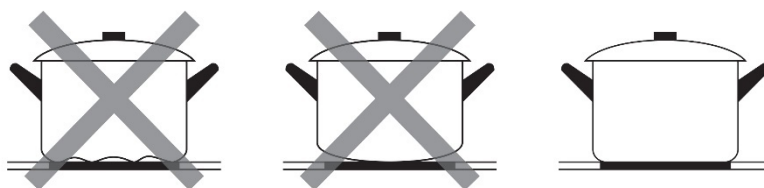
3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



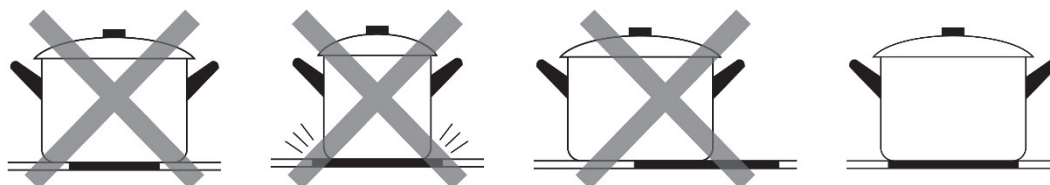
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego.
 - Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny.
- Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
 - W przypadku braku magnesu można:
 1. Wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
 - Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



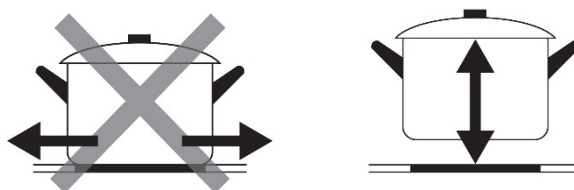
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. 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 naczyń mniejszego niż 140 mm. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.

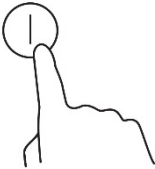
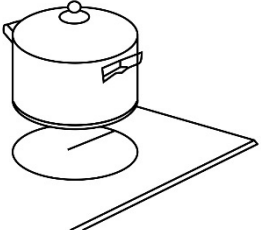
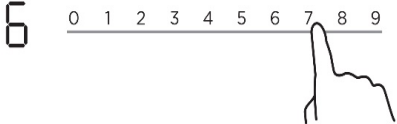



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



3.3 Jak z niej korzystać

3.3.1 Rozpoczynanie gotowania

<p>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.</p>	
<p>Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.</p> <ul style="list-style-type: none">Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.	
<p>Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.</p>	
<p>Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none">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 naprzemiennie z ustawieniem mocy

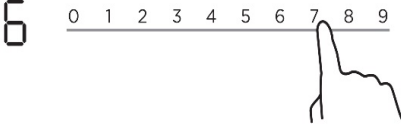
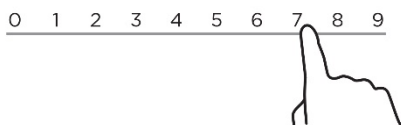

Oznacza to że:


- 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.

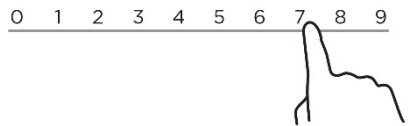

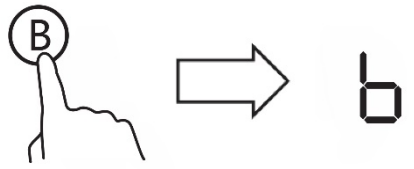
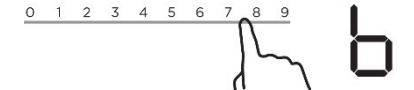

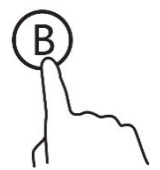
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

3.3.2 Po skończonym gotowaniu

<p>Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, która ma zostać wyłączona.</p>	
<p>Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w stronę lewą. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.</p>	
<p>Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.</p>	

<p>Uważać na gorące powierzchnie Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost




Włączanie trybu Boost	
Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej	
Dotknąć przycisku Boost  . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „b”, co oznacza maksymalny poziom mocy.	
Wyłączanie funkcji Boost	
Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost	
Dotknąć przycisku „Boost”  , aby wyłączyć funkcję Boost, wtedy strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.	

- 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.

3.3.4 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 zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania , ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

3.3.5 Przycisk regulatora czasowego

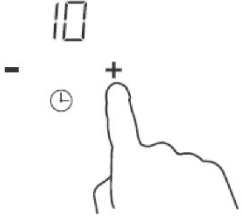
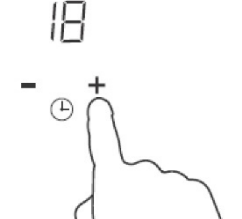
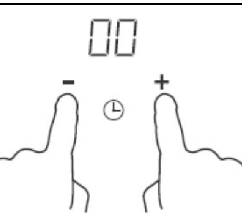
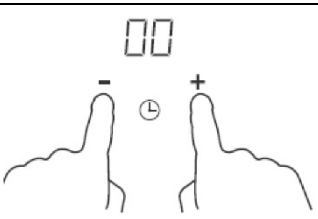
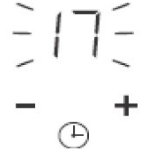
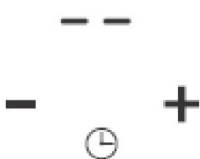
Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- 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.

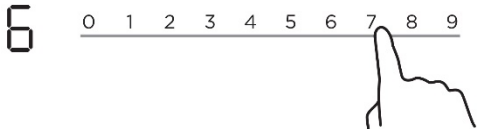
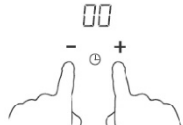
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

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 i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „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 na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.	
Dotknąć suwaka, aby ustawić regulator czasowy na „00”. Działanie regulatora czasowego zostanie anulowane.	

3.3.6 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 wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



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

4. Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność. • Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.
<p>Ślady po кипieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle</p>	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatkę, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. 2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybie mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skaleczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
<p>Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Usunąć rozlane pozostałości 3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

5. Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ścierne środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagzewają się i pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

6. Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki niej technik może sprawdzić działanie różnych komponentów bez wymontowywania ich lub wyjmowania płyty kuchennej z blatu.

Rozwiązywanie problemów

1) Kod usterki i możliwe rozwiązania ze strony użytkownika

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 wartości znamionowej.	
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#)	

2) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	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.	
	Akcesoryjny 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. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Wentylator działa niewłaściwie.		
Ogrzewanie zatrzymuje się nagle podczas działania, a na wyświetlaczu miga litera „ <u>U</u> ”.	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
	Używane naczynie jest nieprawidłowe. Średnica garnka jest zbyt mała. Kuchenka uległa przegrzaniu;	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja). Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
Dla stref grzewczych po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) może być wyświetlane wskazanie „ <u>U</u> ”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony. Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza. Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	


Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterkach. Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

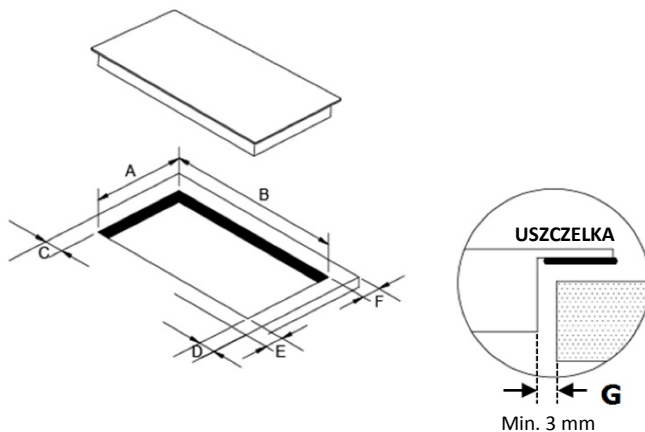
7. Instalacja

7.1 Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.


Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50mm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym pola grzejnego, należy wybrać termoodporny i izolowany powierzchniowo materiał powierzchni roboczej (nie należy stosować drewna i podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału powierzchni roboczej, chyba że są one impregnowane). Jak pokazano poniżej:

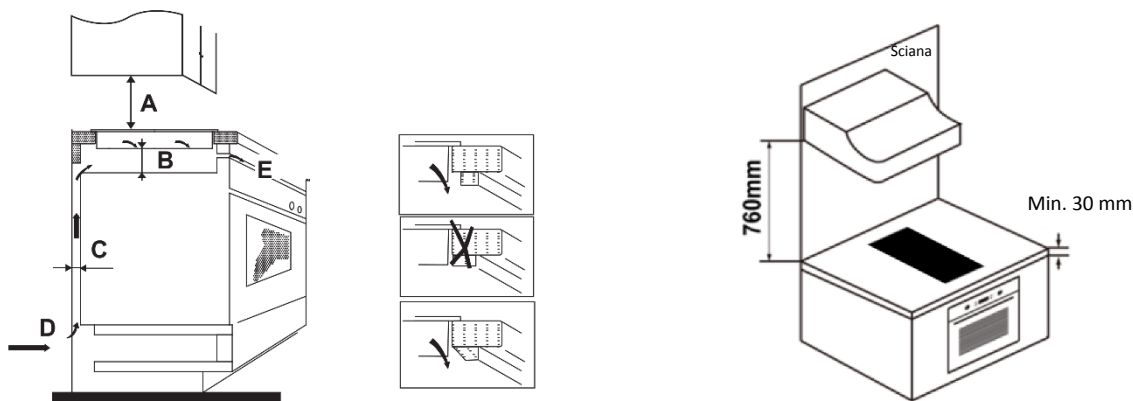
 Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty grzewczej a wewnętrzną powierzchnią blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 3 mm

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie, jak pokazano poniżej.

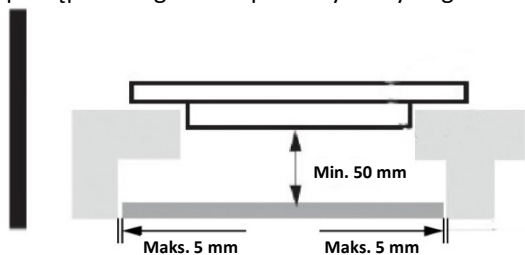
 Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	20 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzewcza jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia przegrzanego dna płyty grzewczej lub wystąpienia podczas pracy nieoczekiwanego porażenia prądem elektrycznym, należy umieścić drewnianą wkładkę, mocowaną wkrętami, w odległości co najmniej 50 mm od dna płyty grzewczej. Należy postępować zgodnie z poniższymi wymaganiami.



Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne. UŻYTKOWNIK MUSI upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy podczas ustawiania płyty grzewczej.



- Należy pamiętać, że klej, stosowany do łączenia tworzywa sztucznego lub materiału drewnianego z meblami, musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150 °C, aby uniknąć oderwania się panelu.
- Dlatego też tylna ściana, powierzchnie przylegające i otaczające muszą być odporne na temperaturę 90 °C.

7.2 Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego i izolowanego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji. Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

7.3 Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że:

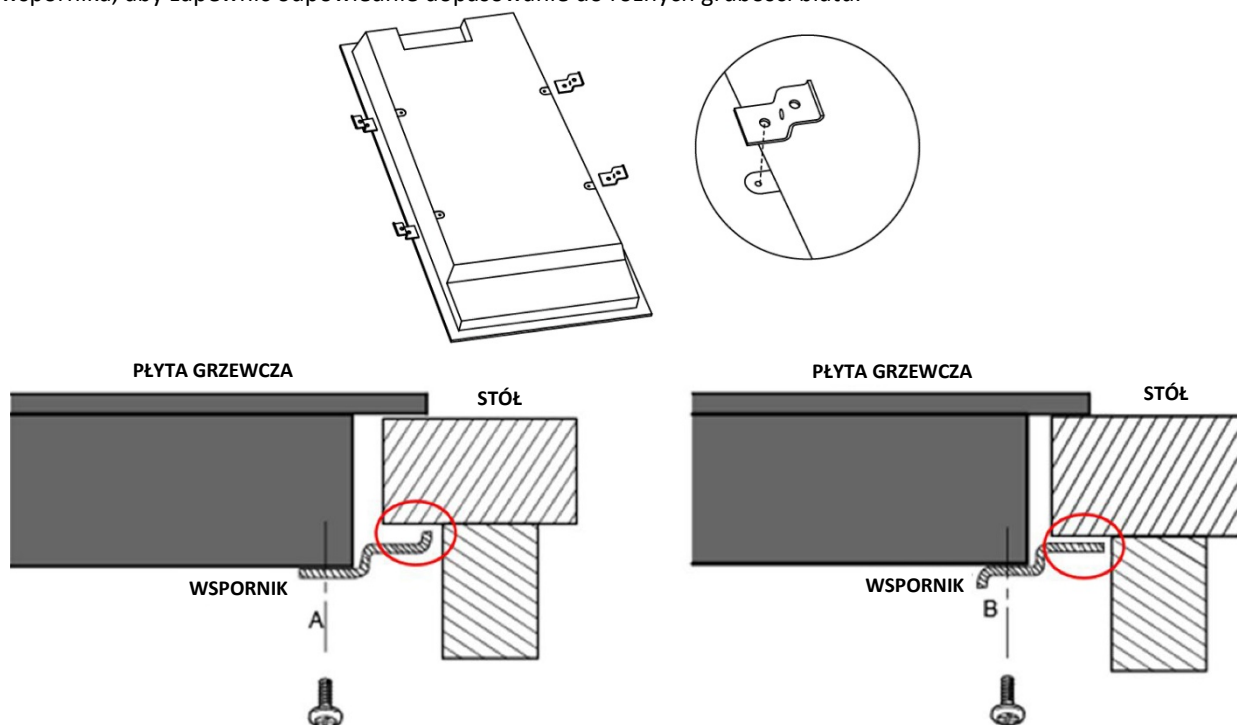
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

7.4 Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

7.5 Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji. Wyregulować pozycję wspornika, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie do różnych grubości blatu.



Po instalacji wsporniki w żadnym wypadku nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego (patrz rysunek).

7.6 Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

7.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

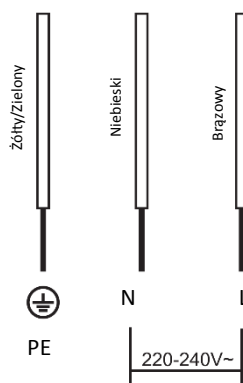
Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75°C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

Gniazdo powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub do jednobiegunowego przerywacza obwodu. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- 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, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno źródła zasilania, jak i zacisków urządzenia.
- Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki będące skutkiem użytkowania urządzenia, które nie jest podłączone do uziemienia lub którego ciągłość uziemienia jest nieprawidłowa.
- Jeśli urządzenie posiada wyjście gniazdowe, musi być tak zainstalowane, aby możliwy był dostęp do takiego wyjścia.



Po zainstalowaniu nie ma dostępu do powierzchni dolnej i przewodu zasilającego płytę.



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

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE 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.

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.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				RDIMC30	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			2	
	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 nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Przód	0	14,0	cm
		Tył	0	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tylna lewa	L W		cm
		Tylna środkowa	L W		cm
		Tylna prawa	L W		cm
		Środkowa lewa	L W		cm
		Środkowa	L W		cm
		Środkowa prawa	L W		cm
		Przednia lewa	L W		cm
		Przednia środkowa	L W		cm
		Przednia prawa	L W		cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy		Przód	ECElectric cooking	189,9	Masa/kg
		Tył	ECElectric cooking	180,5	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg			ECElectric hob	185,2	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> <p>W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.</p> <p>Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła.</p> <p>Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</p> <p>Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.</p> <p>Stosować patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola.</p>					
Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia.					

Obsah

1.	Předmluva.....	48
1.1	Bezpečnostní varování.....	48
1.2	Instalace.....	48
1.2.1	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	48
1.2.2	Nebezpečí pořezání	48
1.2.3	Důležité bezpečnostní pokyny.....	48
1.3	Obsluha a údržba.....	49
1.3.1	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	49
1.3.2	Zdravotní riziko	49
1.3.3	Nebezpečí horkého povrchu	49
1.3.4	Nebezpečí pořezání	49
1.3.5	Důležité bezpečnostní pokyny.....	49
2.	Indukce spotřebiče	51
2.1	Pohled shora	51
2.2	Ovládací panel.....	51
2.3	Funkční princip	52
2.4	Před použitím nové indukční varné desky.....	52
2.5	Technické specifikace	52
3.	Provoz spotřebiče.....	52
3.1	Dotykové ovladače	52
3.2	Výběr správné nádoby	53
3.3	Jak varnou desku používat.....	53
3.3.1	Zahájení vaření	53
3.3.2	Ukončení vaření.....	54
3.3.3	Použití funkce zesilovače výkonu	54
	Zablokování ovladačů	55
4.	Péče a čištění	58
5.	Rady a tipy	59
6.	Zobrazení závad a kontrola	60
7.	Instalace	62
7.1	Výběr zařízení pro instalaci	62
7.2	Před instalací varné desky zkontrolujte, zda	63
7.3	Po instalaci varné desky zkontrolujte, zda.....	63
7.4	Před umístěním upevňovacích držáků	63
7.5	Seřízení polohy držáku.....	63
7.6	Upozornění.....	64
7.7	Připojení varné desky do elektrické sítě.....	64

Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

1. Předmluva

1.1 Bezpečnostní varování

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

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

1.2.2 Nebezpečí pořezání

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.
- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.
- 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.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
- Varování: Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.

- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.
- **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.

1.3 Obsluha a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

1.3.2 Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

1.3.3 Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla indukční desky.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přečnivat na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespoléhejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, například: v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; -na farmách; -klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; v penzionech typu „bed and breakfast“.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

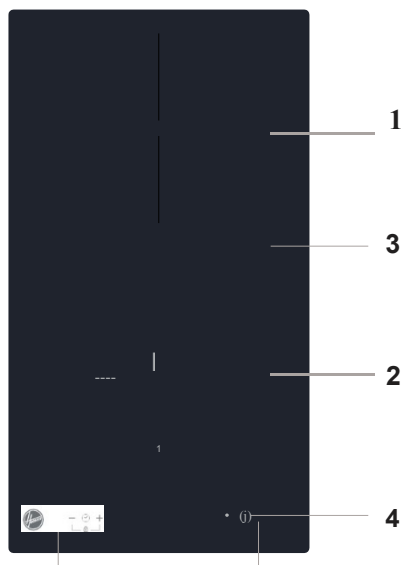
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalační příručky a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Informace k instalaci najdete v části Instalace.

Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod / instalační příručku si uschovejte pro další potřebu.

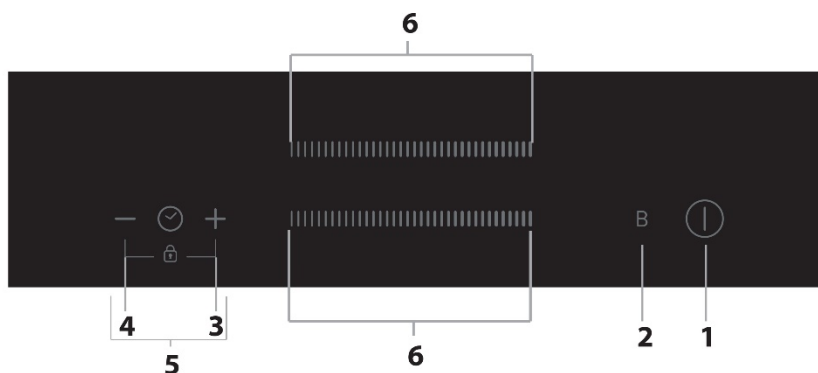
2. Indukce spotřebiče

2.1 Pohled shora



1. Zóna max. 1500 W / 2000 W
2. Zóna max. 1200 W / 1500 W
3. Skleněná deska
4. Ovladač ZAP/VYP
5. Ovládací panel

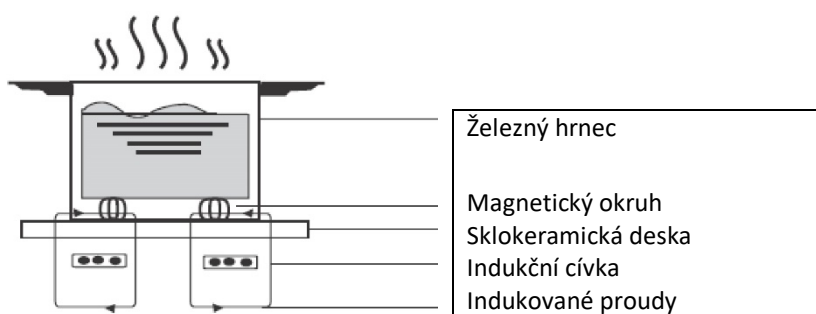
2.2 Ovládací panel



1. Ovladač ZAP/VYP
2. Ovladač zesilovače
3. Ovladač regulace časovače plus
4. Ovladač regulace časovače minus
5. Ovladač zámku
6. Posuvník ovládnání výkonu

2.3 Funkční princip

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

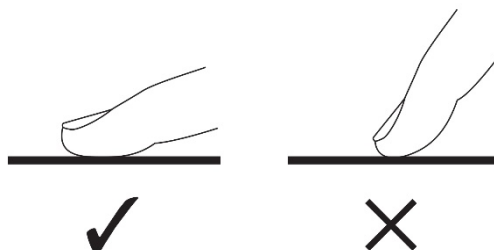
2.5 Technické specifikace

Varná deska	RDIMC30
Varné zóny	2 zóny
Napětí v síti	220–240 V ~ 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3500 W
Velikost spotřebiče D×Š×V (mm)	288×520×56
Rozměry pro vestavbu A×B (mm)	268×500

3. Provoz spotřebiče


3.1 Dotykové ovladače

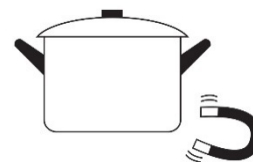
- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



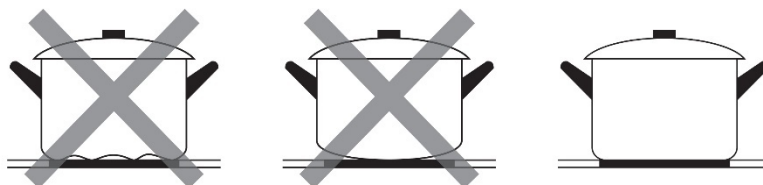
3.2 Výběr správné nádoby



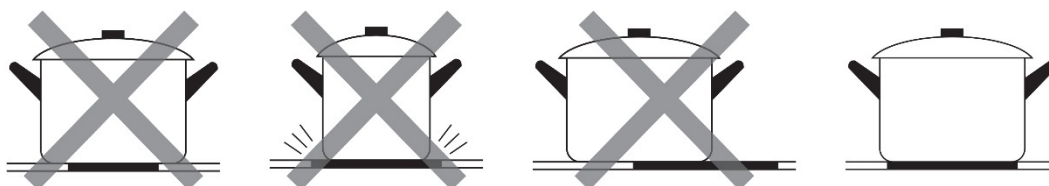
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny.
- Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné.
- Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



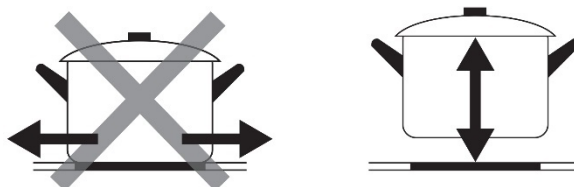
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. 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. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



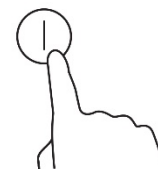
Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



3.3 Jak varnou desku používat

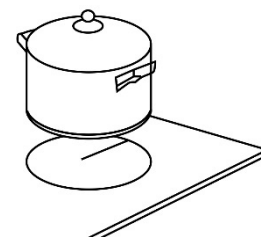
3.3.1 Zahájení vaření

Dotkněte se ovládací 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.



Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

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



<p>Při dotyku posuvného ovladače varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.</p>	
<p>Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 střídavě s tepelným výkonem

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.

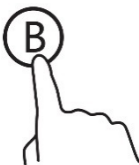
Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 2 minutách.

3.3.2 Ukončení vaření

<p>Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku doleva. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.</p>	
<p>Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.</p>	
<p>Pozor na horké povrchy Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Lze to použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.</p>	

3.3.3 Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu	
<p>Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny</p>	
<p>Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu , indikátor zóny zobrazí „b“ a výkon dosáhne maxima.</p>	
Vypnutí funkce zesilovače výkonu	
<p>Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače.</p>	




<p>Dotykem ovladače „Boost“ (Zesílení) B zrušíte funkci zesilovače výkonu a varná zóna se vrátí ke svému původnímu nastavení.</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

- Funkci je možné použít pouze 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.

Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Jak zablokovat ovladače	
<p>Dotkněte se a podržte na chvíli současně časovač „-“ a časovač „+“.</p>	<p>Indikátor časovače ukáže „Lo“.</p>
Jak odblokovat ovladače	
<p>Dotkněte se a podržte na chvíli současně časovač „-“ a časovač „+“.</p>	

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

3.3.2 Ovladač časovače

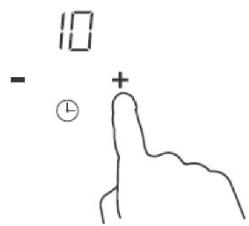
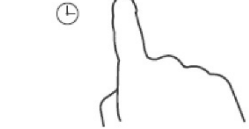
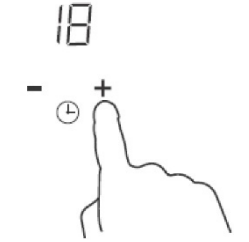
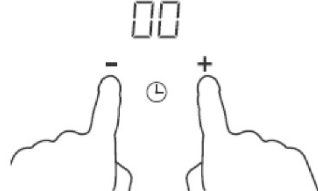
Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:


- Můžete ho použít jako minutku. 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 minutky

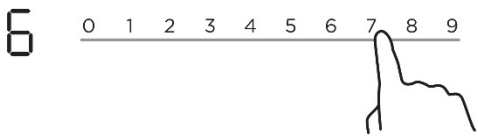

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

<p>Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.</p>	
<p>Dotkněte se ovladače „+“ na časovači. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, čas se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.</p>	

<p>Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Poté se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat. Viz zobrazení vpravo:</p>	 <p>(nastaveno na 30 minut)</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, příslušný časovač se zobrazí v indikátoru časovače.

c) Zrušení časovače

<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny, u které chcete zrušit časovač</p>	
<p>Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, čas se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.</p>	
<p>Dotkněte se posuvníku k nastavení časovače na „00“ a tím se časovač zruší.</p>	

3.3.3 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.

4. Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor „horkého povrchu“, ale varné zóny mohou být ještě horké! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.
Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	<p>Odstraňte je okamžitě obracečkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou na sklo indukční varné desky, ale dejte pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
Loužičky na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotykovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlitá kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.

5. Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojená k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovladače dobře nereagují.	Na ovladačích může být slabá vrstva vody nebo se ovladačů dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá, a ovladačů se dotýkejte bříškem prstu.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	Jedná se o normální jev u nádobí a nejde o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon vydává slabý bzučivý zvuk.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Jedná se o normální jev, ale zvuk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení výkonu.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. Může to pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Jedná se o normální jev a není vyžadován žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevyplínejte napájení indukční varné desky ve zdi.
Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.

6. Zobrazení závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. S tímto testem je technik schopen zkontrolovat funkci několika dílů bez demontáže nebo vytažení varné desky z pracovní plochy.

Odstraňování poruch

1) Zobrazený poruchový kód během používání zákazníkem a řešení

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 ventilátor.
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 čidla 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#)	

2) Konkrétní porucha a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED dioda se nerozsvítí, když je spotřebič zapojen.	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.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
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.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	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.	
Topné 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 uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.


Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

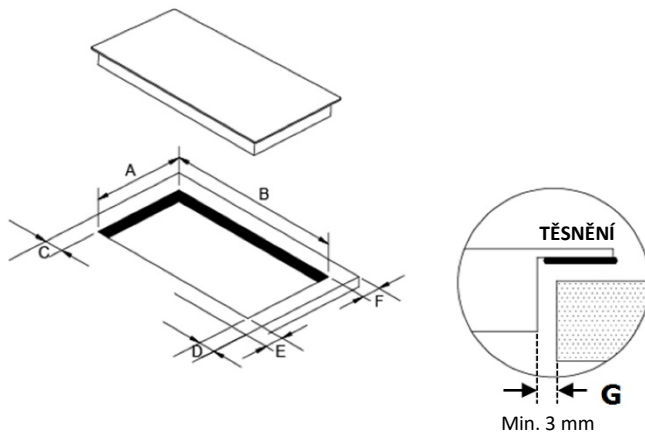
7. Instalace

7.1 Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 50mm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál (dřevo nebo podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nesmí být použit jako pracovní povrchový materiál, pokud není impregnován), aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem nebo větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

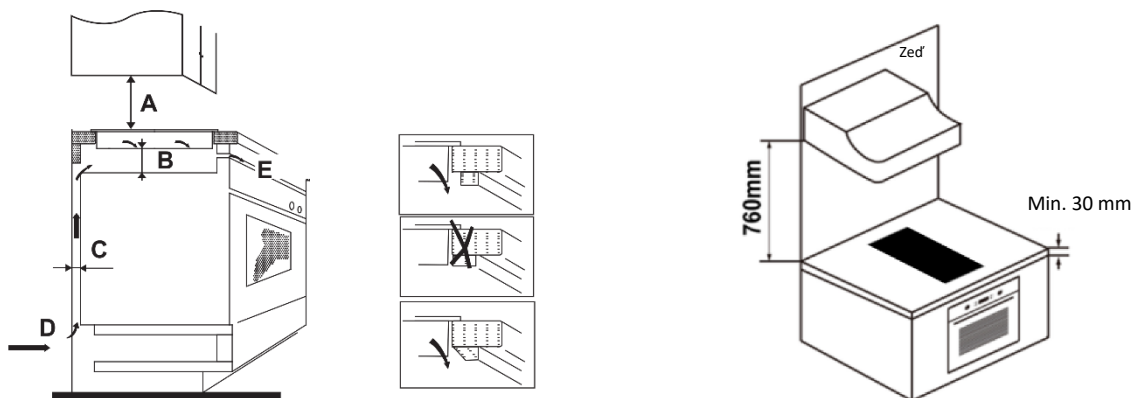
 Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy pracovní desky by měla být alespoň 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že indukční varná deska je v dobrém pracovním stavu, jak je znázorněno níže.

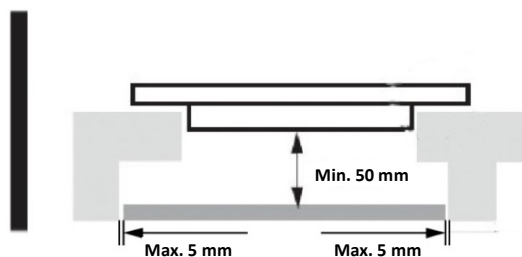
 Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

Přesvědčte se, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod ani odvod vzduchu nejsou ucpané. Aby nedošlo k náhodnému dotyku přehřátého dna varné desky nebo neočekávanému zásahu elektrickým proudem při práci, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní strany varné desky. Postupujte podle následujících požadavků.



Okolo varné desky jsou zvnějšku ventilační otvory. Při umísťování varné desky do její polohy MUSÍTE zajistit, aby tyto otvory neblokovala kuchyňská linka.



- Nezapomeňte, že lepidlo, které připojí plastový nebo dřevěný materiál k nábytku, musí být schopné odolat teplotě minimálně 150 °C, aby se zabránilo uvolnění obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní plochy musí být proto schopny odolat teplotě 90 °C.

7.2 Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- Pracovní plocha je vyrovnaná a plochá a nic nebrání splnění nároků na prostor.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor i platné normy a předpisy.
- V trvalé elektroinstalaci je vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě a je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci. Odpojovač musí být schváleného typu se vzduchovou mezerou 3 mm mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Zákazník má i po instalaci varné desky snadný přístup k odpojovači.
- V případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy.
- Na povrchu stěn jsou použity tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

7.3 Po instalaci varné desky zkontrolujte, zda

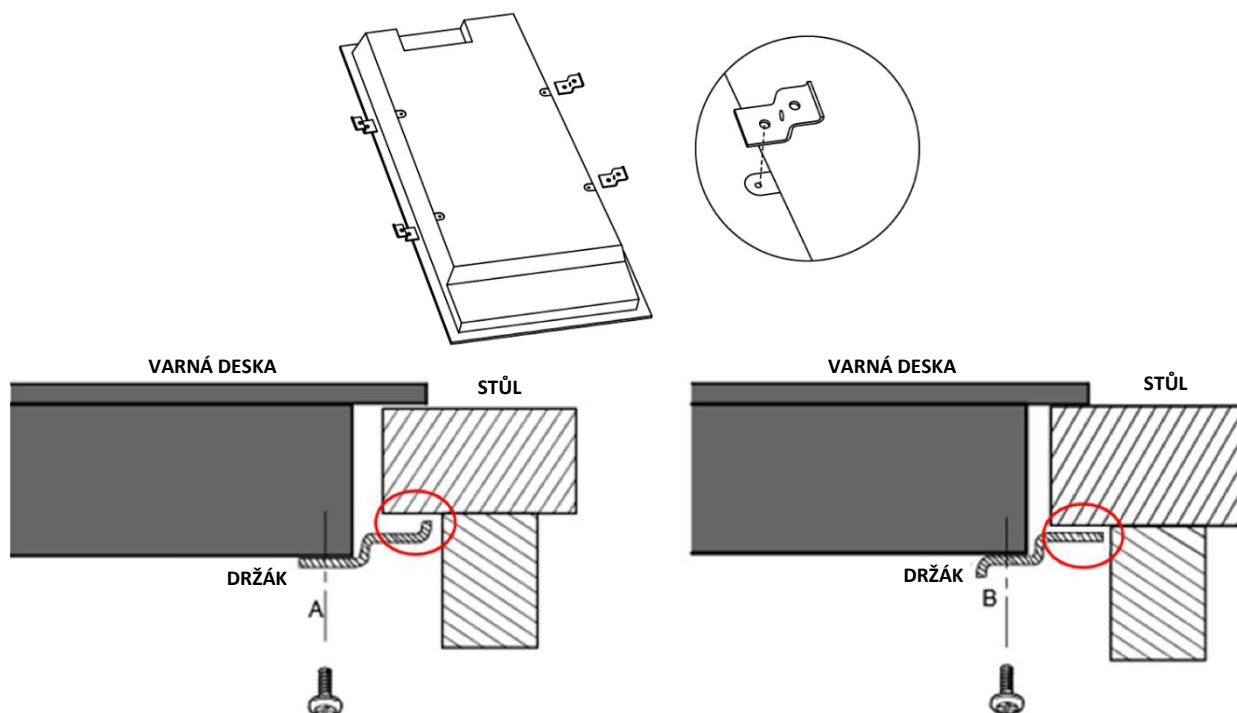
- Napájecí kabel není přístupný žádnými dvířky ani zásuvkami.
- Je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky.
- Je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace.
- Zákazník má snadný přístup k odpojovači.

7.4 Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

7.5 Seřízení polohy držáku

Desku připevňte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní stranu varné desky (viz obrázek) po instalaci. Upravte polohu držáku, aby vyhovovala pro různé tloušťky desky stolu.




Za žádných okolností se nesmí držáky po instalaci dotýkat vnitřních povrchů pracovní desky (viz obrázek).

7.6 Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být nainstalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření a zvýšila se tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí odolat teple.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.


7.7 Připojení varné desky do elektrické sítě

 Tento spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

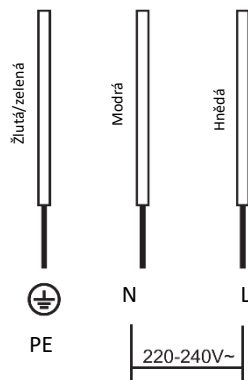
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla jeho teplota vyšší než 75 °C.

 Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3mm 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 autorizovaný technik.
- Žlutý/zelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění napájecího zdroje a polů zařízení.
- Výrobce nezodpovídá za žádné nehody způsobené použitím zařízení, které není uzemněno nebo není uzemněno správně.
- Pokud je spotřebič vybaven zásuvkou, musí být nainstalován tak, aby byla zásuvka přístupná.



Spodní plocha a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.



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

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci odpadního elektrického a elektronického zařízení (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 příložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domovního odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.


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

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.

Produktové informace elektrických varných desek vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				HDIMC30	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			2	
	plochy			/	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U nekrhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívacích varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Přední	0	14,0	cm
		Zadní	0	18,0	cm
U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívacích varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	L W		cm
		Zadní centrální	L W		cm
		Zadní pravá	L W		cm
		Centrální levá	L W		cm
		Centrální centrální	L W		cm
		Centrální pravá	L W		cm
		Přední levá	L W		cm
		Přední centrální	L W		cm
		Přední pravá	L W		cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg		Přední	EElectric cooking	189,9	Wh/kg
		Zadní	EElectric cooking	180,5	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			EElectric hob	185,2	Wh/kg
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce					
<p>Návrhy na úsporu energie:</p> <p>Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.</p> <p>Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.</p> <p>Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.</p> <p>Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.</p> <p>Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny.</p>					
Tyto informace je třeba považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.					

OBSAH

1.	Úvod	69
1.1	Bezpečnostné upozornenia	69
1.2	Inštalácia	69
1.2.1	Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	69
1.2.2	Nebezpečenstvo porezania	69
1.2.3	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	69
1.3	Prevádzka a údržba.....	70
1.3.1	Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	70
1.3.2	Ohrozenie zdravia	70
1.3.3	Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom	70
1.3.4	Nebezpečenstvo porezania	71
1.3.5	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	71
2.	Opis produktu	72
2.1	Pohľad zhora	72
2.2	Ovládací panel.....	73
2.3	Teória fungovania.....	73
2.4	Pred použitím novej indukčnej varnej dosky.....	73
2.5	Technické špecifikácie	73
3.	Prevádzka výrobku	74
3.1	Dotykové ovládače	74
3.2	Výber vhodného riadu	74
3.3	Spôsob používania.....	75
3.3.1	Začatie varenia.....	75
3.3.2	Ukončenie varenia	75
3.3.3	Používanie funkcie boost	76
	Uzamykanie ovládačov	76
4.	Starostlivosť a čistenie	79
5.	Rady a tipy	80
6.	Zobrazenie chýb a kontrola	81
7.	Inštalácia	83
7.1	Výber miesta inštalácie.....	83
7.2	Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že	84
7.3	Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že.....	84
7.4	Pred umiestnením upevňovacích držiakov.....	84
7.5	Upravenie polohy držiakov	85
7.6	Upozornenia.....	85
7.7	Prípojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	85

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

1. Úvod

1.1 Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrťou.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panela sú ostré.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klásť horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadenie môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.
- 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 s prístrojom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilé osoby, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.

- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.
- 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 spotrebič vypnite, a potom plameň zakryte, napríklad vekom alebo požiarnou dekou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrťou.

1.3.2 Ohrozenie zdravia

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.
- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcou implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.
- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu indukčnej sklenenej varnej dosky nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného riadu.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.

- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepeľ škrabky na povrch varnej dosky. Budte mimoriadne opatrní a vždy ju uchováajte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naň liezli.
- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Ďalší servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad:
 - kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.
- **VAROVANIE:** Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.
- Dbajte na to, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Spotrebič a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

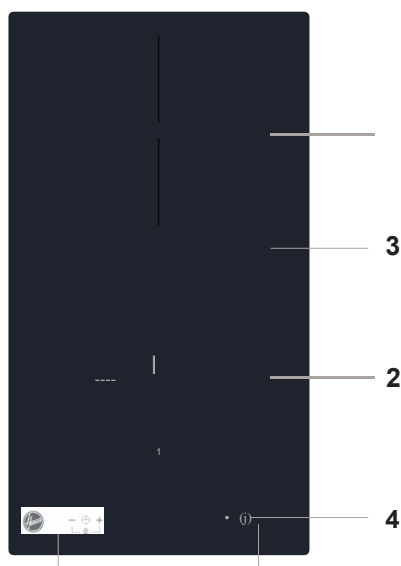
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

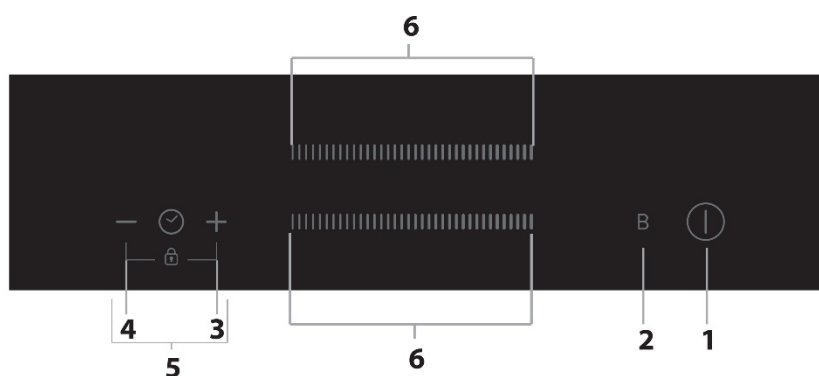
2. Opis produktu

2.1 Pohľad zhora



1. Max. 1500 W/2000 W zóna
2. Max. 1200 W/1500 W zóna
3. Sklenená doska
4. Vypínač Zapnúť/Vypnúť
5. Ovládací panel

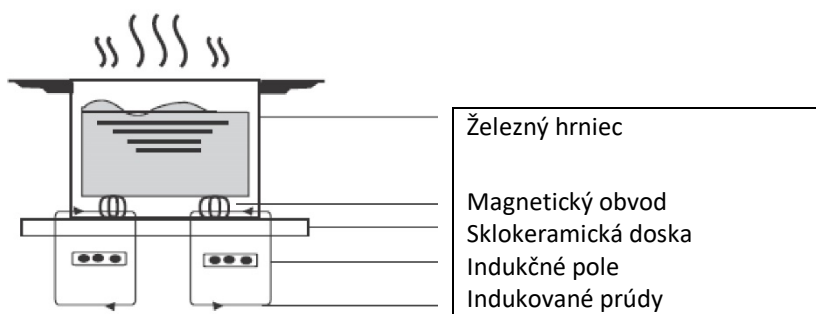
2.2 Ovládací panel



- | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypínač Zapnúť/Vypnúť 2. Ovládač funkcie boost 3. Regulátor časovača plus 4. Regulátor časovača mínus 5. Ovládač uzamknutia 6. Ovládací posúvač napájania |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2.3 Teória fungovania

Indukčné varenie je bezpečná, vyspelá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v hrnci, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu skleneného povrchu. Sklo je horúce len preto, lebo ho hrniec nakoniec zohreje.



2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

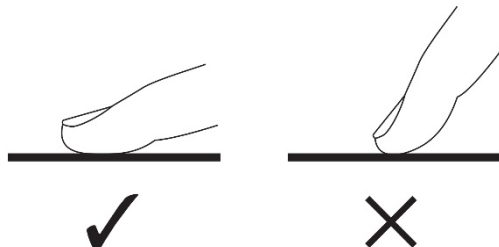
2.5 Technické špecifikácie

Varná doska	RDIMC30
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 – 240V~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalované elektrické napájanie	3500W
Rozmery produktu DxŠxV (mm)	288X520X56
Inštalačné rozmery AxB (mm)	268X500

3. Prevádzka výrobku

3.1 Dotykové ovládače

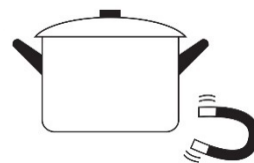
- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušká prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť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



3.2 Výber vhodného riadu

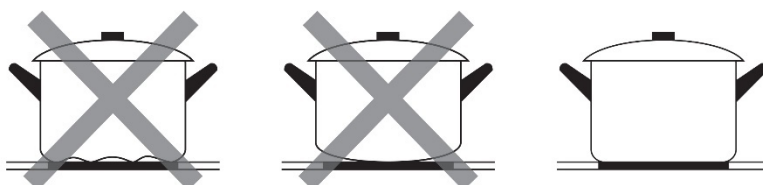


- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie.
- Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.

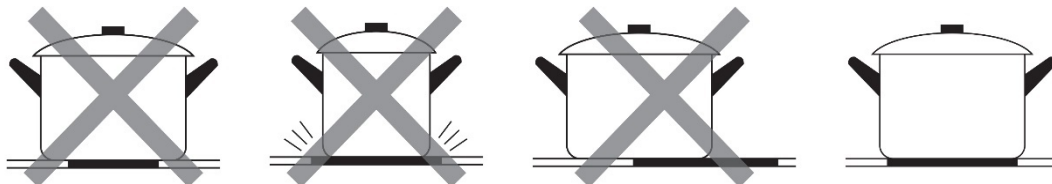


- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu.
- Pohybuje magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká \cup a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

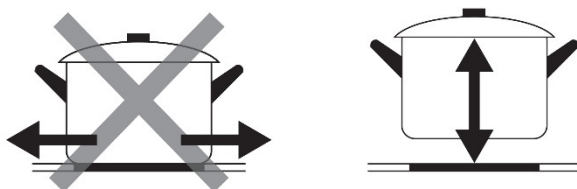
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. 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. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.

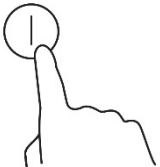
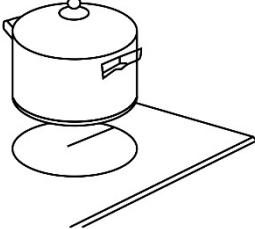
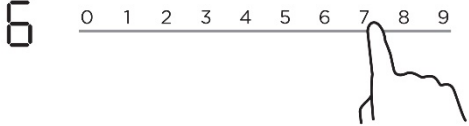
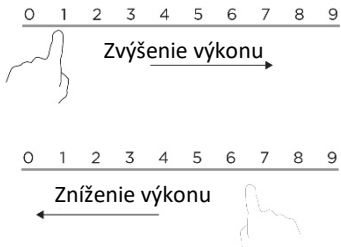


Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



3.3 Spôsob používania

3.3.1 Začatie varenia

<p>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.</p>	
<p>Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.</p> <ul style="list-style-type: none">• Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.	
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa kľúča začne blikať.</p>	
<p>Dotykom posuvného ovládača vyberte teplotný stupeň.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 blíkajú a nastavenie teplotného stupňa

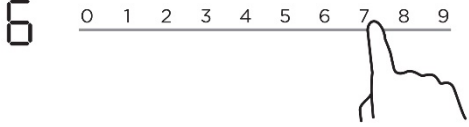
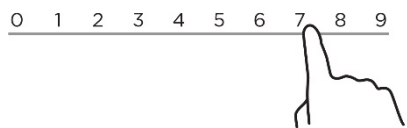
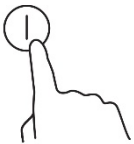
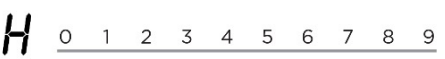
Znamená to, že:

- 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.

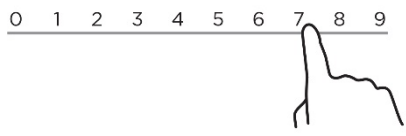
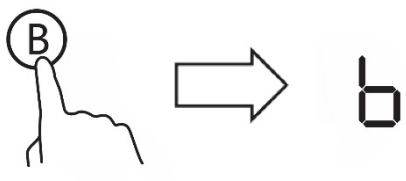
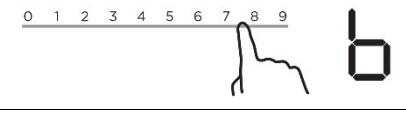
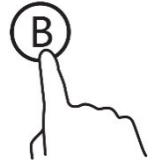
Ak na varnú zónu neumiestniate vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

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

3.3.2 Ukončenie varenia

<p>Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.</p>	
<p>Varnú zónu vypnite dotykom posuvníka doľava. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.</p>	
<p>Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.</p>	
<p>Dávajte pozor na horúce povrchy Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.</p>	

3.3.3 Používanie funkcie boost

Aktivácia funkcie posilňovača	
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 zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.	
Dotknite sa ovládača „Boost“ B , aby sa zrušila funkcia posilňovača, obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.	



- 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.

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 uzamknutia, 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.

3.3.2 Ovládač časovača

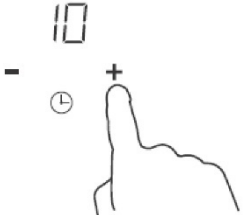
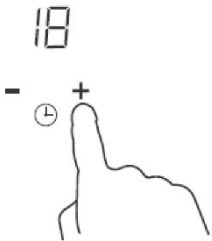
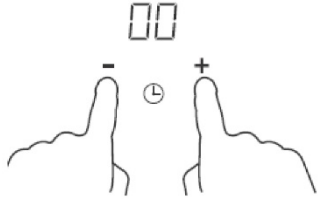
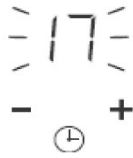
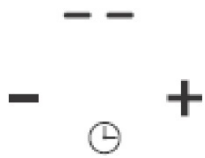
Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- 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.

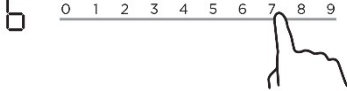

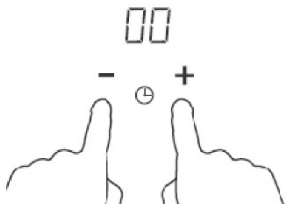
Maximálny limit časovača je 99 min.

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>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 varnej zóny

Nastavenie jednej zóny	
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.</p>	
<p>Dotykom ovládača časovača alebo 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.</p>	
<p>Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.</p>	

4. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvrnny, škvrnny od jedla alebo škvrnny, ktoré nie sú od cukru, na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!). 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Buďte veľmi opatrní. • Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná. • Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.
Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvrnny od cukru na skle	<p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepeľ alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvrnu na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škvrnu očistite utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Škvrnny zanechané roztopenými a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do savého materiálu. 3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.

5. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.	Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Riad s drsnými okrajmi. Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).	Je to pre riad normálne a neznamena poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni hlboký zvuk hučania.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa.
Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať aj keď vypnete indukčnú varnú dosku.	Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej riadne umiestnený v strede.	Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Hrniec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypla, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.

6. Zobrazenie chýb a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená samodiagnostickou funkciou. Touto skúškou technik môže skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontovania alebo odmontovania varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód chyby sa objavil počas toho, keď zákazník používal riešenie;

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.
E4	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (2#)	Dotknite sa tlačidla „Zapnutie/vypnutie“ na reštartovanie jednotky.
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#)	

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa nezapne 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.	

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať alebo LED displej nie je v poriadku. Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo ventilácia môže byť zablokovaná.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v opačnom prípade ventilátor ho vymeňte.	
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	
	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.	
Zvuk motora ventilátora je nezvyčajný.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.


Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhlí možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

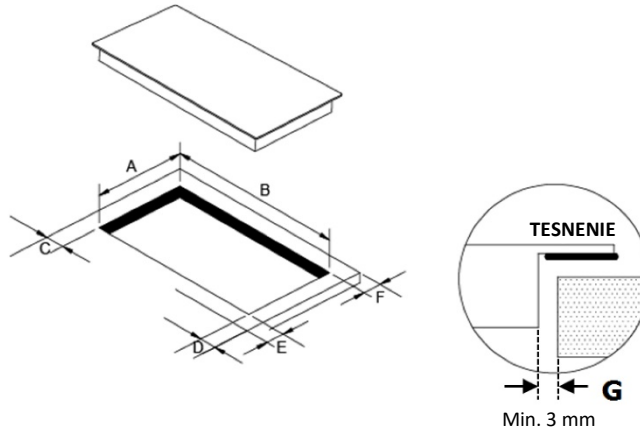
7. Inštalácia

7.1 Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.


Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 50mm voľného priestoru. Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku z tepelne odolného materiálu (drevo s podobné vlákňité alebo hygroskopické materiály by sa nemali používať ako pracovný povrchový materiál, pokiaľ nie sú impregnované), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

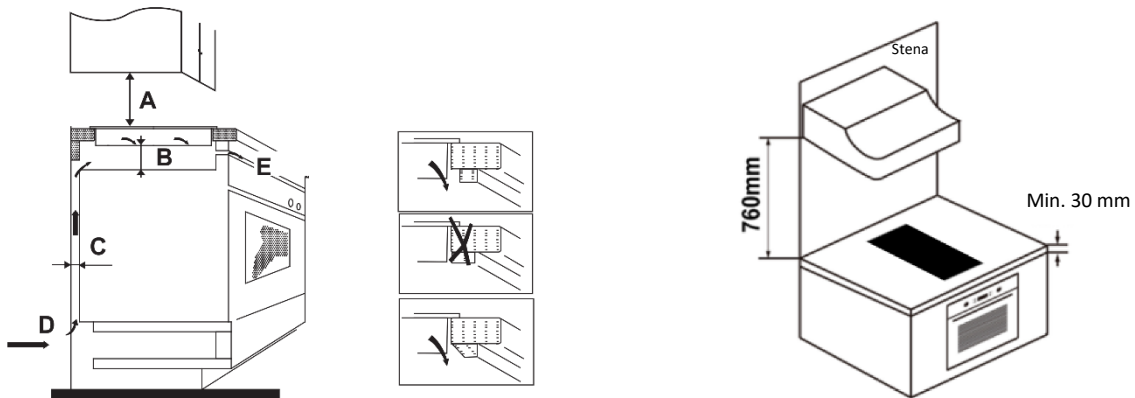
 Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi bokmi varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť aspoň 3 mm..



A(mm)	B(mm)	C(mm)	H(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave podľa uvedeného nižšie

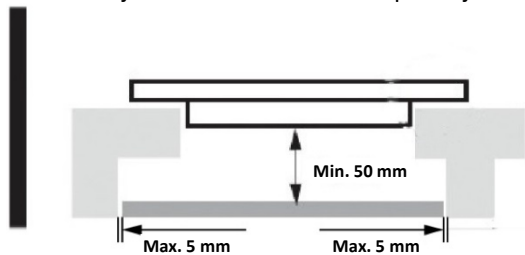
 Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zaistenie primeraného odvetrávania

Uistite sa, že je indukčná varná doska dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Aby nedošlo k náhodnému dotyku s prehriatym spodkom varnej dosky alebo k neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, je potrebné umiestniť drevenú vložku upevnenú pomocou skrutiek v minimálnej vzdialenosti 50 mm od spodnej časti varnej dosky. Dodržiavajte ďalej uvedené požiadavky.



Na vonkajšej strane má varná doska odvetrávacie otvory. MUSÍTE zabezpečiť, aby tieto otvory neboli zablokované pracovnou doskou, keď položíte varnú dosku na miesto.



- Vezmite na vedomie, že lepidlo na spájanie plastových alebo drevených materiálov k nábytku musí odolávať teplotám nad 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu obloženia.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia vydržať teplotu 90 °C.

7.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,.
- Pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom.
- Vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi. Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek).
- Izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- Ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy.
- Na povrchoch stien použite povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

7.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

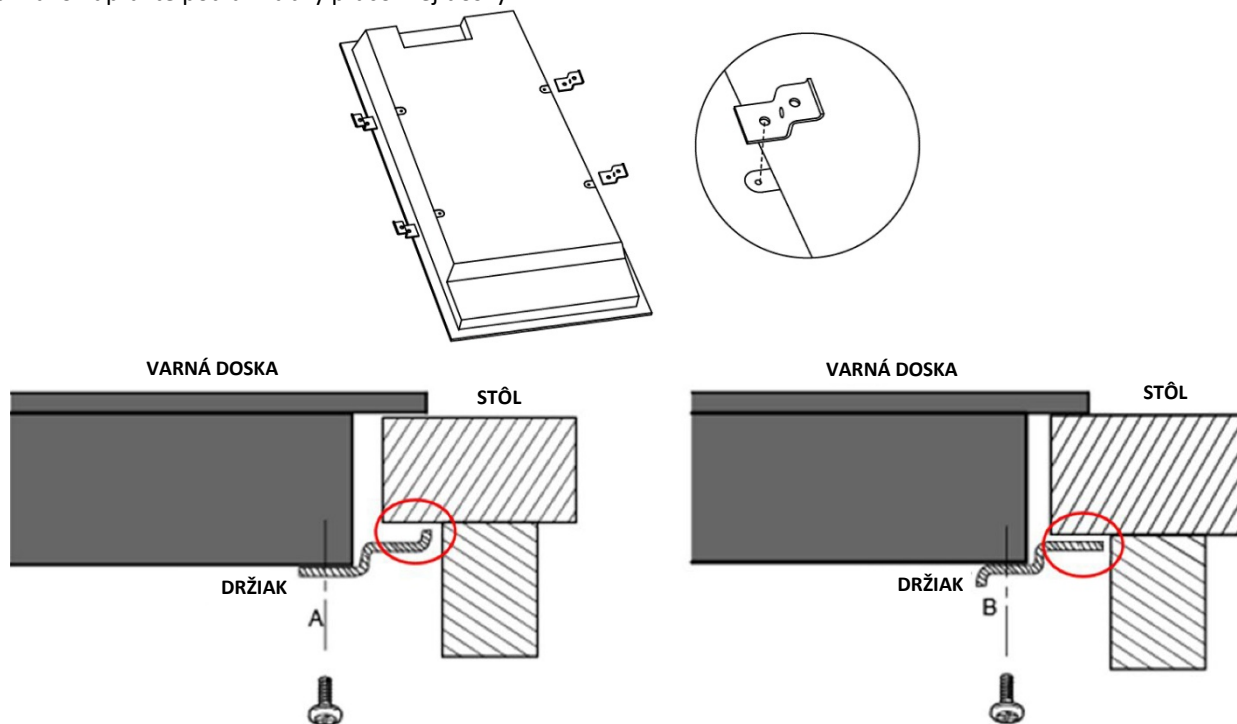
- Napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky.
- Je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

7.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

7.5 Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii. Polohu držiakov upravte podľa hrúbky pracovnej dosky.



Držiaky sa za žiadnych okolností nesmú po montáži dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

7.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú platňu musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.
6. Nesmie sa používať parný čistič.

7.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

1. Elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

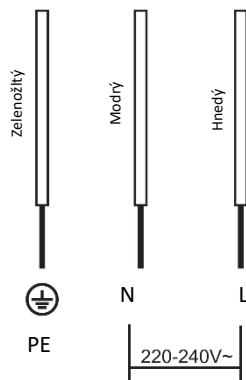
Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- 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 a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.
- Žltozelený vodič napájacieho kábla musí byť pripojený k uzemňovacím svorkám napájania aj zariadenia.
- Výrobca nemôže niesť zodpovednosť za žiadnu nehodu v dôsledku používania spotrebiča, ktorý nie je pripojený k uzemneniu alebo má porušené spojenie uzemnenia.
- Ak má zariadenie sieťovú zásuvku, musí byť nainštalované tak, aby bola zásuvka dostupná.



Spodná plocha a napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.



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/EÚ 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 výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				HDIMC30	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny			2	
	oblasti			/	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	indukčné zóny na varenie			X	
	indukčné plochy na varenie				
	sálavé zóny na varenie				
	pevné platne				
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Predná strana	0	14,0	cm
		Zadná strana	0	18,0	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm		Vzadu vľavo	D Š		cm
		Vzadu v strede	D Š		cm
		Vzadu vpravo	D Š		cm
		V strede vľavo	D Š		cm
		V strede, v strede	D Š		cm
		V strede vpravo	D Š		cm
		Vpredu vľavo	D Š		cm
		Vpredu v strede	D Š		cm
		Vpredu vpravo	D Š		cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg		Predná strana	ECElectric cooking	189,9	Wh/kg
		Zadná strana	ECElectric cooking	180,5	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg			ECElectric hob	185,2	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky –metódy na meranie výkonu					
<p>Odporúčania na úsporu energie:</p> <p>Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.</p> <p>Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.</p> <p>Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.</p> <p>Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.</p> <p>Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.</p>					
Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.					

Indice

1. Introduzione	90
1.1 Avvertenze per la sicurezza	90
1.2 Installazione	90
1.2.1 Rischio di scosse elettriche	90
1.2.2 Rischio di tagli	90
1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza	90
1.3 Uso e manutenzione	91
1.3.1 Rischio di scosse elettriche	91
1.3.2 Rischi per la salute	92
1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda	92
1.3.4 Rischio di tagli	92
1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza	92
2. Presentazione del prodotto	94
2.1 Vista superiore	94
2.2 Pannello dei comandi	94
2.3 Principio di funzionamento	95
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione	95
2.5 Specifiche tecniche	95
3. Uso del prodotto	95
3.1 Comandi touch	95
3.2 Scelta degli utensili da cucina	96
3.3 Utilizzo	96
3.3.1 Inizio della cottura	96
3.3.2 Fine della cottura	97
3.3.3 Uso della funzione Boost	98
3.3.4 Blocco dei comandi	98
3.3.5 Comando del timer	99
3.3.6 Tempi di funzionamento predefiniti	101
4. Cura e pulizia	102
5. Suggerimenti e istruzioni utili	103
6. Indicazione dei guasti e significato	104
7. Installazione	106
7.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione	106
7.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura	107
7.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura	108
7.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio	108
7.5 Regolazione della posizione delle staffe	108
7.6 Precauzioni	109
7.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	109

L'applicazione del contrassegno  sul prodotto garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legge.

1. Introduzione

1.1 Avvertenze per la sicurezza

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

1.2.2 Rischio di tagli

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

1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche,

sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

1.3 Uso e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

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

1.3.2 Rischi per la salute

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

1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

1.3.4 Rischio di tagli

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

1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati: zone cucina per il personale di officine, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali; bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Non toccare le resistenze.

- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

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

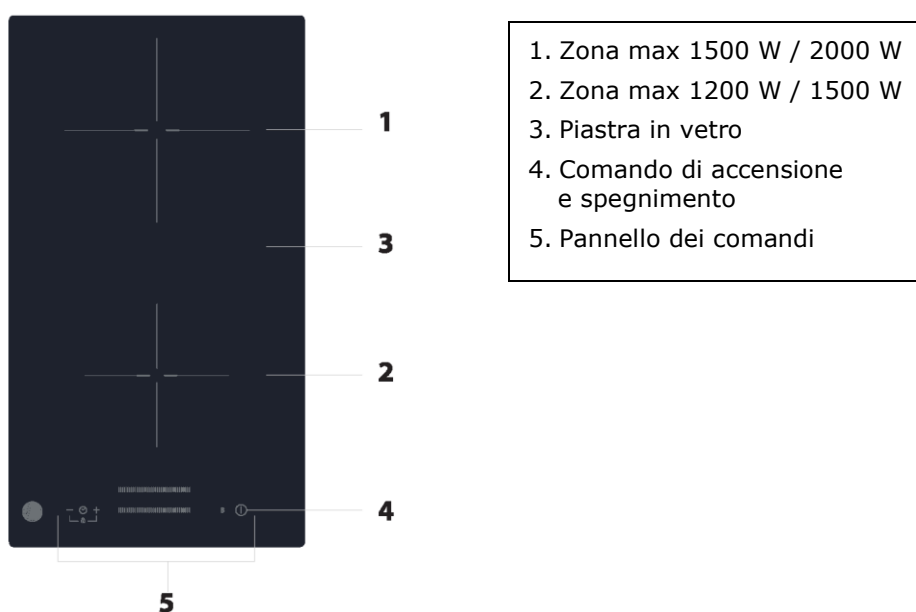
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

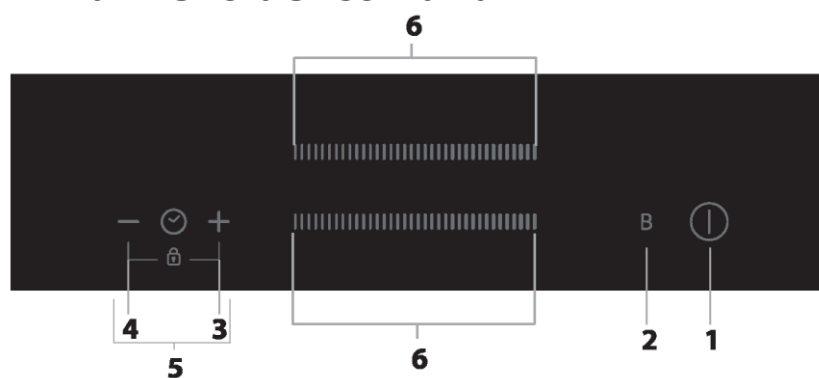
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista superiore



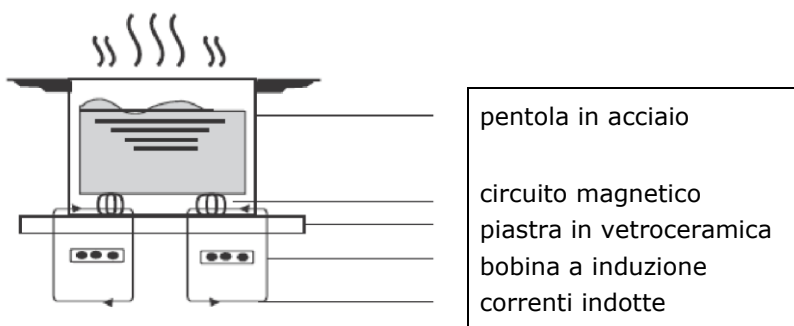
2.2 Pannello dei comandi



1. Comando di accensione e spegnimento
2. Controllo Boost
3. Comando regolazione aumento timer
4. Comando regolazione riduzione timer
5. Comando di blocco
6. Comando della potenza a cursore

2.3 Principio di funzionamento

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



2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

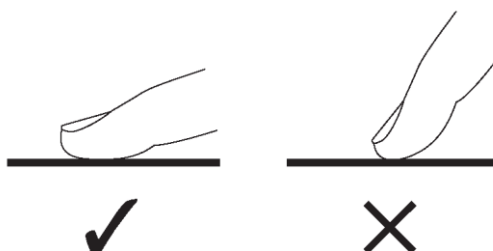
2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	HDIMC30
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	3500W
Dimensioni del prodotto - L×P×A (mm)	288×520×56
Dimensioni dell'incasso - A×B (mm)	268×500

3. Uso del prodotto

3.1 Comandi touch

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

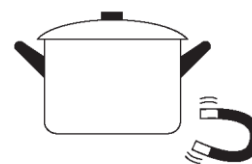


3.2 Scelta degli utensili da cucina

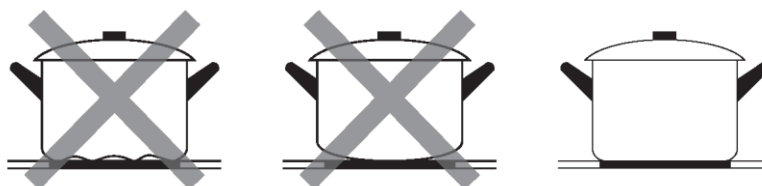


• Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

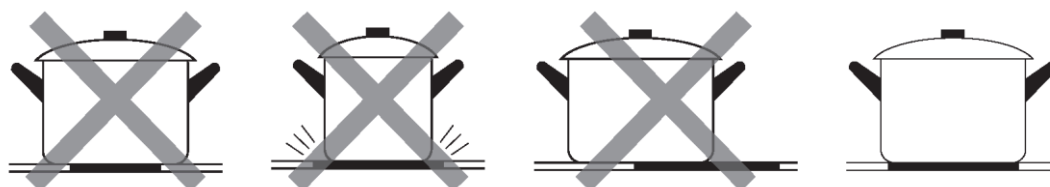
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.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



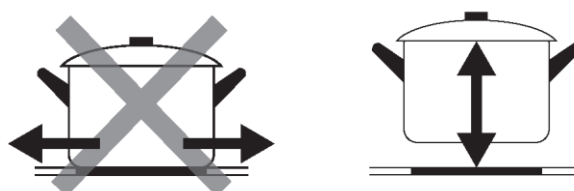
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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

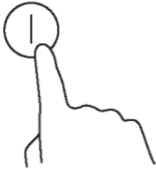
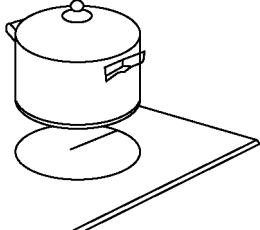
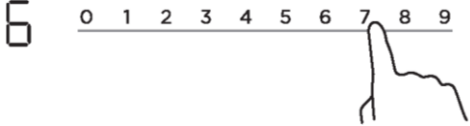
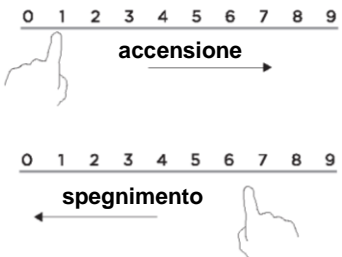


Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



3.3 Utilizzo

3.3.1 Inizio della cottura

<p>Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "--", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.</p>	
<p>Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti. 	
<p>Toccano il comando a cursore della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.</p>	
<p>Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1. • È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura. 	

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

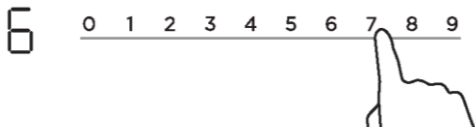
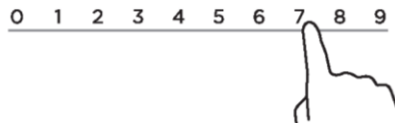
In tal caso:



- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

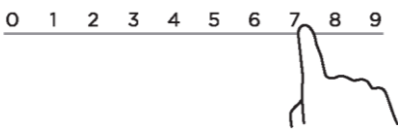
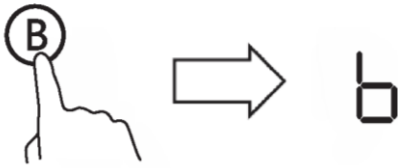
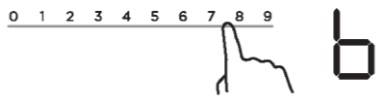

Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

3.3.2 Fine della cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura toccando il cursore verso sinistra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il display indichi "0". 	

<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde H indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.</p>	

3.3.3 Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost	
<p>Toccare il comando di selezione della zona scaldante</p>	
<p>Toccano il comando Boost B, l'indicatore della zona visualizza "b" e la potenza raggiunge il massimo.</p>	
Annullamento della funzione Boost	
<p>Toccano il comando di selezione della zona scaldante desiderata per annullare la funzione Boost.</p>	
<p>Toccano il comando "Boost" B per annullare la funzione Boost, viene ripristinata l'impostazione originaria della zona di cottura.</p>	



- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

3.3.4 Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi	
Tenere premuti contemporaneamente Timer "-" e Timer "+" per qualche istante.	L'indicatore del timer visualizza "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuti contemporaneamente Timer "-" e Timer "+" per qualche istante.	



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento , ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

3.3.5 Comando del timer



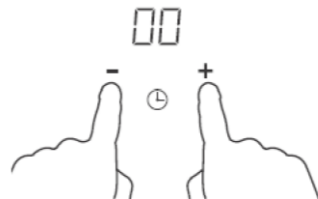
Il timer può essere adoperato in due modi diversi:


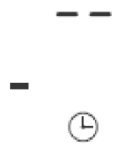
- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.

Il timer conta fino a 99 minuti.

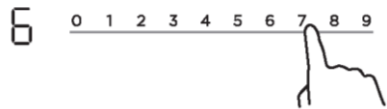

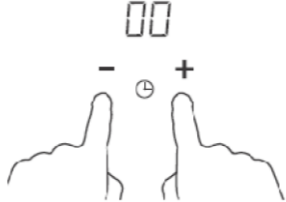

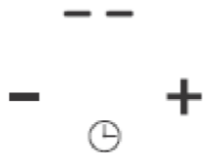
a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

Accertarsi che il piano cottura sia acceso. Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".	
Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.	
Toccano contemporaneamente "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".	

<p>Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.</p>	
<p>Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.</p>	

b) Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Impostare una zona	
<p>Toccare il comando a cursore della zona scaldante.</p>	
<p>Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.</p>	
<p>Toccano contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".</p>	
<p>Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.</p>	
<p>Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.</p>	



Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

4. Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

5. Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura a induzione non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura a induzione è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura a induzione.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.

Le pentole non si riscaldano e il display indica	<p>Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.</p> <p>Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.</p>	<p>Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina".</p> <p>Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.</p>
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

6. Indicazione dei guasti e significato

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

Soluzione dei problemi

1) Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione:

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Ripristino automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione
E3	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale.
E4	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata. (2#)	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E5	Temperatura IGBT elevata. (1#)	Attendere che la temperatura IGBT torni normale.
E6	Temperatura IGBT elevata. (2#)	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
Senza ripristino automatico		
F3/F6	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica. (F3 per 1#, F6 per 2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
F4/F7	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica. (F4 per 1#, F7 per 2#)	

F5/F8	Valore non valido o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica. (F5 per 1#, F8 per 2#)	
F9/FA	Guasto del sensore della temperatura IGBT. (corto circuito / circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC/FD	Guasto del sensore della temperatura IGBT. (corto circuito / circuito aperto per 2#)	

2) Guasto specifico e soluzione

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

Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	
---------------------------------------------------	----------------------------------------	------------------------	--

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

7. Installazione

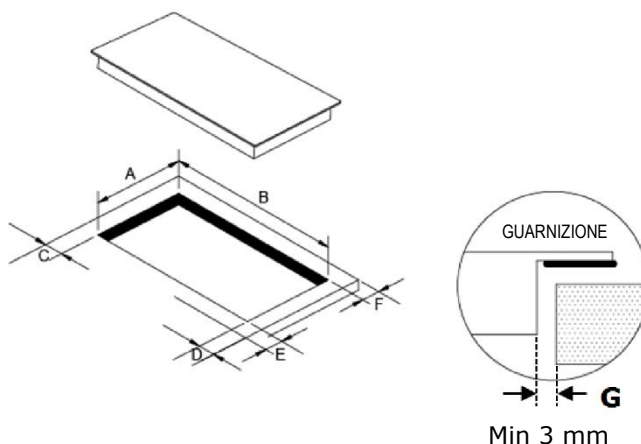
7.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Per il top di cucina scegliere un materiale isolante e resistente al calore (come materiale per la superficie del top di cucina non utilizzare legno e materiali simili, fibrosi o igroscopici, non impregnati) per evitare scosse elettriche e ampie deformazioni dovute all'irraggiamento termico della piastra di cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:



Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del top di cucina deve essere almeno 3 mm.

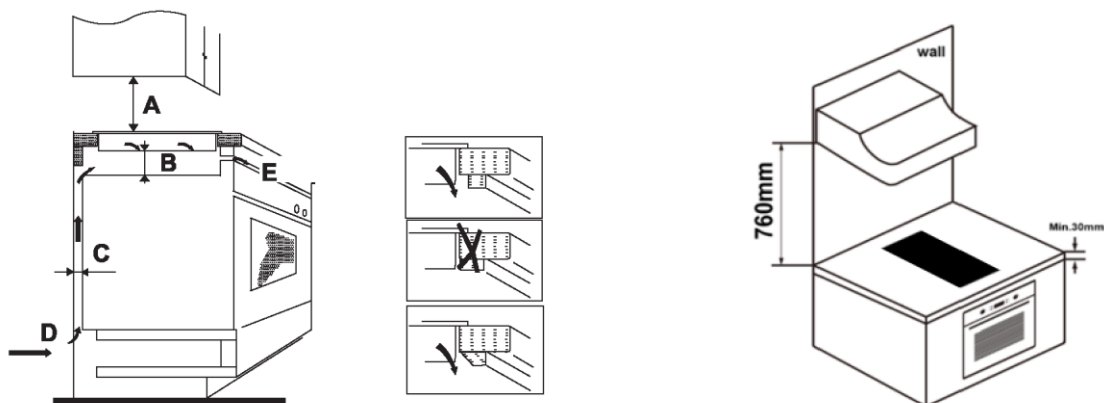


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	Min 50	Min 50	Min 50	Min 50	Min 3 mm

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura a induzione funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.



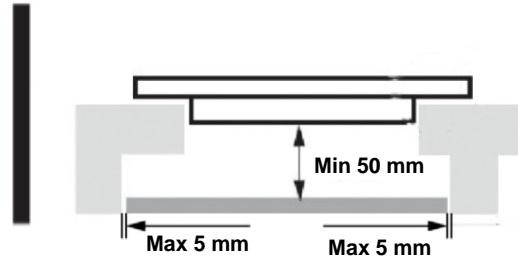
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione.

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano cottura o scosse elettriche improvvise durante il lavoro, è necessario collocare un inserto in legno, fissato tramite viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Attenersi ai requisiti indicati di seguito.



Attorno alla parte esterna del piano cottura sono presenti fori di ventilazione. Quando si colloca in posizione il piano cottura, È NECESSARIO accertarsi che questi fori non siano ostruiti dal top di cucina.



- Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

7.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve essere isolante e resistente al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici. L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.

- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

7.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

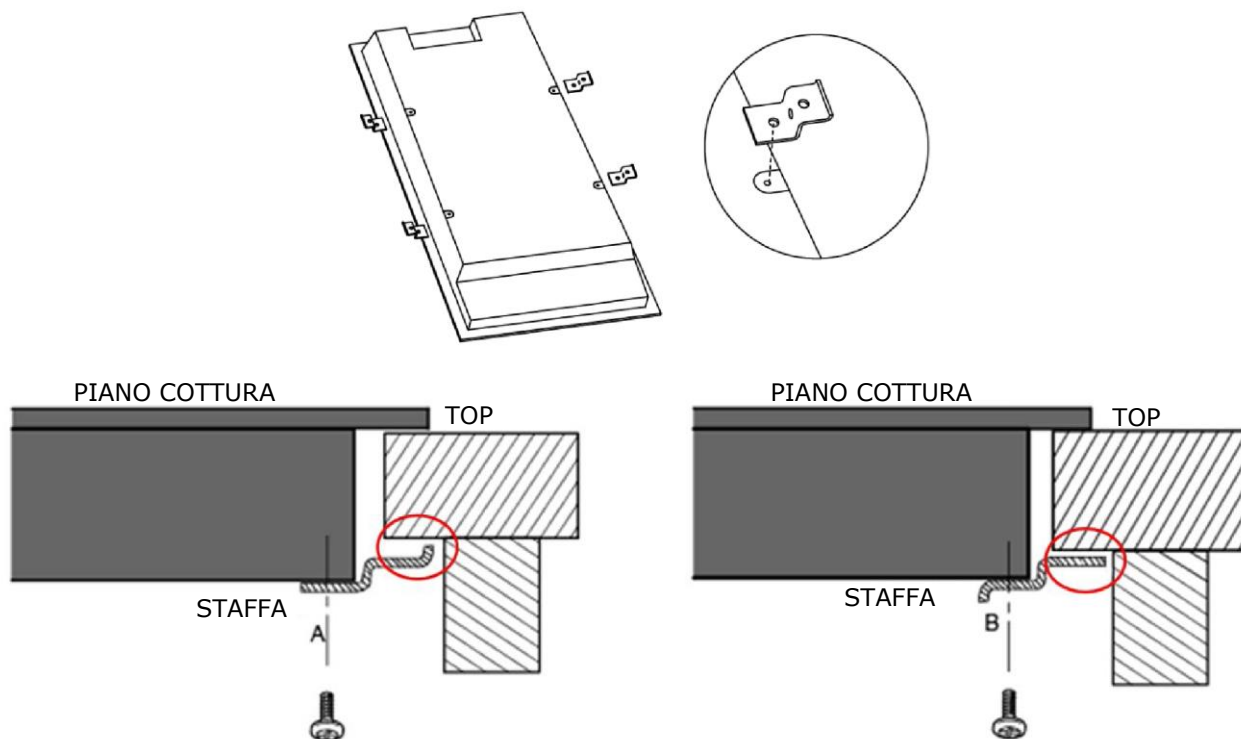
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano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

7.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

7.5 Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine). Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.



Dopo l'installazione, le staffe non devono mai toccare le superfici interne del top di cucina (v. figura).

7.6 Precauzioni

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

7.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

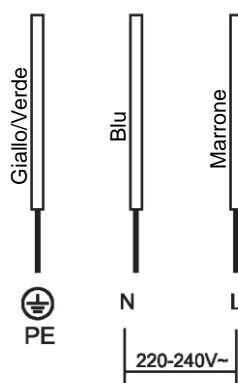
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.



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

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.
- Il conduttore giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra della rete e ai terminali dell'elettrodomestico.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti risultanti dall'uso di elettrodomestici non collegati a terra o difetti di continuità della messa a terra.
- Se l'elettrodomestico è dotato di uscita per una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo che tale uscita sia accessibile.



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



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.


Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HDIMC30	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			2	
	aree			/	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.	Parte anteriore	∅	14,0	cm	
	Parte posteriore	∅	18,0	cm	
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.	Posteriore sinistra	L W		cm	
	Centrale posteriore	L W		cm	
	Posteriore destra	L W		cm	
	Centrale sinistra	L W		cm	
	Centrale al centro	L W		cm	
	Centrale destra	L W		cm	
	Anteriore sinistra	L W		cm	
	Centrale anteriore	L W		cm	
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Parte anteriore	EC _{electric cooking}	189,9	Wh/kg	
	Parte posteriore	EC _{electric cooking}	180,5	Wh/kg	
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg		EC _{electric hob}	185,2	Wh/kg	
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.					
<p>Suggerimenti per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. 					
Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.					

Inhalt

1. Vorwort	114
1.1 Sicherheitshinweise.....	114
1.2 Installation	114
1.2.1 Gefahr von Stromschlägen	114
1.2.2 Gefahr durch Schneiden.....	114
1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisungen	114
1.3 Betrieb und Wartung	115
1.3.1 Gefahr von Stromschlägen	115
1.3.2 Gesundheitsrisiko	115
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen	116
1.3.4 Gefahr durch Schneiden.....	116
1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen	116
2. Produkt Induktion	118
2.1 Ansicht von oben	118
2.2 Bedienfeld	118
2.3 Funktionsprinzip	119
2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen	119
2.5 Technische Merkmale	119
3. Betrieb des Produkts	119
3.1 Touch-Steuerung	119
3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs	120
3.3 Verwendung	120
3.3.1 Mit dem Kochen starten	120
3.3.2 Kochen beenden	121
3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion.....	122
3.3.4 Tastensperre.....	122
3.3.5 Timer-Steuerung	123
3.3.6 Standardbetriebszeiten	125
4. Pflege und Reinigung	126
5. Hinweise und Tipps	127
6. Ausfallanzeige und Inspektion	128
7. Installation	130
7.1 Auswahl der Installationsausrüstung	130
7.2 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass	131
7.3 Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass	132
7.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden.....	132
7.5 Ausrichtung der Position der Halterung	132
7.6 Vorsicht	133
7.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz	133

Durch das Zeichen  auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umwelanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

1. Vorwort

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

1.2 Installation

1.2.1 Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

1.2.2 Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem

Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Warnung: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

1.3.2 Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen

Sicherheitsstandards.

- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.3.4 Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von

Räumen.

- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie: -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen vom Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Die Heizelemente nicht berühren.

- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts lassen.
- Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

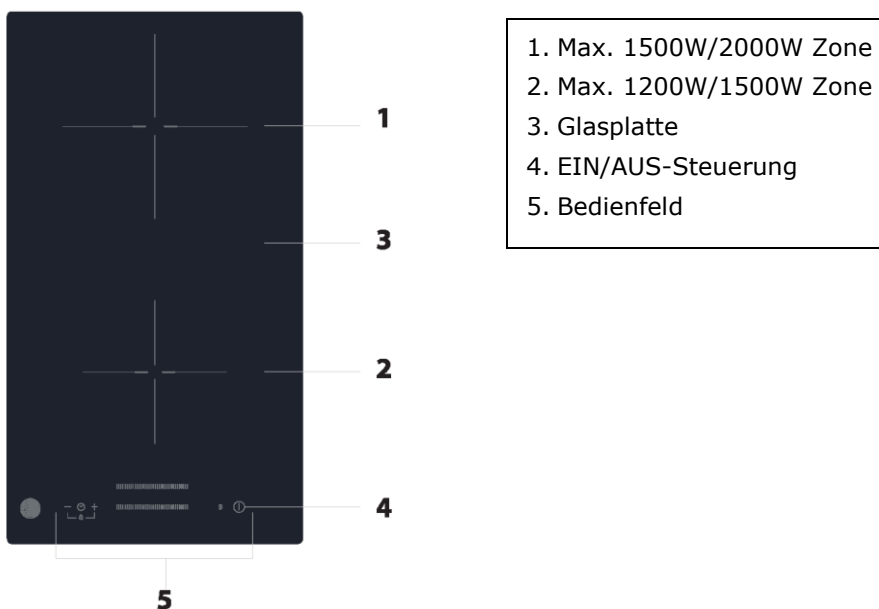
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

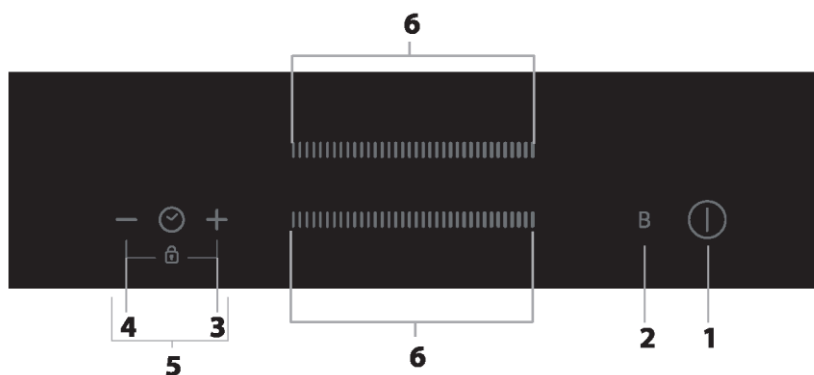
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

2. Produkt Induktion

2.1 Ansicht von oben



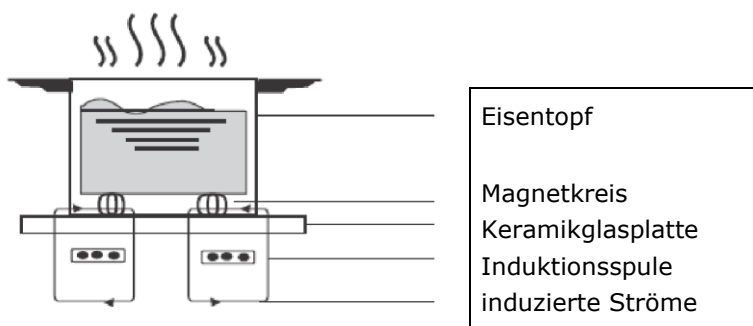
2.2 Bedienfeld



1. EIN/AUS-Steuerung
2. Booster-Steuerung
3. Timer-Einstellung PLUS
4. Timer-Einstellung MINUS
5. Bedienfeld sperren
6. Leistungsschieberegler

2.3 Funktionsprinzip

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.



2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung, achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

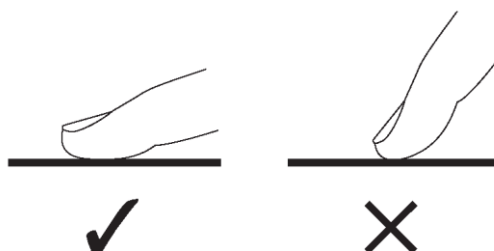
2.5 Technische Merkmale

Kochfeld	HDIMC30
Kochzonen	2 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Installierte elektrische Leistung	3500W
Produktgröße LxBxH(mm)	288X520X56
Einbaugröße AxB (mm)	268X500

3. Betrieb des Produkts

3.1 Touch-Steuerung

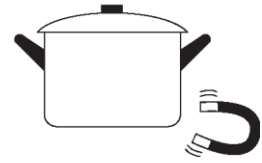
- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.




3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

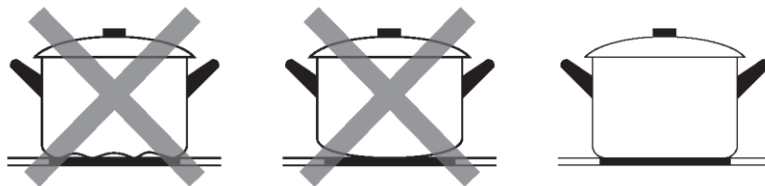


- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.

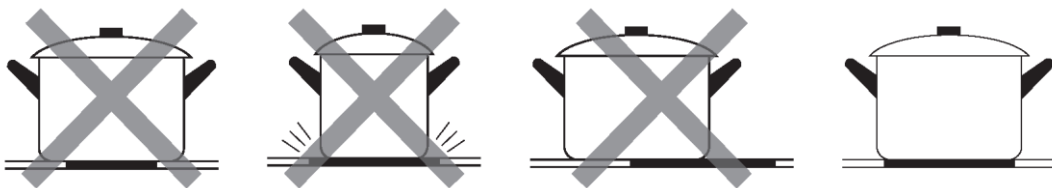


- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

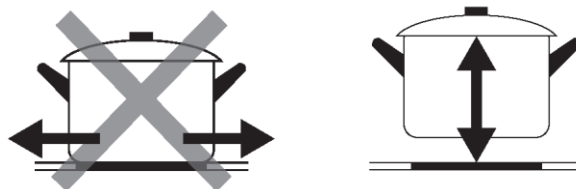
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Töpfe mit weniger als 140 mm Durchmesser können vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt werden. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.


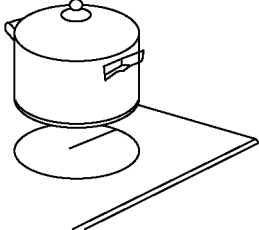
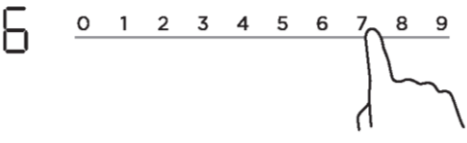



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



3.3 Verwendung

3.3.1 Mit dem Kochen starten

<p>Berühren Sie die AN/AUS-Steuerung drei Sekunden lang. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.</p>	
<p>Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Bei Berührung des Kochzonen-Auswahlreglers blinkt die Anzeige neben der Taste.</p>	
<p>Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des Auswahlreglers aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen. • Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern. 	

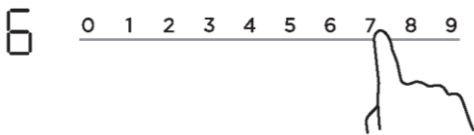
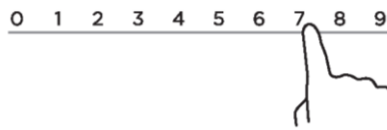
Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt



Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

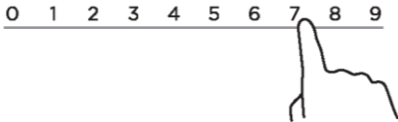
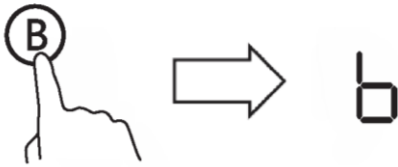
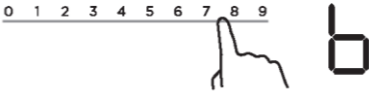

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

3.3.2 Kochen beenden

<p>Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Regler nach links bewegen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt. 	

Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.	
<p>Warnung vor heißer Oberfläche</p> <p>H weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.</p>	

3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion	
Berühren der Kochzonen-Auswahlsteuerung	
Bei Berühren der Booster-Steuerung B wird auf dem Zonen-Anzeiger „b“ angezeigt und es wird die max. Leistungsstufe erreicht.	
Löschen der Boost-Funktion	
Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.	
Bei Berühren der „Boost“-Steuerung B zum Abbrechen der Boost-Funktion wird die Kochzone auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgestellt.	



- Die Funktion kann für alle Kochzonen eingesetzt werden.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung gleich 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgeschaltet.

3.3.4 Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt	
Berühren und halten Sie das „-“ und „+“ des Timers gleichzeitig gedrückt.	Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt
So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben	
Berühren und halten Sie das „-“ und „+“ des Timers gleichzeitig gedrückt.	



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung  gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

3.3.5 Timer-Steuerung

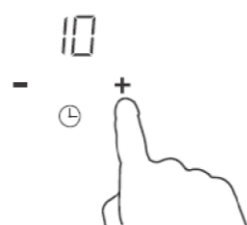

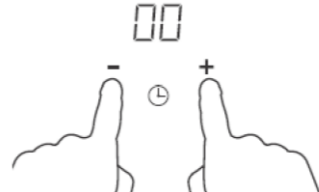
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

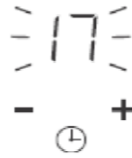

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.

Der Timer kann auf maximal 99 min eingestellt werden.

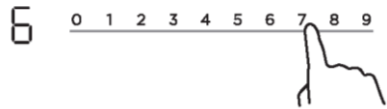

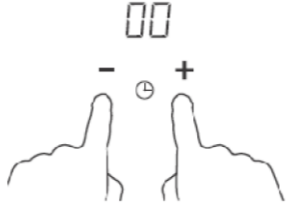


a) Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.	
Berühren Sie das „+“ des Timers. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste „+“ ein. Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.	
Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt werden, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.	

<p>Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.</p>	
<p>Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.</p>	

b) Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Eine Zone einstellen	
<p>Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein. Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.</p>	
<p>Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.</p>	
<p>Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.</p>	
<p>Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.</p>	



Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Weitere Zonen einstellen:

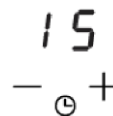
Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimal-Punkte der entsprechenden Kochzonen eingeschaltet. Die Minutenanzeige zeigt den Minuten-Timer. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt. Das wird wie unten gezeigt:



(Einstellung auf 15 Minuten)



(Einstellung auf 45 Minuten)



Nach Ablauf der Zeitschaltung wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.

Das wird wie rechts angezeigt:



30

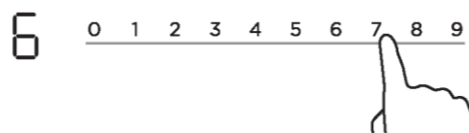


(Einstellung auf 30 Minuten)

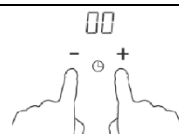
Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

c) Abbrechen des Timers

Berühren Sie den Auswahlregler der Kochzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.



Werden die Timer-Tasten „+“ und „-“ zusammen gedrückt werden, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



Berühren Sie den Schieberegler, um den Timer auf „00“ zu setzen, wird der Timer abgebrochen.

3.3.6 Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

4. Pflege und Reinigung

Was?	Wie das funktioniert?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

5. Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.

Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

6. Ausfallanzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld zu demontieren oder aus der Arbeitsfläche auszubauen.

Fehlerbehebung

1) Fehlercode tritt bei der Verwendung durch den Kunden auf und Lösung;

Störungscode	Problem	Lösung
Auto-Recovery		
E1	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E2	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	
E3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors. (1#)	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten.
E4	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors. (2#)	
E5	Hohe Temperatur des IGBT. (1#)	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
E6	Hohe Temperatur des IGBT. (2#)	
Keine Auto-Recovery		
F3/F6	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss. (F3 für 1#, F6 für 2#)	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
F4/F7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - offener Stromkreis. (F4 für 1#, F7 für 2#)	
F5/F8	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - ungültig. (F5 für 1#, F8 für 2#)	

F9/FA	IGBT-Temperatursensor defekt. (Kurzschluss/Unterbrechung für 1#)	Tauschen Sie die Netzplatine aus.
FC/FD	IGBT-Temperatursensor defekt. (Kurzschluss/Unterbrechung für 2#)	

2) Spezifische Störung und Lösung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom vorhanden.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Displayplatine sind ausgefallen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatzplatine aus.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber das Aufheizen beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter ist etwas nicht in Ordnung.	Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und die Anzeige blinkt „ <u>u</u> “.	Topf oder Pfanne vom falschen Typ.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltung für die Topferkennung ist beschädigt, ersetzen Sie die Leistungsplatine.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Der Herd ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten.	
Heizzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „ <u>u</u> “ an.	Die Stromversorgungsplatine und die Displayplatine sind fehlerhaft angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Anzeige des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Lüftermotor hört sich unnormale an.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.
Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

7. Installation

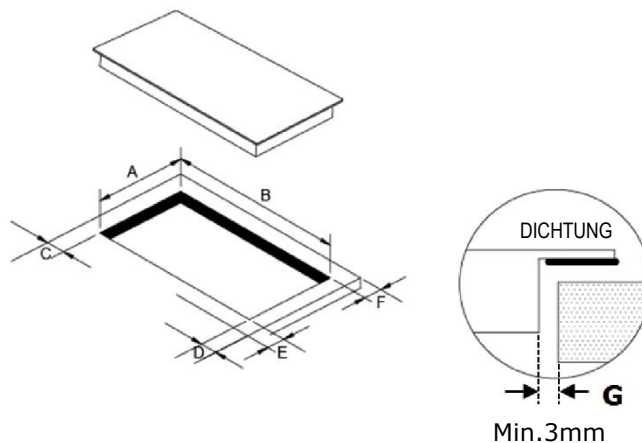
7.1 Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 50mm Platz gelassen werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsplattenmaterial (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen Stromschlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

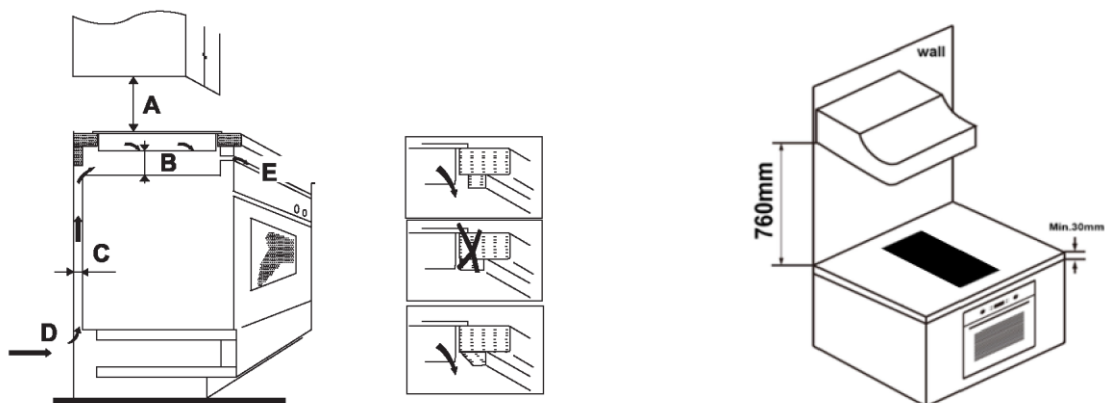


A(mm)	B(mm)	C(mm)	T(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



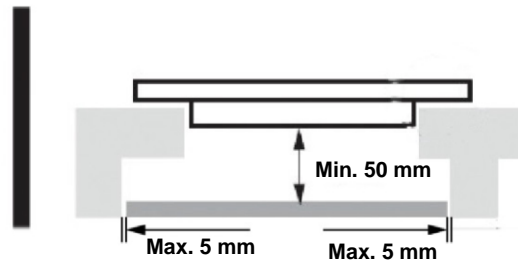
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luft Eintritt	Luft Austritt 5 mm

WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet wird und dass der Luft eintritt und -austritt nicht behindert werden. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag zu vermeiden, muss eine Holzeinlage mit einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes mit Schrauben fixiert werden. Beachten Sie die folgenden Anforderungen.



An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungslöcher. Sie MÜSSEN beim Einsetzen des Kochfeldes sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.



- Beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150°C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90°C standhalten.

7.2 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- Die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.
- Die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- Ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern aufweisen, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.

- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

7.3 Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

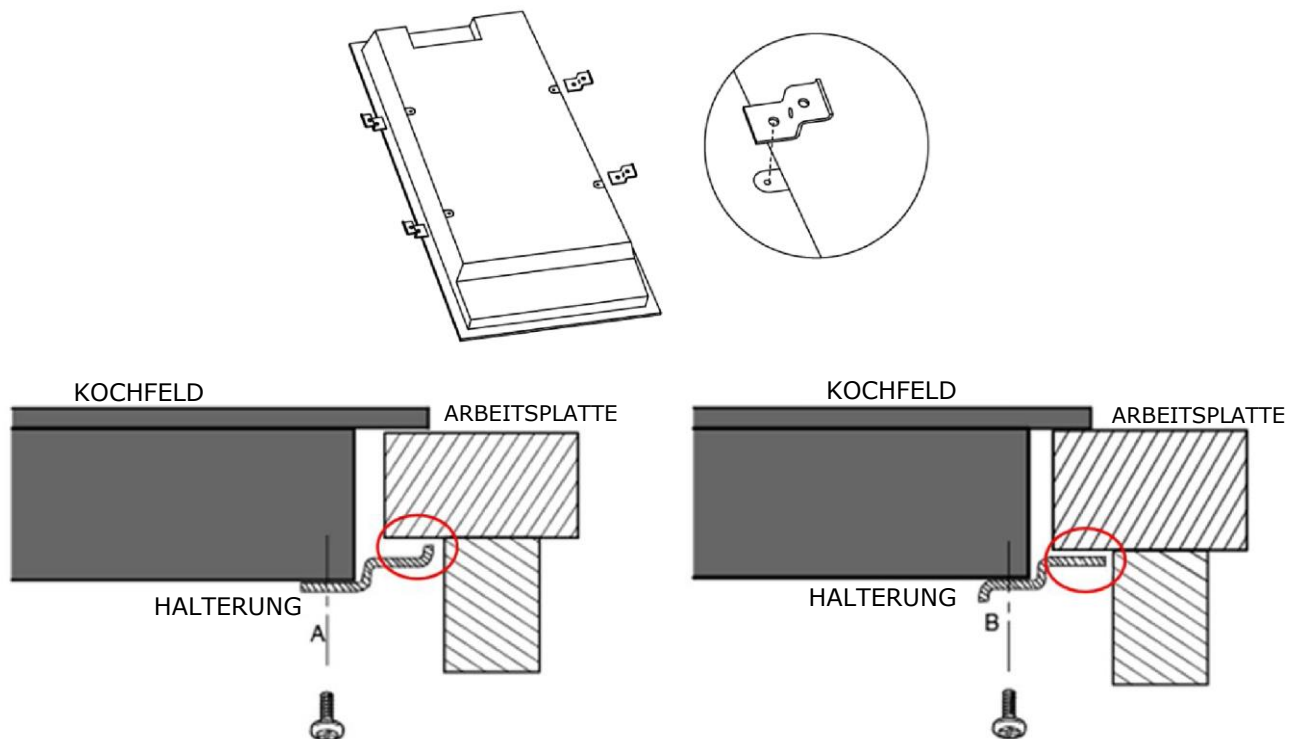
- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde.
- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

7.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

7.5 Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Halterungen den unterschiedlichen Plattendicken an.



Auf keinen Fall dürfen sich die Halterungen nach der Montage mit den Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Bild).

7.6 Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.

7.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

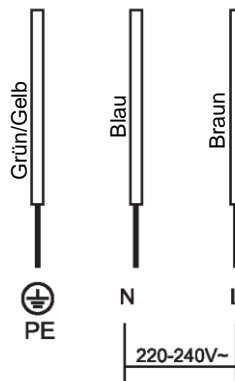
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.



Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.




- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.
- Der gelb/grüne Draht des Stromkabels muss mit der Erdung der Stromversorgung und des Geräts verbunden sein.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, die aus der Verwendung eines nicht geerdeten oder fehlerhaft geerdeten Geräts hervorgehen.

- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass der Zugang zur Steckdose frei bleibt.




Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds sind nach dem Einbau nicht zugänglich.

 <p>ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.</p>	<p>Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls verursacht werden, wenn es auf eine falsche Art und Weise entsorgt wird.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.</p> <p>Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.</p> <p>Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				HDIMC30	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			2	
	Bereiche			/	
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Vorderseite	∅	14,0	cm
		Rückseite	∅	18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B		cm
		Hinten in der Mitte	L B		cm
		Hinten rechts	L B		cm
		Mitte links	L B		cm
		Zentral	L B		cm
		Mitte rechts	L B		cm
		Vorne links	L B		cm
		Vordere Mitte	L B		cm
		Vorne rechts	L B		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg		Vorderseite	EC _{electric cooking}	189,9	Wh/kg
		Rückseite	EC _{electric cooking}	180,5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg			EC _{electric hob}	185,2	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung					
<p>Energiespartipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. • Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. • Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. 					
Diese Informationen gelten als Bestandteil der Betriebsanleitung des Geräts.					

Sommaire

1. Avant-propos.....	138
1.1 Consignes de sécurité.....	138
1.2 Installation	138
1.2.1 Risque d'électrocution.....	138
1.2.2 Risque de coupure	138
1.2.3 Consignes de sécurité importantes.....	138
1.3 Fonctionnement et entretien.....	139
1.3.1 Risque d'électrocution.....	139
1.3.2 Risque pour la santé.....	140
1.3.3 Risque lié à une surface chaude	140
1.3.4 Risque de coupure	140
1.3.5 Consignes de sécurité importantes.....	140
2. Induction du produit	142
2.1 Vue de dessus.....	142
2.2 Panneau de commande.....	142
2.3 Théorie de fonctionnement	143
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction	143
2.5 Caractéristiques techniques	143
3. Fonctionnement du produit	143
3.1 Commandes tactiles	143
3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson.....	144
3.3 Comment l'utiliser.....	144
3.3.1 Commencer à cuire	144
3.3.2 Finir de cuisiner	145
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost	146
3.3.4 Verrouillage des commandes	146
3.3.5 Commande de la minuterie.....	147
3.3.6 Temps de fonctionnement par défaut	149
4. Entretien et nettoyage.....	150
5. Conseils et astuces	151
6. Affichage des pannes et inspection	152
7. Installation.....	154
7.1 Sélection de l'équipement d'installation	154
7.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que	155
7.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que	156
7.4 Avant de placer les étriers de fixation.....	156
7.5 Réglage de la position des étriers	156
7.6 Mises en garde	157
7.7 Branchement de la plaque sur le secteur	157

En apposant la marque  sur ce produit, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

1. Avant-propos

1.1 Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de

connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au

moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : -les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

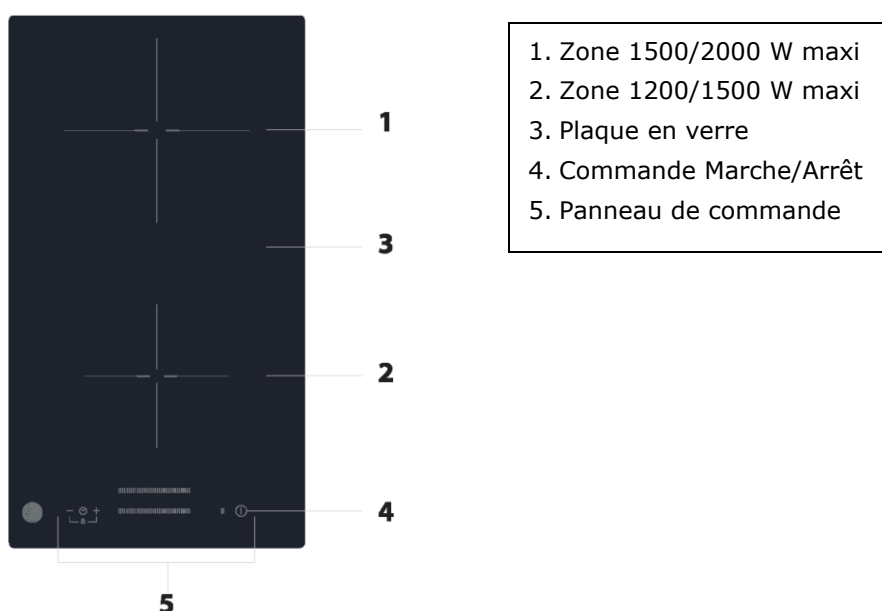
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

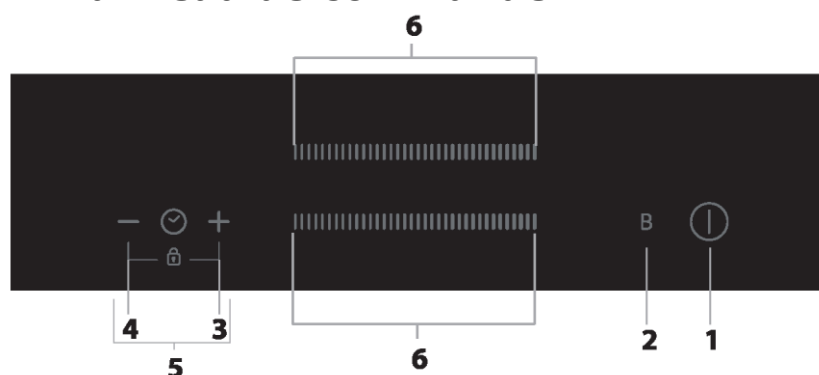
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

2. Induction du produit

2.1 Vue de dessus



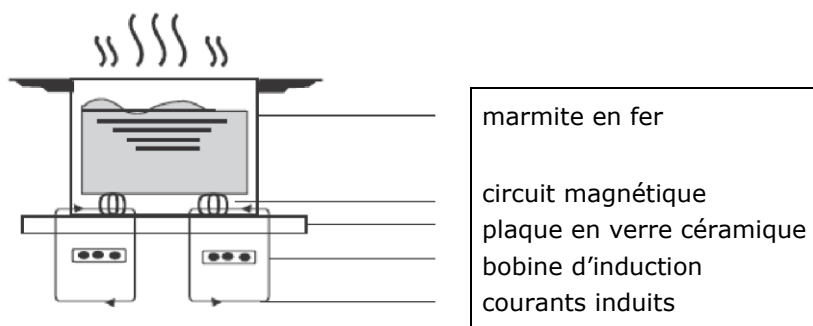
2.2 Panneau de commande



1. Commande Marche/Arrêt
 2. Commande Boost
 3. Minuterie plus commande de réglage
 4. Minuterie moins contrôle de réglage
 5. Commande de verrouillage
 6. Commande du curseur de puissance

2.3 Théorie de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

2.5 Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HDIMC30
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	3500W
Taille du produit LxIxH (en mm)	288X520X56
Dimensions du produit encastré (en mm)	268X500

3. Fonctionnement du produit


3.1 Commandes tactiles

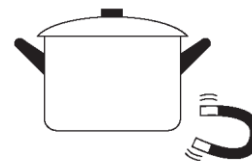
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



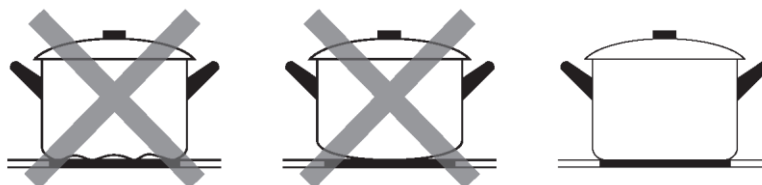
3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson



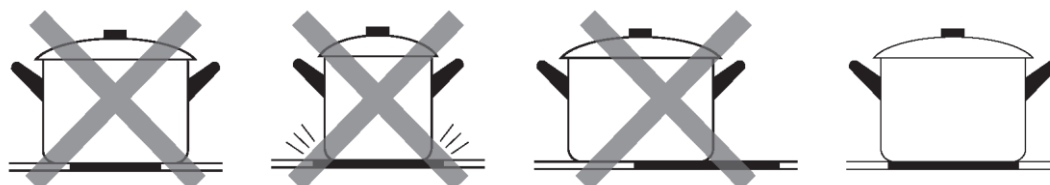
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.
Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



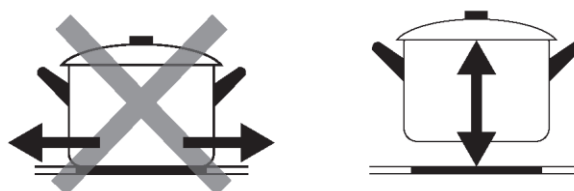
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.

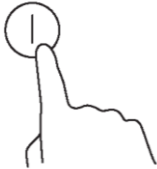
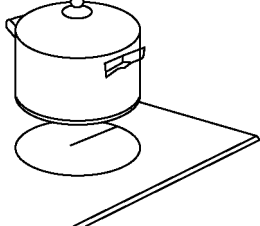
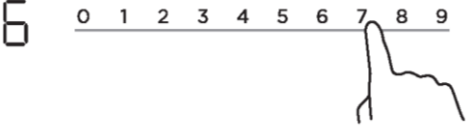
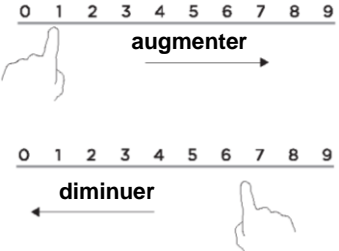


Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer à cuire

<p>Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent "-" ou "- -" pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs. 	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson. 	

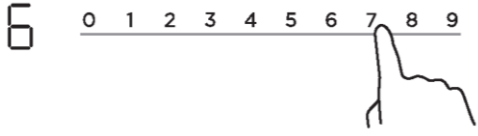
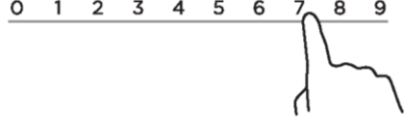
Si l'affichage clignote $\cong \sqcup \cong$ en alternance avec le réglage de la chaleur



Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

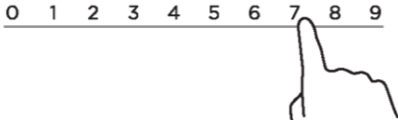
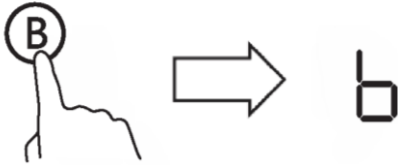
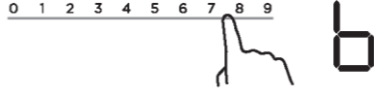
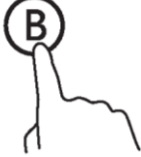
La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 2 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

3.3.2 Finir de cuisiner

<p>En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur vers la gauche.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que "0" s'affiche. 	

<p>Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.</p>	
<p>Faites attention aux surfaces chaudes</p> <p>La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.</p>	

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :	
<p>En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.</p>	
<p>En touchant la commande Boost B, le voyant de la zone affiche "b" et la puissance arrive jusqu'à Maxi.</p>	
Annulation de la fonction Boost	
<p>En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.</p>	
<p>En appuyant sur la commande "Boost" B pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient alors à son réglage d'origine.</p>	

- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez et maintenez enfoncées la minuterie “-” et la minuterie “+” en même temps pendant un certain temps.	Le voyant de la minuterie affichera “Lo”
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez enfoncées la minuterie “-” et la minuterie “+” en même temps pendant un certain temps.	



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt (ⓘ), vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt (ⓘ) en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

3.3.5 Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :


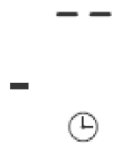
- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.

La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

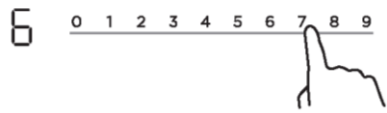

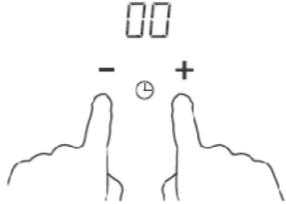

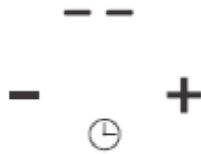
a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque soit allumée. Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.	
Touchez la commande "+" de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.	
Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
En touchant “-” et “+” simultanément, la minuterie est supprimée et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.	

<p>Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.</p>	
<p>La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "--" quand le temps réglé est terminé.</p>	

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Régler une zone	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.</p>	
<p>Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.</p>	
<p>En touchant "-" et "+" simultanément, la minuterie est supprimée et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.</p>	
<p>Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.</p>	
<p>Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

4. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

5. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

6. Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (1#)	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (2#)	
E5	Température élevée d'IGBT. (1#)	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E6	Température élevée d'IGBT. (2#)	
Aucune réparation automatique		
F3/F6	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
F4/F7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--non valable. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	

F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC/FD	Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la marmite adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la marmite est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront "u".	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	

Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	
-------------------------------------------------	-----------------------------------------	---------------------------	--

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

7. Installation

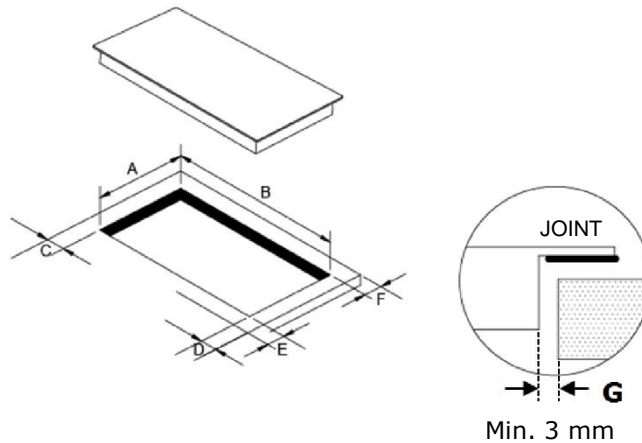
7.1 Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de surface de travail résistants à la chaleur et isolés (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins d'être imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :



Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

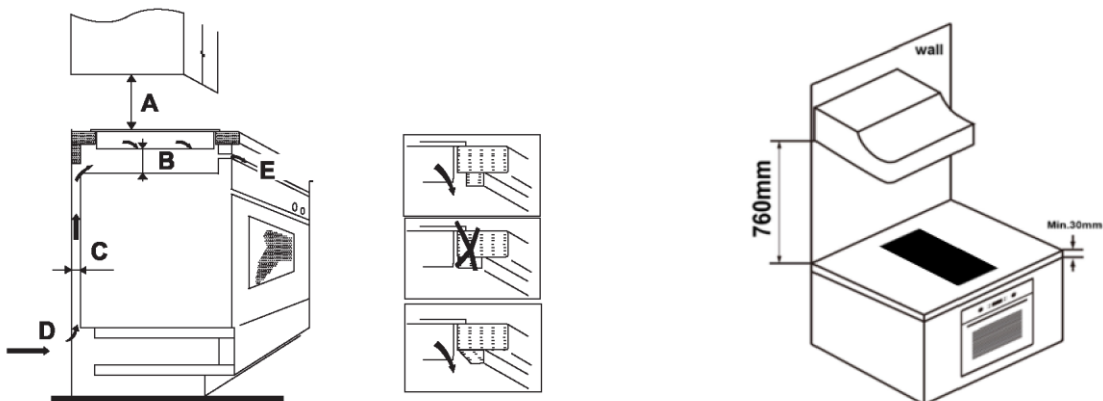


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous



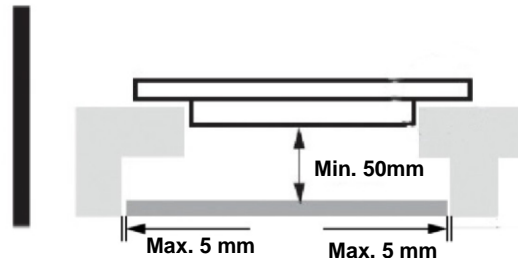
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate.

Assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de surchauffe de la plaque de cuisson ou d'obtenir une décharge électrique inattendue pendant le travail, il est nécessaire de placer une pièce en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez les conditions requises ci-dessous.



Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail.



- Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.
- La paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

7.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales. Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée.
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation.

- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

7.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

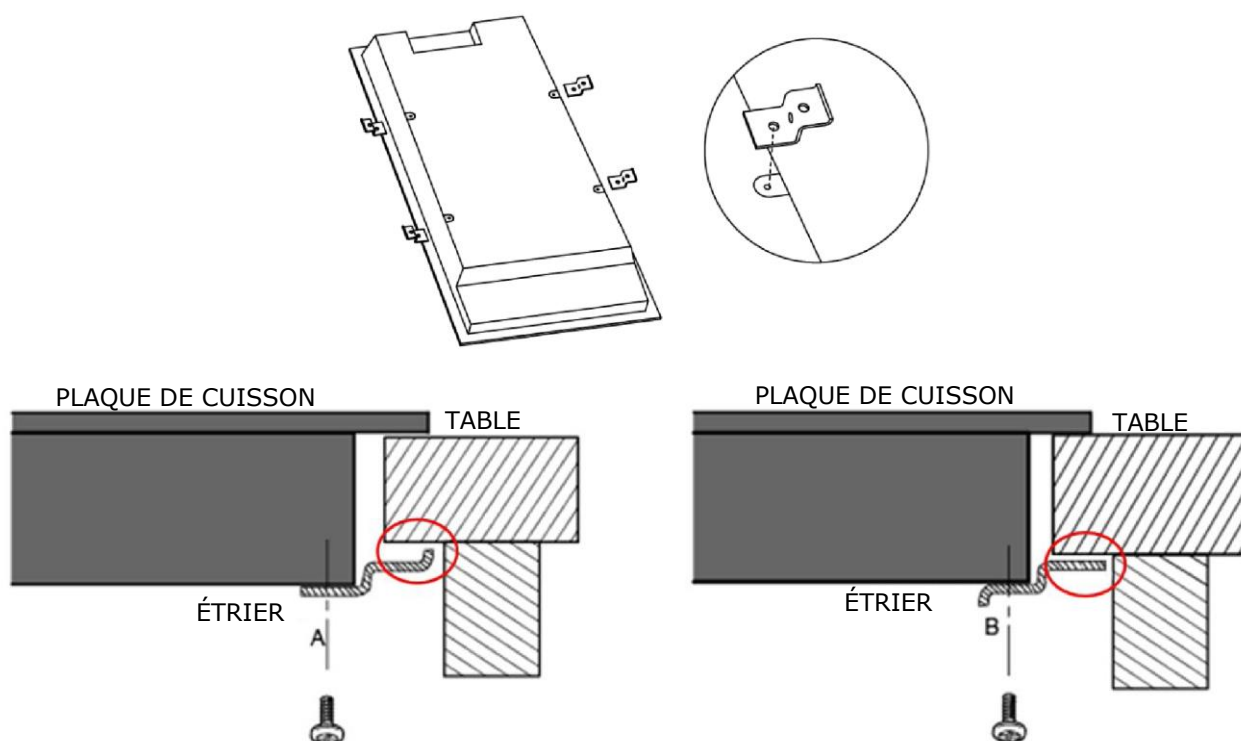
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

7.4 Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

7.5 Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation. Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



En aucun cas, les étriers ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir image).

7.6 Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

7.7 Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

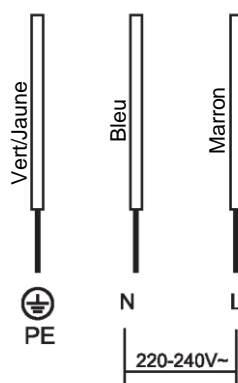
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur unipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être branché sur la terre des bornes de l'alimentation et de l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident dû à l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou avec une continuité de branchement à la terre défectueuse.
- Si l'appareil a une prise murale, il doit être installé de manière à ce que la prise murale soit accessible.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HDIMC30	
Type de table de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			2	
	zones			/	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Avant	∅	14,0	cm
		Arrière	∅	18,0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	L 		cm
		Arrière centrale	L 		cm
		Arrière droite	L 		cm
		Centrale gauche	L 		cm
		Centrale centrale	L 		cm
		Centrale droite	L 		cm
		Avant gauche	L 		cm
		Avant centrale	L 		cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg		Avant	EC _{electric cooking}	189,9	Wh/kg
		Arrière	EC _{electric cooking}	180,5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg			EC _{electric hob}	185,2	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction					
<p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. 					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.					

