

HOOVER



HOBS

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATIONS

GB

PIANI DI COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

IT

KOOKPLATEN

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE

NL

VARNÉ DESKY

NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI

CZ

VARNÁ DOSKA

POKYNY NA POUŽÍVANIE A INŠTALÁCIU

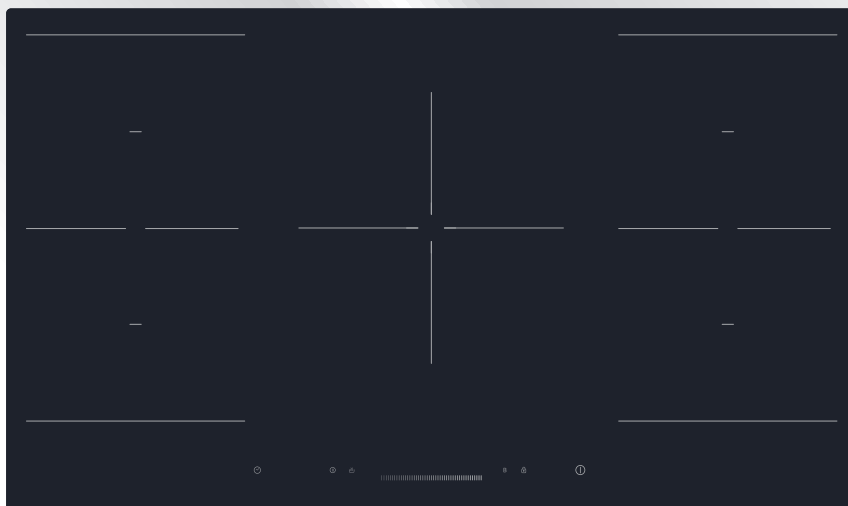
SK

PŁYTY KUCHENNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI

PL

Model **HIFS954SC**



Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is

exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

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

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.

- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

on the purchase of your new Induction Hob.

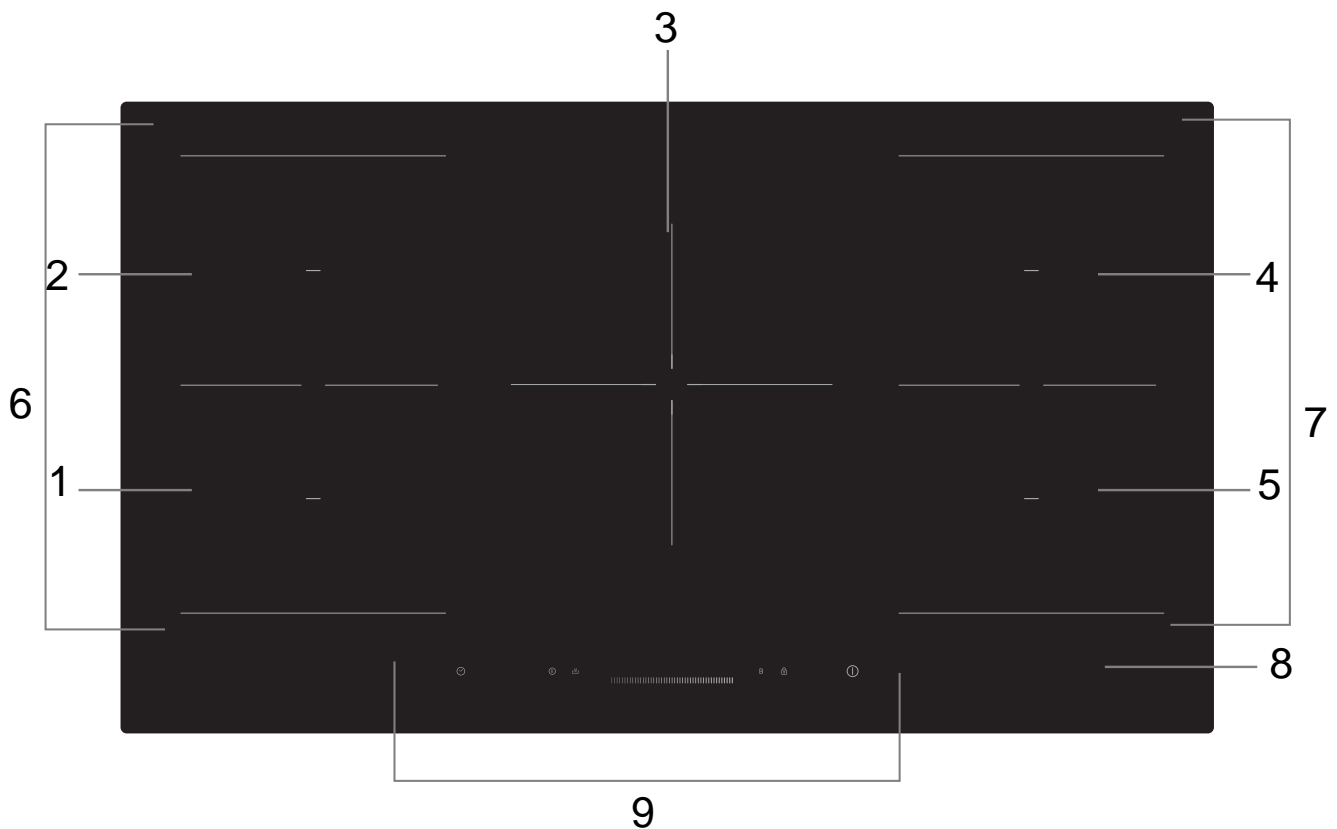
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

Product Overview

Top View



1. max. 1800/3000 W zone

2. max. 1800/3000 W zone

3. max. 3000/4000 W zone

4. max. 1800/3000 W zone

5. max. 1800/3000 W zone

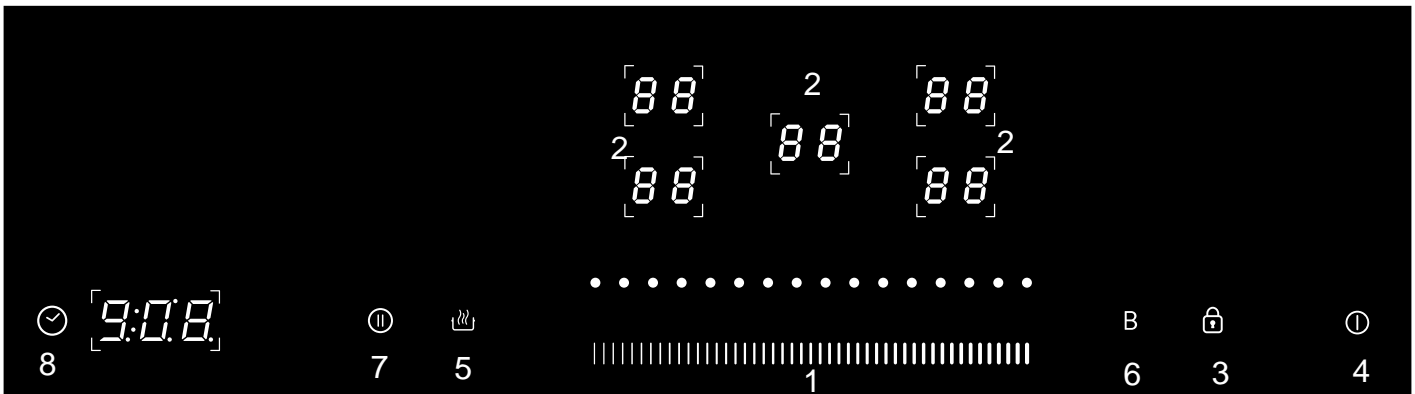
6. free induction zone. 3000/4000 W

7. free induction zone. 3000/4000 W

8. Glass plate

9. Control panel

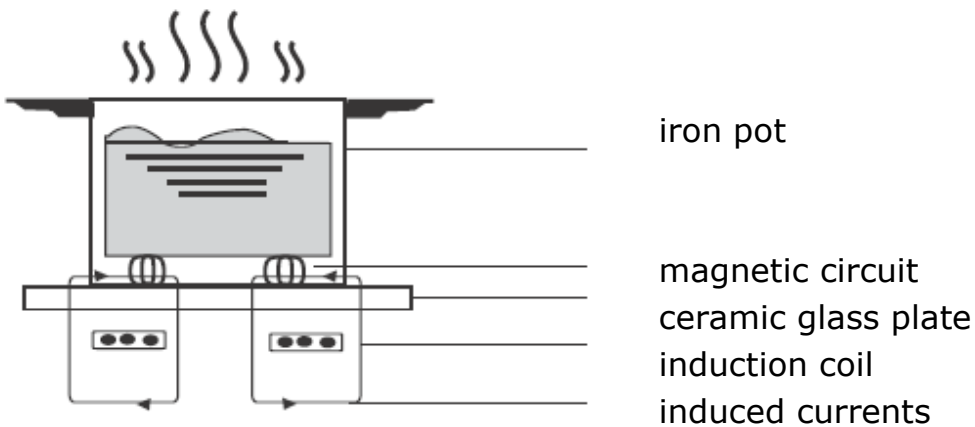
Control Panel



1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. keep warm control
6. Boost control
7. Pause control
8. Timer control

A Word on Induction Cooking

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

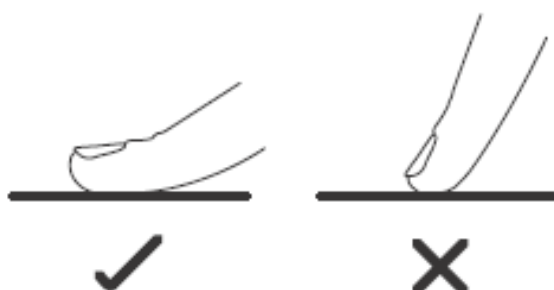


Before using your New Induction Hob


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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

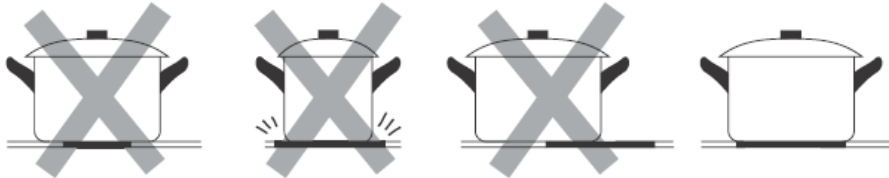
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



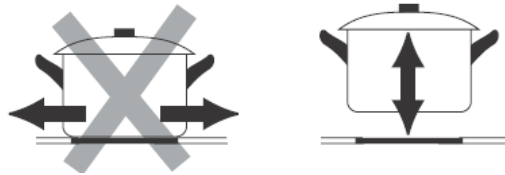
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




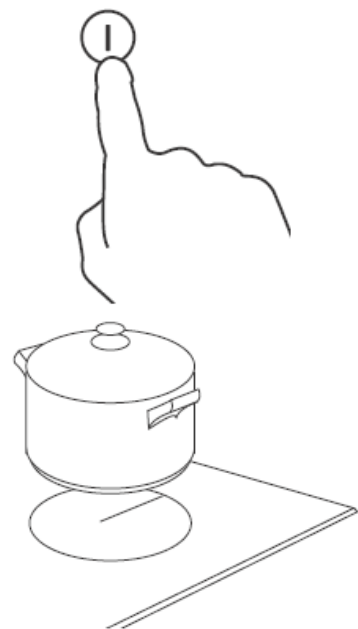
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.
After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show "□" or "□" or "—", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

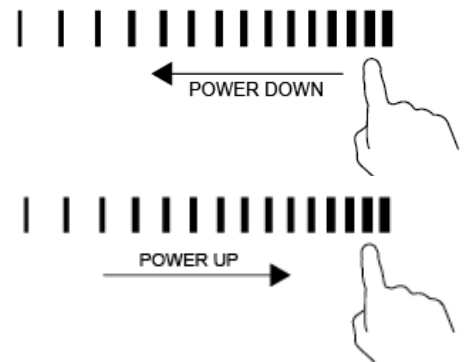


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator where you touched will flash



4. Adjust heat setting by touching the slider control.

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

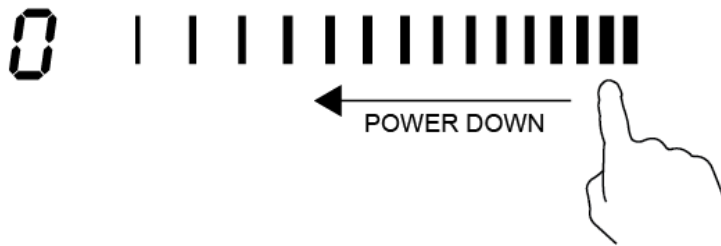
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

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



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



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



4. Beware of hot surfaces

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



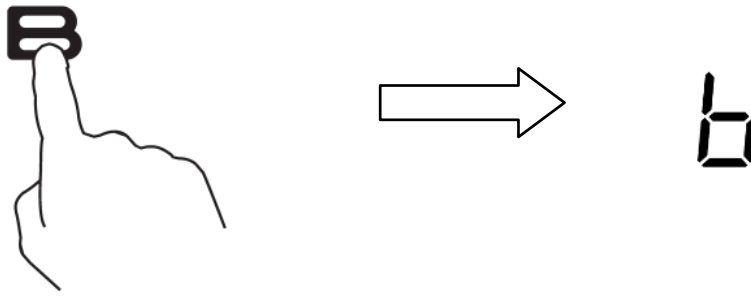
Using the Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control



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



Cancel the Boost function

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



2. a: Touching the boost control "B", then the cooking zone will revert to its original setting.
b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.




- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.

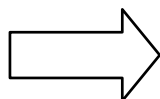
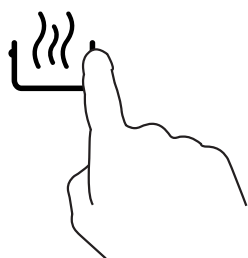
Using the Keep Warm function

Activated the Keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the keep warm control , the zone indicator show " | "



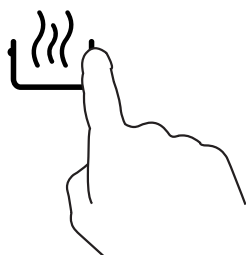
Cancel the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the keep warm control "  ", then the cooking zone will revert to its original setting.

b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.



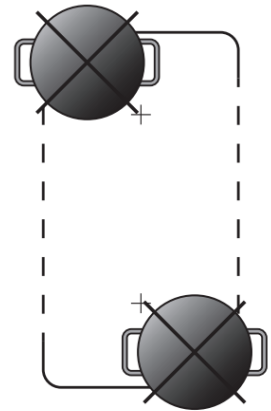
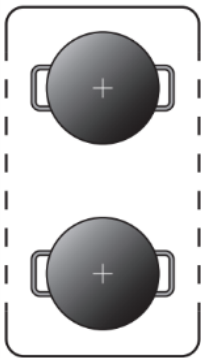
OR



FLEXIBLE AREA

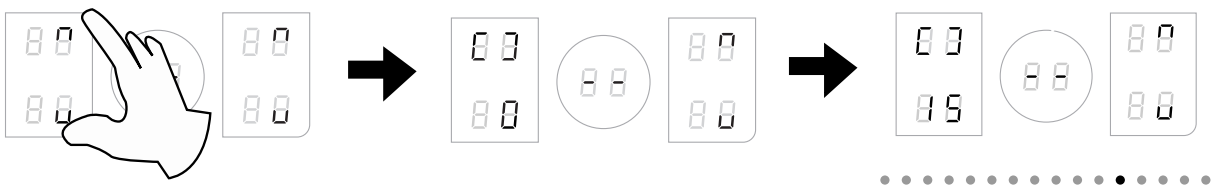
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- **Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the two dedicated keys at the same time.

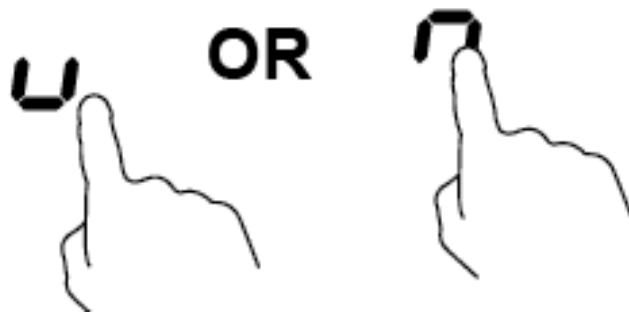


2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

4. To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

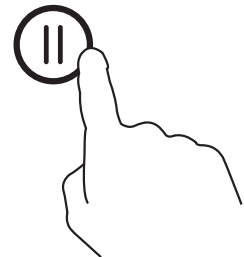
As two independent zones

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



Using the Pause control

1. when the cooking zones are running, touch the " ⏸ " control ,all the displays will show " !! " and stop heating. At this moment only " ⏸ " and " 🔒 " control can be operated.



2. Touch " ⏸ " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.


Locking the Controls

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



To lock the controls

Touch the keylock  control. The left timer indicator will show "Loc "

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1~5	6~10	11~14	15
Default working timer (hour)	8	4	2	1

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



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

Using the Timer


You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 9 hours and 59 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , the "0: 10" will show in the timer display where touched. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



4. Touch timer control  again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "0:00 " when the setting time finished.

0:00

Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

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



2. Touch timer control , the "0: 10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)

16



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.

0:56



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

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



- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



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

If the timer is set on more than 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.




(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 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.

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
Fb	The connection between the right display board and the middle display board	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board is fail	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT Is high	Please restart after the induction hob cools down.

if there are anyone zone of the flexible area to be protected, the flexible area selection control will not be able to use.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	HIFS954SC
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	10800W
Product Size D×W×H(mm)	900X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	875X495

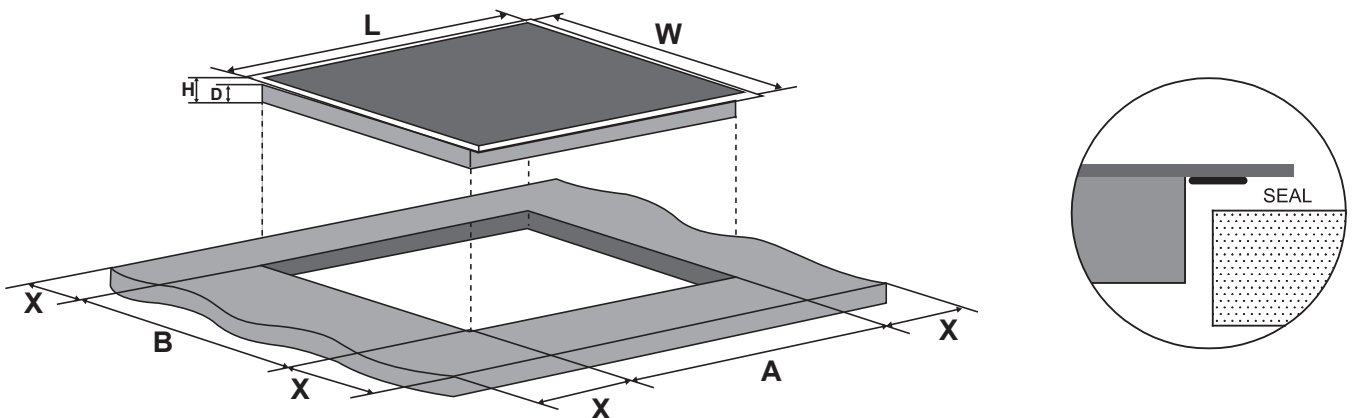
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

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

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

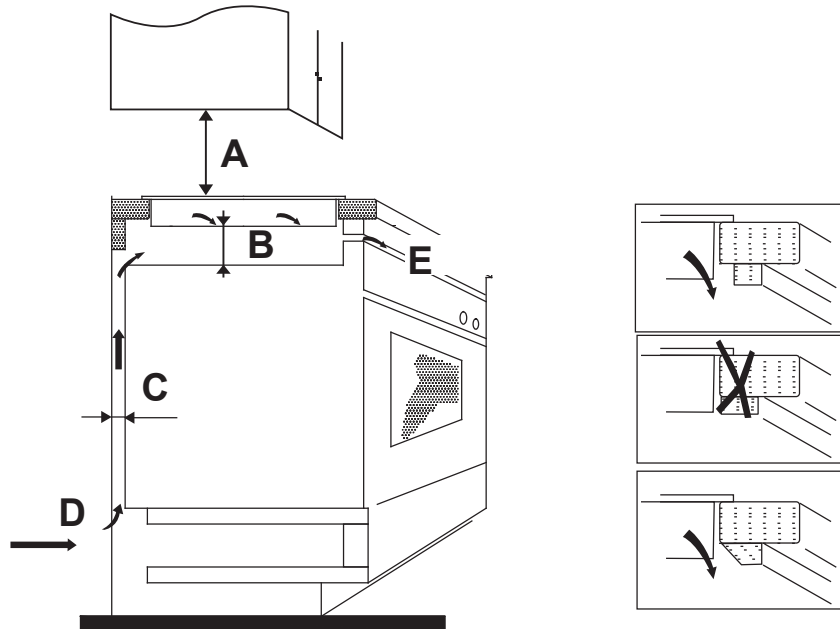


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	60	56	875	495	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

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

When you have installed the hob, make sure that

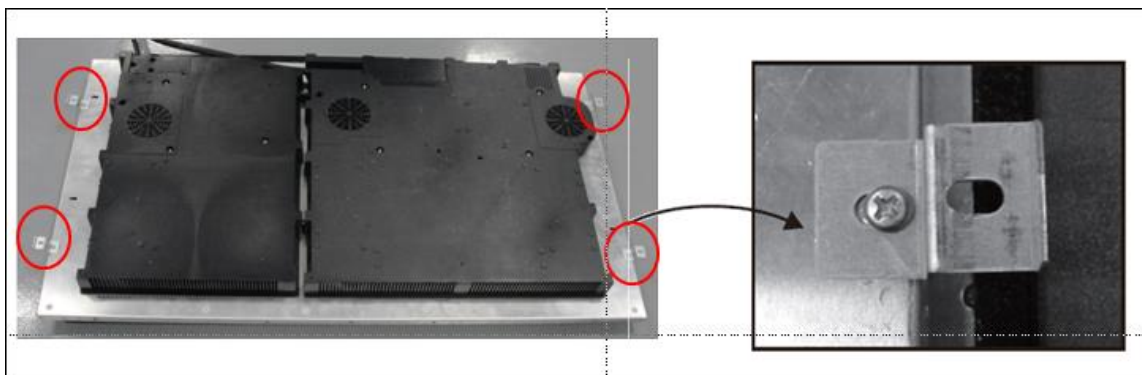
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



Cautions

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

electronics

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



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

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

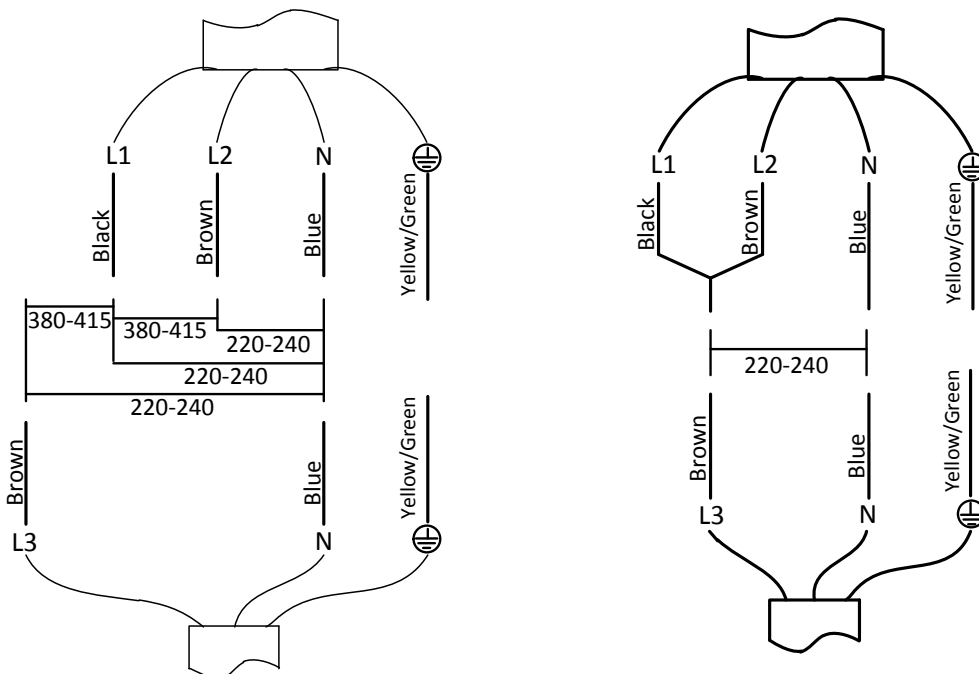
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. 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.



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

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

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

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

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

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Rischio di elettrocuzione

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

Rischio di lesioni da taglio

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

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.

- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

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

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Attenzione: gli oggetti metallici magnetici indossati sul corpo possono surriscaldarsi in prossimità del piano di cottura. I gioielli in oro o argento non subiscono tale processo.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato a breve/lungo termine in modo continuo.

Rischio di lesioni da taglio

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

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di

lavoro o per appoggiare oggetti.

- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di

manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito unicamente da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON**

cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura utilizzando il relativo comando senza basarsi sul rilevatore di pentole.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

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

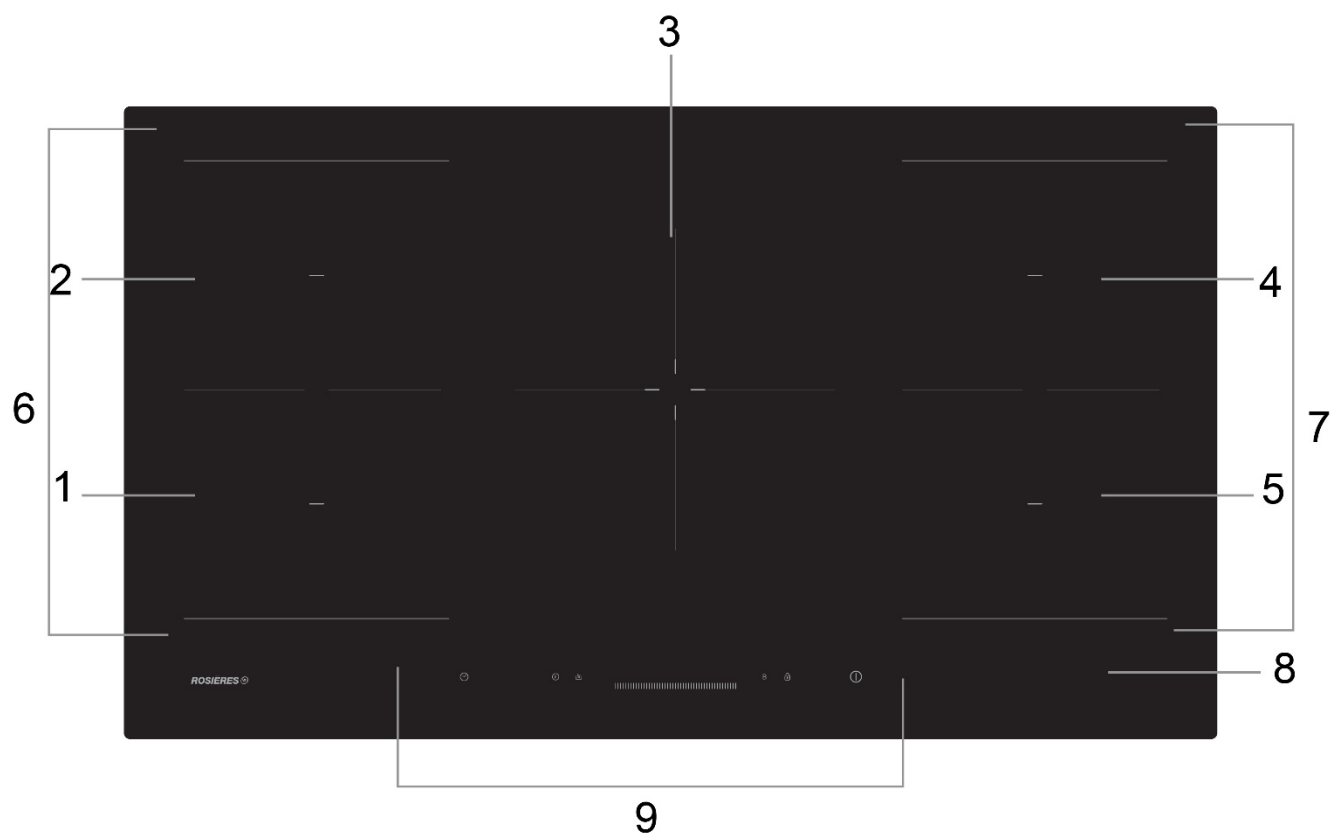
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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

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

Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona max. 1800/3000 W

3. Zona max. 3000/4000 W

5. Zona max. 1800/3000 W

7. Zona di induzione libera. 3000/4000 W

8. Piatto in vetro

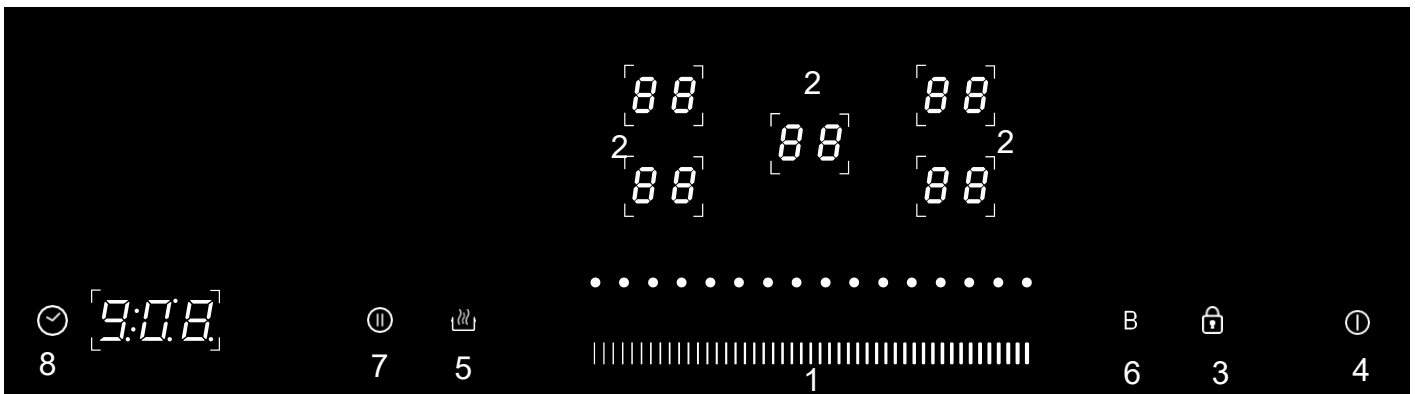
2. Zona max. 1800/3000 W

4. Zona max. 1800/3000 W

6. Zona di induzione libera. 3000/4000 W

9. Pannello comandi

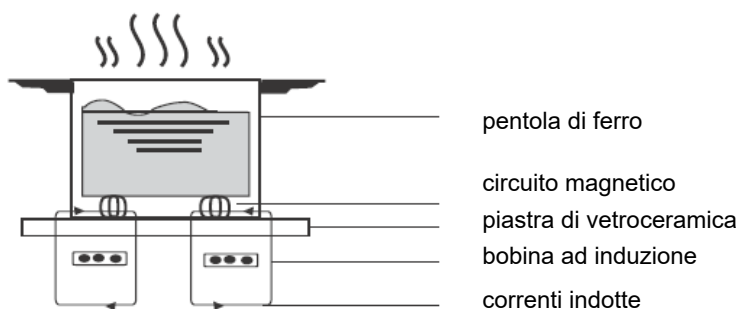
Pannello comandi



1. Tasto a sfioro alimentazione/cursore timer
2. Tasti selezione della zona da scaldare
3. Blocco comandi
4. Tasto ON/OFF
5. Comando "keep warm"
6. Controllo funzione boost
7. Controllo pausa
8. Controllo timer

Come funziona la cottura a induzione

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

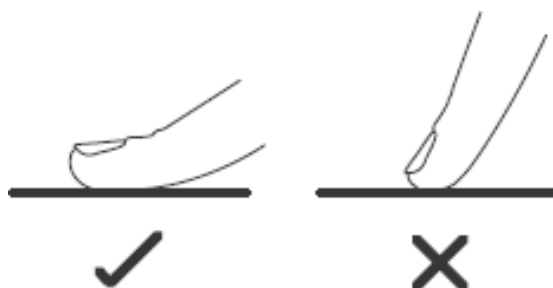


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

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

Utilizzo dei tasti a sfioro

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




Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



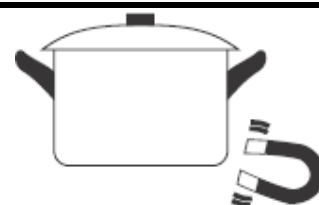
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.

- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.

- Se non disponete di un magnete:

1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
2. Seguire le fasi descritte al punto "Per iniziare la cottura".
2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.

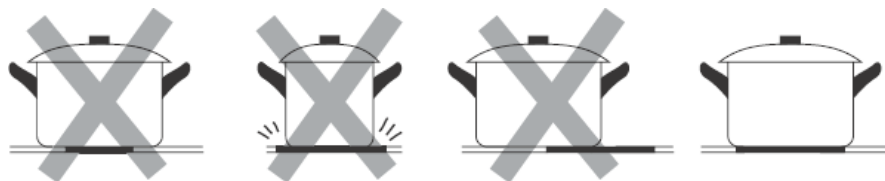
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



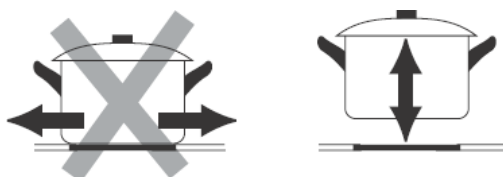
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.




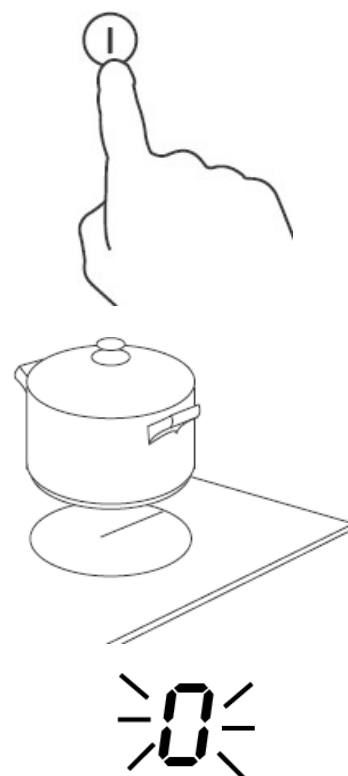
Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



Utilizzo del piano di cottura a induzione

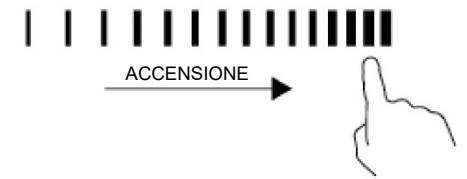
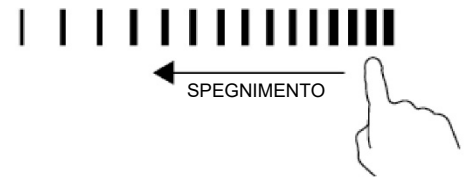
Per iniziare la cottura

1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF .
Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico suona una volta, tutti i display visualizzano "□" o "□" o " _ _", a indicare che il piano di cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
 - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.
3. Toccando il tasto a sfioro di selezione zona di riscaldamento, un indicatore sul tasto inizia a lampeggiare.



4. Regolare l'impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore.

- Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.
- L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



Se sul display compare lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

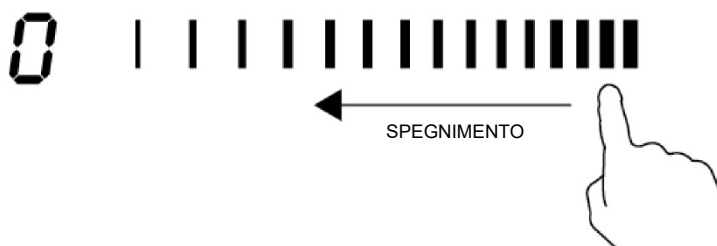
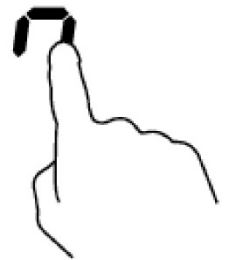
Questo significa quanto segue:

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

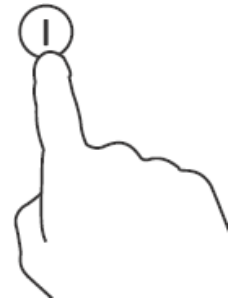
Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta. Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Al termine della cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.
2. Spegnerla zona di cottura toccando il cursore verso sinistra. Accertarsi che sul display sia visualizzato "0".



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



4. Prestare attenzione alle superfici calde

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



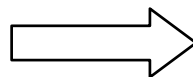
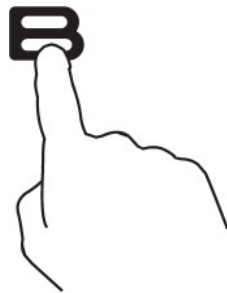
Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost

1. Toccare il comando della zona di riscaldamento



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



Cancellazione della funzione boost

1. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost



2. a: Toccare il comando della funzione boost "B", la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale.
- b: Toccando il comando del cursore, la zona di cottura ritorna al livello selezionato.




- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Attivando la funzione boost della prima zona di cottura, la seconda zona viene limitata automaticamente al livello 2.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 15 dopo 5 minuti.

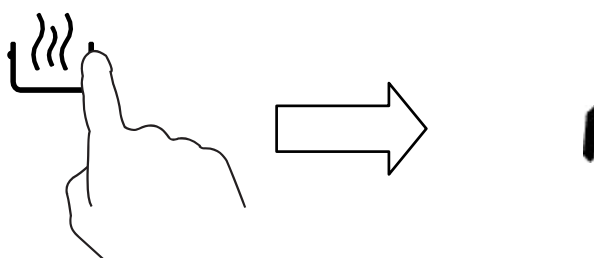
Uso della funzione "Keep Warm"

Attivazione della funzione "Keep Warm"

1. Toccare il comando della zona di riscaldamento



2. Toccando il comando della funzione  keep warm, l'indicatore di zona mostra "1"

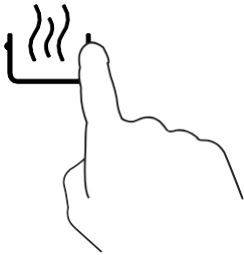


Cancellazione della funzione "Keep Warm"

1. Toccare il comando della zona di riscaldamento



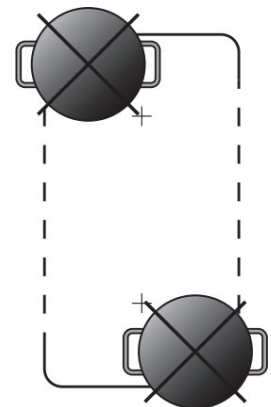
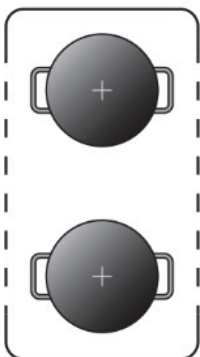
2. a: Toccare il comando della funzione "Keep Warm" "🔥", la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale. b: Toccando il comando del cursore, la zona di cottura ritorna al livello selezionato.



ZONA FLESSIBILE

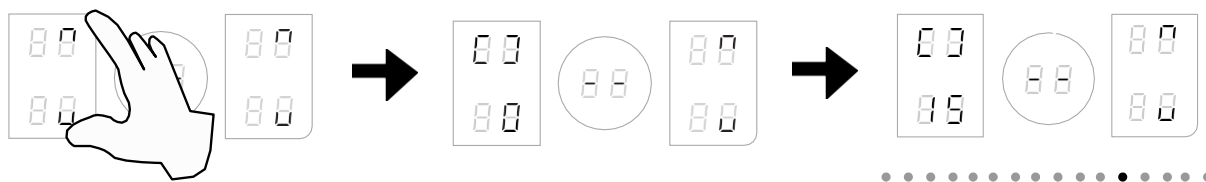
- Questa zona può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora in un'unica zona, la parte non coperta dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.
- **Importante:** Assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona cottura. Nel caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla zona cottura coprendo entrambe le croci.

Esempi di un buon posizionamento della pentola e di un cattivo posizionamento della pentola.



Come zona grande

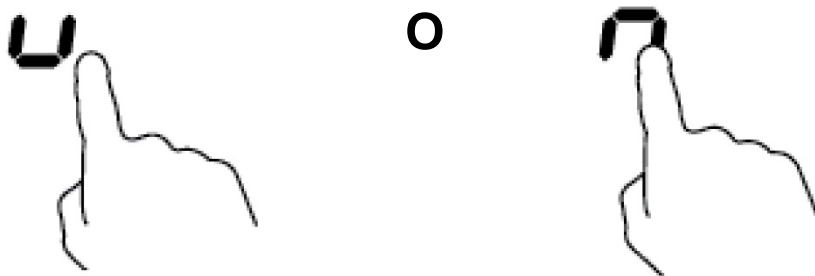
1. Per attivare la zona flessibile come un'unica zona grande, è sufficiente premere i tasti dedicati.



2. L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.
3. Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.
4. Per aggiungere un'altra pentola, premere nuovamente i tasti dedicati, per rilevare la pentola.

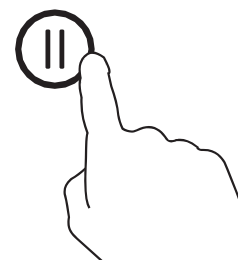
Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza diverse, premere i tasti dedicati.



Utilizzo del comando Pausa

1. quando le zone di cottura sono in funzione, toccare il tasto a sfioro "||", tutti i display mostreranno "||" e il riscaldamento si interromperà. In questa fase si possono azionare solo i tasti "||" e "I" "🔒".



2. Premere di nuovo "||", il display mostra l'impostazione originale e le zone di cottura continuano il riscaldamento.


Blocco dei comandi

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



Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi . L'indicatore del timer sinistro riporta "Loc"

Per sbloccare i comandi

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



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

Protezione contro il surriscaldamento

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

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

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

Protezione tramite autospegnimento

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

Livello di potenza	1~5	6~10	11~14	15
Timer di funzionamento di default (ore)	8	4	2	1

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



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

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:


- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 9 ore e 59 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.


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

2. Toccare il comando timer , comparirà "0 : 10" sul display del timer nel punto in cui si è toccato e lo "0" lampeggia.



3. Impostare il tempo toccando il comando del cursore. (es. 6)



4. Toccare nuovamente il comando timer  e "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando il comando del cursore (es. 9), ora il timer è impostato su 56 minuti.



6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "0:00" al termine del tempo impostato.



Impostazione del timer per spegnere le zone di cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si vuole impostare il timer.

7

6



2. Toccare nuovamente il comando timer, comparirà "0 : 10" sul display del timer e lo "0" lampeggia.



3. Impostare il tempo toccando il comando del cursore. (es. 6)



4. Toccare nuovamente il comando timer e "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando il comando del cursore (es. 9), ora il timer è impostato su 56 minuti.



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

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

6

7. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

0:00



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

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, sono attivi i punti decimali delle zone di cottura corrispondenti. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia.

15

3.

(impostato a 15 minuti)

6.

(impostato a 45 minuti)

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

30

6.

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

Guida alla cottura



Prestare attenzione quando si friggono gli ingredienti, dato che l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si sta utilizzando la funzione PowerBoost (cottura super-rapida). A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e sussistono gravi rischi di incendi.

Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

Ebollizione lenta, cottura del riso

- L'ebollizione lenta inizia al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono singolarmente in superficie nel liquido di cottura. Questo è il metodo più efficace per cuocere zuppe deliziose e spezzatini teneri perché i sapori si esaltano senza dovere cuocere eccessivamente il cibo. Si possono anche cuocere salse a base di uovo e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.

- Alcune operazioni, quali ad esempio la cottura del riso facendo assorbire l'acqua, possono richiedere un'impostazione più alta rispetto a quella inferiore, in modo da garantire che il cibo sia cotto in modo corretto nel periodo di tempo consigliato.

Cottura a fuoco vivo di bistecche

Per cuocere e ottenere un sapore vivace in alcuni tipi di bistecche:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldarla in una padella per cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Spruzzare un piccolo quantitativo di olio sulla padella calda e quindi stendere la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura richiesto. I tempi possono variare da 2 a circa 8 minuti per ogni lato. Fare pressione sulla bistecca per valutare quanto è cotta - più compatta risulta più la bistecca è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto tiepido per alcuni minuti in modo da permetterle di allentare le fibre e diventare tenera prima di servirla.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok con base piatta o una padella per friggere grande compatibili con il sistema a induzione.
2. Predisporre tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura al salto è veloce. Nel caso di cottura di grandi quantità di cibo, si consiglia di cuocere piccoli quantitativi, in più volte.
3. Preriscaldare leggermente la padella ed aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e mantenerla in caldo.
5. Friggere al salto la verdura. Quando la verdura è calda ma ancora croccante, abbassare la temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padelle ed aggiungere la salsa.
6. Friggere al salto con delicatezza gli ingredienti per accertarsi che siano caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura a induzione per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Impostazioni di riscaldamento	Cibi adatti
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • leggero riscaldamento di piccole quantità di cibo • fusione di cioccolato, burro e cibi che si bruciano facilmente • ebollizione lenta e delicata • riscaldamento lento
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • nuovo riscaldamento • ebollizione lenta e rapida • cottura di riso
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • pancake

12-14	<ul style="list-style-type: none"> • cibi da rosolare • cottura di pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none"> • frittura al salto • cottura a fuoco vivo • ebollizione di zuppe • bollitura di acqua

Cura e pulizia

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura per individuare le migliori impostazioni.

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detersivi forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugnetta metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.

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

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura ad induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con un'impostazione a calore elevato.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.
Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

<p>Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.</p>
---	------------------------	---

Display di anomalie e controllo

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

Problema	Possibili cause	Rimedio
F1-F6	Anomalia sensore di temperatura	Contattare il fornitore.
F9-FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
Fb	Collegamento tra il pannello del display destro e quello centrale	Contattare il fornitore.
FC	Manca il collegamento tra il pannello del display e il quadro principale.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3/E4	Il sensore di temperatura della lastra di vetroceramica fornisce un valore alto	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.
E5	Il sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT fornisce un valore alto	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Se ci sono zone dell'area flessibile da proteggere, il comando di selezione dell'area flessibile non è utilizzabile.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni. Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura	RIFS954SC
Zone di cottura	5 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~
Potenza elettrica installata	10800 W
Dimensioni prodotto	Prof×Lar×Alt (mm)
	900x520x60
Dimensioni con incasso	A×B (mm)
	875x495

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

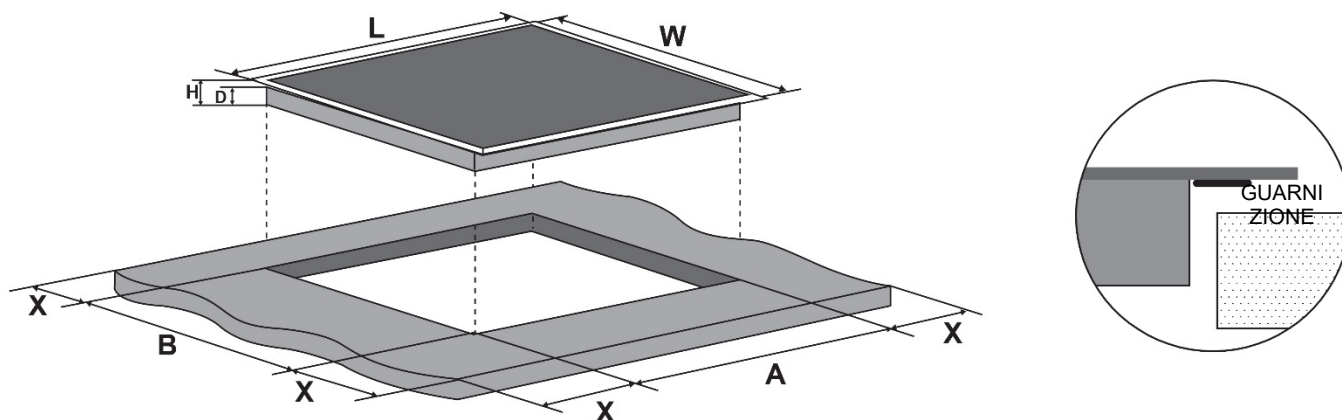
Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm.

Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

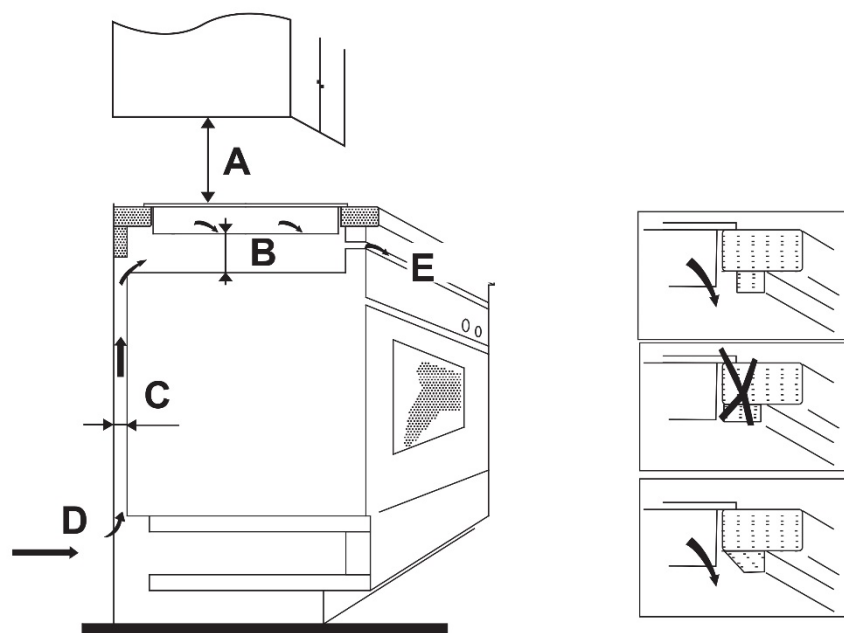


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	60	56	875	495	minimo 50

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

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

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

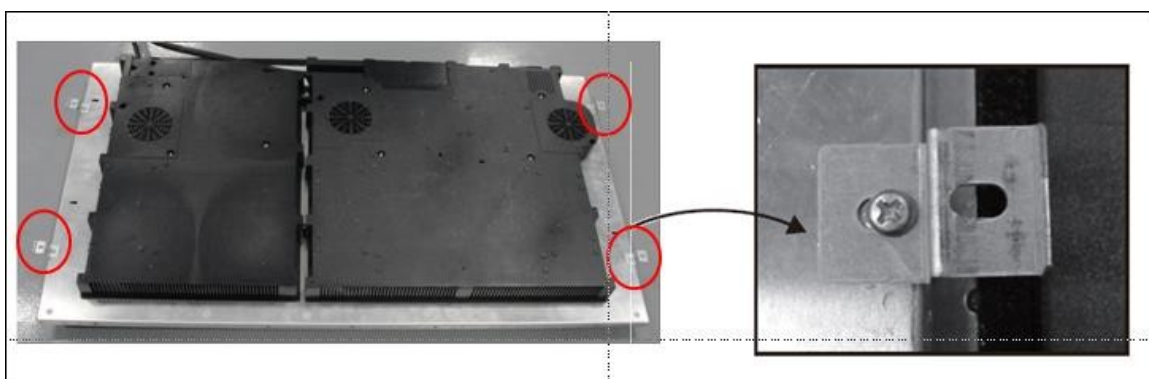
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

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

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 2 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



Avvertenza

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

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata. Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

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

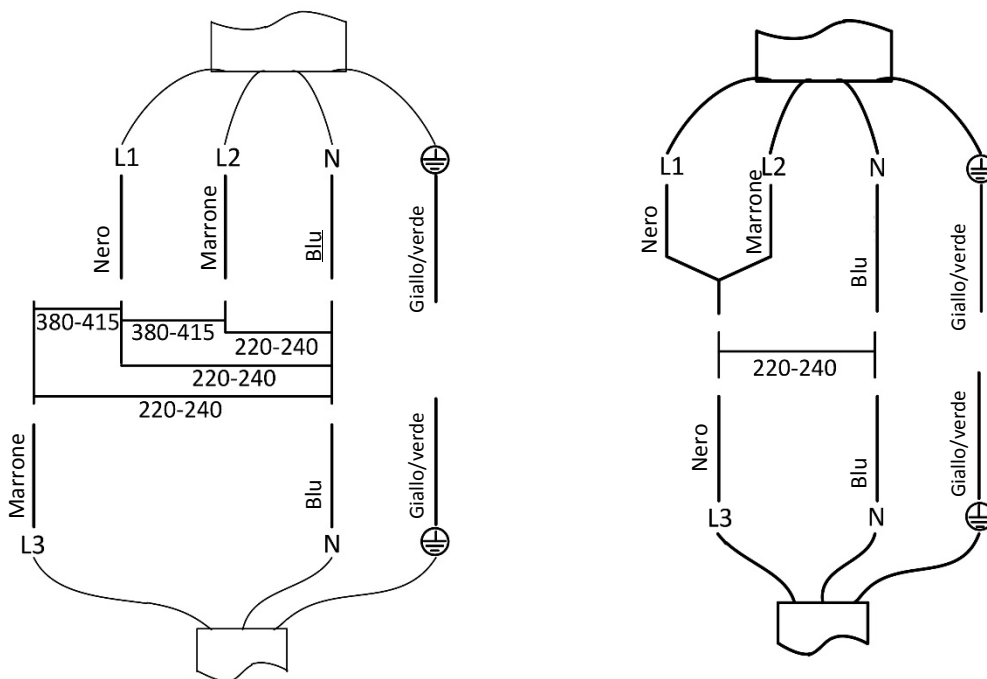
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

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



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio domestico sia idoneo senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

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



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



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

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

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

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

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

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie alstublieft voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Risico van een elektrische schok

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u welke werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Aansluiting op een goed aardingssysteem is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen die aangebracht worden aan het bedradingssysteem in uw huis mogen uitsluitend gemaakt worden door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar van snijwonden

- Let op - de hoeken van de panelen zijn scherp.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Lees deze aanwijzingen aandachtig voordat dit apparaat installeert of gebruikt.
- Leg nooit brandbaar materiaal of brandbare producten op dit apparaat.
- Breng de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat op de hoogte van deze informatie, dat zou de installatiekosten kunnen beperken.
- Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, moet dit apparaat geïnstalleerd worden volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag uitsluitend correct geïnstalleerd en geaard worden door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet aangesloten worden op een circuit

waarin een isolatieschakelaar is ingebouwd die volledige loskoppeling van de elektrische voeding mogelijk maakt.

- Het niet correct installeren van het apparaat maakt de garantie of aansprakelijkheidsclaims ongeldig.

Bediening en onderhoud Gevaar van elektrische schokken

- Bereid geen gerechten op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het kookplaatoppervlak mocht breken of barsten, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit met de hoofdschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden verricht.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Echter, mensen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten hun arts of chirurg raadplegen voordat ze dit apparaat in gebruik nemen, om er zeker van te zijn dat het elektromagnetische veld niet van invloed is op hun implantaten.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

Gevaar door een heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat voldoende heet om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of welk ander voorwerp dat geen geschikt kookgerei is in contact komen met de glazen inductieplaat tot het oppervlak is afgekoeld.
- Let op: metalen voorwerpen die gemagnetiseerd kunnen

worden en op het lichaam worden gedragen worden heet in de buurt van de kookplaat. Dit is niet van toepassing op gouden of zilveren juwelen.

- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen ook te heet zijn om aan te raken. Controleer of handgrepen van pannen niet over andere ingeschakelde kookzones reiken. Houd handgrepen uit de buurt van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.
- LET OP: Het kookproces moet continu gecontroleerd worden, ongeacht de duur.

Gevaar van snijwonden

- Het messcherpe blad van een schraper voor kookplaten wordt blootgesteld als de afdekking wordt verwijderd. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als het in gebruik is. Het overkoken van voedsel veroorzaakt rokerige en vette vlekken die in brand kunnen vliegen.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Leg geen objecten die gemagnetiseerd kunnen worden (bijv. credit cards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, deze kunnen beïnvloed worden door het magnetische veld van de kookplaat.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd uit, zoals beschreven in deze handleiding (bijv. met

behulp van de aanraaktoetsen). Vertrouw niet op de pandetectiefunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of er op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in de kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die van invloed is op hun vermogen om het apparaat te gebruiken zouden van een verantwoordelijke en competente persoon moeten leren hoe het apparaat gebruikt moet worden. Deze persoon moet zeker weten dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor henzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat tenzij dit speciaal wordt aanbevolen in de handleiding. Al het andere onderhoud moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Leg geen zware voorwerpen op uw kookplaat en laat ze er niet op vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen of schuif geen pannen over het glazen inductie-oppervlak, dan kunnen er krassen op het glas komen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere ruwe schurende reinigingsmiddelen, deze kunnen krassen op het glazen inductie-oppervlak veroorzaken.
- Als de stroomkabel is beschadigd, mag deze alleen vervangen worden door een gekwalificeerd technicus.

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in de huishouding en soortgelijke toepassingen zoals:
 - de keukenruimten van het personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfastachtige omgevingen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden want deze kunnen heet worden.
- Schakel, na gebruik, de kookplaat uit met de bedieningstoetsen en vertrouw niet op de pandetector.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Inductiekookplaat.

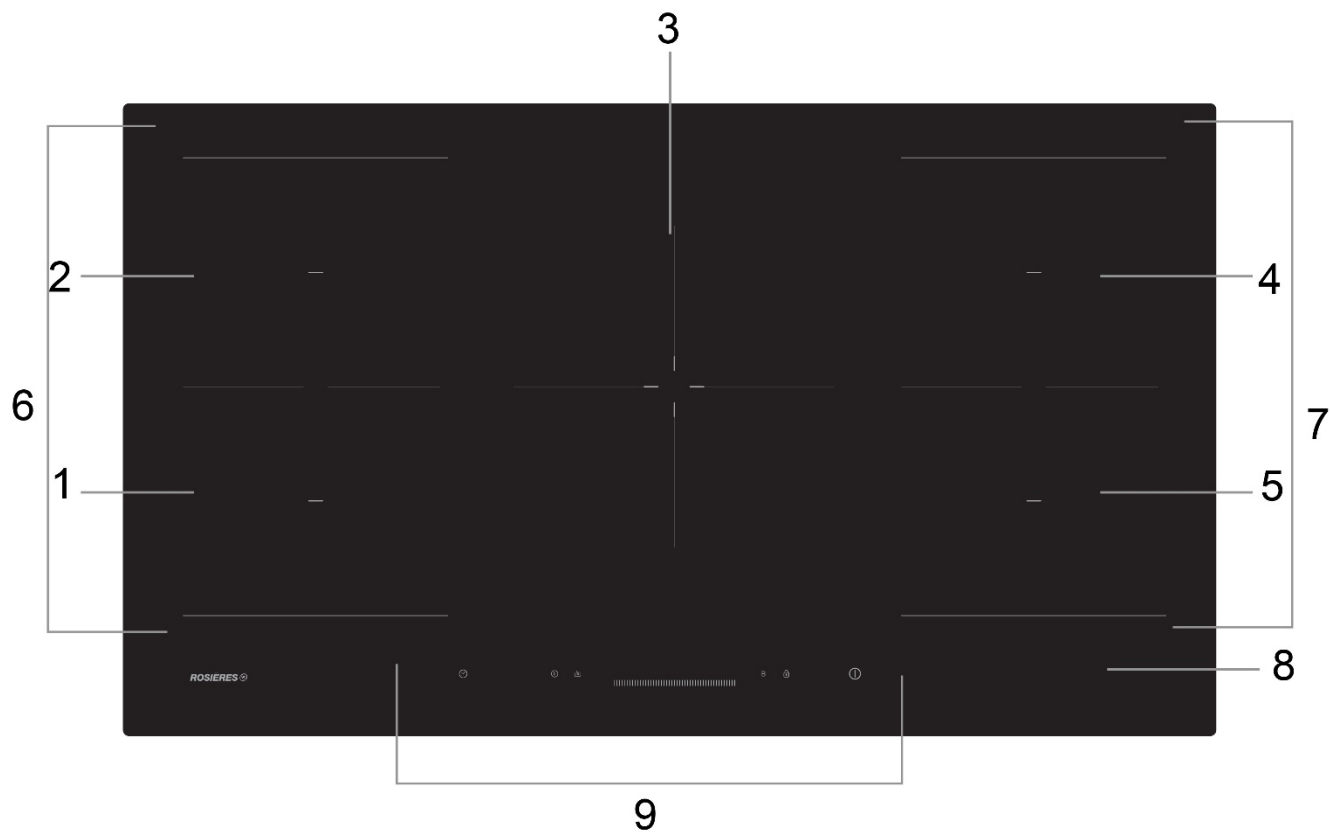
Wij adviseren u wat tijd te besteden aan het lezen van deze Handleiding voor Installatie / Gebruik zodat u volledig begrijpt hoe u de kookplaat correct kunt installeren en bedienen.

Lees het installatiegedeelte voor de installatie.

Lees alle veiligheidsaanwijzingen aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar deze Handleiding zodat u hem in de toekomst nog eens kunt raadplegen.

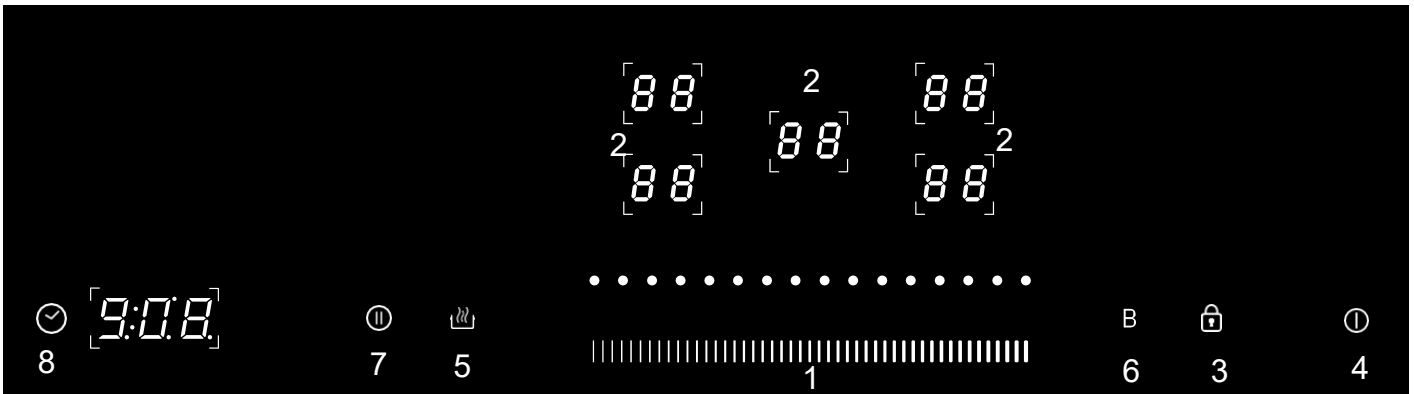
Productoverzicht

Bovenaanzicht



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. zone max. 1800/3000 W | 2. zone max. 1800/3000 W |
| 3. zone max. 3000/4000 W | 4. zone max. 1800/3000 W |
| 5. zone max. 1800/3000 W | 6. vrije inductiezone. 3000/4000 W |
| 7. vrije inductiezone. 3000/4000 W | |
| 8. Glasplaat | 9. Bedieningspaneel |

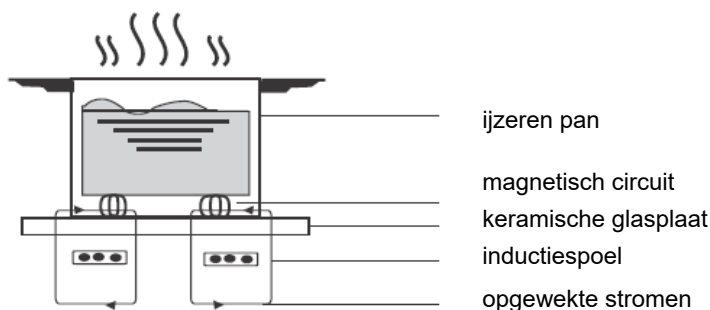
Bedieningspaneel



1. Schuiftoets Vermogen / Timer
2. Bedieningstoetsen selectie kookzone
3. Toetsenvergrendeling (Kinderslot)
4. Bedieningstoets AAN/UIT
5. Bedieningstoets Warmhouden
6. Bedieningstoets Boost
7. Bedieningstoets Pauze
8. Bedieningstoets Timer

Informatie over bereiding op Inductie

Bereiding op inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische bereidingstechnologie. Het werkt op elektromagnetische trillingen die rechtstreeks warmte in de pan genereren, in plaats van indirect via het glazen oppervlak. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het eventueel opwarmt.

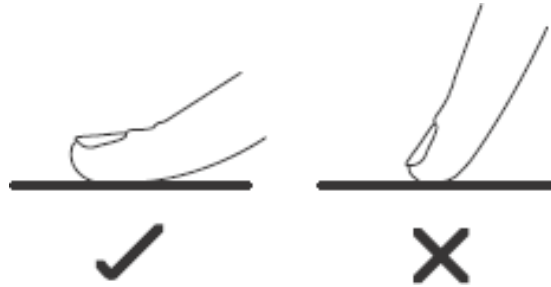


Voordat u uw Nieuwe Inductiekookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding, let met name op het deel 'Veiligheids waarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat aanwezig is.

Het gebruik van de aanraaktoetsen


- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn, en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bedieningstoetsen moeilijk te bedienen maken.

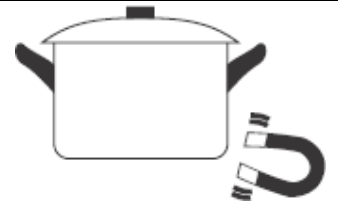


Keuze van het juiste kookgerei



- Gebruik uitsluitend kookgerei met een onderkant die geschikt is voor bereiding met inductie. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

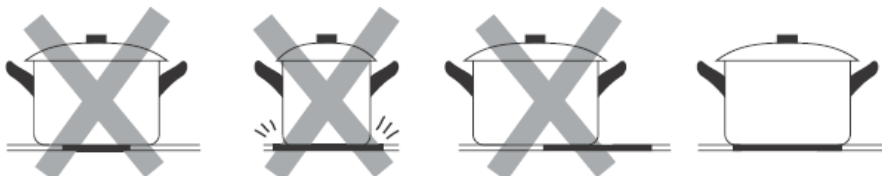
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magnetische test uit te voeren. Beweeg een magneet over de onderkant van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
 1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Volg de stappen onder 'De bereiding beginnen'.
 2. Als  niet gaat knippen en het water warm wordt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of messing zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



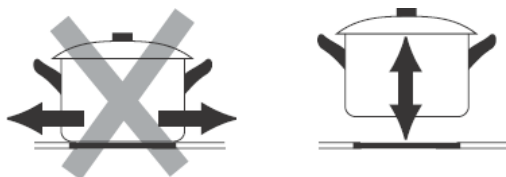
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Controleer of de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glas, en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone. Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de energie minder zijn dan verwacht. Een pan met een doorsnede van minder dan 140 mm kan mogelijk niet door de kookplaat herkend worden. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.




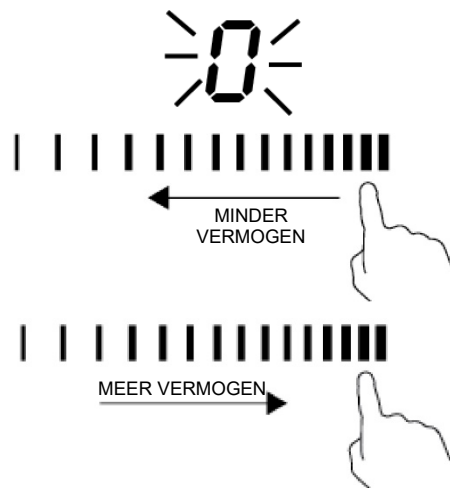
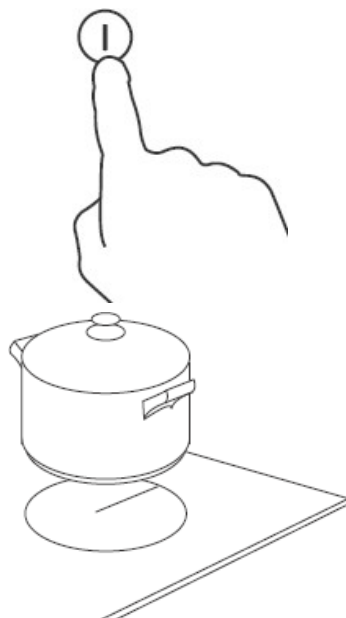
Til pannen altijd op van de inductiekookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



Het gebruik van uw Inductiekookplaat

De bereiding beginnen

1. Raak de bedieningstoets AAN/UIT  aan.
Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, de selectietoetsen van de verwarmingszone tonen “□”, “□” of “—”, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-by staat.
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Wanneer de selectietoets van de verwarmingszone wordt aangeraakt, gaat er een lampje op de plek van aanraking knipperen.
4. Selecteer de warmte-instelling door de schuiftoets aan te raken.
 - Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
 - U kunt tijdens de bereiding te allen tijde de warmte-instelling veranderen.



Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

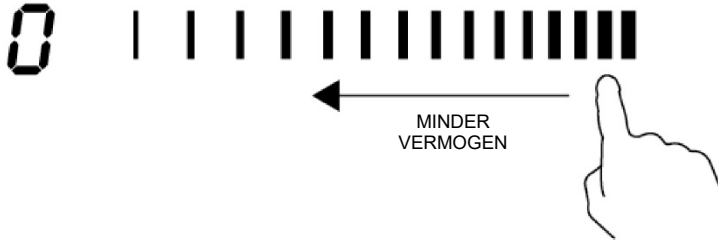
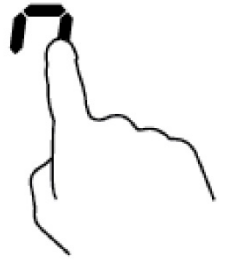
Dit betekent dat:

- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

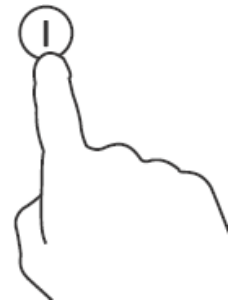
Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm. Het display zal na 1 minuut automatisch worden uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet.

Na afloop van de bereiding

1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen aan
2. Schakel de kookzone uit door de schuiftoets links aan te raken. Controleer of op het display "0" wordt weergegeven



3. Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT aan te raken.




4. Let op hete oppervlakken

H geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Deze verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook gebruikt worden om energie te besparen als u een andere pan wilt verwarmen kunt u de kookzone die nog heet is gebruiken.

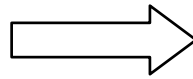


Het gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie activeren

1. Raak de selectietoets voor de kookzone aan.
2. Als de Boost-bedieningstoets  wordt aangeraakt, toont het zonelampje "b" en bereikt het vermogen de Max-stand.



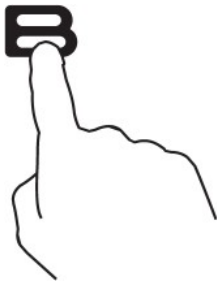


Het annuleren van de Boost-functie

1. Raak de selectietoets voor de kookzone aan waarvoor u de boostfunctie wilt opheffen.



2. a: Als de Boost-bedieningstoets "B" wordt aangeraakt, zal de kookzone terugkeren naar de oorspronkelijke instelling.
b: Als de schuiftoets wordt aangeraakt, zal de kookzone terugkeren naar het geselecteerde niveau.



OF

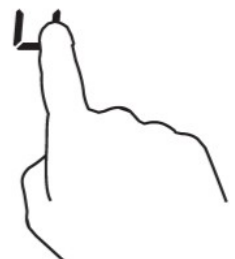


- De functie kan werken in alle kookzones.
- De kookzone keert na 5 minuten naar de oorspronkelijke instelling terug.
- Als de Boost-functie van de 1e kookzone wordt ingeschakeld, wordt de 2e kookzone automatisch begrensd onder niveau 2 en andersom.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling 0 is, zal die na 5 minuten terugkeren naar 15.

Het gebruik van de functie Warmhouden

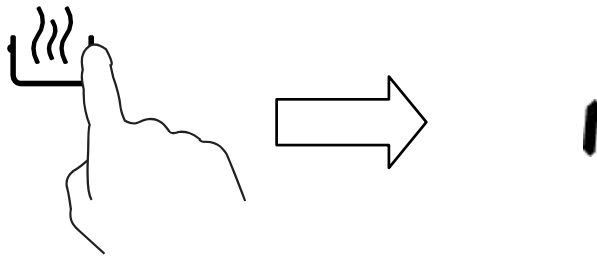
De functie Warmhouden activeren

1. Raak de selectietoets voor de kookzone aan.



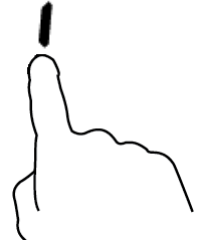
2. Als de bedieningstoets Warmhouden  wordt aangeraakt, toont het


zonelampje “ I ”

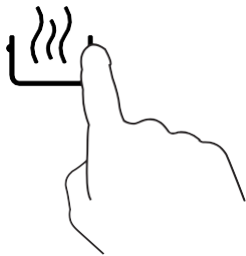


De functie Warmhouden annuleren

1. Raak de selectietoets voor de kookzone aan.



2. a: Als de bedieningstoets Warmhouden “” wordt aangeraakt, zal de kookzone terugkeren naar de oorspronkelijke instelling. b: Als de schuiftoets wordt aangeraakt, zal de kookzone terugkeren naar het geselecteerde niveau.



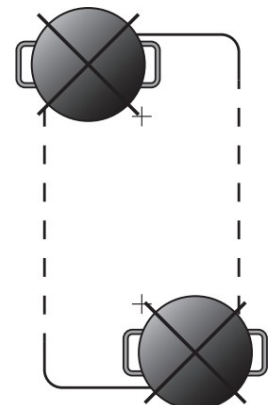
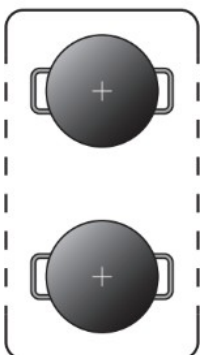
OF



FLEXIBELE ZONE

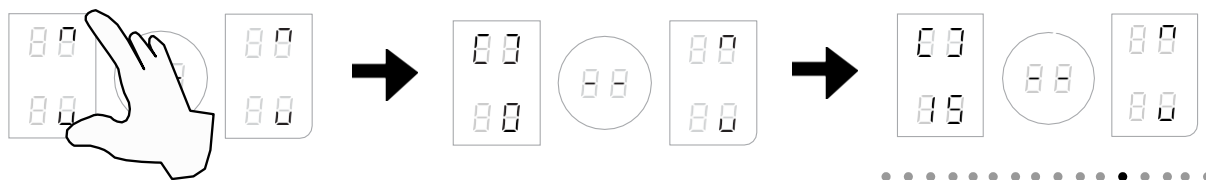
- Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend. Wanneer ze als één zone werken, wordt het gedeelte waarop geen pan staat automatisch na één minuut uitgeschakeld.
- **Belangrijk:** Zorg ervoor dat u het kookgerei in het midden van de kookzone plaatst. Grote, ovale, rechthoekige en lange pannen moeten altijd in het midden van de kookzone worden geplaatst en beide logo's bedekken.

Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van de pannen.



Als grote zone

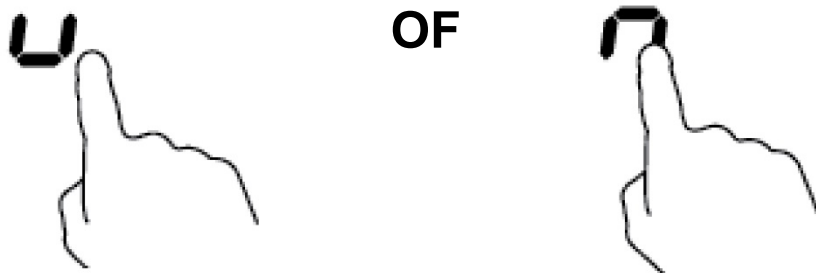
1. Druk om de flexibele zone als één grote zone te activeren gewoon tegelijkertijd op beide daarvoor bestemde toetsen.



2. Het vermogen moet net als bij normale zones worden ingesteld.
3. Als de pan van voren naar achteren wordt verplaatst (of andersom), neemt de flexibele zone de nieuwe positie direct waar en wordt het vermogen gehandhaafd.
4. Om nog een pan toe te voegen, nogmaals op de daarvoor bestemde toetsen drukken om het kookgerei waar te nemen.

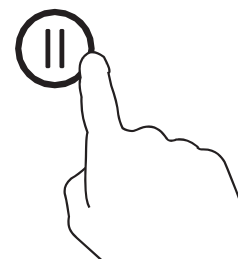
Als twee onafhankelijke zones

Druk om de flexibele zone als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen te gebruiken op de daarvoor bestemde toetsen.



Het gebruik van de bedieningstoets Pauze

1. wanneer de kookzones in werking zijn, raak dan de toets “⏸” aan: alle displays tonen “||” en stoppen met verwarmen. Op dit moment kunnen alleen de toetsen “⏸” en “⏹” “🔒” worden gebruikt.




2. Druk nogmaals op “⏸”; op de displays wordt de oorspronkelijke instelling weergegeven en de kookzones gaan verder met verwarmen.


De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.



De bedieningstoetsen vergrendelen

Raak de toets toetsenvergrendeling  aan. De linker timerindicator zal “Loc” tonen.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de toetsenvergrendeling  iets langer aan.
3. Nu kunt u uw inductiekookplaat gaan gebruiken.



Wanneer de toetsen van de kookplaat vergrendeld zijn, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de toets AAN/UIT ; u kunt in een noodgeval de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de toets AAN/UIT , maar om de kookplaat weer in werking te stellen moet u de toetsen eerst ontgrendelen.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur binnenin de inductiekookplaat. Wanneer er een te hoge temperatuur gedetecteerd wordt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer er een qua grootte ongeschikte of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) gebruikt wordt, of er ligt een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat, wordt de kookplaat binnen 1 minuut automatisch in stand-by gezet. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 1 minuut langer afkoelen.

Beveiliging door automatische uitschakeling

Automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard tijdsduren voor de verschillende vermogensniveaus zijn in onderstaande tabel vermeld:

Vermogensniveau	1~5	6~10	11~14	15
Standaard bedrijfsduur (uur)	8	4	2	1

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk te verwarmen en wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Het gebruik van de Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt hem ook zodanig instellen dat kookzones, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld worden.
- U kunt een tijdsduur van maximaal 9 uur en 59 minuten instellen.

Het gebruik van de Timer als Kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.


Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd heeft.

2. Raak de bedieningstoets van de timer  aan;
"0: 10" verschijnt in het timerdisplay waar aanraking plaatsvindt en de "0" knippert.



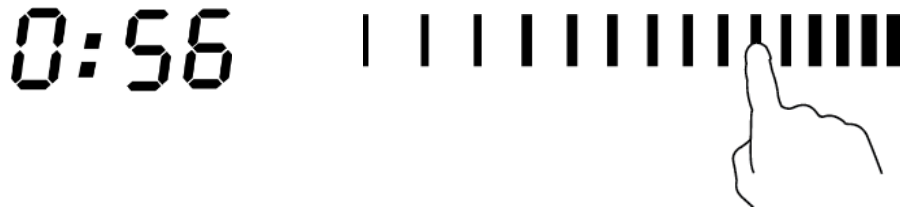
3. Stel de tijd in door de schuifregelaar te verplaatsen. (bijv. 6)



4. Raak de bedieningstoets van de timer  opnieuw aan; de "1" gaat knipperen.



5. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer wordt nu ingesteld op 56 minuten.



6. De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt "0:00" weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



De timer instellen om kookzones uit te schakelen

Als de timer voor een zone is ingesteld:

1. Raak de selectietoets voor de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak de bedieningstoets van de timer aan; "0: 10" verschijnt in het timerdisplay en de "0" knippert.



3. Stel de tijd in door de schuifregelaar te verplaatsen. (bijv. 6)



4. Raak de bedieningstoets van de timer opnieuw aan. De "1" gaat knipperen.



5. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer wordt nu ingesteld op 56 minuten.

0:56



6. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

7. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.

6
0:00



Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

Als de timer voor meerdere zones is ingesteld:

1. Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden. Het minutendisplay toont de minutentimer. De punt van de betreffende zone knippert.

15

3.
6.

(ingesteld op 15 minuten)

(ingesteld op 45 minuten)

2. Als de timer klaar is met aftellen, zal de betreffende zone worden uitgeschakeld. Dan wordt de nieuwe minutentimer getoond en zal de punt van de betreffende zone gaan knipperen.

30

6.

- Raak de selectietoets voor de kookzone aan en de bijbehorende timer wordt in de indicator van de timer getoond.

Richtlijnen voor de bereiding



Wees voorzichtig bij het bakken want olie en vet worden heel snel heet, met name als u gebruik maakt van PowerBoost. Op uiterst hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan in brand vliegen en dit vormt een ernstig risico op brand.

Bereidingstips

- Wanneer het voedsel gaat koken, verlaag dan de temperatuurinstelling.
- Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en besparen energie door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd.

Rijst koken

- Sudderan vindt plaats onder het kookpunt, op ongeveer 85°C, wanneer luchtbelletjes zo nu en dan naar de oppervlakte van de kokende vloeistof komen. Het is de sleutel tot verrukkelijke soepen en malse stoofschotels omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel overkookt. Het wordt ook aanbevolen op eieren gebaseerde en met bloem aangedikte sauzen te bereiden onder het kookpunt.
- Sommige bereidingen, met inbegrip van het koken van rijst met de absorptiemethode, kunnen een hogere instelling vereisen om te garanderen dat het voedsel goed bereid wordt binnen de aanbevolen tijd.

Biefstuk aanbraden

Om sappige, smaakvolle biefstukken te bakken:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
2. Verhit een bakpan met een zware bodem.
3. Vet beide kanten van de biefstuk in met wat olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens de bereiding slechts één keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u hem wilt hebben. De tijdsduur kan variëren van 2 – 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te bepalen hoe gaar hij is – hoe steviger hij aanvoelt, des te „gaarder“ hij zal zijn.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten zodat hij mals kan worden voordat hij geserveerd wordt.

Roerbakken

1. Kies een wok met een platte bodem die geschikt is voor inductie of een grote braadpan.
2. Zorg ervoor dat alle ingrediënten en kookgerei klaar staan. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden wilt bereiden, bereid het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
3. Verhit de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bereid eerst het vlees, leg het apart en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog knapperig zijn, de kookzone op een lagere instelling zetten, leg het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de groenten voorzichtig om, om er zeker van te zijn dat ze goed zijn doorgewarmd.
7. Onmiddellijk serveren.

Warmte-instellingen

Onderstaande instellingen zijn uitsluitend bedoeld als richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, met inbegrip van uw kookgerei en de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• behoedzaam opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• chocolade, boter smelten en voedsel dat snel aanbrandt bereiden• zachtjes sudderen• langzaam verwarmen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel sudderen• rijst koken
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• sauteren• pasta koken
15/P	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• sudderen• soep aan de kook brengen• water koken

Onderhoud en reiniging

Onderstaande instellingen zijn uitsluitend bedoeld als richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, met inbegrip van uw kookgerei en de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Experimenteer met de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op de glasplaat (vingerafdrukken, sporen, vlekken achtergelaten door levensmiddelen of het overkoken van niet zoete vloeistoffen op de glasplaat)	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. Gebruik een reiniger voor kookplaten terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is! Afspoelen en afdrogen met een schone doek of keukenpapier. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> Als de elektrische stroom naar de kookplaat is onderbroken, wordt er geen indicatie 'heet oppervlak' weergegeven maar de kookzone kan nog wel heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. Sommige reinigingsartikelen voor zwaar gebruik, bepaalde nylon sponsjes en ruwe/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of sponsje geschikt is. Laat nooit resten van reinigingsmiddel achter op de kookplaat: dat kan vlekken veroorzaken.
Overgekookt voedsel, gesmolten resten en hete suikerachtige vlekken op de glasplaat	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een scherp mes, paletmes of krabber die geschikt is voor inductiekookplaten van glas, maar let op hete oppervlakken van de kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit door de stekker uit de wandcontactdoos te trekken. Houd de schraper of het gereedschap in een hoek van 30° en schraap het vuil naar een koude zone van de kookplaat. Verwijder het vuil met een theedoek of keukenpapier. Volg stappen 2 tot 4 voor het hierboven beschreven 'Dagelijks vuil op de glasplaat'. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u deze laat afkoelen op de glasplaat, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanente schade toebrengen aan het glazen oppervlak. Gevaar van snijwonden: als de veiligheidsafdekking verwijderd is, is het blad van een schraper messcherp. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
Overgekookt voedsel op de aanraaktoetsen	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. Laat het vuil weken Veeg de zone van de aanraaktoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. Veeg de zone volledig droog met keukenpapier. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan een piep laten horen en uitgeschakeld worden en de aanraaktoetsen kunnen niet werken als er vloeistof op ligt. Verzekert u ervan dat de zone met de aanraaktoetsen goed droog is voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Adviezen en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat kan niet ingeschakeld worden.	Er is geen elektrische stroom.	Controleer of de inductiekookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij is ingeschakeld. Controleer of er stroomuitval in uw huis of omgeving is. Als u alles gecontroleerd hebt en het probleem aanhoudt, een gekwalificeerd technicus bellen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie deel 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor aanwijzingen.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Misschien ligt er een dun laagje water op de toetsen of misschien gebruikt u het topje van uw vinger om de toetsen aan te raken.	Controleer of de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen aan te raken.
Er zitten krassen op de glasplaat.	Kookgerei met scherpe randen. Ongeschikt schuursponsje of verkeerde reinigingsproducten gebruikt.	Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende materialen met verschillende trillingen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een storing.
De inductiekookplaat maakt een laag brommend geluid wanneer hij gebruikt wordt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van bereiden met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of volledig moeten verdwijnen als u de warmte-instelling verlaagt.
Lawaai van een ventilator afkomstig van de inductiekookplaat.	Een in uw inductiekookplaat ingebouwde ventilator is in werking getreden om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. De ventilator kan zelfs door blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie noodzakelijk. Trek de stekker van de inductiekookplaat niet uit de wandcontactdoos terwijl de ventilator werkt.
Pannen worden niet heet en verschijnt op het display.	De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat hij niet geschikt is voor bereidingen met inductie. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat hij te klein is voor de kookzone of niet goed in het midden van de kookzone is geplaatst.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereidingen met inductie. Zie deel 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zet de pan goed in het midden en controleer of de bodem overeenkomt met de afmetingen van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een storingscode weergegeven (normaal afgewisseld met twee letters op het display van de timer).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de storingscode, trek de stekker van de inductiekookplaat uit de wandcontactdoos en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.

Weergave storingen en inspectie

Als zich een storing voordoet, wordt de inductiekookplaat automatisch in de beveiligde status gezet en worden de bijbehorende codes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
F1-F6	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
F9-FA	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
Fb	De aansluiting tussen de rechter displaykaart en de middelste displaykaart	Neem contact op met de leverancier.
FC	De aansluiting tussen de displaykaart en het moederbord is defect	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de elektrische voeding normaal is. Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
E3/E4	Temperatuursensor van de keramische glasplaat geeft een hoge temperatuur aan	Schakel de inductiekookplaat weer in nadat hij is afgekoeld.
E5	Temperatuursensor van de IGBT geeft een hoge temperatuur aan	Schakel de inductiekookplaat weer in nadat hij is afgekoeld.

Indien een zone van de flexibele zone moet worden beschermd, kan de selectietoets van de flexibele zone niet worden gebruikt.

Hierboven is de beoordeling en inspectie van veel voorkomende storingen weergegeven.

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar en vermijd elk gevaar en schade aan de inductiekookplaat.

Technische specificatie

Kookplaat		RIFS954SC
Bereidingszones		5 zones
Voedingsspanning		220-240V~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen		10800W
Productafmetingen D×B×H(mm)		900X520X60
Inbouwafmetingen	A×B (mm)	875X495

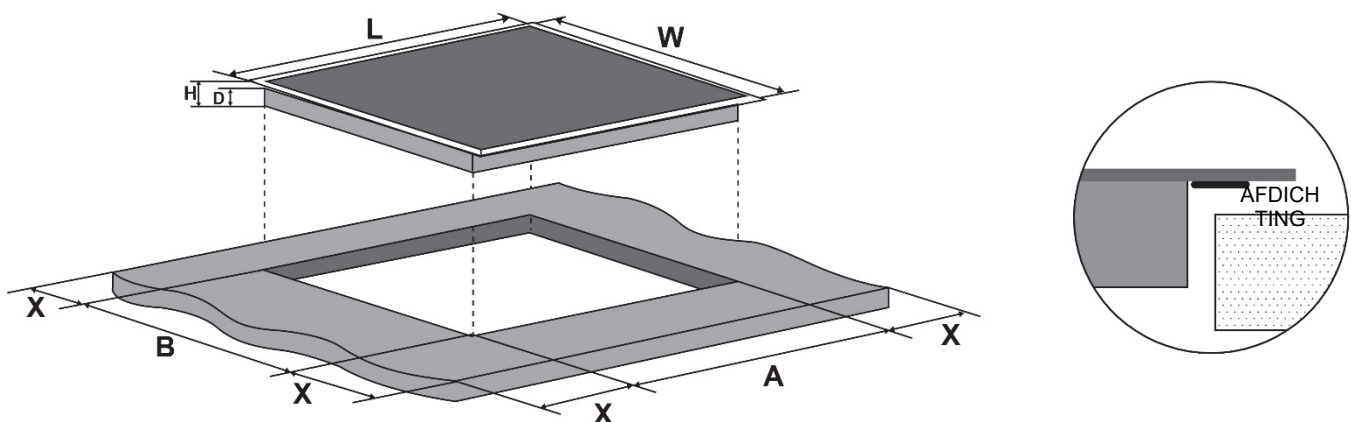
Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren kunnen wij specificaties en tekeningen wijzigen zonder voorafgaande aankondiging.

Installatie

Selectie van installatiegereedschappen

Snijd een opening in het werkblad in overeenstemming met de afmetingen aangegeven op de tekening.

Voor de installatie en het gebruik moet er minstens 5 cm ruimte vrij gelaten worden rond de opening. Controleer of de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Kies een werkblad van hittebestendig materiaal om vervorming veroorzaakt door de hittestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder is aangegeven:

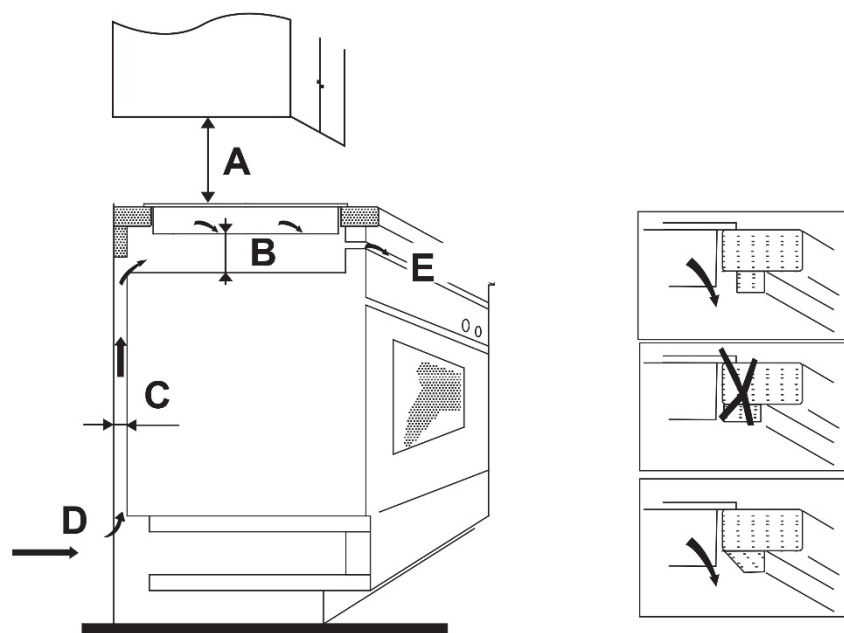


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	60	56	875	495	50 mini

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder is aangegeven



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en het kastje erboven dient minstens 760 mm te zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Controleer, voordat u de kookplaat installeert, dat

- het werkoppervlak vierkant en waterpas is, en dat er geen structurele onderdelen interfereren met de ruimtevereisten
- het werkoppervlak gemaakt is van hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven geïnstalleerd wordt, dat de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en alle voorschriften en normen die van toepassing zijn
- er een geschikte isolatieschakelaar in de permanente bedrading is ingebouwd die volledige loskoppeling van de netvoeding mogelijk maakt, gemonteerd en geplaatst in overeenstemming met de plaatselijke bedradingsvoorschriften en regels.
De isolatieschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en voorzien zijn van een opening tussen de contacten van 3 mm in alle polen (of in alle actieve [fase-] geleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie op de vereisten toestaan)
- de isolatieschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant bij wie de kookplaat geïnstalleerd wordt
- raadpleeg plaatselijke bouwinstaties en wettelijke voorschriften als u twijfels heeft over de installatie
- gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

Controleer, nadat u de kookplaat geïnstalleerd hebt, dat

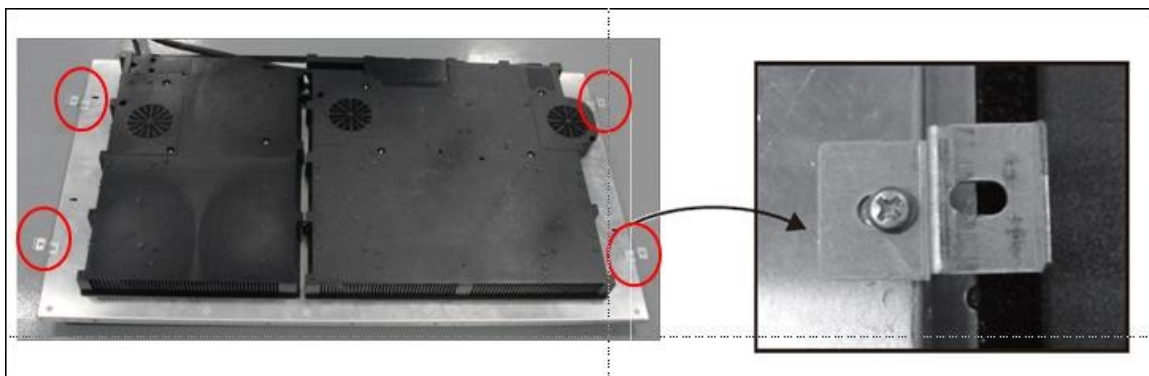
- de voedingskabel niet toegankelijk is via deurtjes of laden van kasten
- er voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat kan stromen
- als de kookplaat boven en lade of een kastje gemonteerd is, er een thermische beveiligingsplaat geïnstalleerd is aan de onderkant van de kookplaat
- de isolatieschakelaar gemakkelijk te bereiken is door de klant

Voordat de bevestigingsbeugels geplaatst worden

Het apparaat moet op een stabiel, vlak oppervlak gezet worden (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De stand van de beugel afstellen

Bevestig de kookplaat op het werkblad door 2 beugels vast te schroeven op de onderkant van de kookplaat (zie afbeelding) na de installatie.



Voorzichtig

1. De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben deskundigen voor u ter beschikking. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden rechtstreeks boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen
3. De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden dat er een betere hittestraling gegarandeerd kan worden om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en het gebied boven het werkblad waar hitte opgewekt wordt, moet hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet



Deze kookplaat mag uitsluitend op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een gekwalificeerd persoon. Alvorens de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, controleren of:

1. het bedradingssysteem in uw woning geschikt is voor het vermogen dat de kookplaat nodig heeft
2. de spanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje is vermeld
3. de doorsnede van de voedingskabel bestand is tegen de op het typeplaatje vermelde belasting.

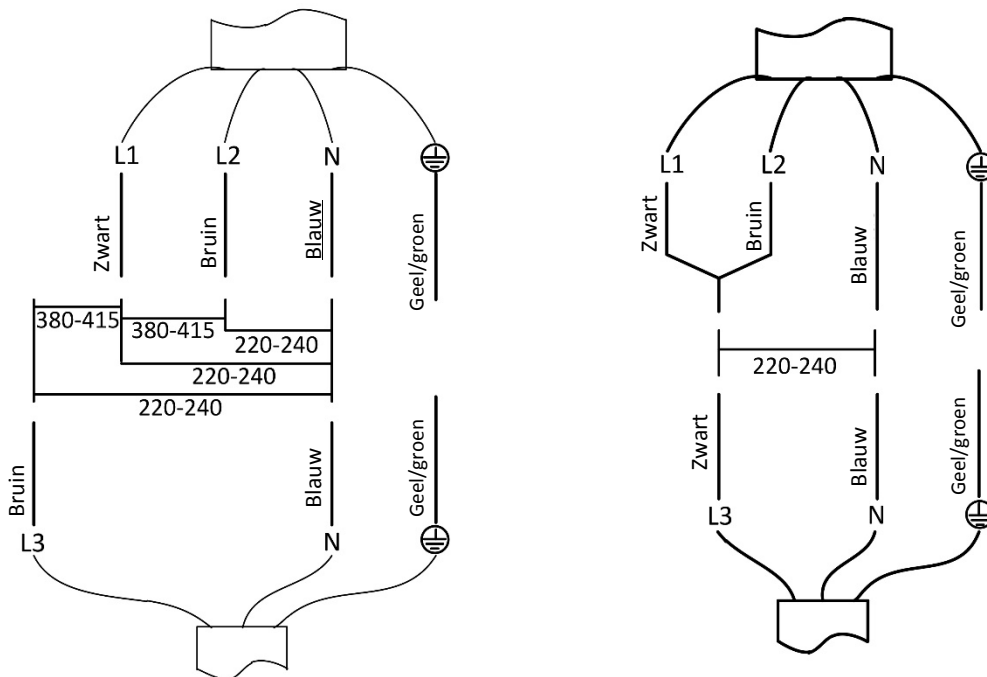
Gebruik bij de aansluiting op het elektriciteitsnet geen adapters, reductoren of aftakvoorzieningen, aangezien deze kunnen leiden tot oververhitting en brand.

De voedingskabel mag nergens hete delen raken en moet zodanig geplaatst worden dat de temperatuur ervan nooit de 75°C kan overschrijden.



Controleer met een elektricien of het bedradingssysteem van uw woning geschikt is zonder wijzigingen aan te brengen. Wijzigingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm of een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode is hieronder weergegeven.



- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moeten deze werkzaamheden uitgevoerd worden door een vertegenwoordiger van de klantenservice met speciale gereedschappen om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, moet er een omnipolaire stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimumopening tussen de contacten van 3 mm.
- De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door erkende technici.



AFDANKEN: Gooi dit product niet weg als niet-gescheiden gemeentelijk afval. Gescheiden inzameling voor speciale verwerking van dergelijk afval is noodzakelijk.

Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct als afval wordt verwerkt, helpt u schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt kan worden als het op de verkeerde manier als afval verwerkt wordt.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet behandeld mag worden als normaal huishoudelijk afval. Het moet afgegeven worden bij een speciaal inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische producten.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeenteraad, uw vuilnisophaaldienst, of de winkel waar u het gekocht hebt.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw vuilnisophaaldienst, of de winkel waar u het gekocht hebt.

Bezpečnostní upozornění

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

Instalace

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.

Nebezpečí pořezání

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

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.

Obsluha a údržba 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.

Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulínové 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.

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.
- Pozor: magnetické kovové předměty, které máte na těle, se v blízkosti varné desky mohou zahřát. Zlatých či stříbrných šperků se to netýká.

- 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.
- POZOR: Krátkodobý i dlouhodobý proces vaření musí probíhat pod nepřetržitým dohledem.

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.

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, jak je popsáno v tomto 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 něm 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. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
 - K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
 - 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.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn pouze kvalifikovaným technikem.

- Spotřebič, který jste si koupili, je určen k použití v domácnosti a také:
 - 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“.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez potřebných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním a nespolehejte se na detektor nádobí.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

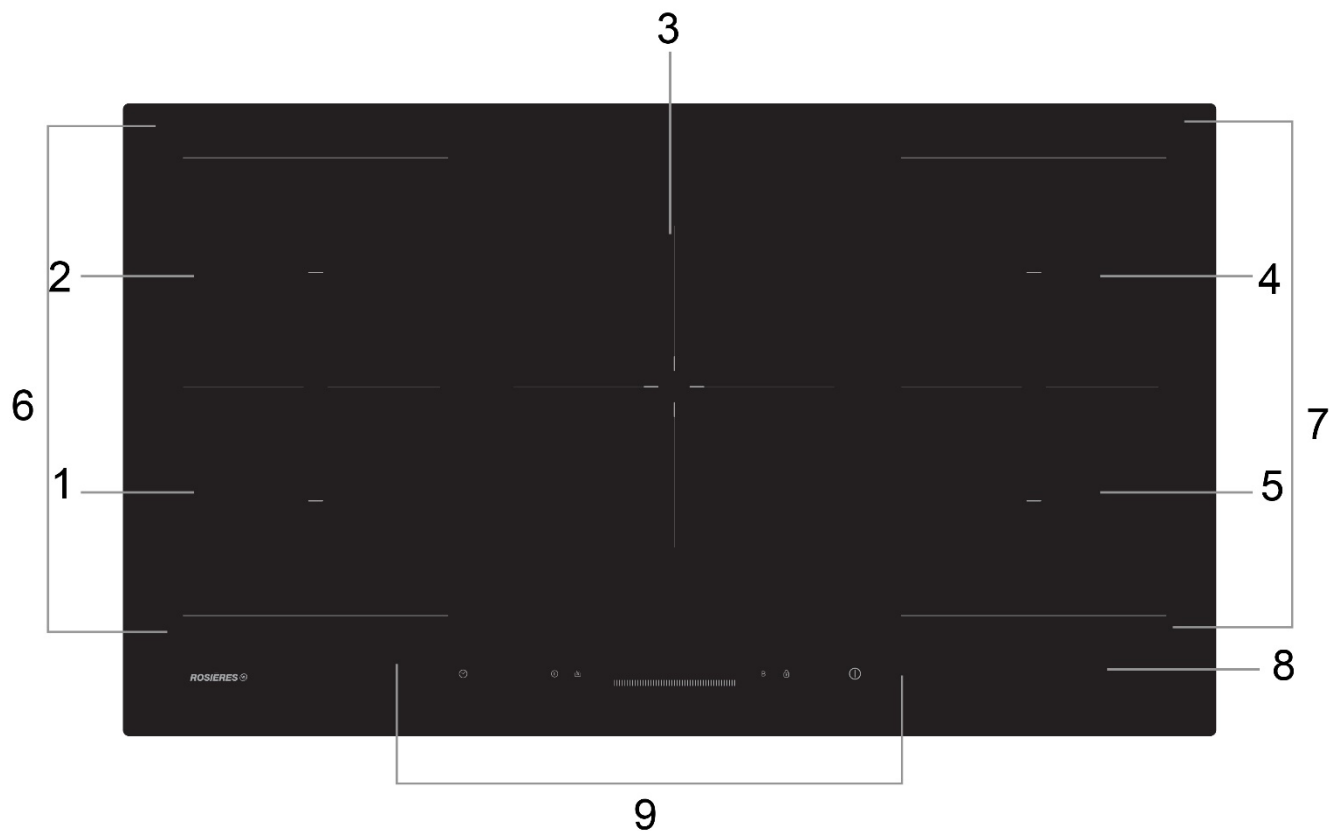
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu/ instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

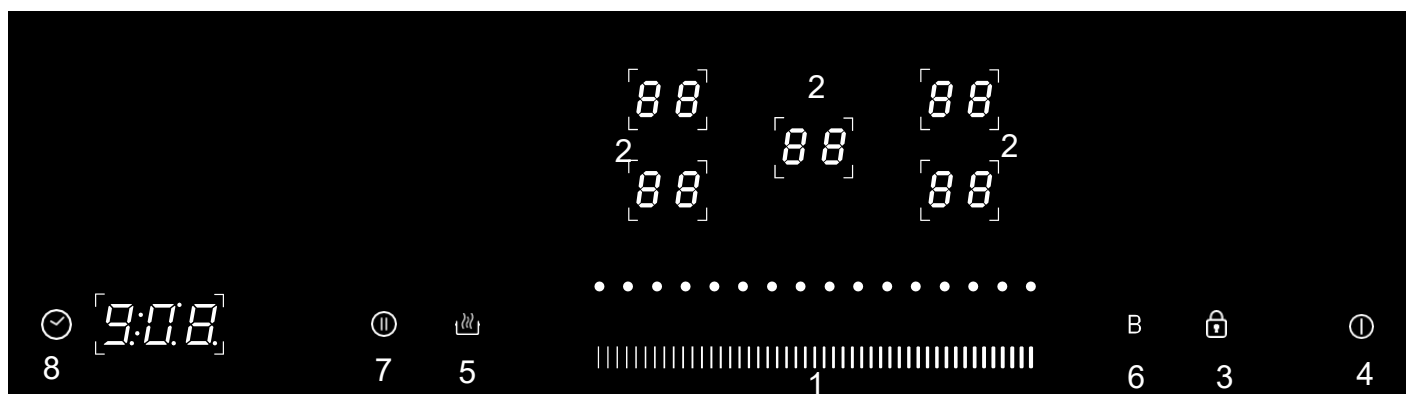
Přehled výrobku

Pohled shora



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. zóna max. 1800/3000 W | 2. zóna max. 1800/3000 W |
| 3. zóna max. 3000/4000 W | 4. zóna max. 1800/3000 W |
| 5. zóna max. 1800/3000 W | 6. volná indukční zóna. 3000/4000 W |
| 7. volná indukční zóna. 3000/4000 W | |
| 8. Skleněná deska | 9. Ovládací panel |

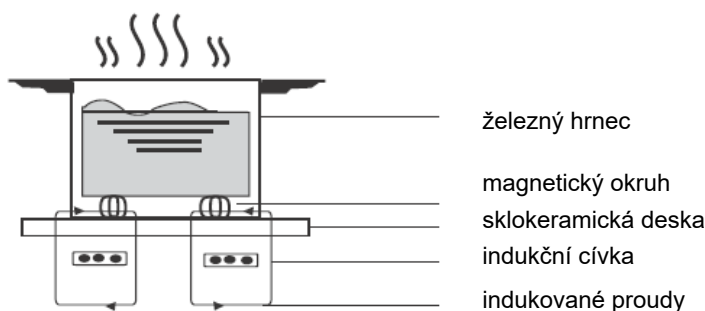
Ovládací panel



1. Dotykové ovládání posuvníku výkonu / minutky
2. Ovladače volby varné zóny
3. Ovladač zablokování tlačítek
4. Ovladač ZAP/VYP
5. Ovladač pro udržování teplých pokrmů
6. Ovladač zesilovače
7. Ovladač pauzy
8. Ovladač časovače

Informace o indukčním vaření

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.

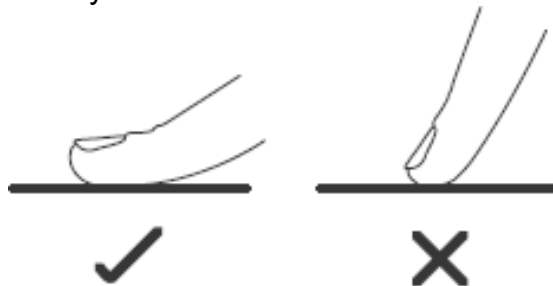


Před použitím nové indukční varné desky

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

Používání dotykového ovládání

- 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.




Výběr správné nádoby



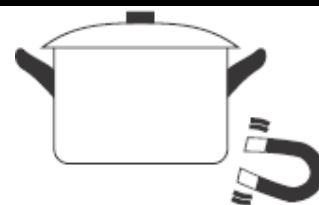
- Používejte jen nádoby se dnem vhodným pro indukční vaření. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

- Zda je vaše nádoba vhodná můžete zkontrolovat testem pomocí magnetu. 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. Postupujte podle pokynů v kapitole „Jak začít vaření“.
2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.

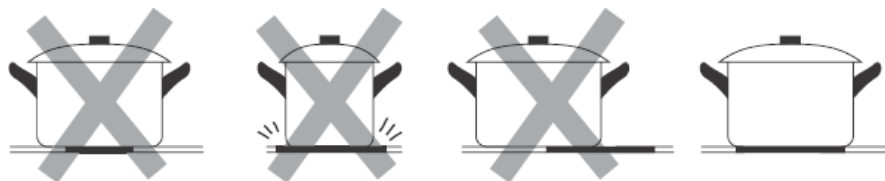
- Není vhodná nádoba vyrobená z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



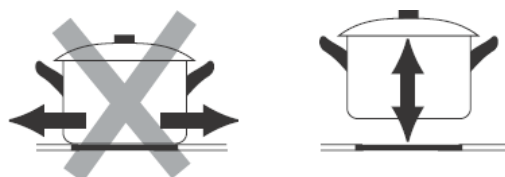
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádobu menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.




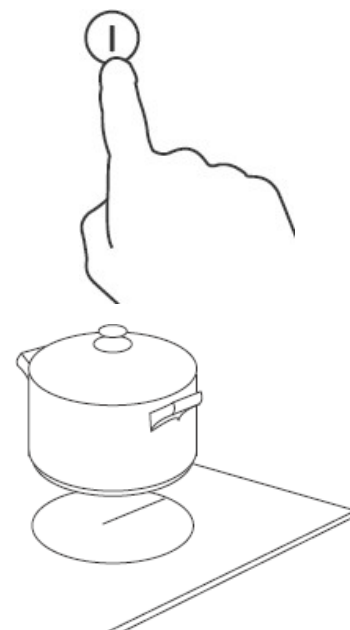
Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Používání indukční varné desky

Jak začít vaření

1. Stiskněte ovladač ZAP/VYP .
Po zapnutí bzučák jednou pípne, ovladače volby varné zóny zobrazí „□“ nebo „┐“ nebo „— —“, což znamená, že indukční varná deska vstoupila do stavu pohotovostního režimu.
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.
 - Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Dotkněte se ovladače volby topné zóny a indikátor začne v místě dotyku blikat.
4. Nastavení teploty upravte dotykem posuvníku.
 - 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.



← SNÍŽENÍ VÝKONU



→ ZVÝŠENÍ VÝKONU



Jestliže displej bliká střídavě s nastavením tepla

To znamená, že:

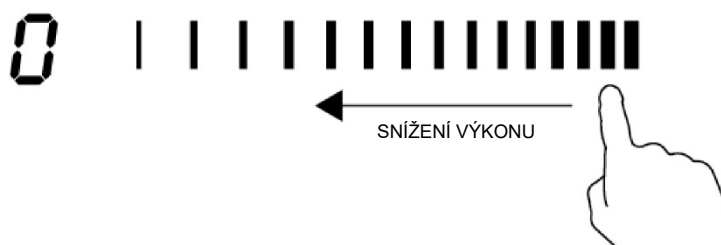
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutě.

Po skončení vaření

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku doleva. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.

4. Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se "H". "H" zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.

H

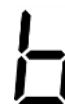
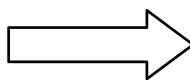
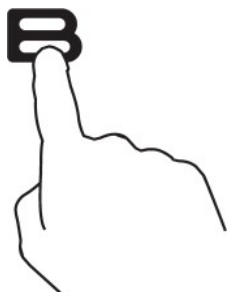
Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny



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



Vypnutí funkce zesilovače výkonu

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače.



2. a: Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu „B“, poté se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.

b: Dotykem posuvníku se varná zóna vrátí k vámi zvolené úrovni.



NEBO

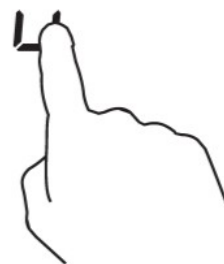



- Funkci je možné použít pouze pro všechny varné zóny
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- Když je funkce zesilovače výkonu aktivována u 1. varné zóny, je 2. varná zóna automaticky omezena pod úroveň 2 a naopak.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 15 po 5 minutách.

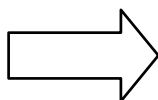
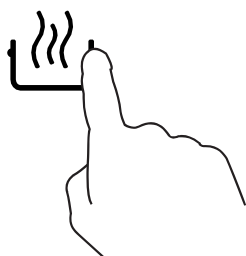
Používání funkce udržování teplých pokrmů

Zapnutí funkce udržování teplých pokrmů

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny




2. Dotkněte se ovladače pro udržování teplých pokrmů , indikátor zóny zobrazí „I“.

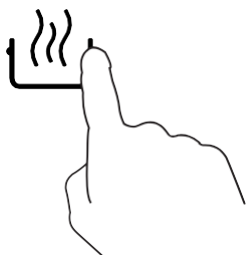


Vypnutí funkce udržování teplých pokrmů

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny



2. a: Dotkněte se ovladače pro udržování teplých pokrmů , poté se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení. b: Dotykem posuvníku se varná zóna vrátí k vámi zvolené úrovni.



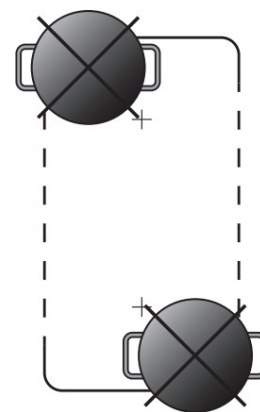
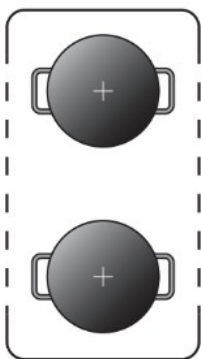
NEBO



FLEXIBILNÍ OBLAST

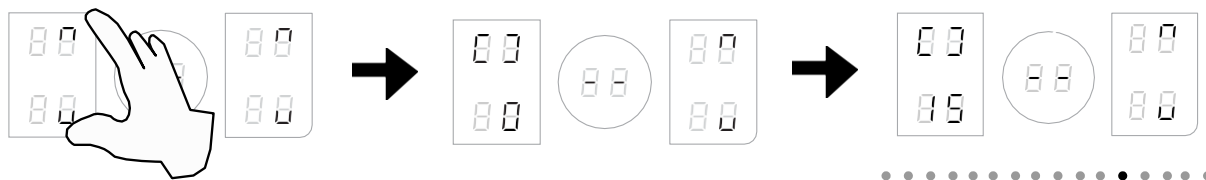
- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
- Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci v jedné zóně se část, která není zakryta nádobou, automaticky po jedné minutě vypne.
- **Důležité:** Ujistěte se, že nádoby jsou umístěny na střed na jedné varné zóně. V případě velkého hrnce, oválných, hranatých a podlouhlých nádob se ujistěte, že jsou umístěny na střed varné zóny a zakrývají oba křížky.

Příklady dobrého umístění hrnce a špatného umístění hrnce.



Jako velká zóna

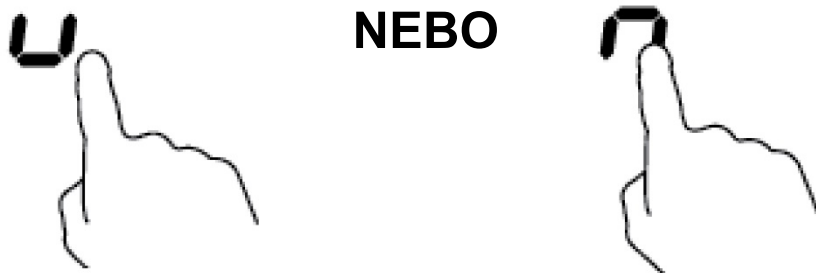
1. Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše současně stiskněte dvě určená tlačítka.



2. Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.
3. Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.
4. Chcete-li přidat další hrnec, znovu stiskněte určená tlačítka, abyste detekovali nádobí.

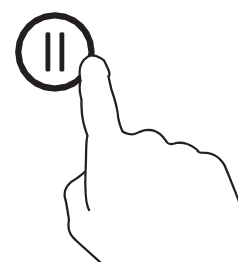
Jako dvě nezávislé zóny


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



Používání ovladače pauzy

1. Když jsou varné zóny v provozu, stiskněte ovladač „||“, na všech displejích se zobrazí „||“ a ohřev se zastaví. V tuto chvíli lze ovládat pouze ovladače „||“, „|“ a „🔒“.



2. Dotkněte se znovu ovladače „“, displeje zobrazí původní nastavení a varné zóny budou pokračovat v ohřevu.


Zablokování ovládání

- Tlačítka na předním panelu můžete zablokovat, abyste zabránili změně nastavení (např. dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.



Zablokování ovladačů

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek . Levý indikátor časovače ukáže „Loc“

Odblokování ovladačů

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se a ovladač zablokování tlačítek  na chvíli podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



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

Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřitahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

Ochrana s automatickým vypnutím

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

Stupeň výkonu	1~5	6~10	11~14	15
Standardní provozní časovač (hodiny)	8	4	2	1

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.

Používání 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 vypnul varné zóny.
- Časovač je možné nastavit až na 9 hodin a 59 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: můžete použít minutku, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače , na displeji časovače, kde jste se dotkli, se zobrazí „0: 10“ a bliká „0“.



3. Zvolte nastavení času dotykem posuvníku. (např. 6)



4. Dotkněte se ovladače časovače  znovu, začne blikat „1“.



5. Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 56 minut.



6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „0:00“.



Nastavení časovače na vypnutí varných zón

Pokud je časovač nastaven pro jednu zónu:

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač.

7

6



2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „0: 10“ a bliká „0“.



3. Zvolte nastavení času dotykem posuvníku. (např. 6)



4. Dotkněte se ovladače časovače znovu, začne blikat „1“.



5. Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 56 minut.



6. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bliká po dobu 5 sekund.

POZNÁMKA: Červená kontrolka u ukazatele výkonu se rozsvítí a signalizuje výběr této zóny.

- Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.

6.
0:00



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

Pokud je časovač nastaven pro více než jednu zónu:

- Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká.

15

3.
6.

(nastaveno na 15 minut)

(nastaveno na 45 minut)

- Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.

30

6.
6.

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

Pokyny pro vaření



Dávejte pozor při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, a to zejména pokud používáte zesilovač výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se oleje a tuky mohou spontánně vznítit, což představuje vážné riziko požáru.

Kuchařské tipy

- Jakmile jídlo přijde do varu, snižte nastavení teploty.
- Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.
- Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.

Dušení, vaření rýže

- Dušení probíhá pod bodem varu, při asi 85 °C, kdy bubliny jen občas stoupají k povrchu vařené tekutiny. Tento způsob vaření je klíčem k vynikajícím polévkám a dušeným pokrmům, protože se tu může plně rozvinout chuť bez převaření jídla. Vaječná jídla a zahuštěné omáčky byste měli rovněž připravovat pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší, než je nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno, že je jídlo v doporučeném čase řádně připraveno.

Steaky

Jak připravit šťavnaté steaky:

1. Před vařením nechte maso odležet při teplotě místnosti po dobu přibližně 20 minut.
2. Zahřejte pánev s těžkým dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Do horké pánve kápněte malé množství oleje a vložte do ní maso.
4. Během pečení maso jednou obraťte. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a vaší chuti. Čas se může lišit od 2 do 8 minut po jedné straně. Chcete-li zjistit, jak je steak propečený, stiskněte ho. Čím pevnější se zdá, tím propečenější bude.
5. Nechte ještě steak odpočívat na teplém talíři po dobu několika minut, aby došel a byl při podávání křehký.

Osmahnutí

1. Vyberte pánev wok nebo velkou pánev na smažení vhodnou pro indukční varnou desku.
2. Připravte si všechny přísady a nádoby. Osmahnutí musí být rychlé. Pokud potřebujete uvařit velká množství jídla, rozdělte si ho do několika menších dávek.
3. Předehřejte krátce pánev a vlijte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve osmahněte maso, dejte ho stranou a udržujte v teple.
5. Osmahněte zeleninu. Jakmile je horká, ale stále křupavá, snižte výkon varné zóny na nižší nastavení, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Opatrně míchejte přísady, aby se důkladně prohřály.
7. Ihned podávejte.

Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně typu nádobí a množství, které vaříte. Sami si vyzkoušejte, jaká nastavení indukční varné desky vám nejlépe vyhovují.

Nastavení teploty	Určení
1–2	<ul style="list-style-type: none">• šetrný ohřev pro malé množství jídla• rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle spálí• mírné dušení• pomalý ohřev
3–5	<ul style="list-style-type: none">• další ohřev• rychlé dušení• vaření rýže
6–11	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
12–14	<ul style="list-style-type: none">• restování• vaření těstovin
15/P	<ul style="list-style-type: none">• osmahnutí• opečení• uvedení polévky do varu• vaření vody

Čištění výrobku

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně typu nádobí a množství, které vaříte. Sami si vyzkoušejte, jaká nastavení varné desky vám nejlépe vyhovují.

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 ukazatel horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny 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 obrabčou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale 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. Pak 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.

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.	Může na nich být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
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 „Čištění a údržba“.
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádoby (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	To je normální jev a nejedná se o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon slabě šumí.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální jev a zvuk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Tento jev je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevypínejte 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.

Zobrazení závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska vstoupí automaticky do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F1–F6	Selhání teplotního snímače	Obráťte se prosím na dodavatele.
F9–FA	Teplotní čidlo IGBT porucha.	Obráťte se prosím na dodavatele.
Fb	Spojení mezi pravou zobrazovací deskou a střední zobrazovací deskou	Obráťte se prosím na dodavatele.
FC	Spojení mezi zobrazovací deskou a hlavní deskou selhalo	Obráťte se prosím na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E3/E4	Teplotní snímač sklokeramické desky je vysoký	Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.
E5	Teplotní snímač IGBT je vysoký	Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.

Pokud má být chráněna některá zóna flexibilní oblasti, ovladač volby flexibilní oblasti nebude možné použít.

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.

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

Technické údaje

Varná deska		RIFS954SC
Varné zóny		5 zón
Napětí v síti		220-240V~
Instalovaný elektrický výkon		10800W
Velikost spotřebiče	H × Š × V (mm)	900 × 520 × 60
Rozměry pro vestavbu	A × B (mm)	875 × 495

Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

Instalace

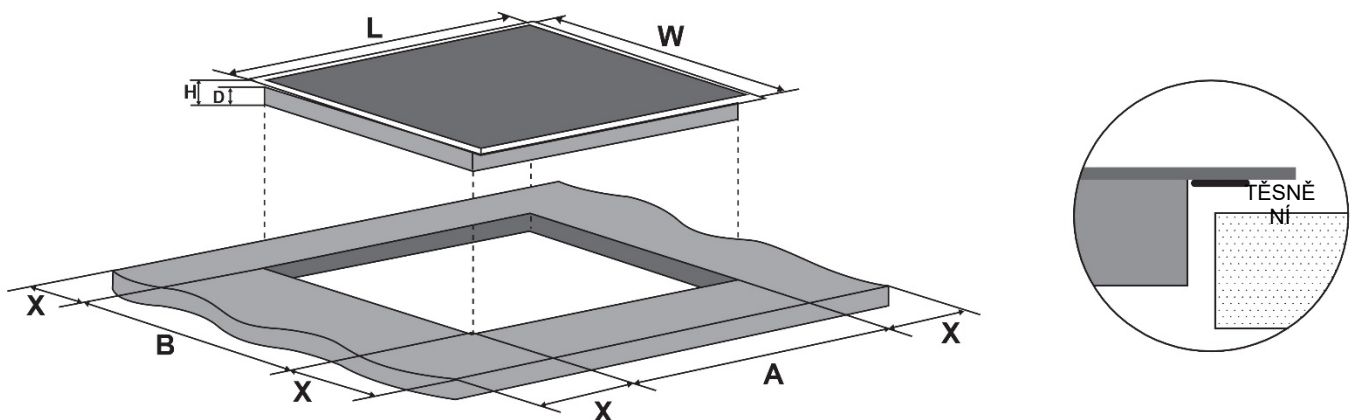
Výběr zařízení pro instalaci

Vyříznete pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5 cm prostor.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte

tepelně odolný materiál pracovní plochy, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

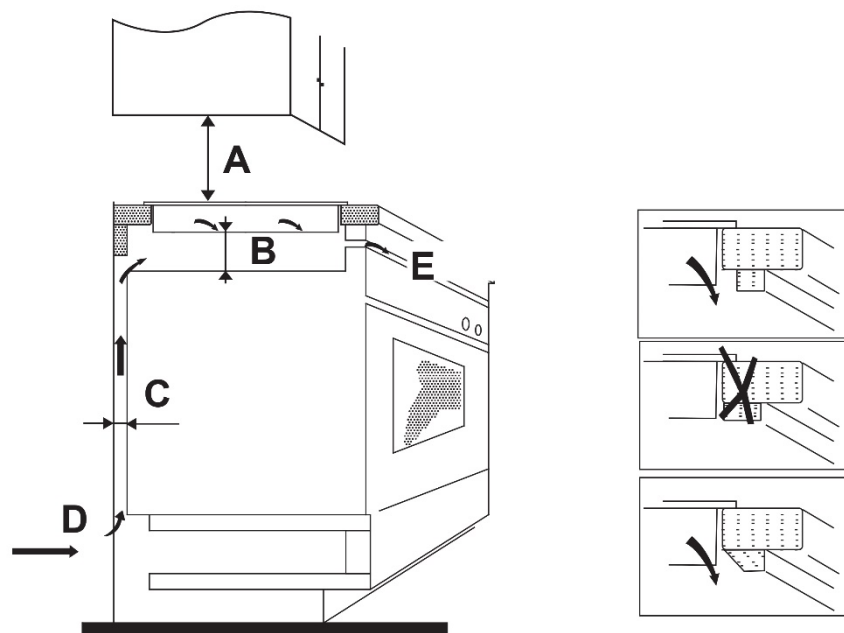


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	60	56	875	495	50 mini

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



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 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci. Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

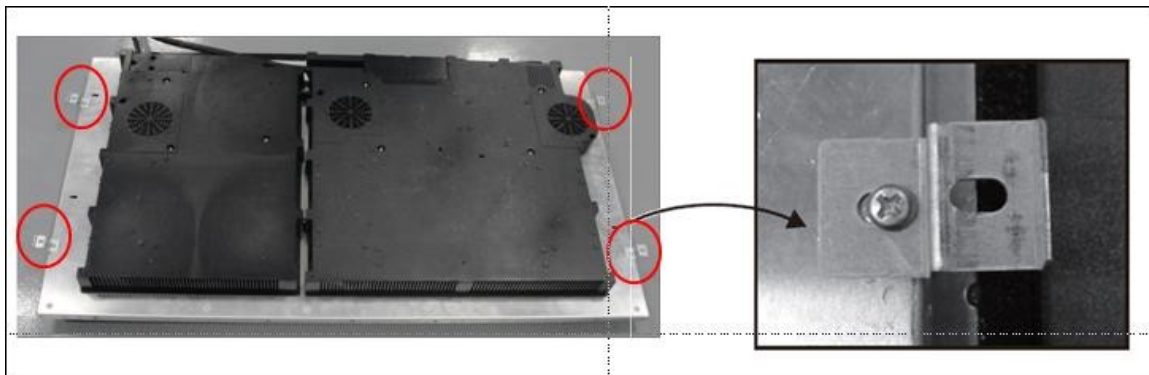
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

Před umístěním upevňovacích držáků

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

Seřízení polohy držáku

Desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 2 držáků na spodní stranu varné desky (viz obrázek) po instalaci.



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 instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

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.

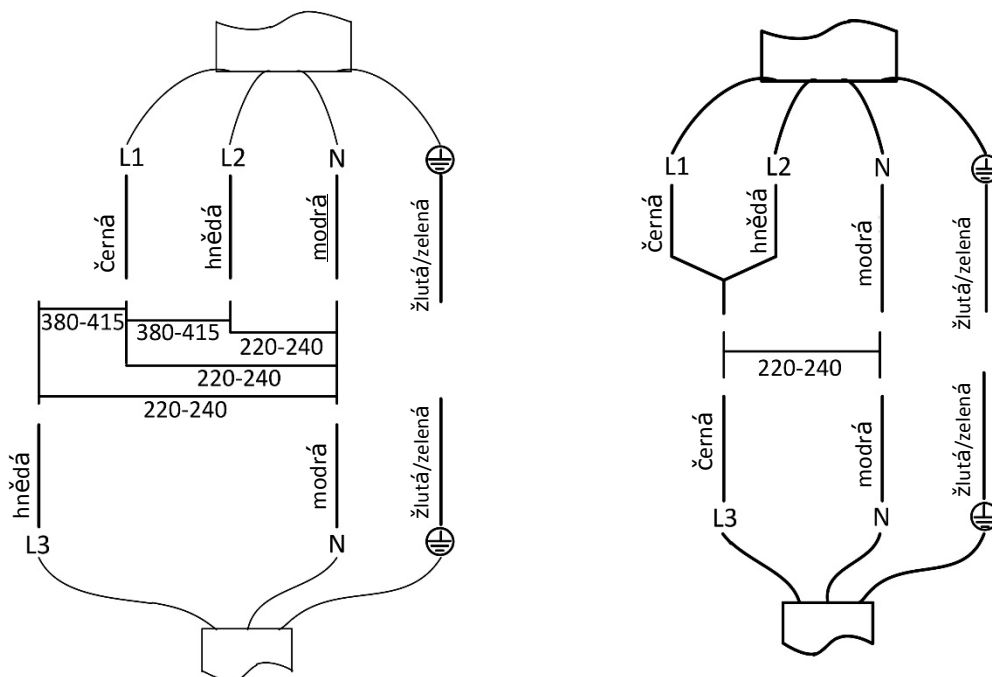
K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

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



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Úpravy smí provádět 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.



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Odpad je nutné roztřídit pro speciální zpracování.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

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

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, 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.

Bezpečnostné upozornenia

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

Inštalácia

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 smrť.

Nebezpečenstvo porezania

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

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.

Prevádzka a údržba

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 smrť.

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 výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

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.

- Pozor: magnetizovateľné kovové predmety, ktoré sa nosia na tele, sa môžu v blízkosti varnej dosky veľmi zohriať. Zlaté alebo strieborné šperky nebudú ovplyvnené.
- 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.
- **UPOZORNENIE:** Na proces varenia sa musí nepretržite krátkodobo/dlhodobo dohliadať.

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, 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. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- 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.

- Ak sa napájací kábel poškodí, môže ho vymeniť len kvalifikovaný technik.
- 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.
- 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.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Po použití vypnite prvok varnej dosky jeho ovládačom a nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

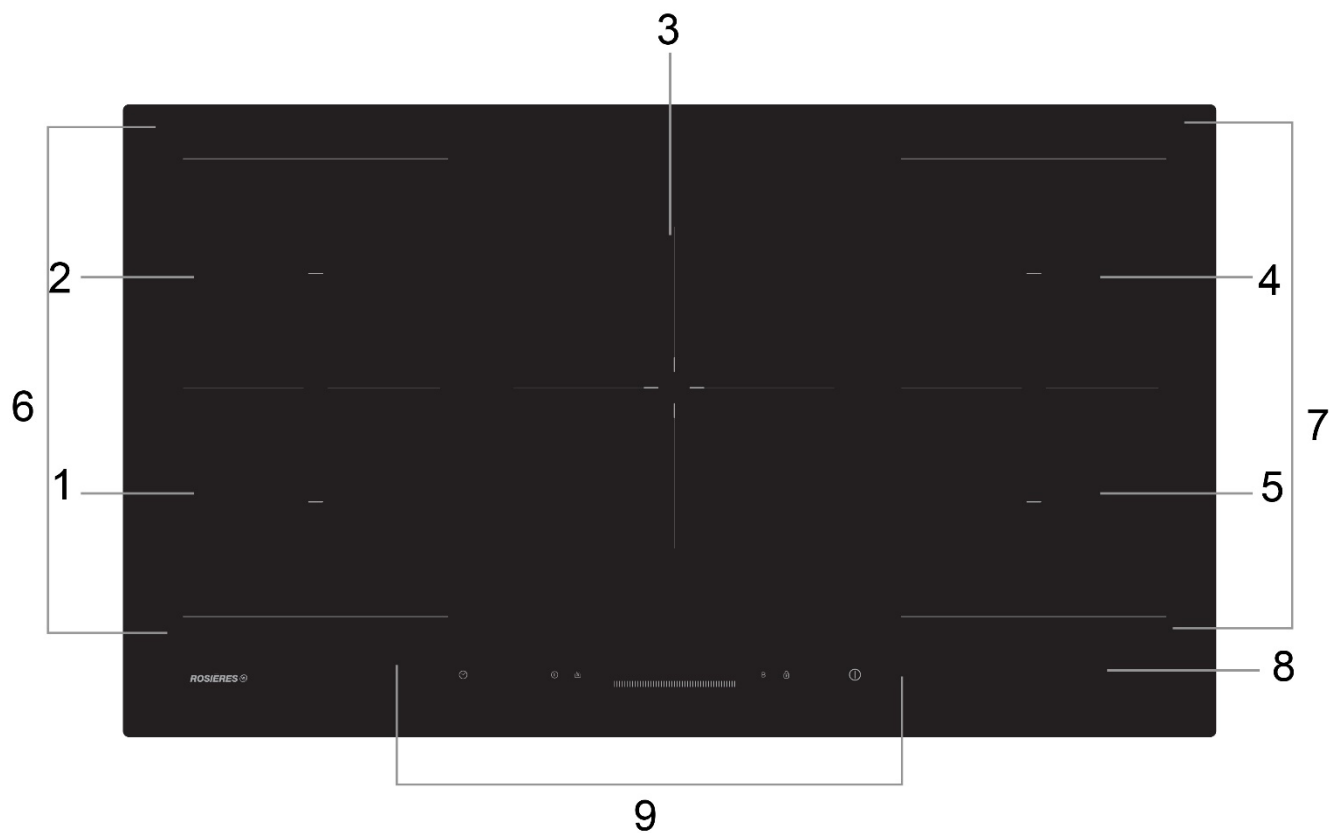
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

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.

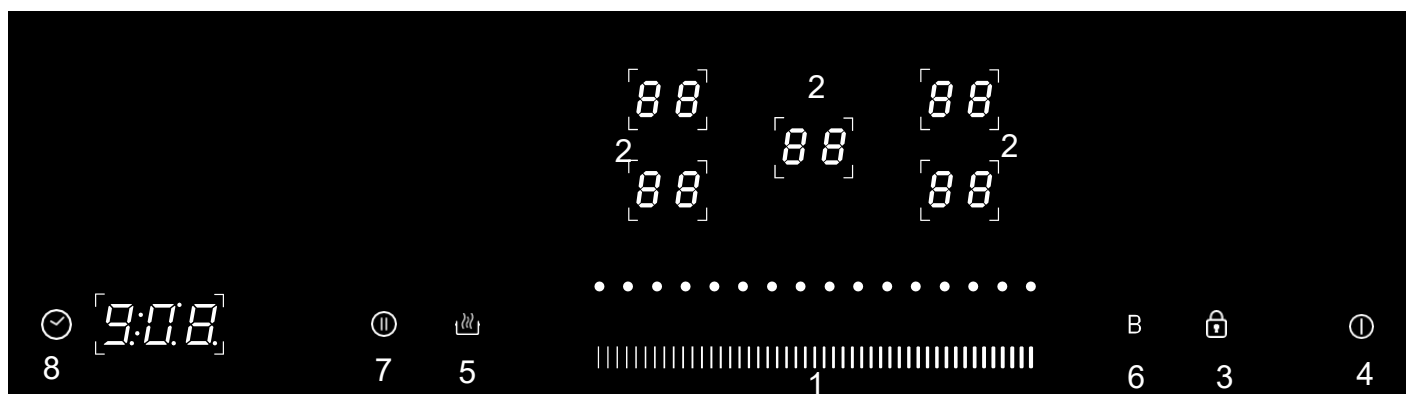
Prehľad výrobku

Pohľad zhora



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. zóna s max. 1800/3000 W | 2. zóna s max. 1800/3000 W |
| 3. zóna s max. 3000/4000 W | 4. zóna s max. 1800/3000 W |
| 5. zóna s max. 1800/3000 W | 6. voľná indukčná zóna. 3000/4000 W |
| 7. voľná indukčná zóna. 3000/4000 W | |
| 8. Sklenená doska | 9. Ovládací panel |

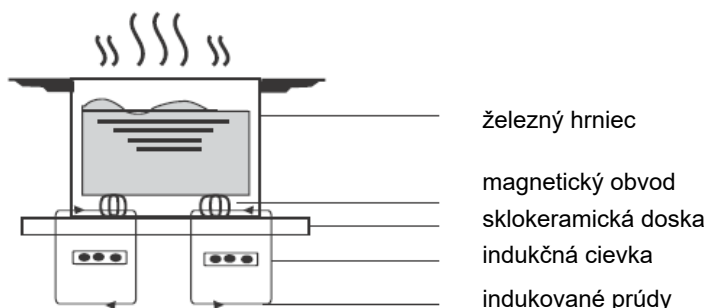
Ovládací panel



1. Dotykový posuvný ovládač výkonu/časovača
2. Ovládače výberu ohrevnej zóny
3. Ovládač uzamknutia tlačidiel
4. Vypínač
5. Ovládač udržiavania teploty
6. Ovládač funkcie boost
7. Ovládač na prerušenie varenia
8. Ovládač časovača

Slovo o indukčnom varení

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.

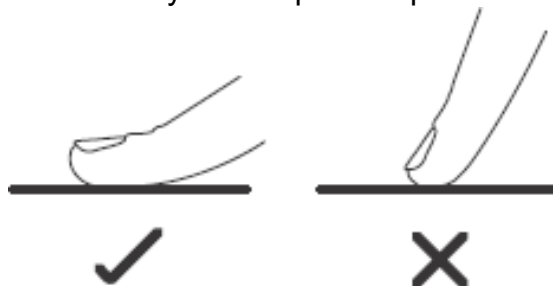


Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

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

Používanie dotykových ovládačov

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



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. Pohybujte 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. Vykonajte postup v časti „Začatie varenia“.

2. Ak na displeji neblíka  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.

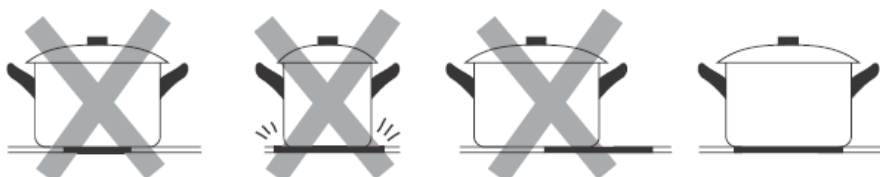
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



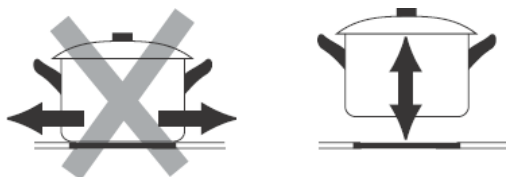
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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. Hrniec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať. Hrniec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.




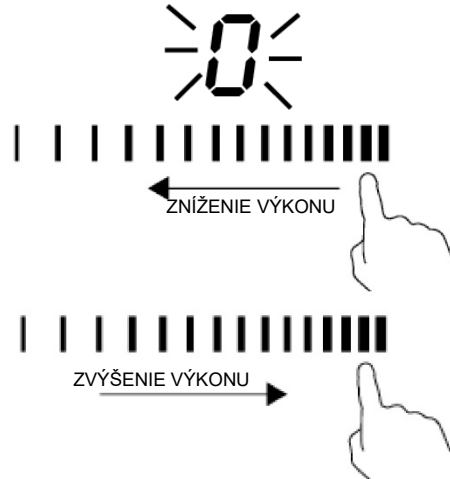
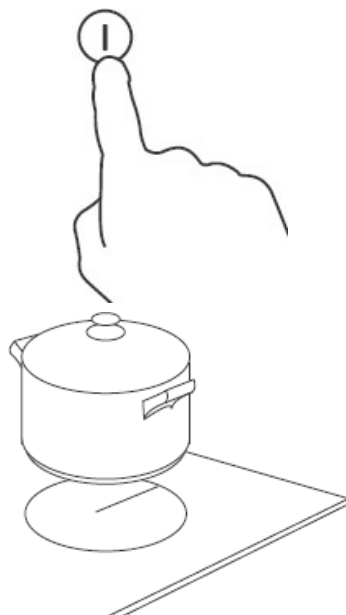
Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškríbať sklo.



Používanie indukčnej varnej dosky

Začatie varenia

1. Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť .
Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, na ovládači výberu ohrevnej zóny sa zobrazí „□“ alebo „L“, alebo „— —“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.
2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
 - Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.
3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor bude po vašom dotyku blikať.
4. Dotykom posuvného ovládača nastavte teplotný stupeň.
 - Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
 - Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

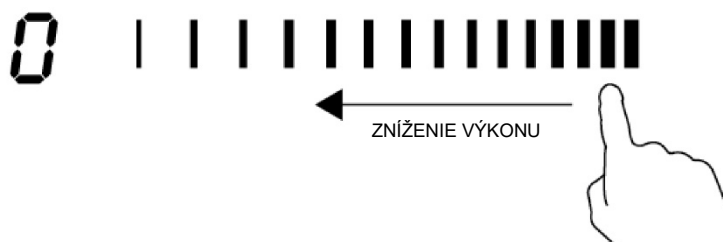
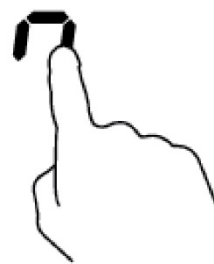
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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

Ak na varnú dosku neumiestniate vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Po dokončení varenia

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
2. Varnú zónu vypnite dotykom posuvníka doľava. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.



3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.



4. 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.



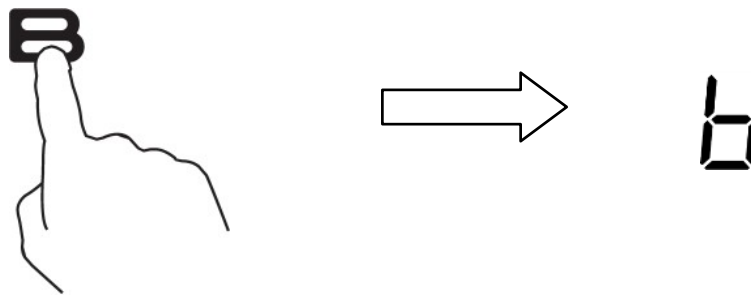
Používanie funkcie boost

Aktivácia funkcie boost

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.



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



Zrušenie funkcie boost

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



2. a: Dotknite sa ovládača boost „B“, varná zóna sa potom vráti na pôvodné nastavenie.
b: Dotknite sa posuvného ovládača, varná zóna sa potom vráti na zvolený výkon.



ALEBO





- Táto funkcia sa môže použiť pre všetky varné zóny.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Keď je funkcia boost aktívna pre 1. varnú zónu, 2. varná zóna je automaticky obmedzená pod úroveň 2 a naopak.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 15.

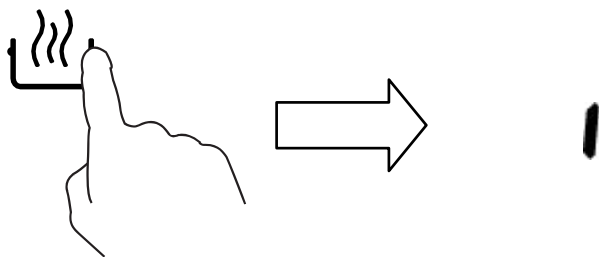
Používanie funkcie udržiavania teploty

Aktívna funkcia udržiavania teploty

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.




2. Dotknite sa ovládača udržiavania teploty „“, indikátor zóny zobrazí „“.

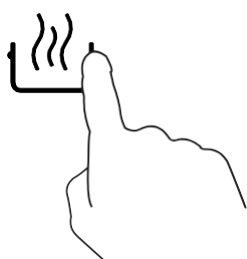


Zrušenie funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.



2. a: Dotknite sa ovládača udržiavania teploty „“, varná zóna sa potom vráti na pôvodné nastavenie. b: Dotknite sa posuvného ovládača, varná zóna sa potom vráti na zvolený výkon.



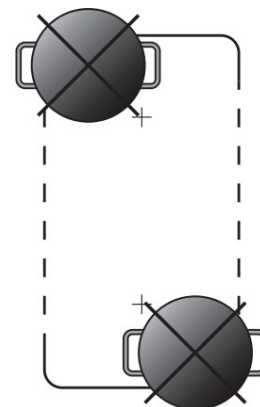
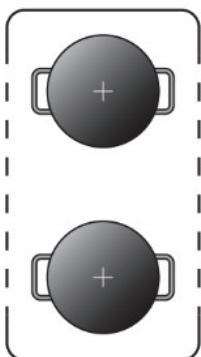
ALEBO



FLEXIBILNÁ OBLASŤ

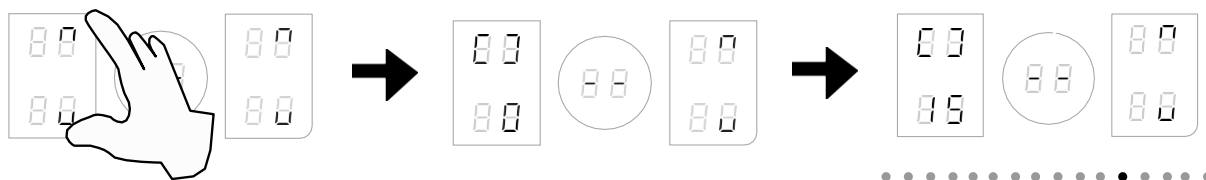
- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými indukčtormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene. V prípade jednej zóny sa tá časť, na ktorej sa nenachádza kuchynský riad, po jednej minúte automaticky vypína.
- **Dôležité:** Uistite sa, že riad umiestnite na stred jednej varnej zóny. Ak je hrniec veľký, oválny, obdĺžnikový a dlhý, dbajte na to, aby ste ho umiestnili do stredy varnej zóny tak, aby boli zakryté oba krížiky.

Príklady správneho umiestnenia a nesprávneho umiestnenia hrnca.



Veľká zóna

1. Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednotlivú veľkú zónu, jednoducho súčasne stlačte dve príslušné tlačidlá.



2. Nastavenie výkonu funguje ako v ktorejkoľvek inej oblasti.
3. Ak sa hrniec presunie z prednej časti do zadnej (alebo opačne), flexibilná oblasť automaticky zaznamená túto novú polohu, pričom bude udržiavať ten istý výkon.
4. Ak chcete pridať ďalší hrniec, znovu stlačte príslušné tlačidlá, aby sa zistil riad.

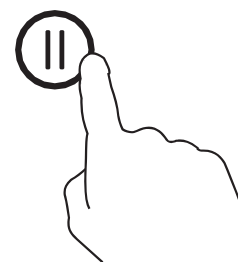
Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť použiť ako dve nezávislé zóny s rôznym nastavením výkonu, stlačte príslušné tlačidlá.



Používanie ovládača na prerušenie varenia

1. Keď sú varné zóny spustené, dotknite sa tlačidla „||“, všetky zobrazenia budú ukazovať „||“ a zóny prestanú hriať. V tejto chvíli je možné ovládať len ovládač „||“ a „|“, a „🔒“.




2. Znovu sa dotknite „||“, zobrazenia ukážu pôvodné nastavenie a varné zóny budú ďalej hriať.


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

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel . Na ľavom indikátore časovača sa zobrazí „Loc“.

Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidiel .
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



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.

Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v indukčnej varnej doske. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčná varná doska automaticky prestane pracovať.

Detekcia malých predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický hrniec (napr. hliníkový) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč), varná doska sa v priebehu 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude naďalej ochladzovať indukčnú varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

Ochrana automatickým vypnutím

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

Úroveň výkonu	1~5	6~10	11~14	15
Preddefinovaný časovač prevádzky (hodina)	8	4	2	1

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



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

Používanie 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 varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 9 hodín a 59 minút.

Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.


Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača , v zobrazení časovača, kde ste sa dotkli, sa zobrazí „0: 10“ a bliká „0“.



3. Dotykom posuvného ovládača nastavte čas. (napr. 6)



4. Znovu sa dotknite ovládača časovača , bude blikáť „1“.



5. Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 56 minút.



6. Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazí „0:00“.



Nastavenie časovača na vypnutie varných zón

Ak je časovač nastavený na jednu zónu:

1. Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač.

7



2. Dotknite sa ovládača časovača, v zobrazení časovača sa zobrazí „0: 10“ a bliká „0“.



3. Dotykom posuvného ovládača nastavte čas. (napr. 6)



4. Znovu sa dotknite ovládača časovača, bude blikáť „1“.



5. Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 56 minút.



6. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikáť 5 sekúnd.

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.

6

7. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

0:00



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Ak je časovač nastavený na viac než jednu zónu:

1. Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.

15

3.

(nast. na 15 minút)

6.

(nast. na 45 minút)

2. Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikáť.

30

6.

- Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.

Usmernenia k vareniu



Pri smažení buďte opatrní, pretože olej a masť sa zohrejú veľmi rýchlo, najmä ak používate funkciu PowerBoost. Pri veľmi vysokých teplotách sa olej a masť spontánne vznietia, a to predstavuje vážne riziko vzniku požiaru.

Tipy pre varenie

- Keď jedlo zovrie, znížte nastavenie teploty.
- Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.
- Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.
- Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.

Slabé vrenie, varenie ryže

- K slabému vreniu dochádza pod bodom varu, približne pri 85 °C, keď bublinky len občas stúpajú k povrchu variacej sa tekutiny. Je kľúčom k chutným polievkam a jemnému dusenému mäsu, pretože chute sa zvýraznia bez toho, aby sa jedlo preváralo. Pod bodom varu by ste mali variť aj omáčky na báze vajec a zahustené múkou.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššej než najnižšej teploty, aby sa zaistila riadna tepelná úprava jedla v odporúčanom čase.

Prudké opečenie steaku

Pre prípravu šťavnatého steaku:

1. Pred varením ponechajte mäso približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Vyhrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Nakvapkajte malé množstvo oleja do horúcej panvice a potom položte mäso na horúcu panvicu.
4. Počas tepelnej prípravy steak prevráťte iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku, a ako ho chcete prepiečiť. Časy sa môžu pohybovať od 2 do 8 minút na jednu stranu. Steak stlačte, aby ste posúdili, ako je prepečený – čím pevnejší je na dotyk, tým bude prepečenejší.
5. Steak nechajte niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a pred servírovaním bol jemný.

Pri smažení

1. Vyberte si wok s rovným dnom, vhodný na indukciu, alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky súčasti a nástroje. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvá, jedlo pripravujte v niekoľkých menších dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najprv osmažte mäso, dajte ho nabok a udržujte teplé.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, nastavte varnú zónu na nižšiu teplotu, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Súčasti jemne miešajte, aby ste zaistili ich prehriatie.
7. Okamžite podávajte.

Nastavenia teplotného stupňa

Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, vrátane vášho riadu a množstva jedla, ktoré varíte. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a zistite, aké nastavenia vám najlepšie vyhovujú.

Nastavenie teplotného stupňa	Vhodnosť
1–2	<ul style="list-style-type: none">• jemné ohrievanie pre malé množstvá jedla• roztápanie čokolády, masla a potravín, ktoré rýchlo prihoria• jemné slabé vrenie• pomalé ohrievanie
3–5	<ul style="list-style-type: none">• zohrievanie• rýchle slabé vrenie• varenie ryže
6–11	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
12–14	<ul style="list-style-type: none">• rýchle opraženie• varenie cestovín
15/P	<ul style="list-style-type: none">• smaženie• prudké opekanie• privedenie polievky do varu• zovretie vody

Starostlivosť a čistenie

Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, vrátane vášho riadu a množstva jedla, ktoré varíte. Experimentujte s varnou doskou a zistite, aké nastavenia vám najlepšie vyhovujú.

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! Budte 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 sklené 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. Čepel' 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. Vykonať 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, čepel' škrabky je ostrá ako žiletka. Budte 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.

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 to 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.

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F1-F6	Porucha teplotného snímača	Kontaktujte dodávateľa.
F9-FA	Porucha teplotného snímača IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
Fb	Prepojenie medzi pravým displejom dosky a stredným displejom dosky.	Kontaktujte dodávateľa.
FC	Prepojenie medzi displejom a hlavnou doskou je chybné.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájacie napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E3/E4	Teplotný snímač sklokeramickej dosky zistil vysokú teplotu.	Reštartujte po ochladení indukčnej varnej dosky.
E5	Teplotný snímač IGBT zistil vysokú teplotu.	Reštartujte po ochladení indukčnej varnej dosky.

Ak je potrebné chrániť niektorú zónu flexibilnej oblasti, ovládač výberu flexibilnej oblasti nebude možné použiť.

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

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

Technické údaje

Varná doska		RIFS954SC
Varné zóny		5 zóny
Napájacie napätie		220–240 V~
Inštalované elektrické napájanie		10800W
Veľkosť produktu	H×Š×V (mm)	900X520X60
Inštaláčn é rozmery	A×B (mm)	875X495

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

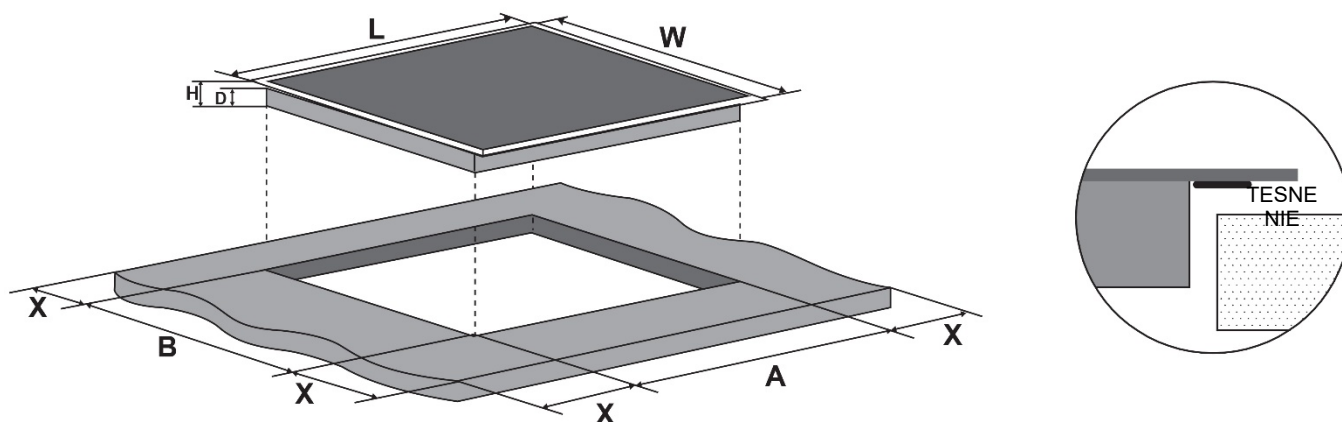
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

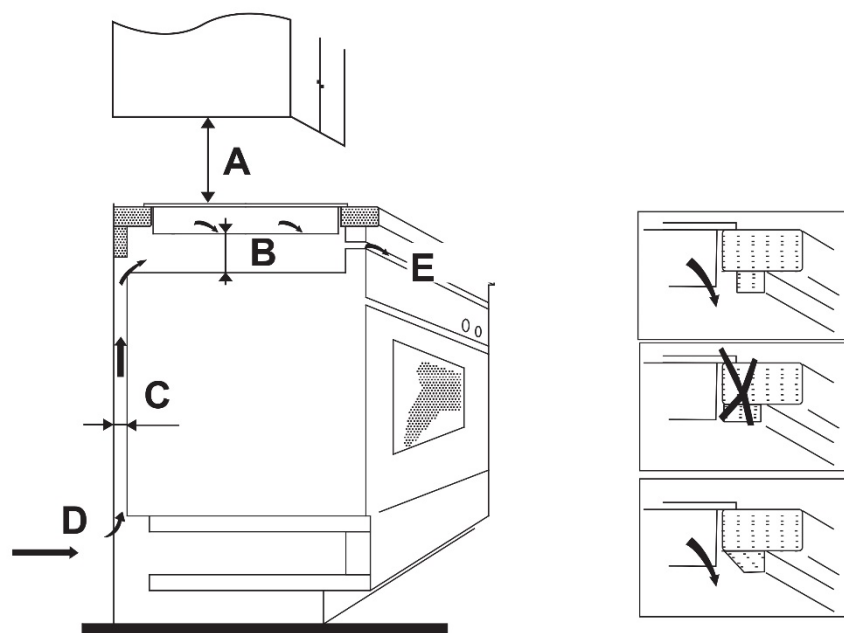


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	60	56	875	495	50 mini

Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaistíte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené 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 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

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 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 stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

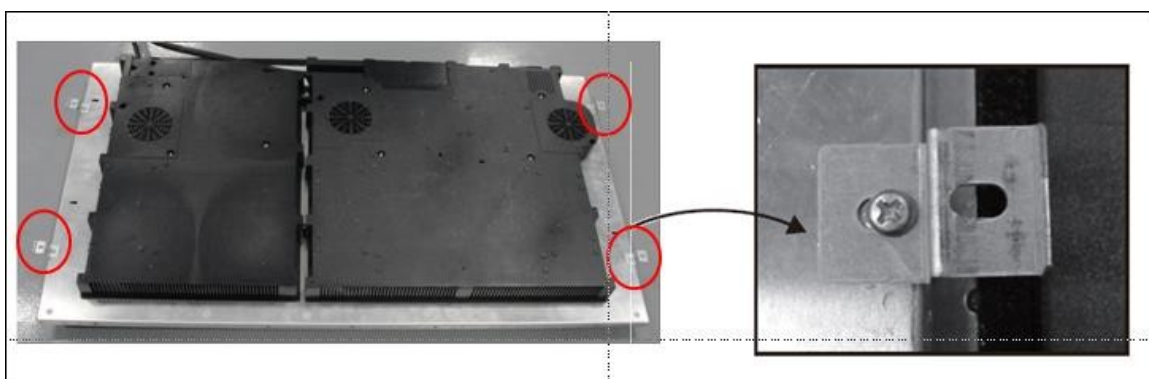
- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi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

Pred umiestnením upevňovacích držiakov

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

Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 2 držiakov na spodnú stranu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



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.

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.

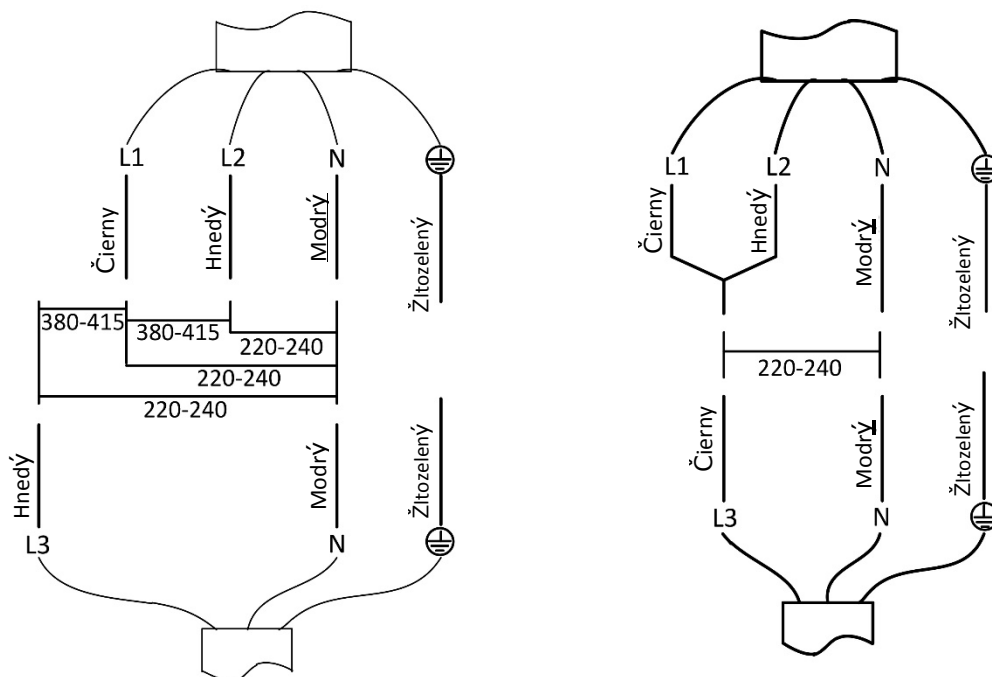
Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

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



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

Napájanie sa musí pripojiť v súlade s príslušnou normou, alebo v prípade jedнопólového ističa je spôsob pripojenia zobrazený 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.



LIKVIDÁCIA: Tento produkt sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Potrebne je zaistiť jeho samostatný zber pre osobitné spracovanie.

Toto zariadenie je označené 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.

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

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

Instalacja

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.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

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

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.

Działanie i konserwacja Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- 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.

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.

Zagrożenie 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.
- Uwaga: metalowe przedmioty posiadające właściwości magnetyczne, noszone na ciele, mogą stać się gorące w pobliżu płyty kuchennej. Na złotą lub srebrną biżuterię płyta nie oddziałuje.
- 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.
- PRZESTROGA: proces gotowania, niezależnie od czasu jego trwania, powinien być stale nadzorowany.

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.

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 używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwając 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może go wymienić jedynie wykwalifikowany technik.
- 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”.
- 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.

- **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.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Po użyciu wyłączyć element grzejny, używając przełącznika i nie polegać na czujniku wykrywającym patelnię.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

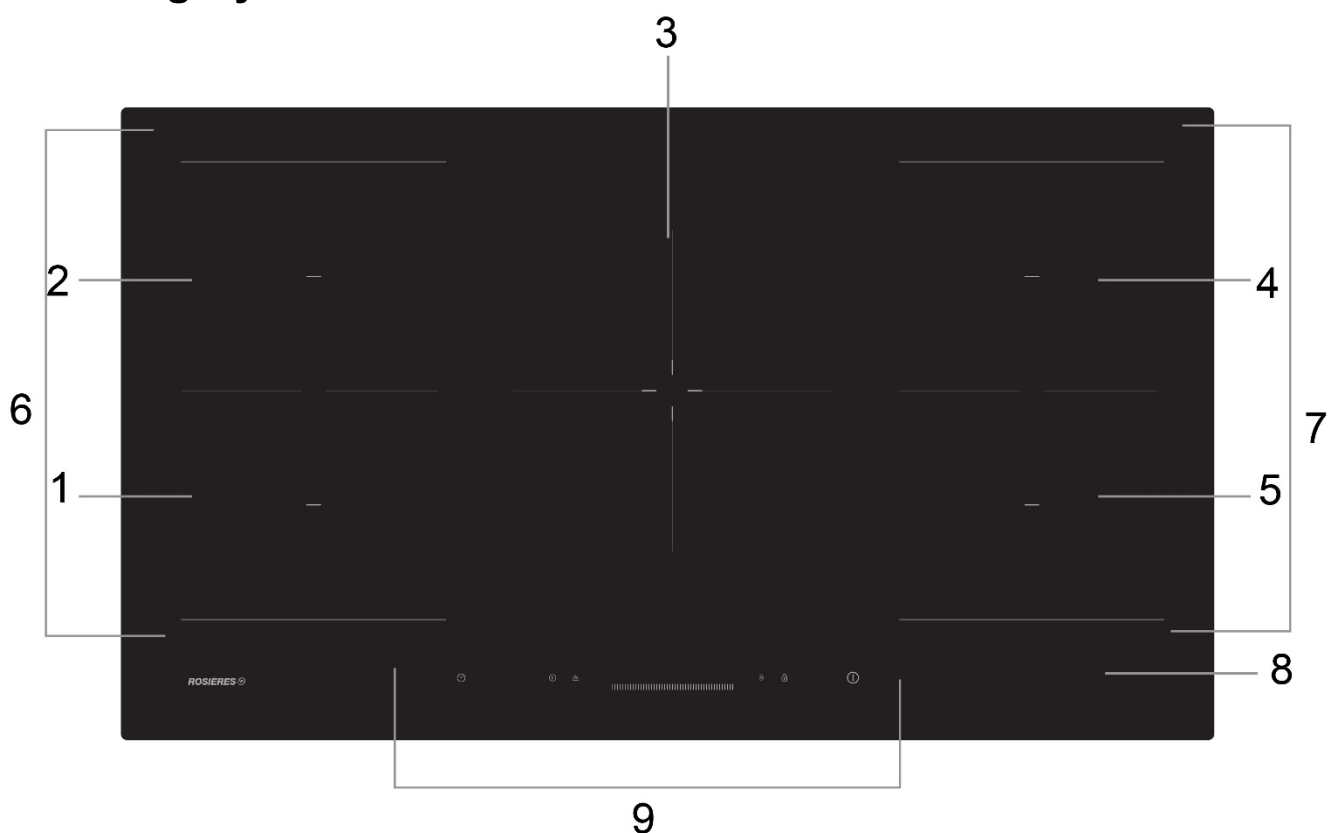
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/installacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

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/installacji do wykorzystania w przyszłości.

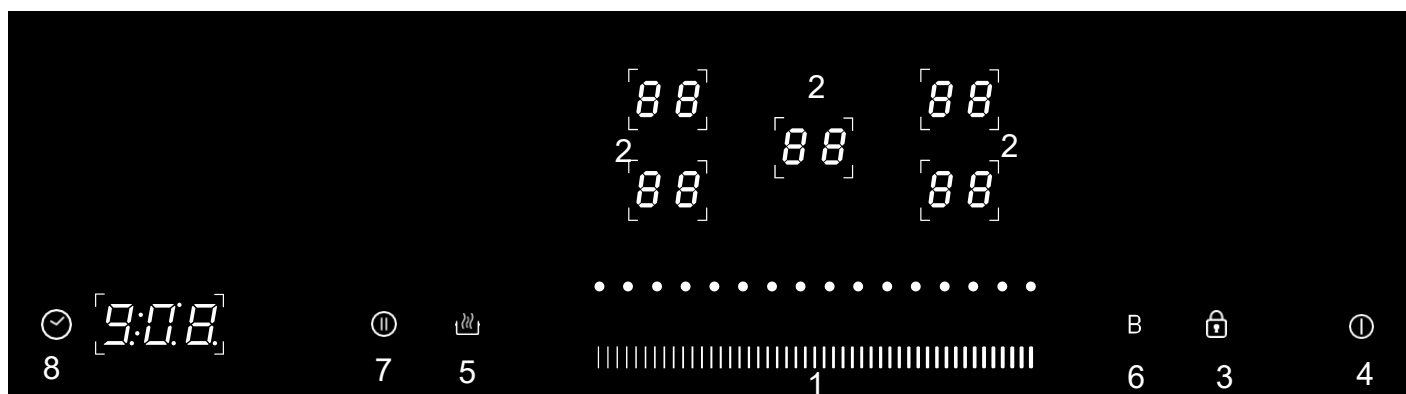
Widok produktu

Widok z góry



- | | |
|---|---|
| 1. strefa maks. 1800/3000 W | 2. strefa maks. 1800/3000 W |
| 3. strefa maks. 3000/4000 W | 4. strefa maks. 1800/3000 W |
| 5. strefa maks. 1800/3000 W | 6. niezależna strefa indukcyjna.
3000/4000 W |
| 7. niezależna strefa indukcyjna.
3000/4000 W | |
| 8. Płyta szklana | 9. Panel sterowania |

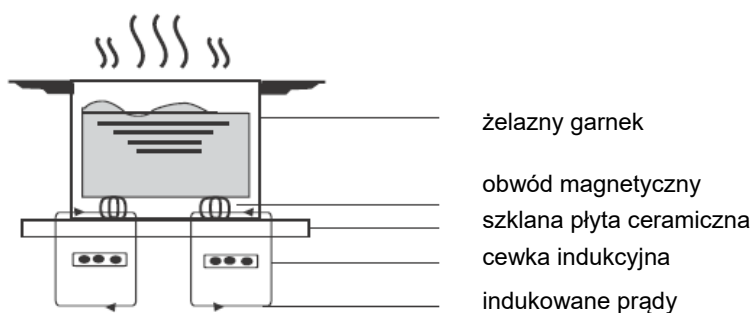
Panel sterowania



1. Sterowanie dotykowe suwakiem regulacji mocy/czasu
2. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
3. Przycisk blokady
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Przycisk podtrzymywania temperatury
6. Przycisk Boost
7. Przycisk pauzy
8. Przycisk regulatora czasowego

A Opis gotowania indukcyjnego

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.

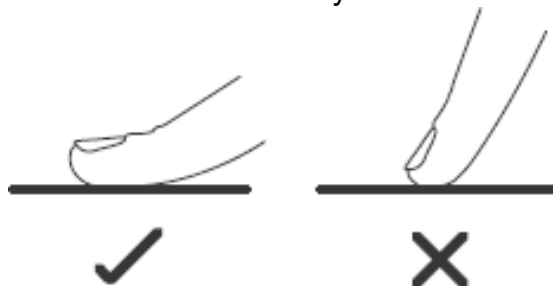


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

Obsługa przycisków dotykowych

- 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.



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.

- Jeśli użytkownik nie posiada magnesu, może:

1. Wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza sprawdzić.
2. Wykonać czynności opisane w punkcie „Aby rozpocząć gotowanie”.

2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

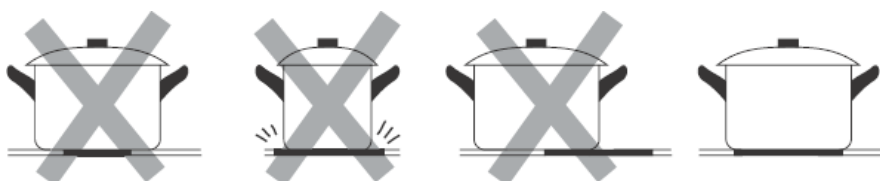
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



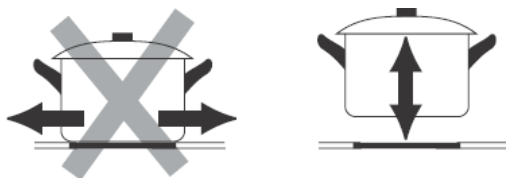
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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 elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczynia mniejszego niż 140 mm. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.




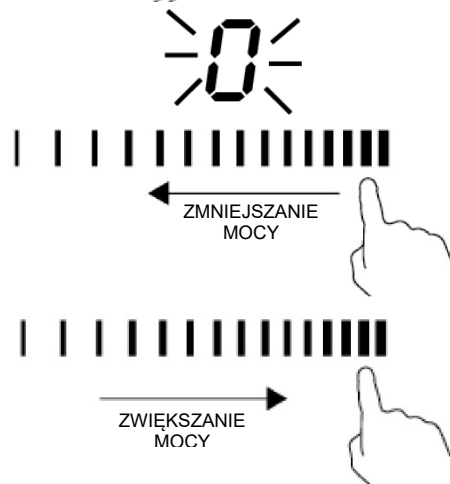
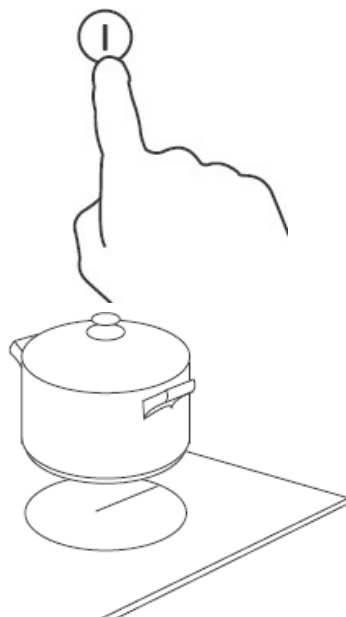
Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwać jej, ponieważ może porysować szkło.



Obsługa płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknąć przycisku ON/OFF .
Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na przyciskach wyboru strefy widnieje wskazanie „□” lub „□” albo „— —”, informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.
2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.
 - Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.
3. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik dotkniętego przycisku zacznie migać.
4. Wyregulować ustawienie mocy, dotykając suwaka.
 - W przypadku niewybrania ustawienia 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:

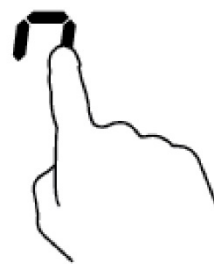
- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

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

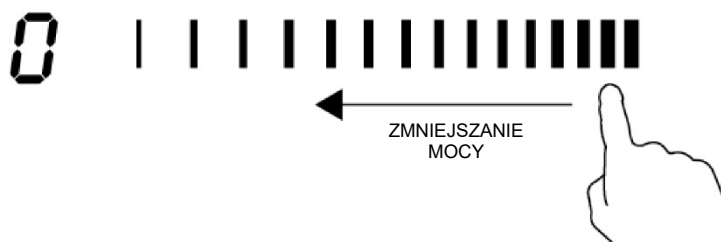
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w stronę lewą. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.



3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



4. 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.



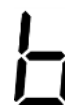
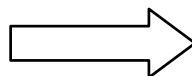
Korzystanie z funkcji Boost

Włączanie funkcji boost

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej



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



Wyłączanie funkcji Boost

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost



2. a: Dotknięcie przycisku boost „B” spowoduje powrót do pierwotnego ustawienia strefy grzewczej.
b: Dotknięcie przycisku suwaka spowoduje powrót do wybranego ustawienia strefy grzewczej.



LUB

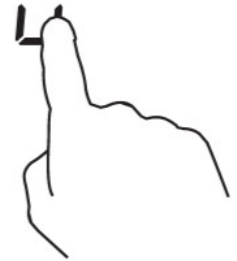



- Funkcja ta może działać we wszystkich strefach grzewczych.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Ponieważ aktywna jest funkcja boost 1. strefy grzewczej, 2. strefa grzewcza jest automatycznie ograniczona do poziomu 2. i odwrotnie.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 15.

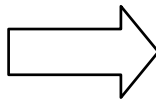
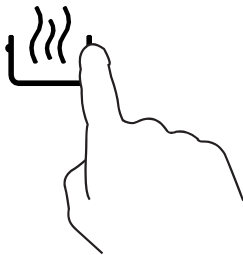
Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

Włączanie funkcji podtrzymywania temperatury

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej.




2. Po dotknięciu przycisku podtrzymywania temperatury  na wskaźniku strefy pojawi się „|”.

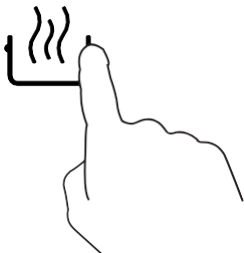


Anulowanie działania funkcji podtrzymywania temperatury

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej.



2. a: Dotknięcie przycisku podtrzymywania temperatury  spowoduje powrót do pierwotnego ustawienia strefy grzewczej b: Dotknięcie przycisku suwaka spowoduje powrót do wybranego ustawienia strefy grzewczej.



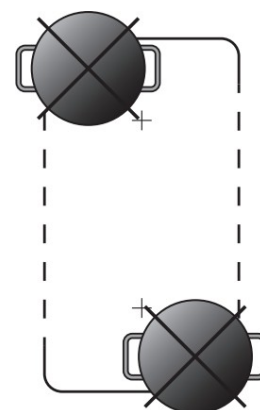
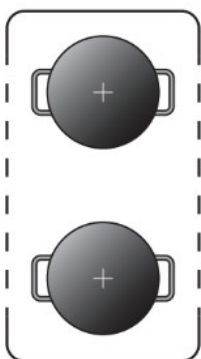
LUB



STREFA ELASTYCZNA

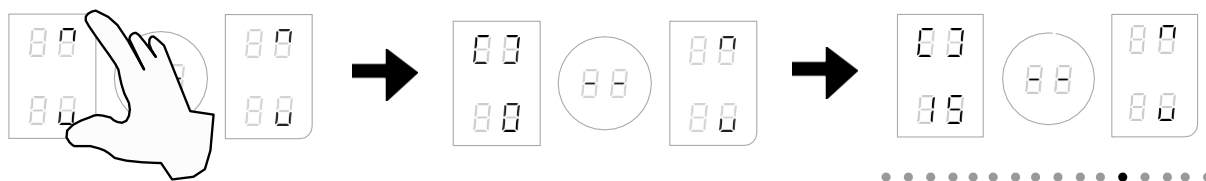
- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa część, która nie jest przykryta naczyniami, jest automatycznie wyłączana po upływie minuty.
- **Ważne:** upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku danej strefy grzewczej. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy umieścić naczynie na środku strefy grzewczej, pokrywając oba krzyżyki.

Przykłady dobrego umieszczenia garnka i złego umieszczenia garnka.



Jako duża strefa

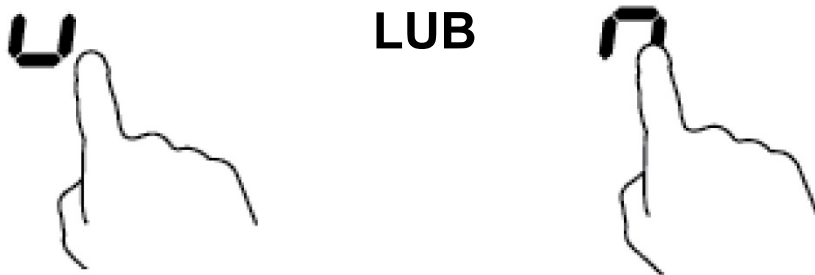
1. Aby aktywować strefę elastyczną jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć dwa przeznaczone do tego przyciski jednocześnie.



2. Ustawienia mocy działają jak na każdym innym normalnym obszarze.
3. Jeśli garnek zostanie przesunięty z przodu do tyłu (lub odwrotnie), strefa elastyczna wykrywa automatycznie nową pozycję, zachowując tę samą moc.
4. Aby dodać dodatkowy garnek, należy nacisnąć ponownie odpowiednie przyciski, aby rozpoznać naczynie.

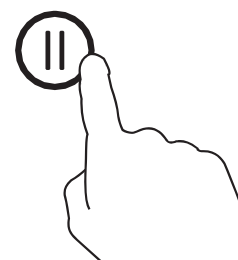
Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać strefę elastyczną jako dwie różne strefy o różnych ustawieniach zasilania, należy nacisnąć przeznaczone do tego przyciski.



Użycie przycisków dotykowych


1. Kiedy strefy grzewcze są włączone, dotknąć przycisku „⏸”. Wszystkie wyświetlacze pokażą „||” i nagrzewanie zostanie zatrzymane. W tym momencie tylko przyciski „⏸” i „⏹” „🔒” mogą być używane.
2. Ponownie dotknąć „⏸”. Na wyświetlaczu pojawią się pierwotne ustawienia, a strefy grzewcze będą nadal grzać.




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 przycisku blokady . Na lewym wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Loc”.

Jak odblokować elementy sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady  i przytrzymać go przez chwilę.
3. Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

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 ~ 5	6 ~ 10	11 ~ 14	15
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	4	2	1

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



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

Używanie 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 strefy grzewcze po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 9 godzin i 59 minut.

Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.


Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

2. Dotknąć przycisku regulatora czasowego 
, na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „0 : 10” i zacznie migać „0”.



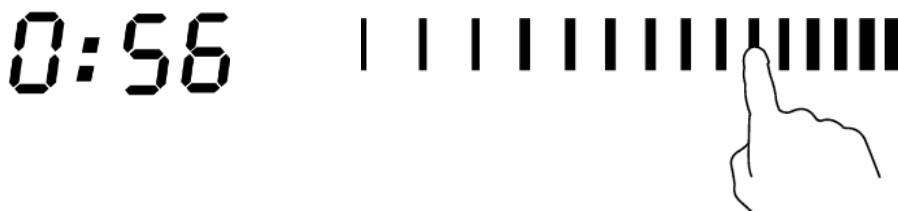
3. Ustawić czas, dotykając suwaka (np. 6).



4. Dotknąć przycisku regulatora czasowego  ponownie. Zacznie migać wartość „1”.



5. Ustawić czas, dotykając przycisku suwaka (np. 9), teraz ustawiony czas regulatora to 56 minut.



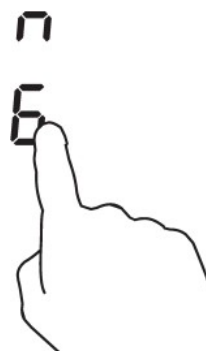
6. Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „0:00”, gdy zakończy się ustawiony czas.



Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia stref grzewczych

Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony na jednym polu:

1. Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy.



2. Dotknąć przycisku regulatora czasowego. Na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „0: 10” i zacznie migać „0”.



3. Ustawić czas, dotykając suwaka (np. 6).



4. Dotknąć przycisku regulatora czasowego ponownie. Zacznie migać wartość „1”.



5. Ustawić czas, dotykając przycisku suwaka (np. 9). Teraz ustawiony czas regulatora to 56 minut.



6. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego miga przez 5 sekund.

UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.

7. Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony na więcej niż jednym polu:

1. Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga.

15

3.

(ustawienie na 15 minut)

6.

(ustawienie na 45 minut)

2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i kropka właściwa dla danej strefy będzie migać.

30 6

- Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.

Wytyczne dotyczące gotowania



Zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli korzysta się z trybu PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoczynnie, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zaczyna się gotować, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.
- Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła.
- Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.

Duszenie, gotowanie, gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki tylko od czasu do czasu wznoszą się do powierzchni gotowanego płynu. Ma to kluczowe znaczenie w przypadku przyrządzania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania jedzenia. Poniżej temperatury wrzenia należy również gotować sosy na bazie jajka i zagęszczone mąką.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż ustawienie najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czas.

Soczysty stek

Aby przygotować soczyste steki o wyrazistym smaku, należy:

1. Przed gotowaniem pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzać patelnię z grubym dnem do smażenia na oleju.
3. Posmarować obie strony steku olejem. Skropić niewielką ilością oleju gorącą patelnię, a następnie położyć mięso na gorącą patelnię.
4. Obrócić stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steków i od tego, jak zamierza się je usmażyć. Czasy mogą być różne, w zakresie od 2 do 8 minut na stronę. Nacisnąć na stek, aby ocenić, na ile jest on wysmażony - im jest twardszy tym bardziej będzie „dosmażony”.
5. Stek pozostawić na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się „rozluźnił” i stał się delikatny przed podaniem.

Smażenie w ruchu

1. Wybrać przeznaczony na indukcję płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotować wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie w ruchu powinno być szybkie. Jeśli smażone są duże ilości, należy smażyć żywność w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzać nieco patelnię i dodać dwie łyżki stołowe oleju.
4. Najpierw usmażyć mięso, odłożyć je i trzymać w ciepłe.
5. Smażenie w ruchu warzyw. Kiedy są gorące, ale wciąż chrupiące, ustawić strefę grzewczą na niższym poziomie, wrzucić mięso na patelnię i dodać sos.
6. Wymieszać delikatnie składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawać natychmiast.

Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym od naczyń i gotowanej ilości. Najlepiej jest eksperymentować z płytą indukcyjną, aby znaleźć najbardziej odpowiadające nam ustawienia.

Ustawienie temperatury	Przeznaczenie
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzewanie małych ilości żywności• topienie czekolady, masła i żywności, która łatwo się przypala• delikatne podsmażanie• powolne podgrzewanie
3 – 5	<ul style="list-style-type: none">• odgrzewanie• podsmażanie szybkie• gotowanie ryżu
6 – 11	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• sauté• makaron gotowany
15/P	<ul style="list-style-type: none">• smażenie w ruchu• obsmażanie• zagotowanie zupy• zagotowanie wody

Dbłość i czyszczenie

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, w tym od naczyń i gotowanej ilości. Najlepiej jest eksperymentować z płytą kuchenną, aby znaleźć najbardziej odpowiadające nam ustawienia.

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)	<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/ściernie 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.
Pozostałości po kipieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle.	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatki, 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 skałeczeniem: 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.
Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych	<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.

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. Patrz sekcja „Obsługa płyty indukcyjnej” w celu uzyskania instrukcji.
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.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór właściwego 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 z wysokimi ustawieniami temperatury.	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 nagrzewają 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.

Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F1-F6	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9-FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
Fb	Połączenie między prawą płytką wyświetlacza a środkową płytką wyświetlacza	Prosimy o kontakt z dostawcą.
FC	Połączenie między płytką wyświetlacza a płytą główną jest uszkodzone.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3/E4	Wskazanie czujnika temperatury płyty ze szkła ceramicznego płytki szklanej ceramicznej jest wysokie.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.
E5	Wskazanie czujnika temperatury IGBT jest wysokie.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Jeśli jedna ze stref obszaru elastycznego wymaga zabezpieczenia, kontrola wyboru obszaru elastycznego nie będzie mogła być używana.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterekach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

Dane techniczne

Płyta indukcyjna	RIFS954SC
Strefy grzewcze	5 stref
Napięcie zasilania	220 - 240 V~
Zainstalowana moc elektryczna	10 800 W
Rozmiary produktu gł. × szer. × wys. (mm)	900 x 520 x 60
Wymiary w przypadku zabudowy A × B (mm)	875 x 495

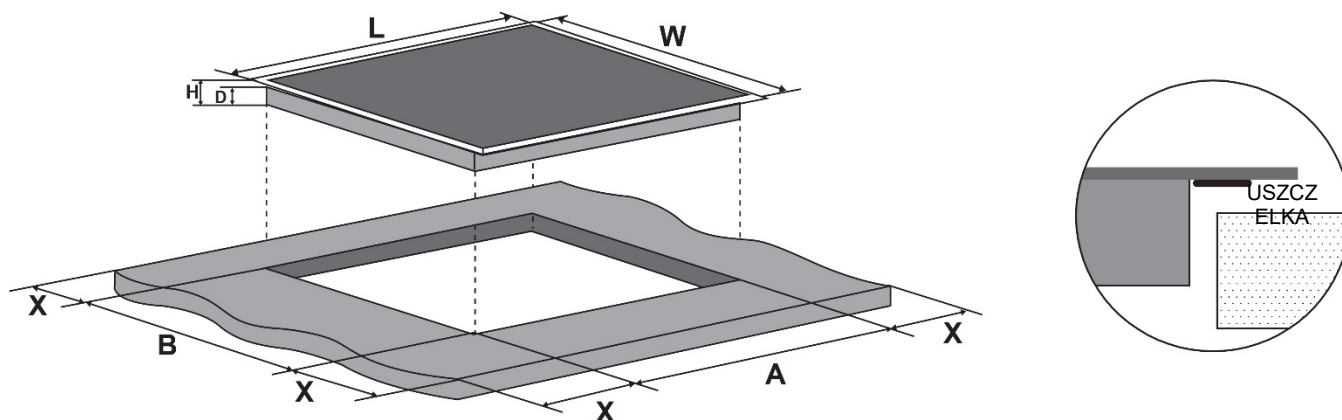
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ stale dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

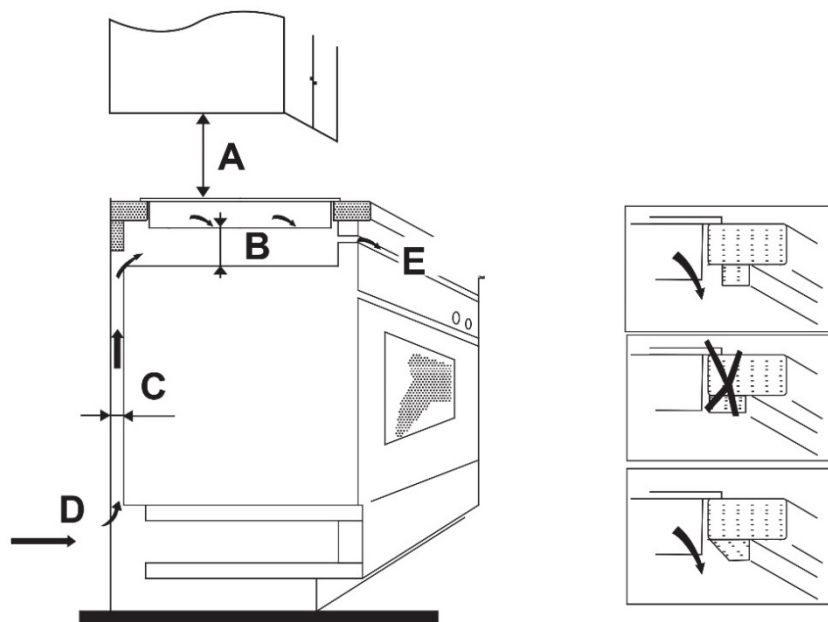


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	60	56	875	495	50 mini

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	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

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 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 lokalnym urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

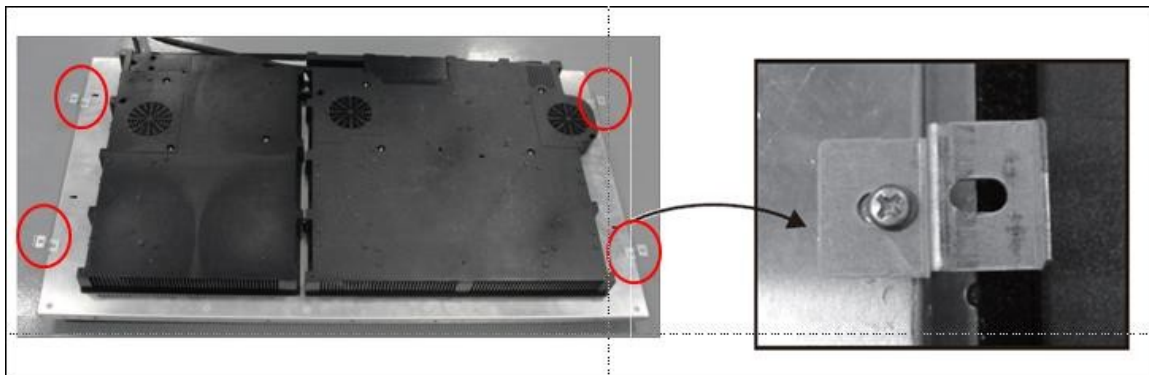
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik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

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

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

Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 2 wsporniki na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji.



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.

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.

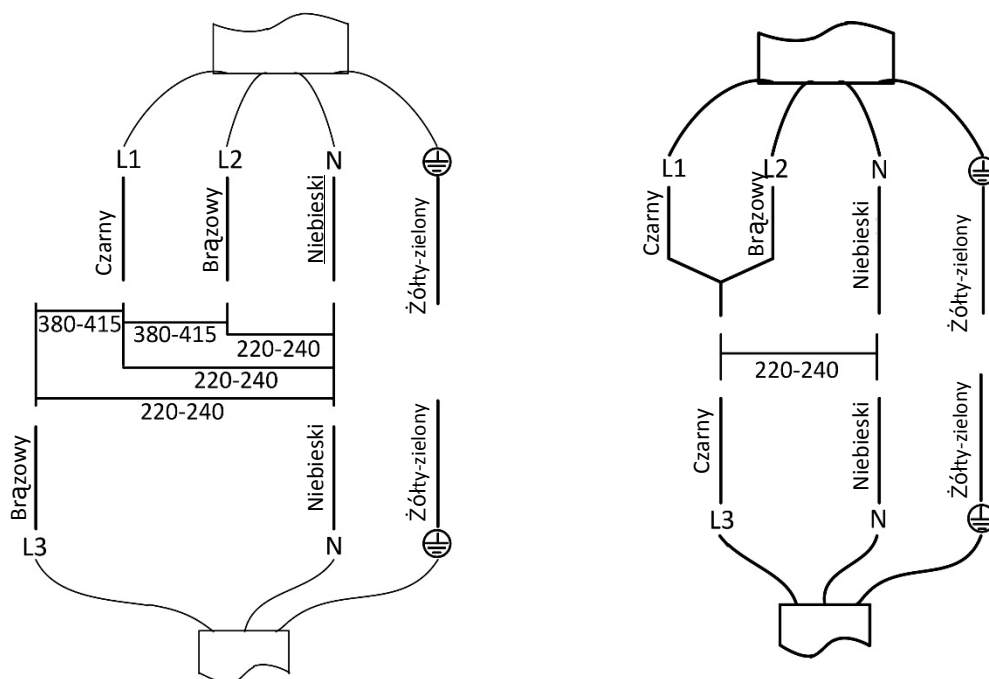
Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

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



Sprawdzić z pomocą elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia i nie wymaga wprowadzenia zmian. Zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub przy użyciu jednobiegunowego przerywacza obwodu. Metoda połączenia pokazana jest 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.



UTYLIZACJA: nie utylizować tego produktu jako niesegregowanego odpadu komunalnego. Gromadzić takie odpady oddzielnie, ponieważ wymagają one innego sposobu utylizacji.

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.