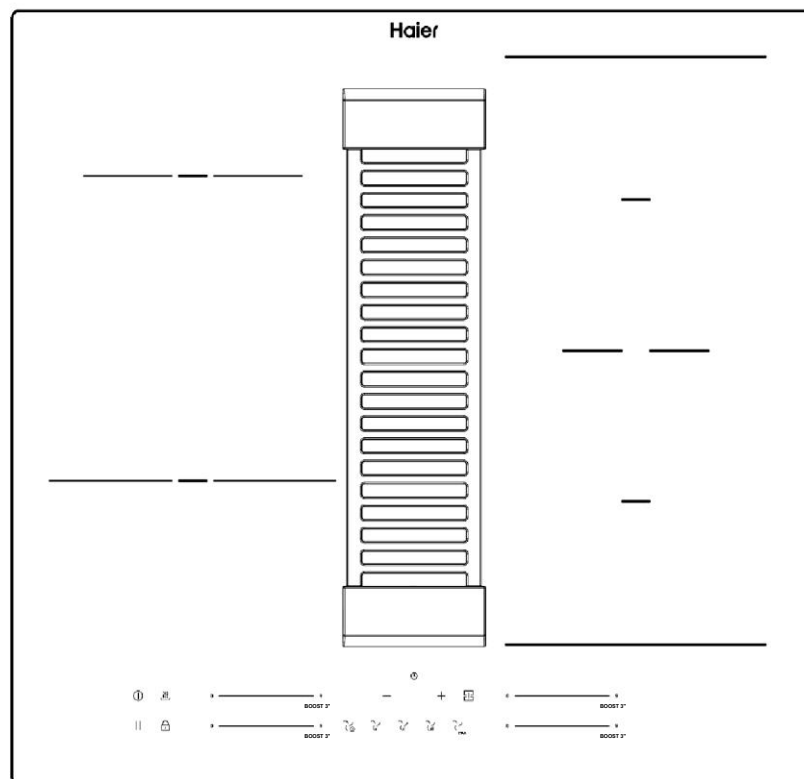


HAIH6IEMCF



- EN Instruction on mounting and use
- ES Montaje y modo de empleo
- IT Istruzioni di montaggio e d'uso
- PT Instruções para montagem e utilização
- CS Pokyny k montáži a použití
- SK Návod na montáž a použitie
- HR Upute za montažu i uporabu

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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
-farm houses;
-by clients in hotels, motels and other residential type environments;
-bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.

The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only

SAFETY PRECAUTION FOR DRAFT HOOD

Never let the children operate the machine.

The draft hood is for home use only, not suitable for barbecue, roast shop and other commercial purpose.

The draft hood and its filter should be clean regularly in order to keep in good working condition.

Clean the draft hood according to the instruction manual and keep the unit from danger of burning.

Please keep the kitchen room a good convection. Before connecting this appliance check that the power supply cord is not damaged. A damage supply cord must be replaced by qualified service personnel only. There shall be adequate ventilation of the room when the draft hood is used at the same time as appliances working;

The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels; Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliance.

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

Electrical Shock Hazard

Only plug this unit into a properly earthed outlet. If in doubt seek advice from a suitably qualified engineer.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

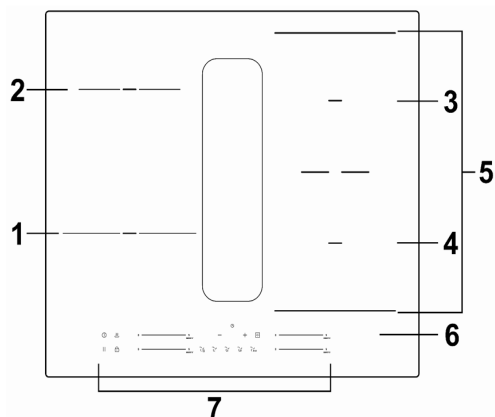
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob with Integrated Hood.

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.

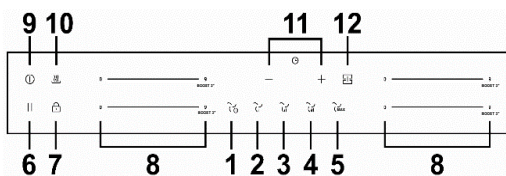
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



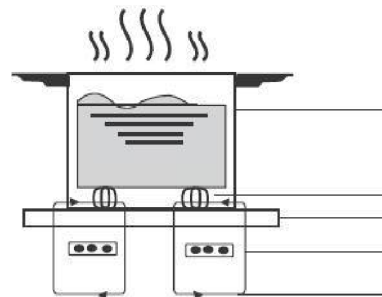
1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 1800W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Flex zone, 2800W boost to 3500W
6. Glass plate
7. Control panel



1. ON/OFF control for hood
2. Low level air volume
3. Mid level air volume
4. High level air volume
5. Boost level air volume
6. Stop and go function control
7. keylock control
8. Heating zone selection controls
9. ON/OFF control
10. Keep warm control
11. Timer control
12. Flex zone control/BBQ function 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.



iron pot

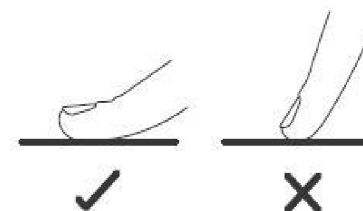
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



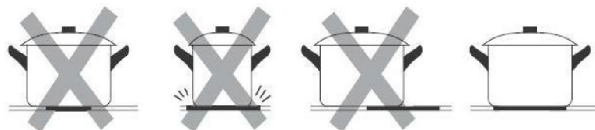
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



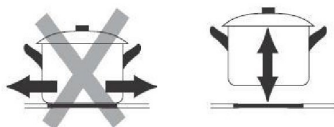
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

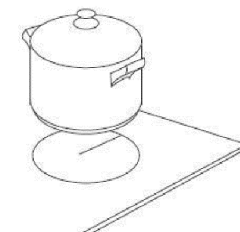
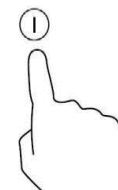
The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1 (210mm)	140
2 (160mm)	100
3,4 (180mm)	120
Flex zone	160mm*270mm or 240mm

Using your Induction Hob

To start cooking

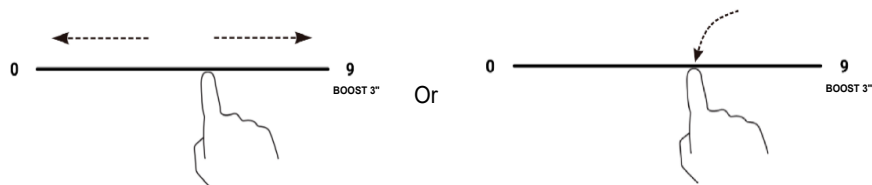
1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " -- ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking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



- Touching the heating zone selection control, and a



- Set a power level by sliding along the "—" control, or just touch any point of the "—".



- If you don't select a heat zone 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 slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

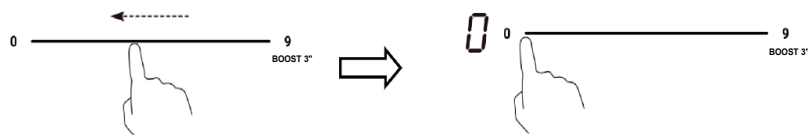
This means that:

- 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.

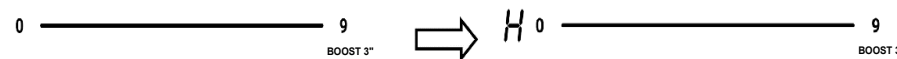
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

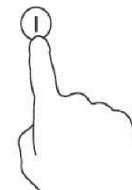
- Turn the cooking zone off by sliding along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".

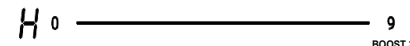


- Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



- 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.



In case of a power interruption while "H" is on, please pay attention to not touch the cooking surface even if "H" is no longer shown when the power is back.

Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 3.1kW/ 4.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

- Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

- Touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.

- After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g.

'3.1'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.1. When the power that you want is flashing, touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.

Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

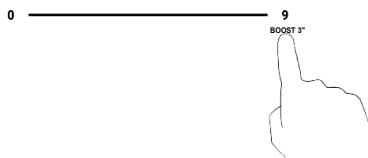
If total power exceeds the limitation of 3.1kw, 4.5kw(depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Using the Boost

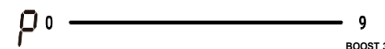
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Press and hold the far right end of the slider of the zone you want to enter the Boost function.



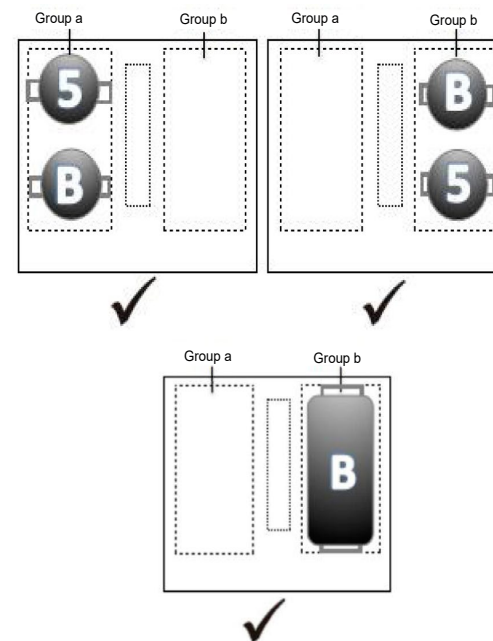
1. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will exit Boost status



2. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, directly select the area on the slider except for the Boost button.

Restrictions when using

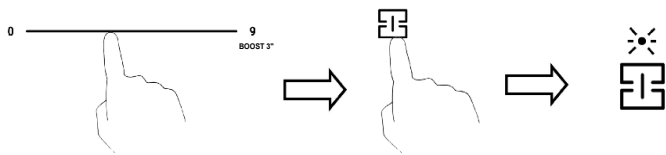
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. When you select one zone and press 'boost' button, if the other zone is working above power level 5, the "P" and "9" symbols will flash on the display of the selected zone and power level will be automatically set as 9.



Remark: When not using boost function, you can use all four zones at the same time.

Use the flex zone

1. Touch the heating zone slider that you hope to go into flex zone cooking, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the flex zone selection button, to activate the flexible area as a single big zone, the power level indicators of the front zone and the rear zone will indicate the same power level and led indicator next to the flex zone button will light up.

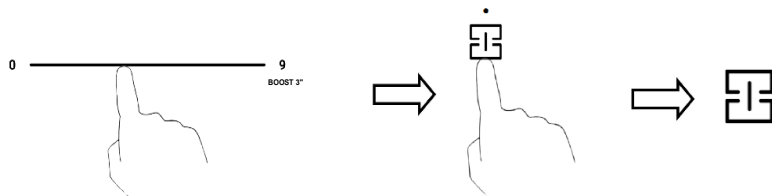


3. Then you can slide along the "—" control, or just touch any point of the "—".



Or

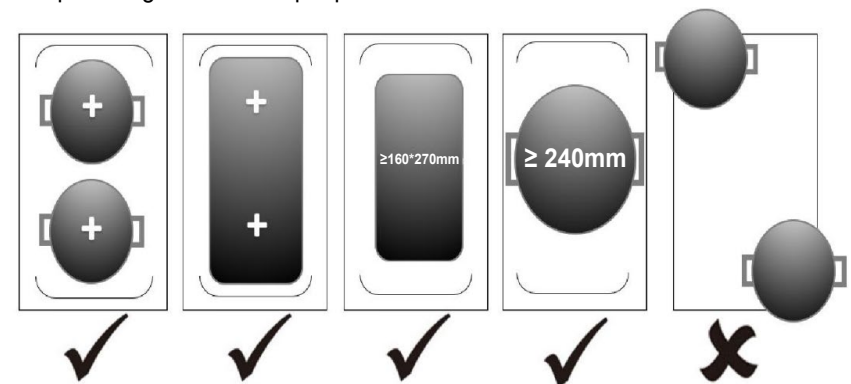
4. If you want to quit the flexizone, touch one of the slider, and then touch the button of the flexizone.



Flex Zone

- 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, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- 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 for good and bad pot placements:



As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.

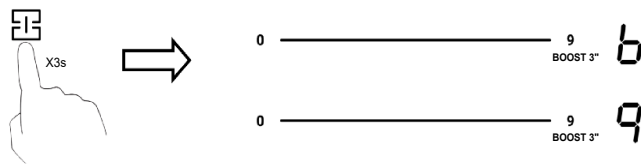
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.

Using the Barbecue function

BBQ is the function that used at the flexizone mode which will allow the pan surface temperature stay at a reasonable level. Only the two areas on the right can use the BBQ function.

1. Touch one of the right zone slider, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the flex zone button and hold for 3 seconds to activate the BBQ function. Then 'b' and 'q' will be displayed.



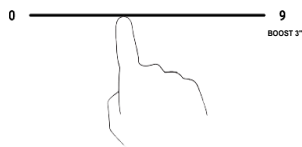
3. If you want to cancel the barbecue function, touch one of the right zone slider, and then touch the flex zone control.

Using the Keep warm

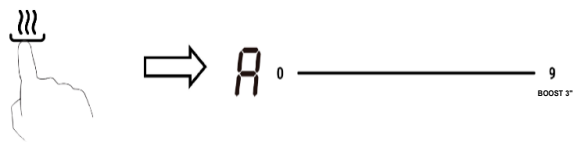
Keep warm function is suitable for keeping food warm.

Using the Keep warm to get stable temperature

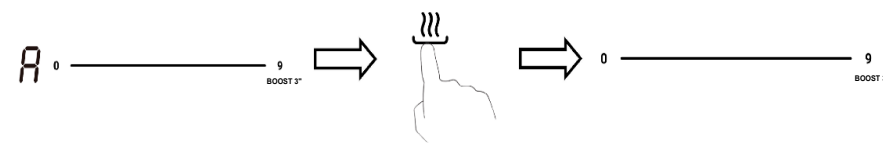
1. Select the cooking zone.



2. Then touch keep warm button to activate keep warm function. Then cooking zone indicator will display "A".



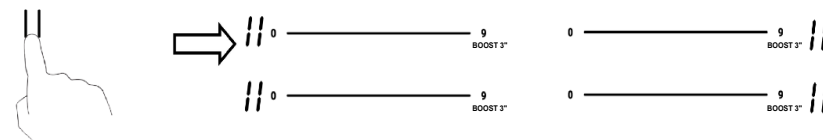
3. If you want to cancel the keep warm, touch and hold the heating zone keep warm function. The heating zone will go back to "0" power stage.



Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, ON/OFF and lock keys.

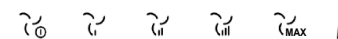


3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.

Using the downdraft hood

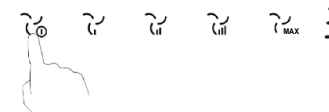
1. To activate downdraft hood.

To select a power for any cooking zone, then the hood will be activated automatically and run with level 1.



2. To turn off the hood.

Pressing the On/Off button to turn off the hood. You could reactivate it by pressing this button.

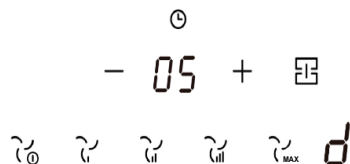


- Set a power by level button, power level will vary from stage 1 to stage 3.
For the Power level P, It will last 5 minutes.

Delay switch-off

Delay switch-off is the function that allow the hood to run after turning off the hob.

- Please make sure that the hood is running when stop cooking. Then turn off hob by touching ON/OFF control (not ON/OFF control for hood), the timer digit will show "05", hood will switch off after 5 mins automatically.



Locking the Controls

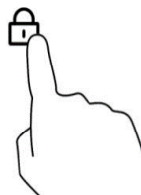
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

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

To unlock the controls

- Make sure the Induction hob is turned on.
- Touch and hold the keylock control for a while.
- 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	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

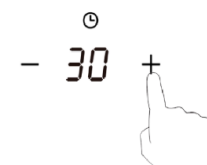
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

- Make sure the cooktop is turned on.

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

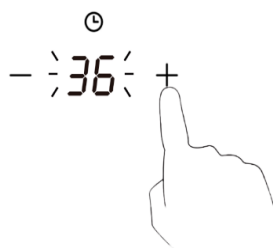
- Touch "+" "-" control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



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

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.
Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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



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



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone slider that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

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

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. To cancel the timer, touch the heating zone slider, and then set the time to "00". And then "--".
5. 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 dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.
(e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "03".)

NOTE: The flashing dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.

2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. 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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• 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	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: 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.	• 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	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.	• 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
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

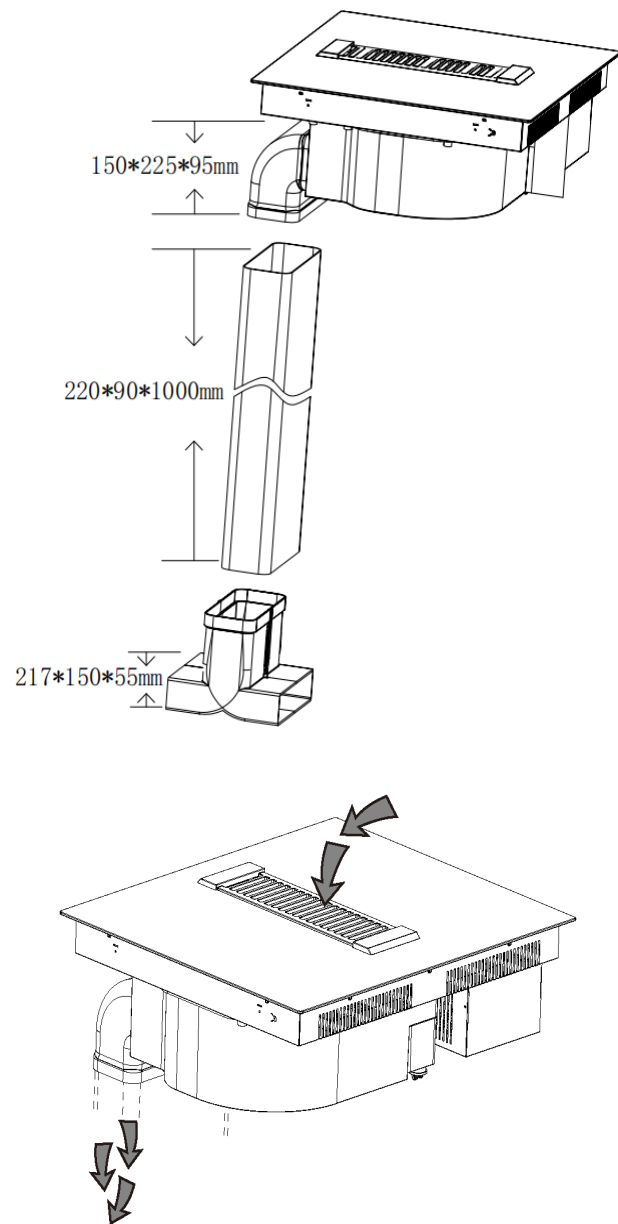
The above are the judgment and inspection of common failures.

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

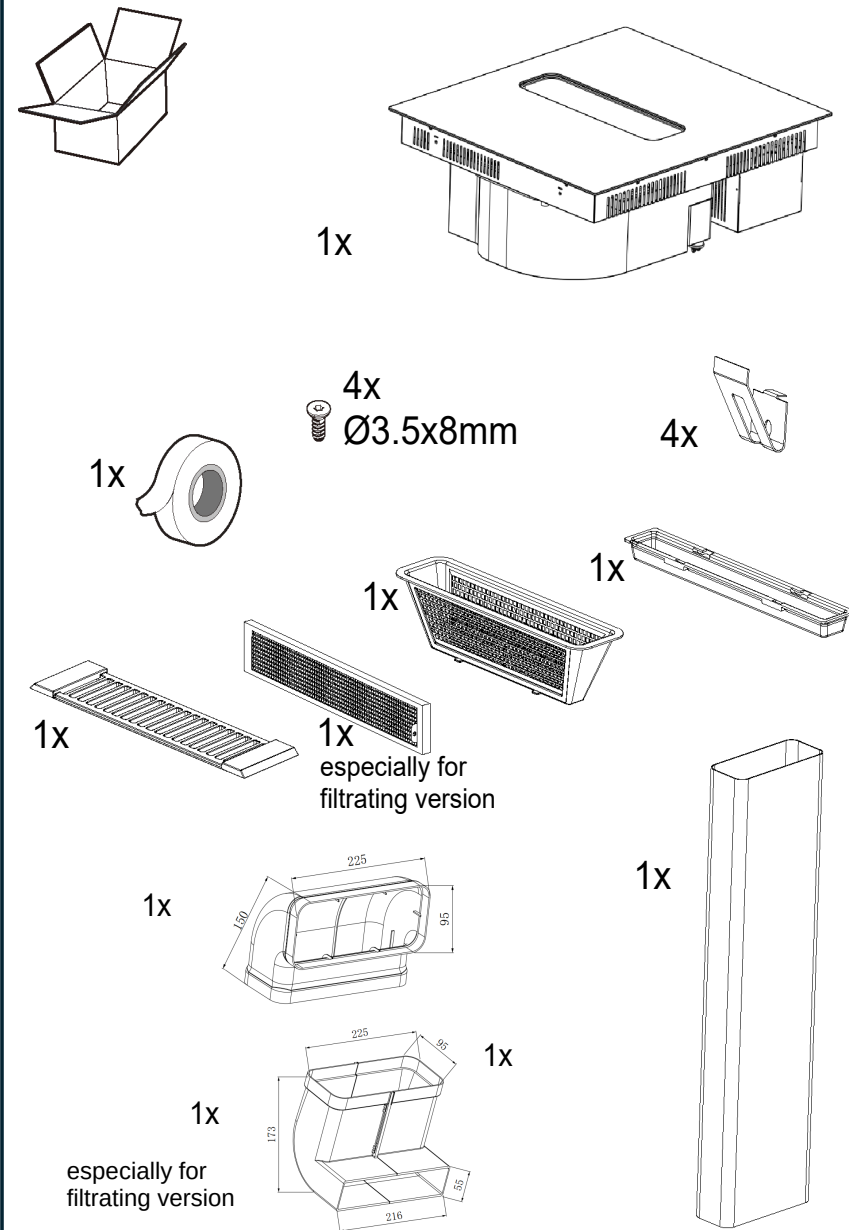
Technical Specification

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Cooking Zones	4 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~,50-60Hz	220-240V~,50-60Hz
Installed Electric Power	6800-7600W	6800-7600W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X213	590X520X213
Built-in Dimension AxB (mm)	560X490	560X490

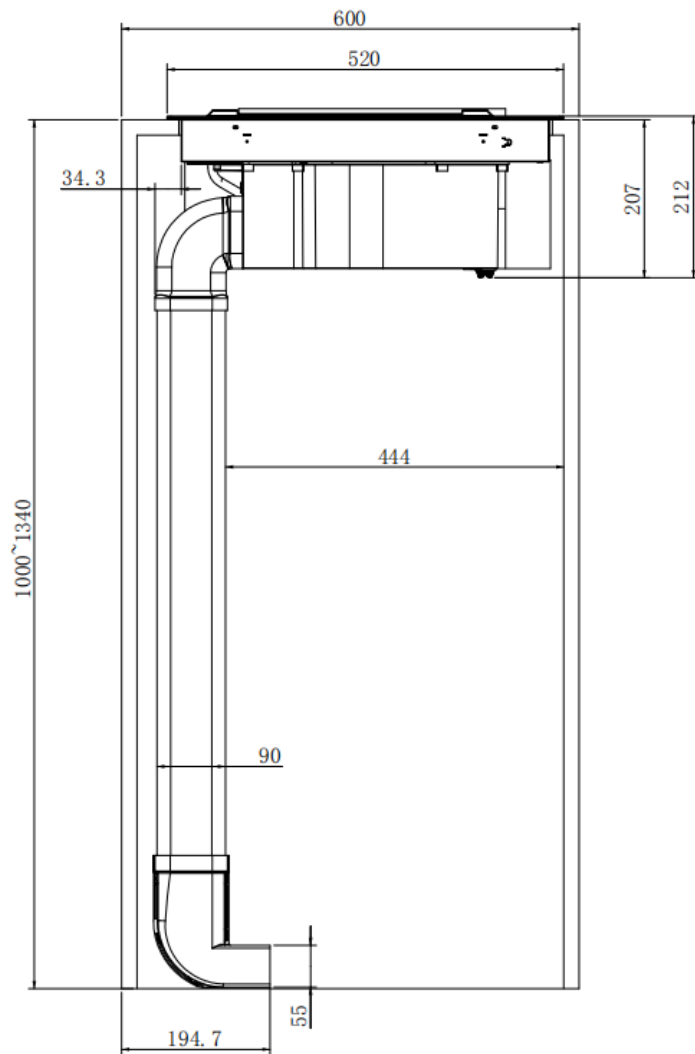
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.



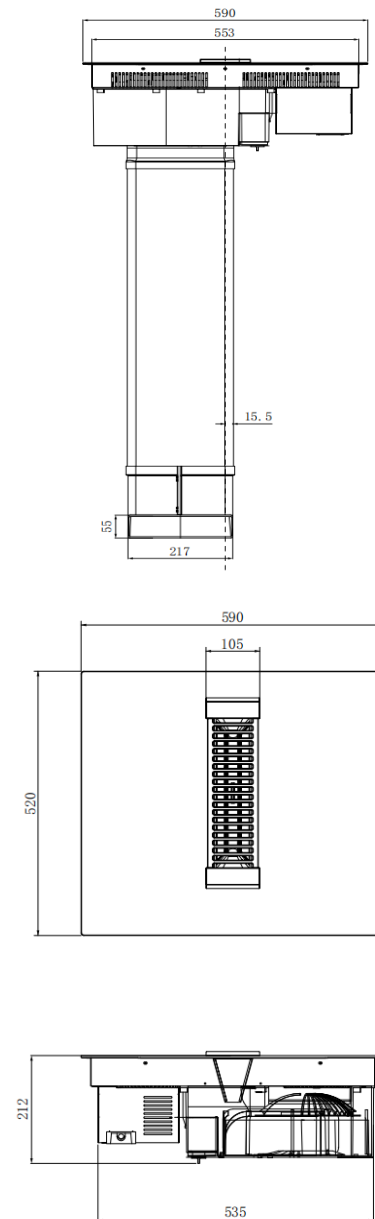
34



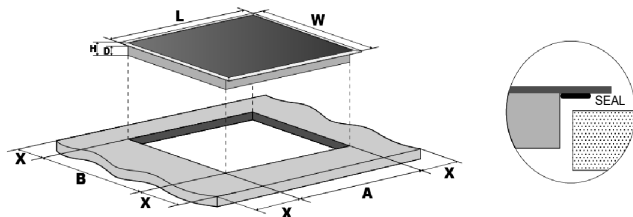
35



36



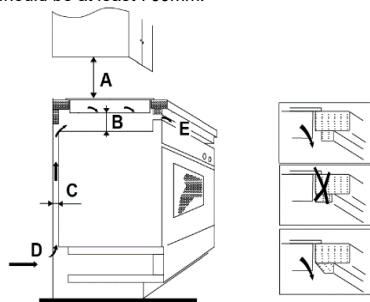
37



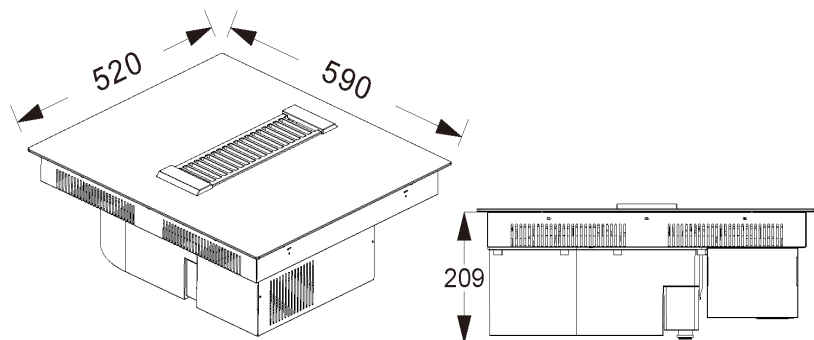
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini
-----	-----	-----	-----	-------	-------	---------

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

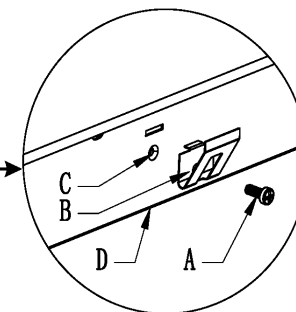
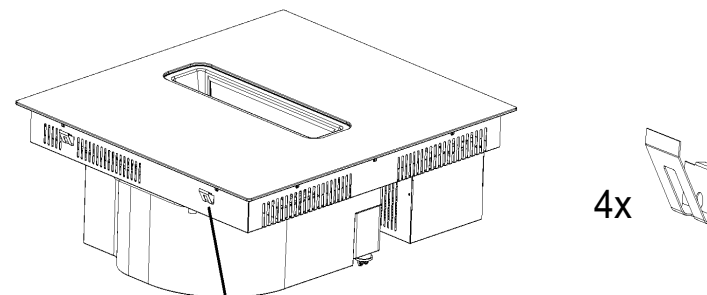
! Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

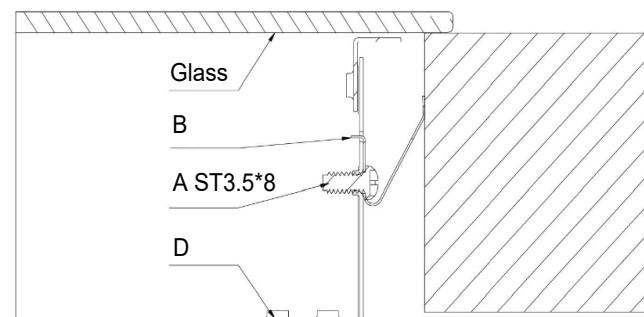


38

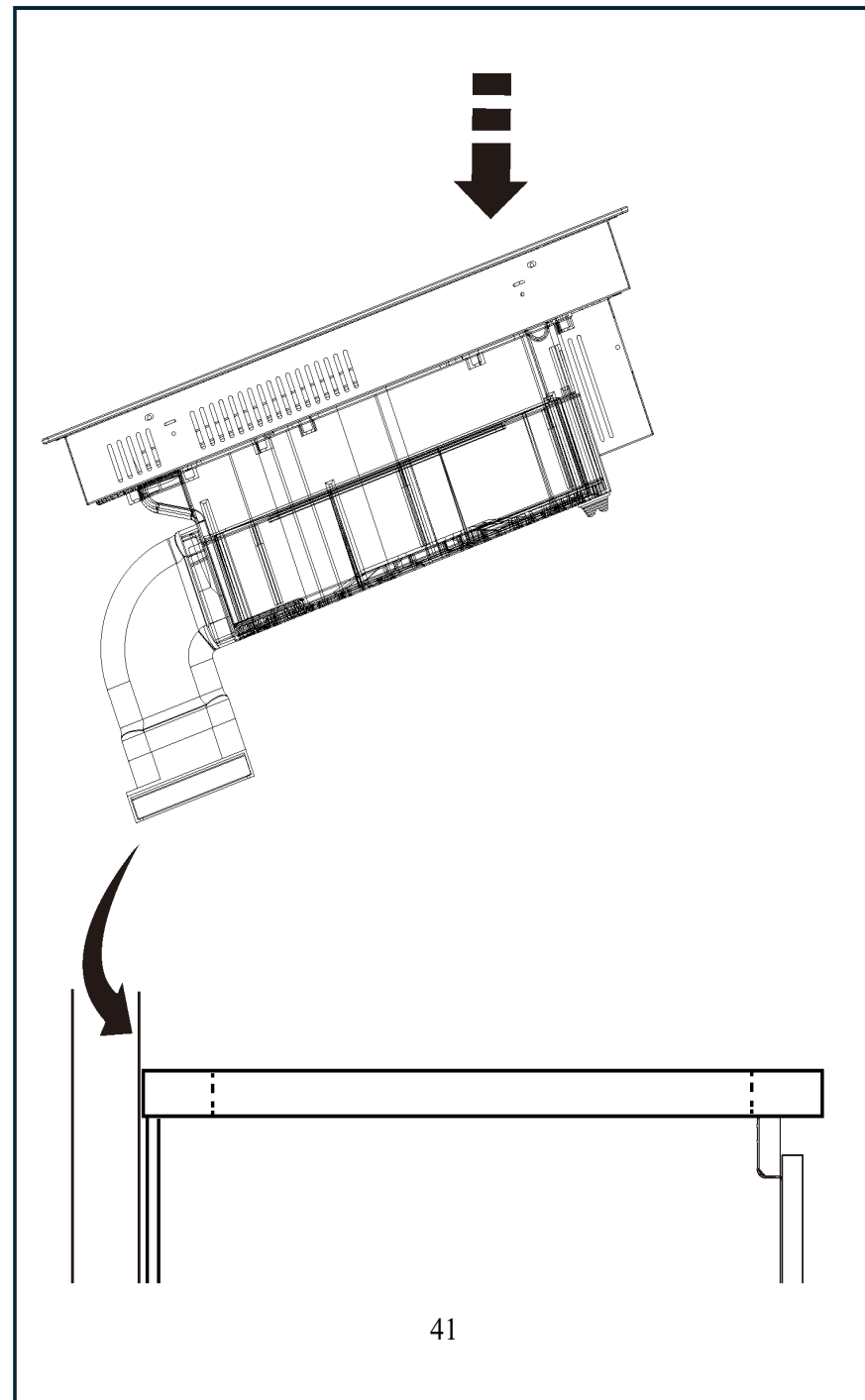
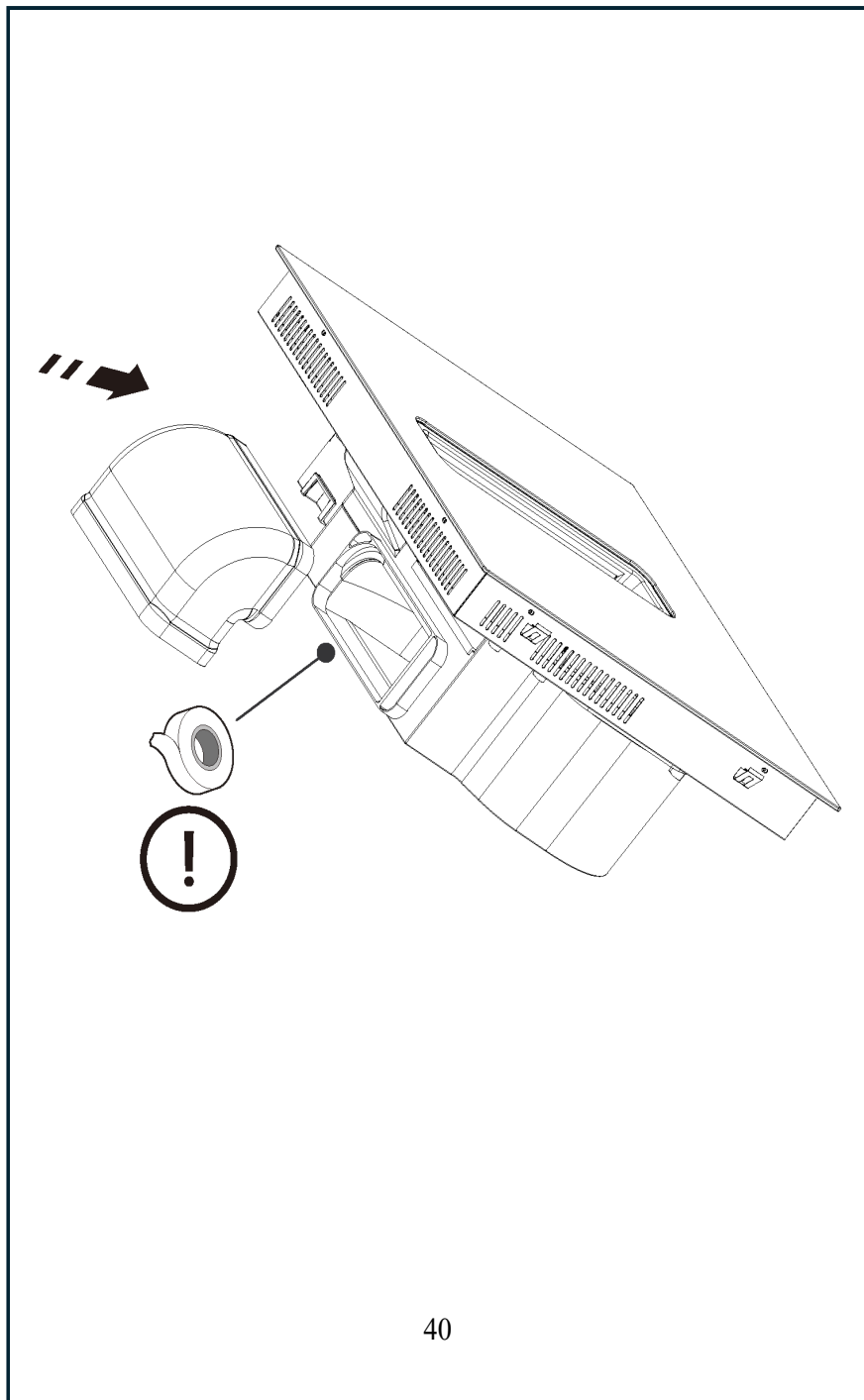


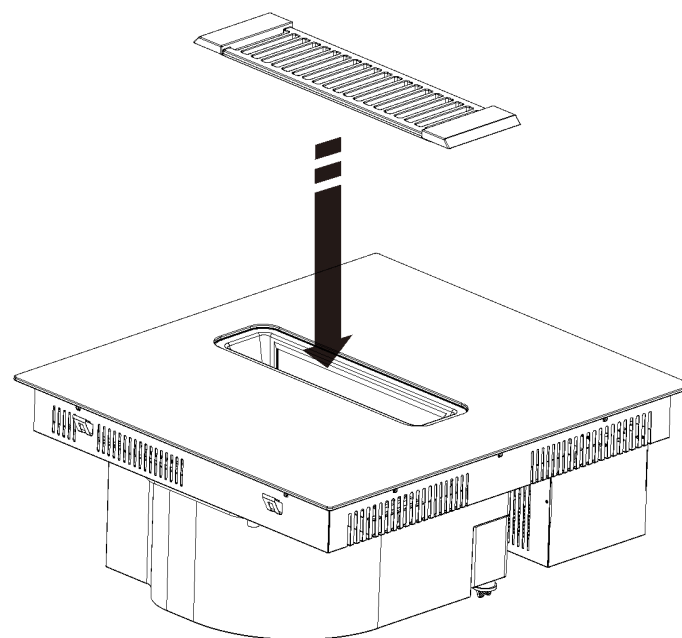
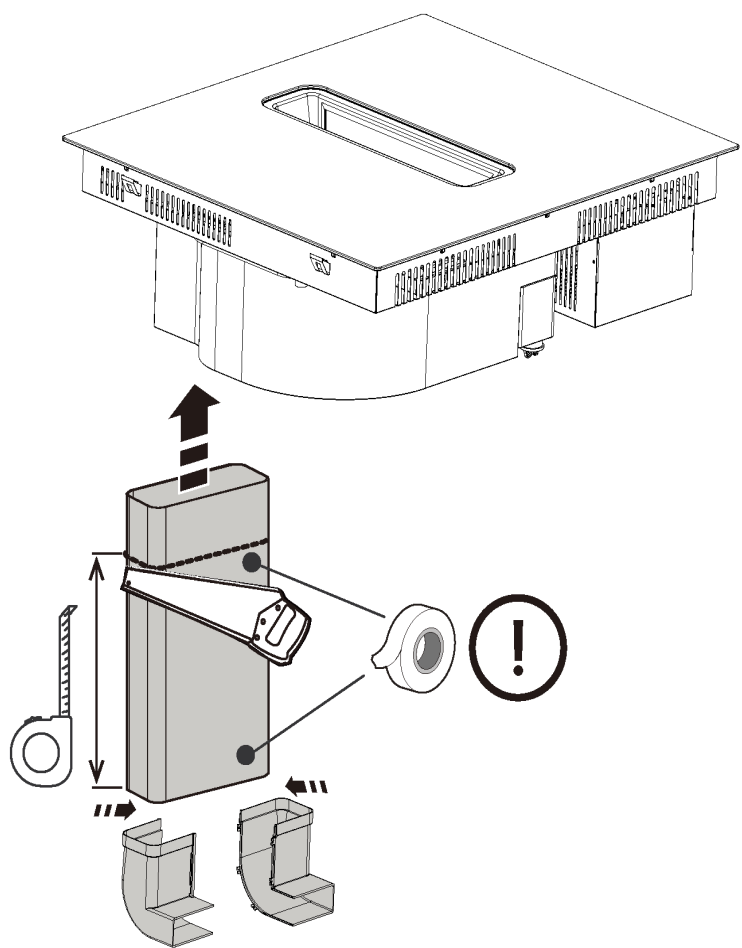
A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw Hole	Bottom Base

Worktop/Kitchen cabinet



39





**Before you install the machine,
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 bylaws 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

Cautions

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

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

Connecting the hob to the mains power supply

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

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

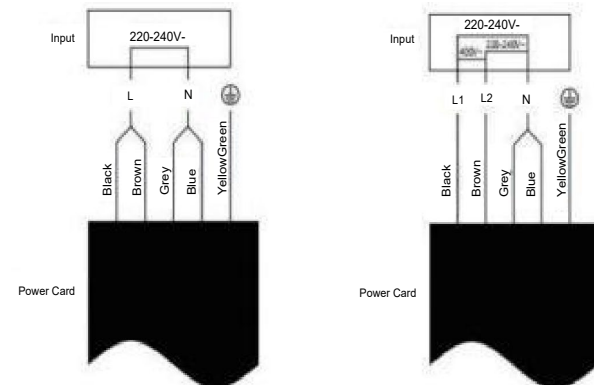
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omni polar 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.

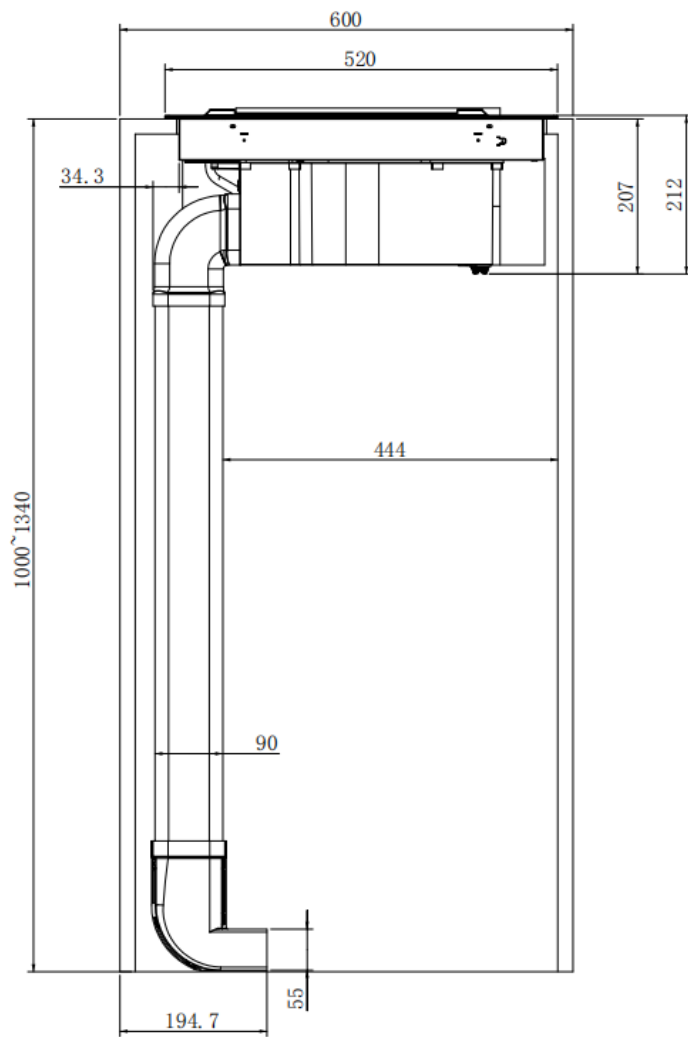
This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/ 19/ EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused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

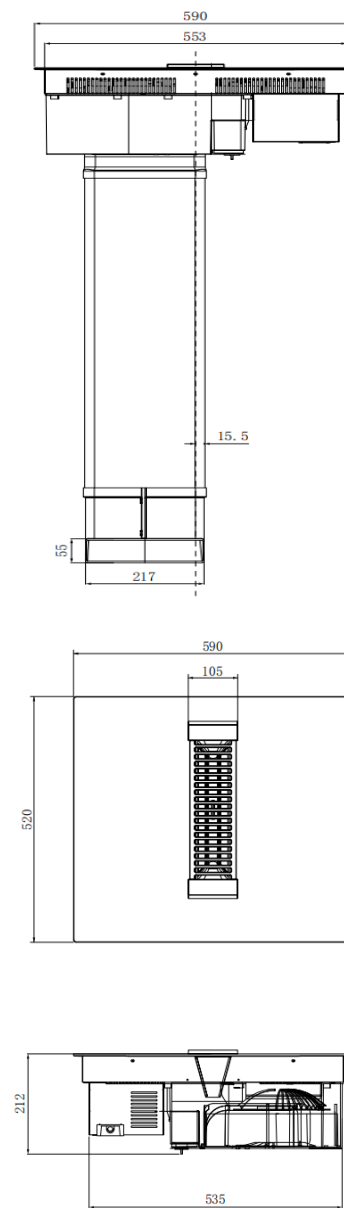
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

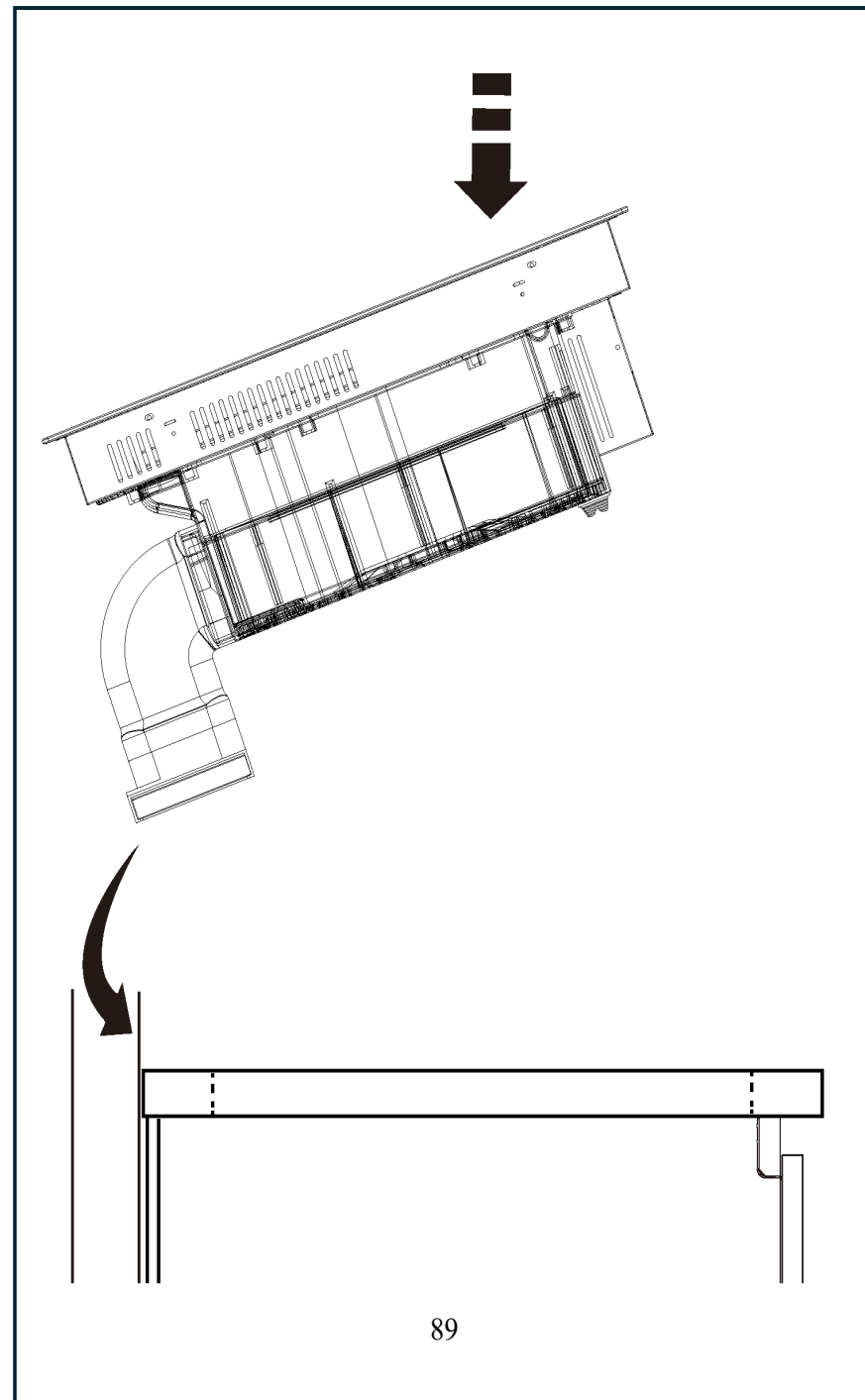
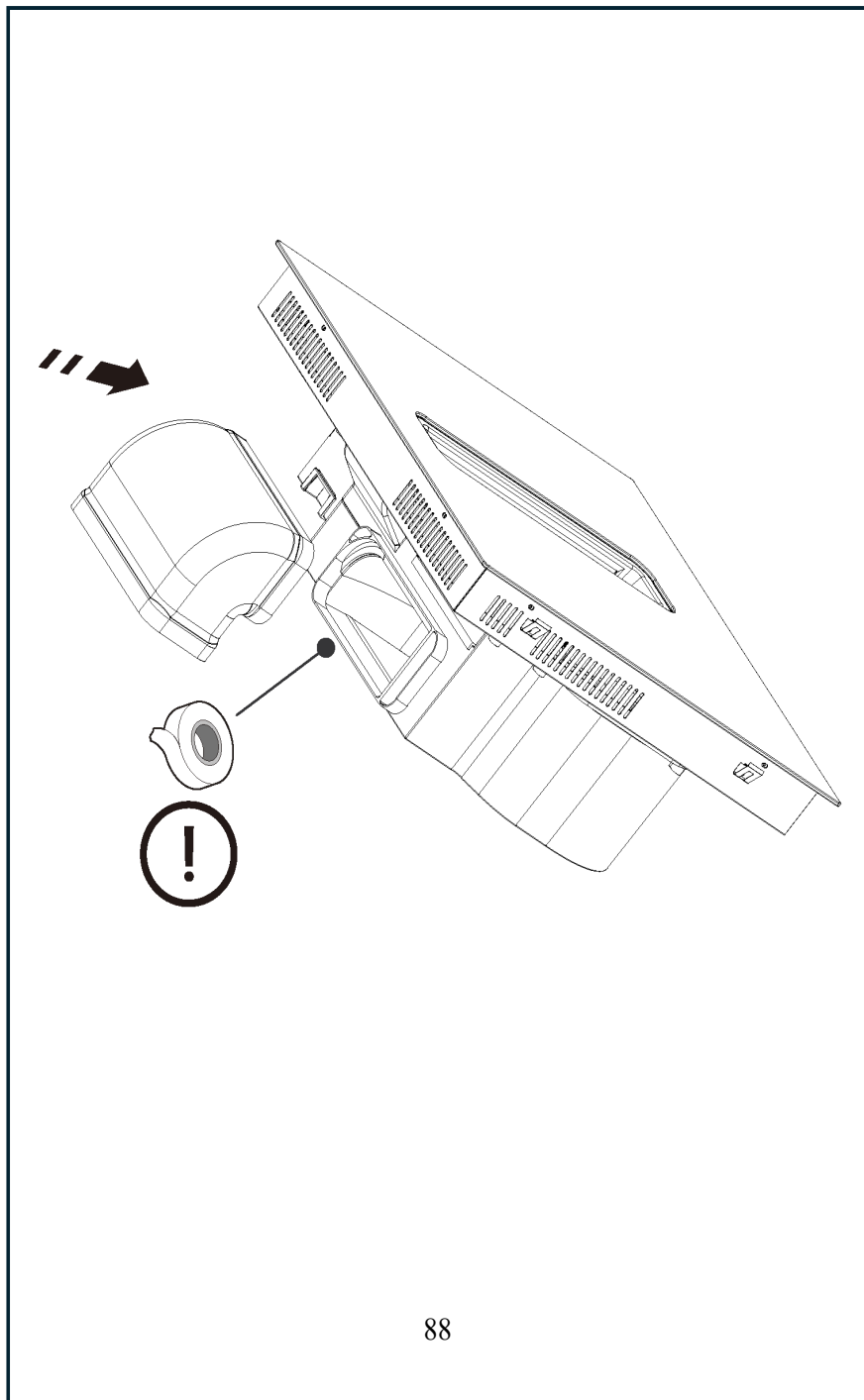


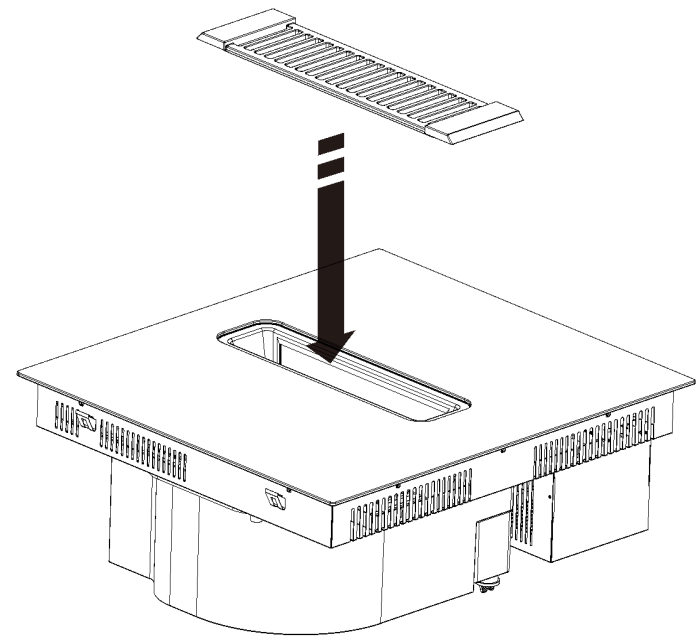
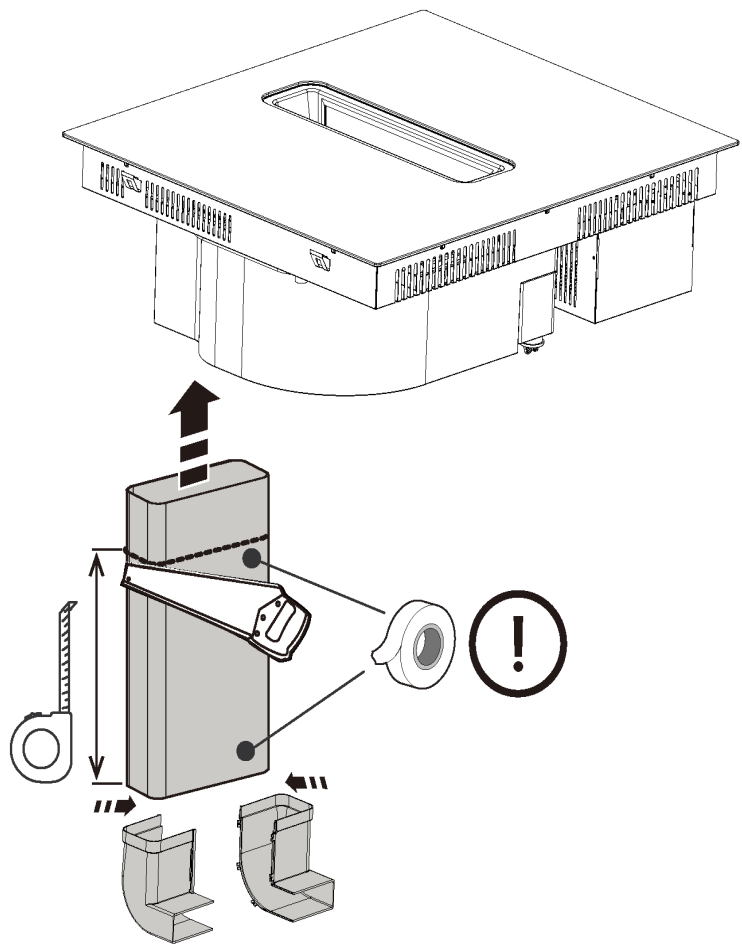


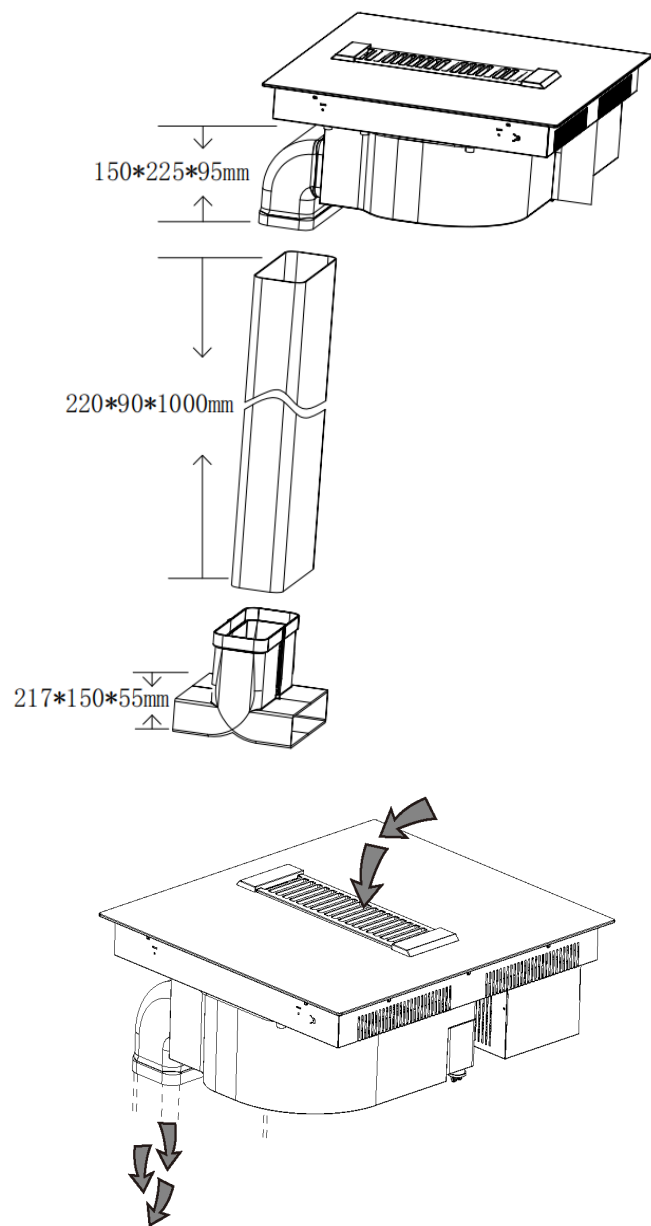
84



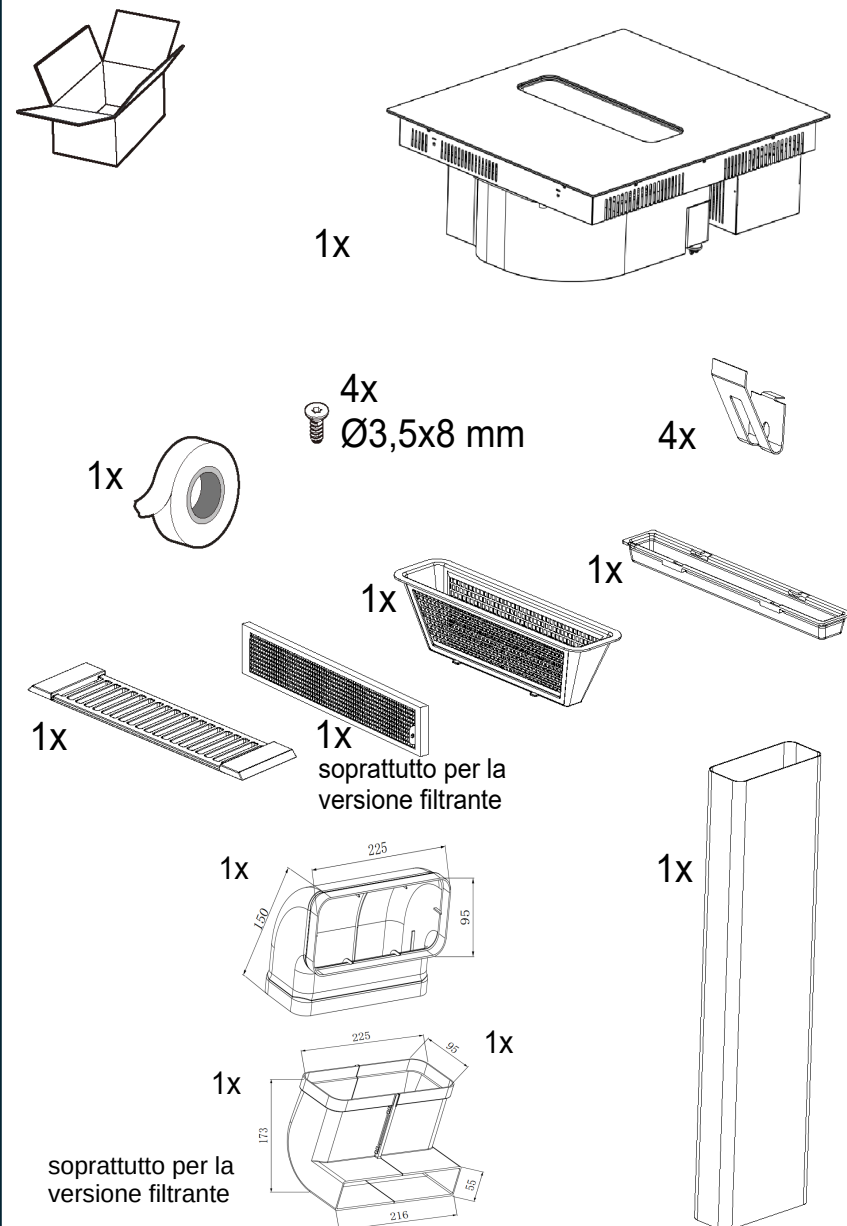
85



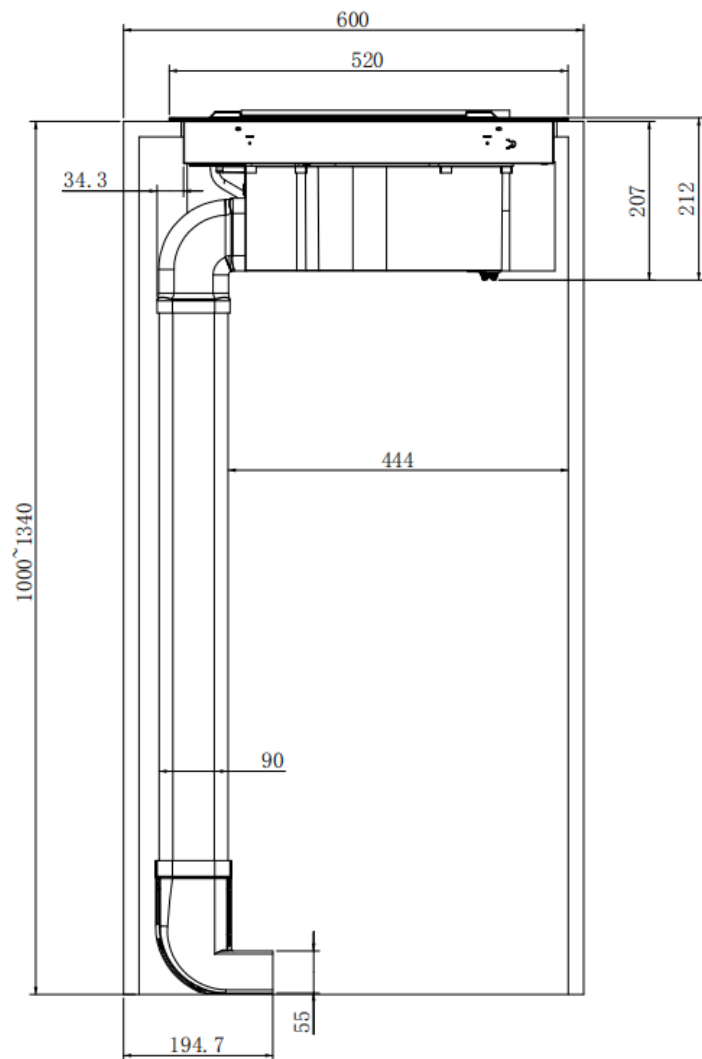




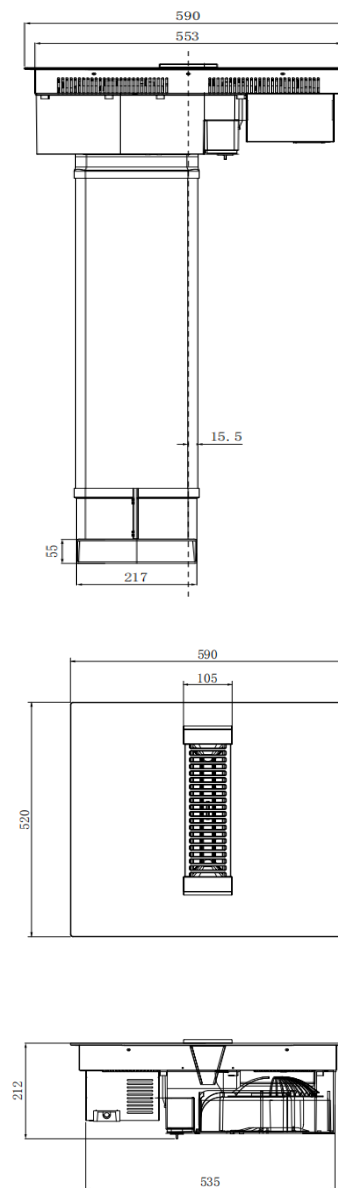
130



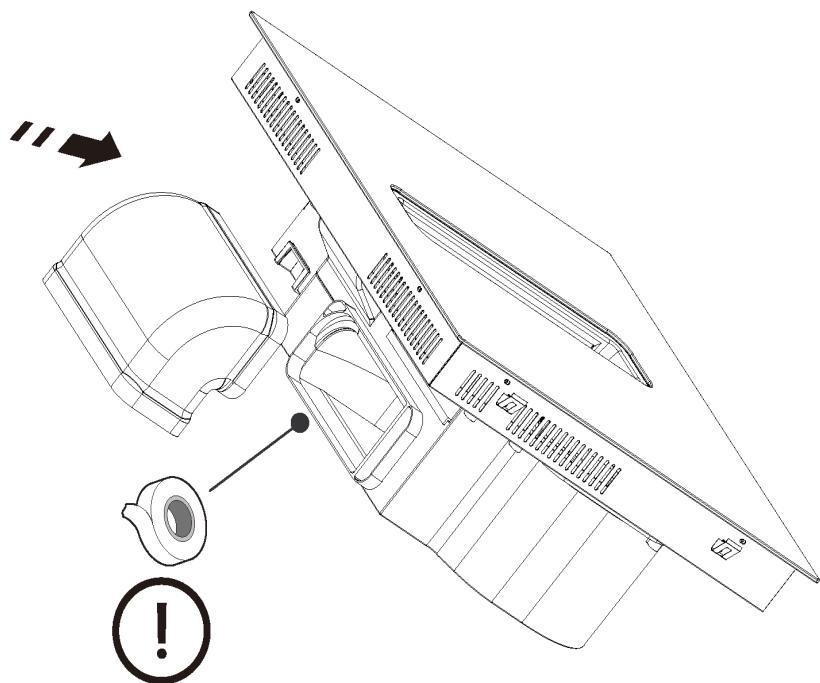
131



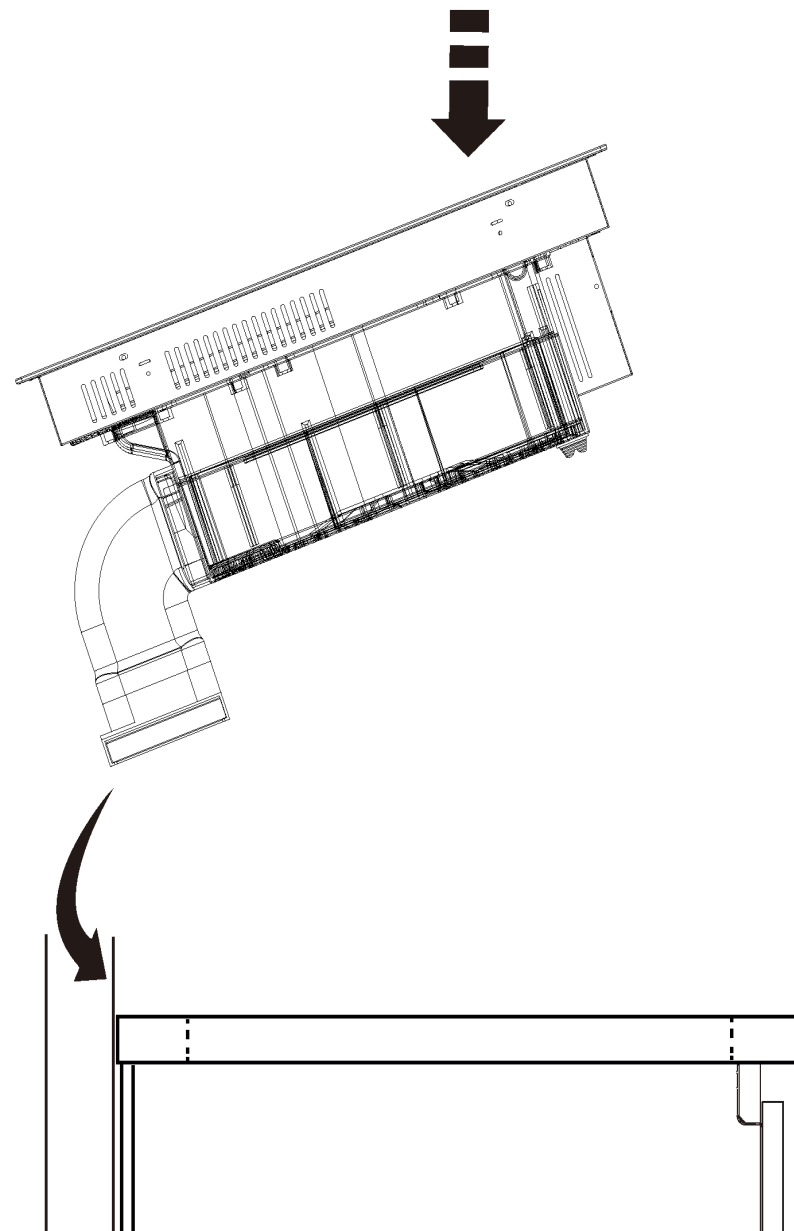
132



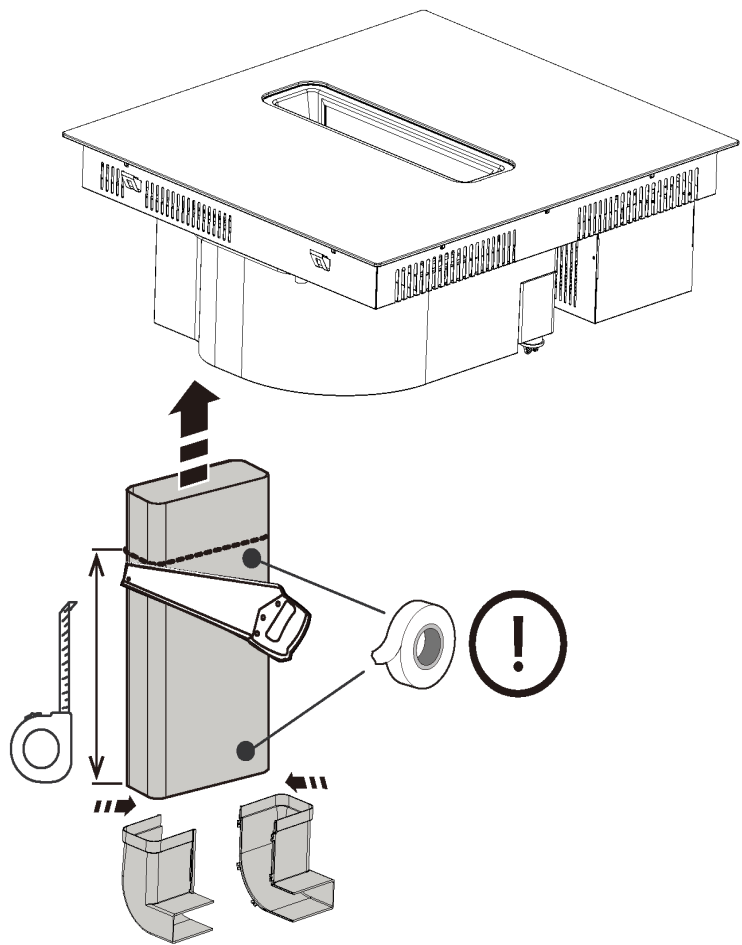
133



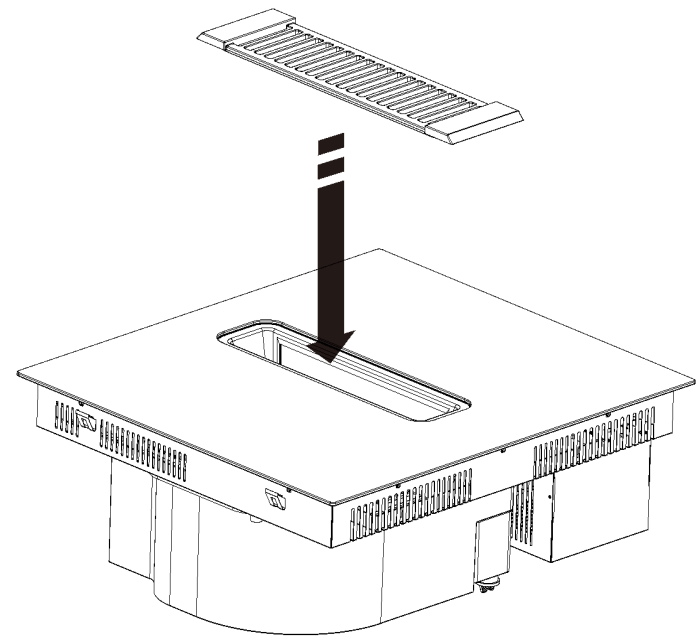
136



137



138



139

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E3	Temperatura elevada do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
E5	Temperatura elevada do sensor de temperatura do IGBT	Reinicie após a placa arrefecer.

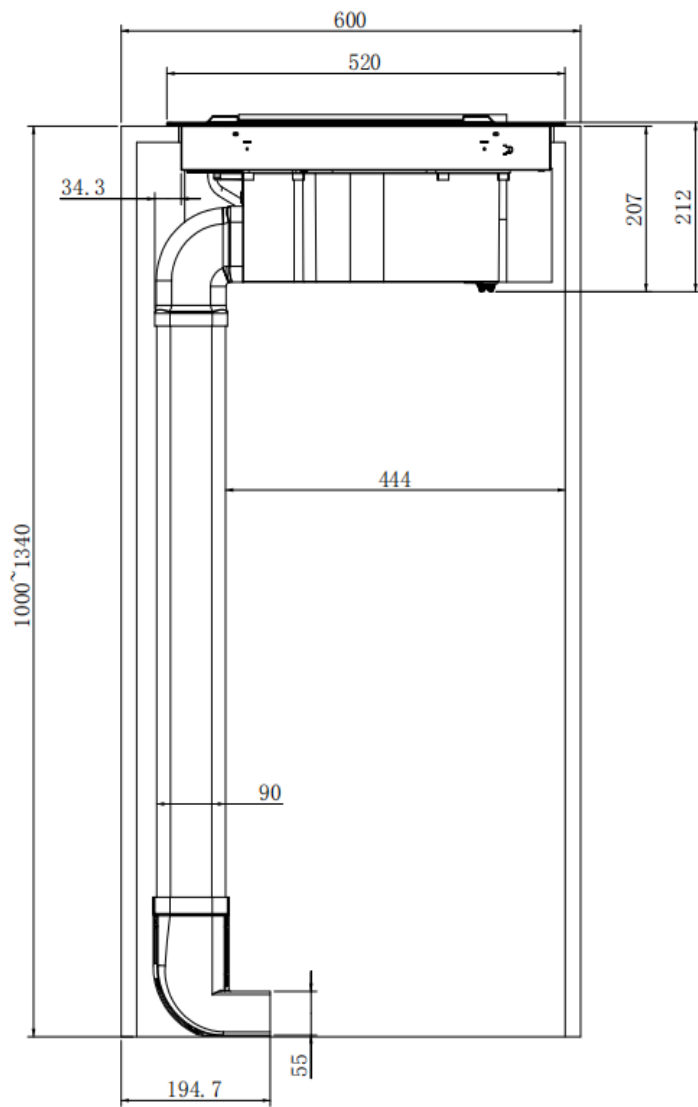
O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

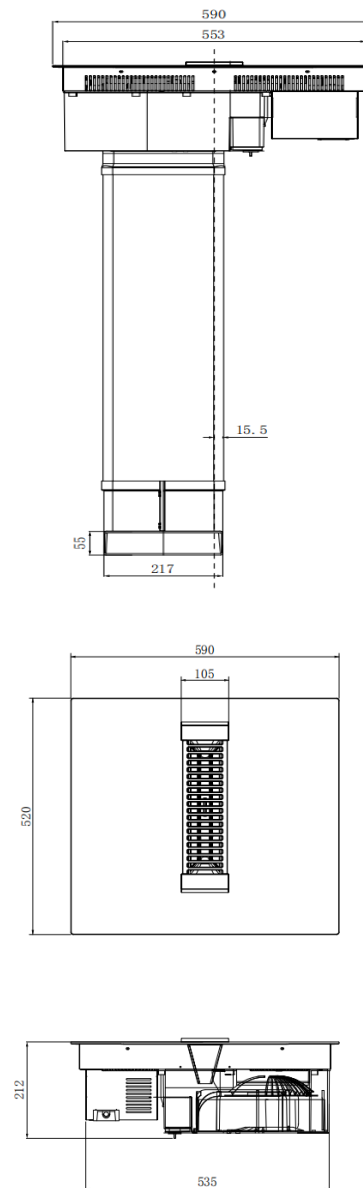
Especificações técnicas

Modelo	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zonas de cozedura	4 zonas	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potência elétrica instalada	6800-7600W	6800-7600W
Tamanho do produto CxLxA (mm)	590X520X213	590X520X213
Dimensão incorporada Ax B (mm)	560X490	560X490

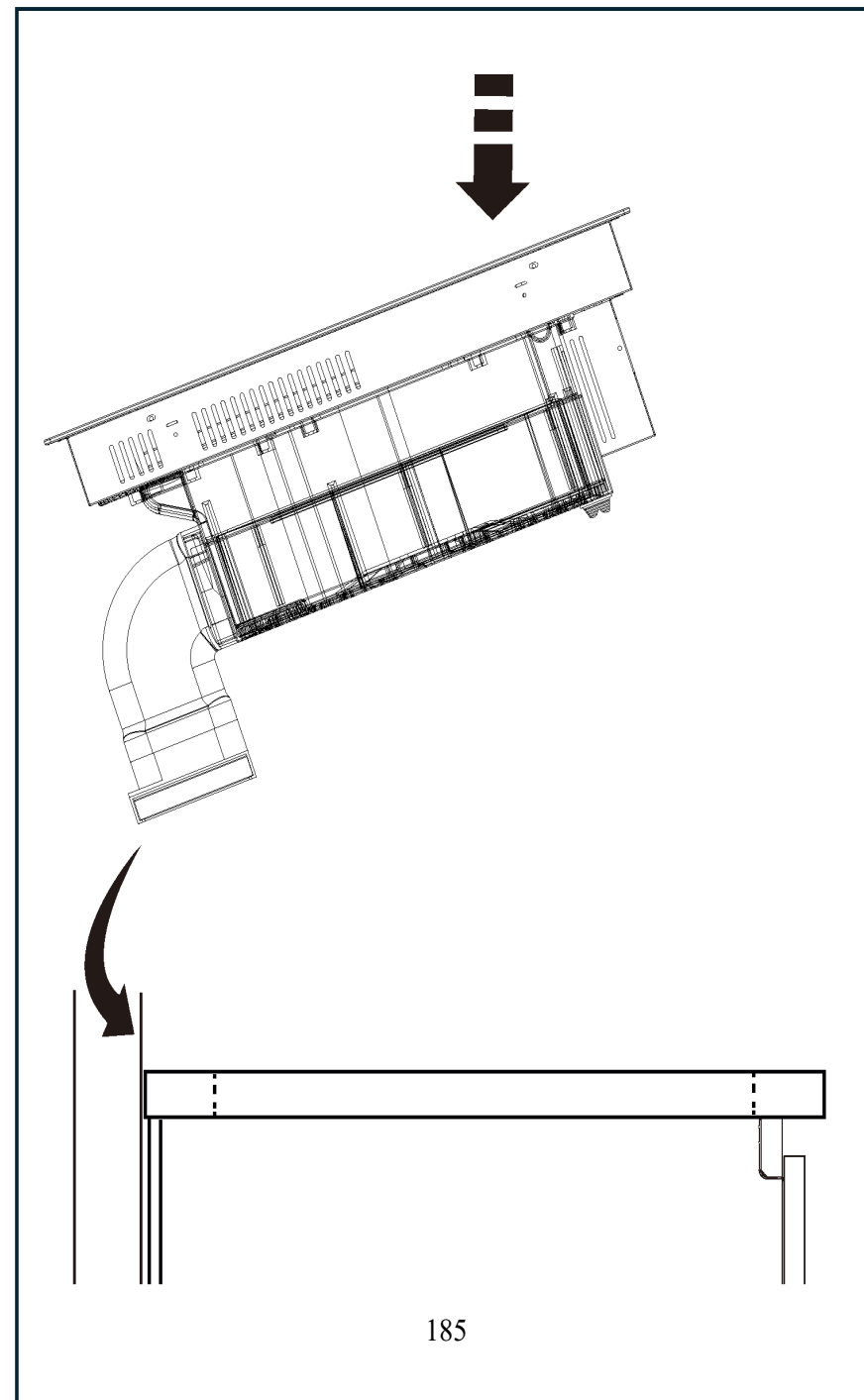
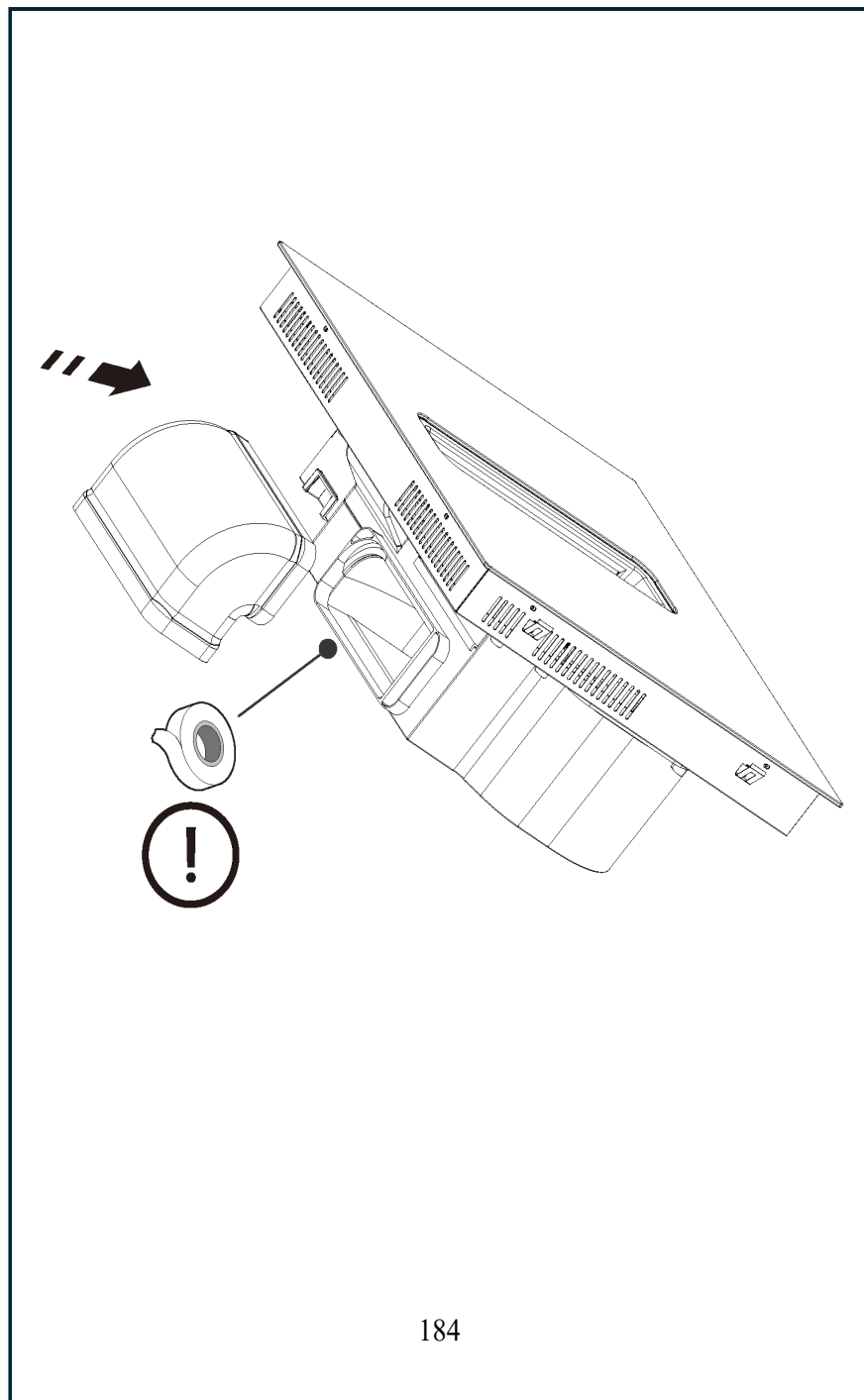
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

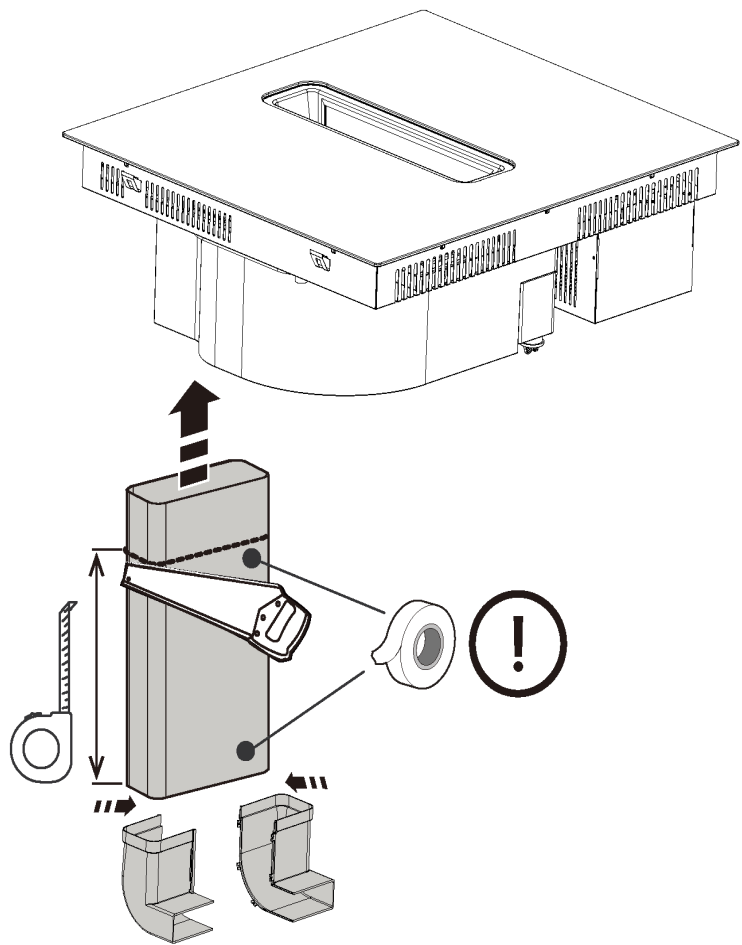


180

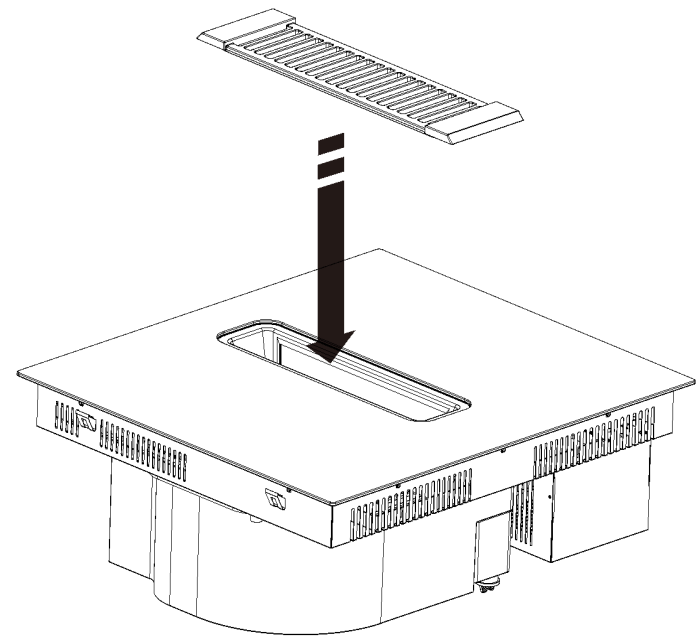


181





186



187

Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.í.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.

- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.

Provoz a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulinové pumpy) se však musí před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádoby dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.

- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Neumísťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.

- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se používá spotřebič.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.

- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, ani je netahejte po indukčním skleněném povrchu, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.

- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte parní čistič.
 - Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Je nutné nainstalovat tyto stabilizační prostředky, aby se předešlo převrácení spotřebiče. Viz pokyny pro instalaci.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče.
- Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- Tento spotřebič obsahuje uzemňovací svorku určenou pouze pro funkční účely.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO DIGESTOŘ

Nikdy nedovolte dětem ovládat tento spotřebič. Digestoř je určena pouze pro použití v domácnosti, není vhodná pro rožnění, obchody s rychlým občerstvením, ani jiné komerční účely.

Digestoř a její filtr se musí pravidelně čistit, aby byly udržovány v provozuschopném stavu.

Čistěte digestoř podle návodu a chraňte ji před nebezpečím spálení.

Udržujte v kuchyni dobré proudění tepla.

Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda není poškozený napájecí kabel.

Poškozený přívodní kabel smí vyměnit pouze kvalifikovaný servisní technik. Pokud se digestoř používá současně s jinými spotřebiči, musí být zajištěno náležité větrání místnosti.

Vzduch se nesmí odvádět do kouřovodu, který slouží k odvodu kouře ze spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva. Musí být dodržovány předpisy pro odvod vzduchu.

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

POZOR: Při použití se spotřebiči pro vaření mohou být přístupné součásti horké.

Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Tento spotřebič zapojujte pouze do náležitě uzemněné zásuvky. Pokud máte pochybnosti, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.

Nedodržování těchto pokynů může vést k usmrcení, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky s integrovanou digestoří.

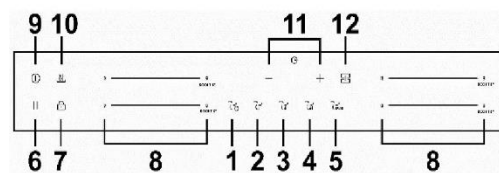
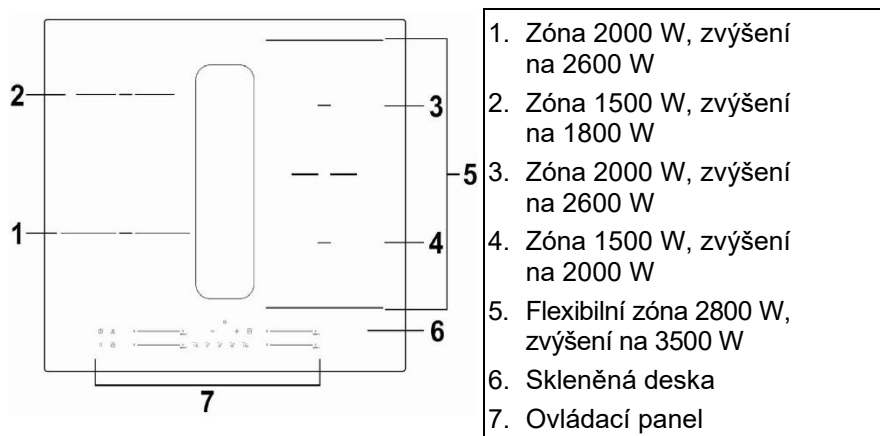
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtete část o instalaci.

Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

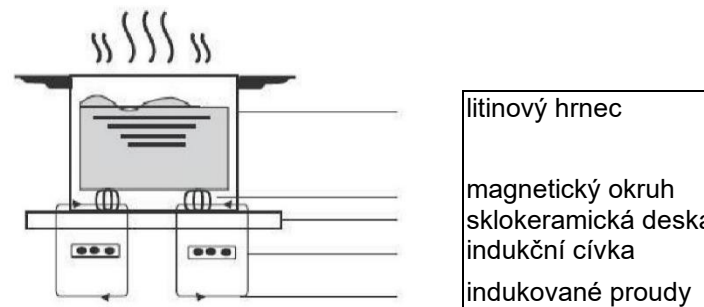
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že ji pánev nakonec zahřeje.

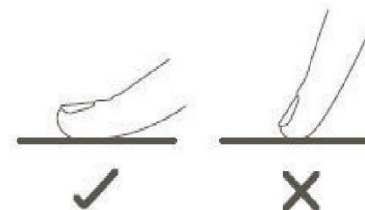


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

Používání dotykových ovládacích prvků

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



Výběr vhodného nádobí



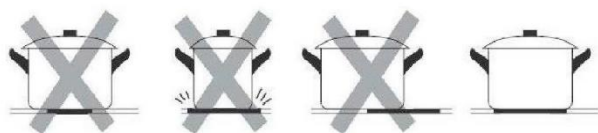
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 2. Jestliže na displeji neblíká symbol a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



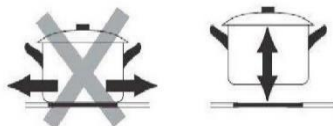
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.



Vždy zdvíhejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Rozměry hrnců

Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádoby. Spodní část této nádoby však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.

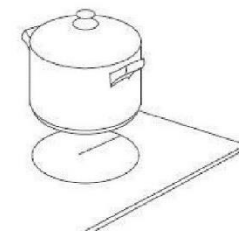
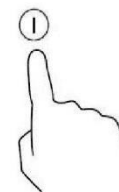
Průměr dna nádobí pro indukční ohřev

Varná zóna	Minimální (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3, 4 (180 mm)	120
Flexibilní zóna	160 mm * 270 mm nebo 240 mm

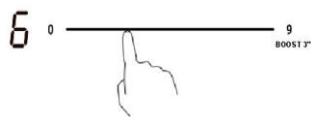
Používání indukční varné desky

Začátek vaření

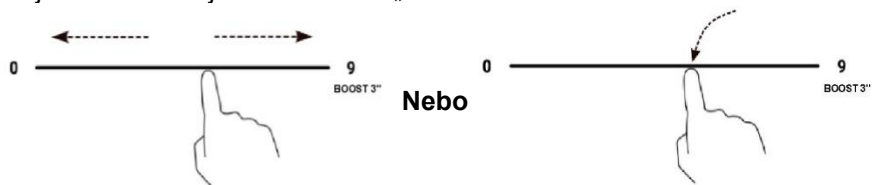
1. Klepněte na vypínač.
Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „—“ nebo „—“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
 - Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



- Dotkněte se voliče varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.



- Nastavte výkon posunováním prstu po ovládacím prvku „—“, nebo se ho jen dotkněte v jakémkoli bodě „—“.



- Pokud během jedné minuty nevyberete varnou zónu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.
- Při posouvání prstu po ovládacím prvku „—“ se bude měnit výkon od stupně 1 do stupně 9.

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

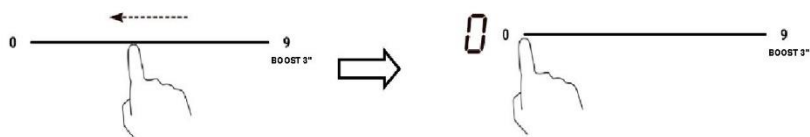
Znamená to, že:

- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev. Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po jedné minutě se displej automaticky vypne.

Po dokončení vaření

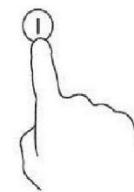
- Vypněte varnou zónu tak, že posunete prst po ovládacím prvku „—“ až doleva a tam ho 1 sekundu podržte.



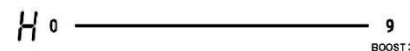
Ujistěte se, že na displeji výkonu se zobrazí „0“ a potom „H“.



- Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.



- Pozor na horké povrchy
Písmeno „H“ ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.



V případě výpadku napájení při zobrazeném „H“ dávejte pozor, abyste se po obnovení napájení nedotkli varného povrchu, i když se nezobrazuje „H“.

Funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 3,1 kW/ 4,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu odpovídá maximálnímu stupni výkonu.

Nastavení celkového výkonu podle vašich požadavků

- Ujistěte se, že varná deska je vypnutá.
Poznámka: řízení výkonu je možné nastavovat pouze při vypnuté varné desce.
- Klepněte na tlačítko „funkce Pauza“ a podržte ho 5 sekund. Ozve se jedno pípnutí.
- Až uslyšíte pípnutí, současně stiskněte tlačítka „+“ a „—“ a podržte je 3 sekundy; na ukazateli časovače se bude zobrazovat blikající předchozí celkový výkon, např. 3,1. Znovu stiskněte tlačítka „+“ a „—“ a podržte je 1 sekundu, abyste přepnuli na jiný stupeň výkonu, například 3,1. Až bude blikat požadovaný výkon, klepněte na tlačítko „funkce Pauza“ a podržte ho 5 sekund. Ozve se 10 pípnutí. To znamená, že jste dokončili nastavování.

Poznámka:

1. Po kroku 2 musíte stisknout tlačítka „+“ a „-“ **do 3 sekund** od okamžiku, kdy se ozve pípnutí. Jinak budete muset znovu začít krokem 2.
2. Až dokončíte nastavení, počkejte do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon překročí omezení 3,1 kW, 4,5 kW (v závislosti na nastaveném stupni), není možné zvyšovat stupeň výkonu žádné zóny. Pokud jej zvýšíte klepnutím na „+“, varná deska třikrát pípne a ukazatel zobrazí blikající znaky „Pn“. To znamená, že před zvýšením výkonu určité zóny je třeba snížit stupeň výkonu ostatních zón.

Používání funkce zesílení výkonu

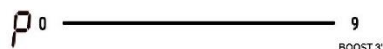
Funkce zesílení výkonu umožňuje zvýšení výkonu jedné zóny na vyšší hodnotu po dobu 5 minut. Lze ji využít k rychlejšímu vaření s vyšším výkonem.

Získání vyššího výkonu pomocí funkce zesílení výkonu

1. Stiskněte a podržte pravý krajní konec posuvného ovládacího prvku zóny, pro kterou chcete zapnout funkci zesílení výkonu.



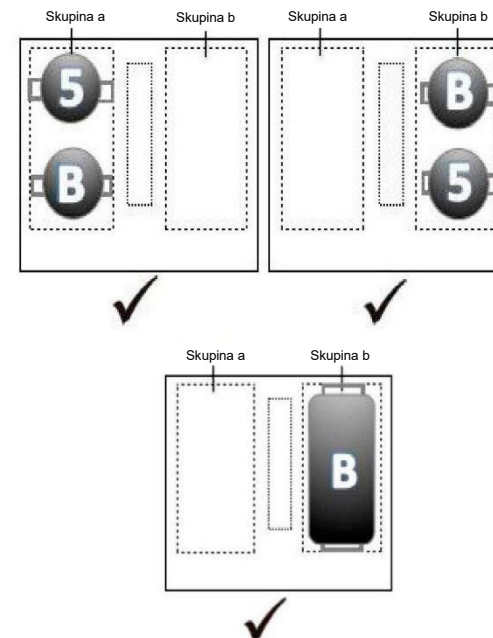
1. Zesílení výkonu bude aktivní 5 minut a potom zóna opustí režim zesílení výkonu.



2. Chcete-li zrušit zesílení výkonu během těchto 5 minut, přímo vyberte nějaké místo na posuvném ovládacím prvku kromě tlačítka zesílení výkonu.

Omezení při používání

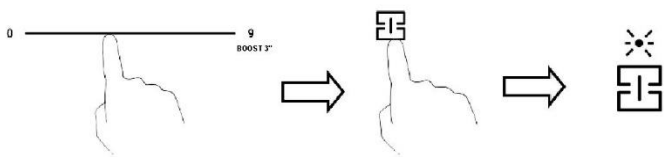
Čtyři zóny jsou rozdělené do dvou skupin. Pokud používáte zesílení výkonu jedné zóny v jedné skupině, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje se stupněm výkonu 5 nebo nižším. Jestliže vyberete jednu zónu a stisknete tlačítko „Zesílení výkonu“, když jiná zóna pracuje s výkonem vyšším než 5, na displeji vybrané zóny budou blikat symboly „P“ a „9“ a výkon se automaticky nastaví na stupeň 9.



Poznámka: Když nepoužíváte funkci zesílení výkonu, můžete současně používat všechny čtyři zóny.

Používání flexibilní zóny

1. Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny, kterou chcete změnit na flexibilní zónu, indikátor vedle tlačítka bude blikat.
2. Klepnutím na tlačítko výběru flexibilní zóny aktivujete flexibilní zónu jako jednu velkou zónu. Indikátory stupně výkonu přední a zadní zóny budou ukazovat stejnou hodnotu a rozsvítí se kontrolka vedle tlačítka flexibilní zóny.

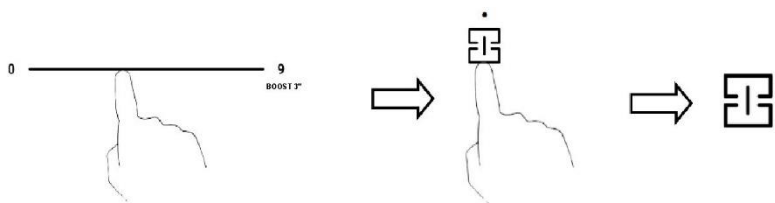


3. Potom můžete posunovat prst po ovládacím prvku „—“, nebo se jen dotknout jakéhokoli bodu „—“.



Nebo

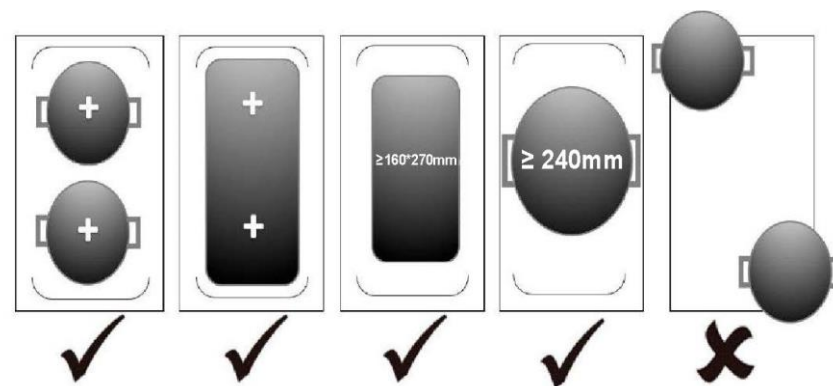
4. Chcete-li ukončit režim flexibilní zóny, klepněte na jeden z posuvných ovládacích prvků a potom na tlačítko flexibilní zóny.



Flexibilní zóna

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo dvě různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Když funguje jako jedna zóna, při přemisťování nádoby z jedné zóny do jiné v rámci flexibilní plochy je udržován stejný stupeň výkonu zóny, do které byla nádoba původně položena, a část nezakrytá nádobou se nebude ohřívat.
- Důležité: Nádobí je nutné umisťovat doprostřed jedné varné zóny. Velké hrnce, oválné, pravoúhlé a prodloužené pánve je nutné umisťovat do středu varné zóny tak, aby zakrývaly oba křížky.

Příklady správných a nesprávných umístění:



Jedna velká zóna

1. Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout určené tlačítko.
2. Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.

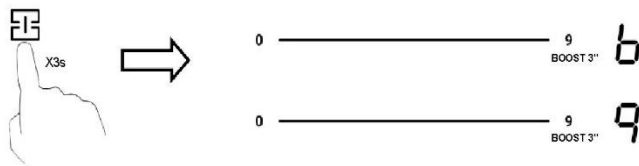
Dvě nezávislé zóny

Chcete-li používat flexibilní plochu jako dvě různé zóny s odlišným nastavením výkonu, znovu stiskněte určené tlačítko a zóny se vrátí ke svému starému nastavení.

Používání funkce grilování

Funkce grilování se používá v režimu flexibilní zóny a umožňuje udržovat povrchovou teplotu nádoby na přiměřené úrovni. Funkci grilování mohou používat pouze dvě plochy na pravé straně.

1. Klepněte na posuvný ovládací prvek pravé zóny, indikátor vedle něj bude blikat.
2. Chcete-li aktivovat funkci grilování, klepněte na tlačítko flexibilní zóny a podržte ho 3 sekundy. Potom se zobrazí znaky „b“ a „q“.



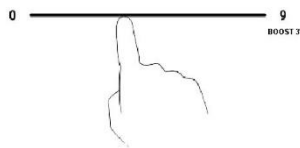
3. Chcete-li zrušit funkci grilování, klepněte na posuvný ovládací prvek jedné z pravých zón a potom na ovládací prvek flexibilní zóny.

Používání funkce Udržovat teplé

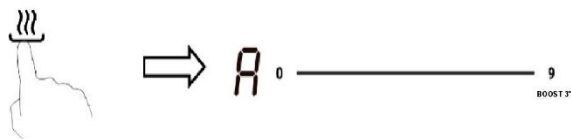
Funkce Udržovat teplé slouží k udržování teplého pokrmu.

Používání funkce Udržovat teplé k získání stabilní teploty

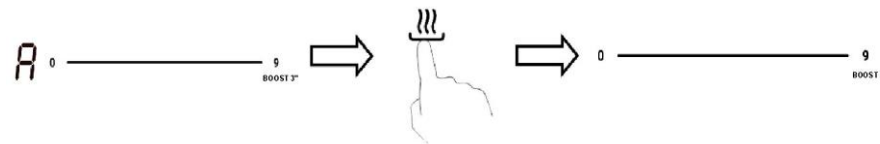
1. Vyberte varnou zónu.



2. Potom klepnutím na tlačítko Udržovat teplé aktivujete funkci udržování teplého pokrmu. Na indikátoru varné zóny se zobrazí „A“.



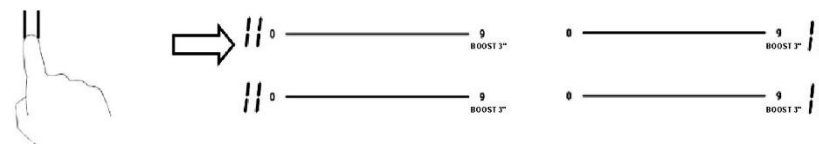
3. Chcete-li zrušit funkci udržování teplého pokrmu, klepněte na tlačítko Udržovat teplé a podržte ho. Varná zóna se vrátí zpět na stupeň výkonu „0“.



Používání funkce Pauza

Funkci pozastavení lze použít kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a pak se k ní vrátit.

1. Ujistěte se, že varná zóna je zapnutá.
 2. Klepněte na tlačítko STOP+GO, indikátor varné zóny zobrazí znaky „||“.
- Potom se deaktivuje provoz indukční varné desky v rámci všech varných zón kromě tlačítek STOP+GO, vypínače a zámku.



3. Chcete-li zrušit stav pozastavení, klepněte na tlačítko STOP+GO a potom se varná zóna vrátí zpět na stupeň výkonu, který jste nastavili dříve.

Používání digestoře se spodním odtahem

1. Aktivace digestoře se spodním odtahem:

Po volbě výkonu jakékoli varné zóny se automaticky aktivuje digestoř a poběží na úroveň 1.



2. Vypnutí digestoře:

Vypněte digestoř stisknutím tlačítka vypínače. Dalším stisknutím tohoto tlačítka ji můžete znovu aktivovat.

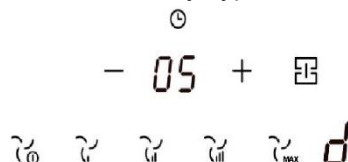


3. Tlačítkem stupně nastavte výkon, bude se měnit od stupně 1 do stupně 3. V případě stupně výkonu P poběží 5 minut.

Vypnutí po prodlevě

Funkce vypnutí po prodlevě umožňuje, aby digestoř běžela po vypnutí varné desky.

1. Když zastavujete vaření, ujistěte se, že digestoř je v chodu. Potom vypněte varnou desku klepnutím na její vypínač (nikoli na vypínač digestoře), displej časovače bude ukazovat hodnotu „05“ a po 5 minutách se digestoř automaticky vypne.



Zamykání ovládacích prvků

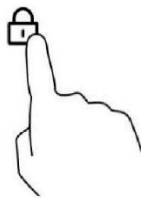
- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

Ochrana před přehřátím

Nainstalovaný snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zaznamenána nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky vypne.

Detekce drobných předmětů

Pokud na varné desce necháte nádobu s nevhodnou velikostí nebo nemagnetickou nádobu (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude ochlazovat indukční varnou desku další 1 minutu.

Ochranné automatické vypínání

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

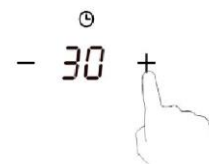
Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Klepněte na ovládací prvek „+“ nebo „-“; začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „30“.

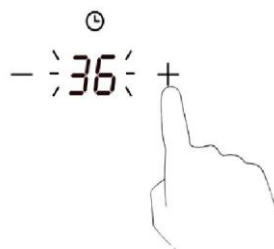


3. Nastavte čas ovládacími prvky „-“ a „+“.

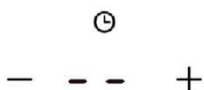
Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.



5. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „-“.



Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

U varných zón nastavených pro tuto funkci:

1. Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Klepněte na ovládací prvek časovače; začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „30“.
3. Nastavte čas ovládacími prvky „-“ a „+“.

Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

4. Chcete-li zrušit časovač, klepněte na posuvný ovládací prvek varné zóny a potom nastavte čas na „00“. A potom klepněte na „-“.
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

POZNÁMKA: Rozsvítí se tečka vedle indikátoru stupně výkonu, která signalizuje, že byla vybrána daná zóna.



6. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna a zobrazí se znak „H“.



Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Nastavení časovače na vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud použijete tuto funkci pro více než jednu varnou zónu, ukazatel časovače zobrazí nejkratší čas.
(Když je např. zóna č. 2 nastavena na 3 minuty a zóna č. 3 na 6 minut, ukazatel časovače zobrazí číslo „03“.)

POZNÁMKA: Blikající tečka vedle indikátoru stupně výkonu znamená, že ukazatel časovače zobrazuje čas této varné zóny.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, klepněte na volič dané zóny. Časovač ukáže její nastavený čas.

2. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna a zobrazí se znak „H“.

POZNÁMKA: Chcete-li změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Pokyny pro vaření



Při smažení dávejte pozor, protože olej a tuk se ohřívají velmi rychle, zejména pokud používáte funkci Zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy pro vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší hodnoty, aby bylo jisté, že pokrm se správně uvaří v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. Stiskněte steak a zjistíte, jak je uvařený – čím pevnější, tím bude propečenější.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkkl.

Restování

1. Vyberte si indukční plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžice oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, na kterém vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou a najděte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení tepla	Vhodnost
1–2	• jemné ohřívání pro malé množství potravin • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • mírné vaření • pomalé ohřívání
3–4	• ohřev • rychlé vaření • vaření rýže
5–6	• lívance
7–8	• smažení • vaření těstovin
9	• restování • rychlé smažení • přivádění polévky do varu • vroucí voda

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Převaroření, tavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozliti na chladnou oblast varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	5. Vypněte napájení varné desky. 6. Skvrnu namočte 7. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 8. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 9. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není proud.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztlumit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabírá přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	-------------------	--

Zobrazování závad a kontrola

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

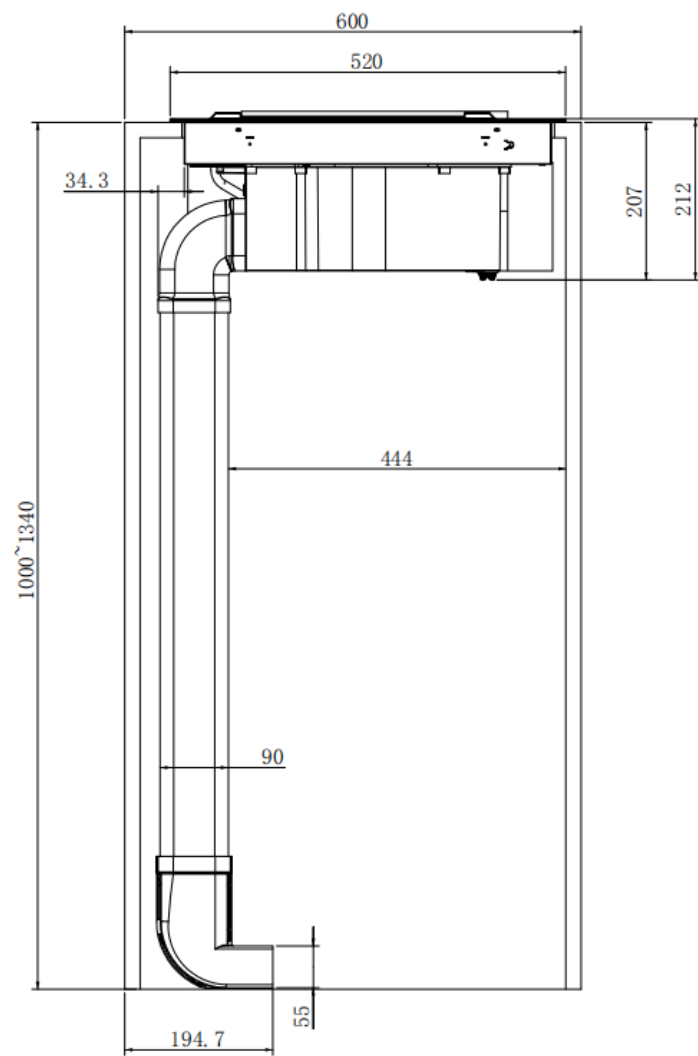
Problém	Možná příčina	Co dělat
F3/F4	Závada snímače teploty indukční cívky	Obráťte se na dodavatele.
F9/FA	Závada snímače teploty IGBT.	Obráťte se na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E3	Vysoká teplota snímače teploty indukční cívky	Obráťte se na dodavatele.
E5	Vysoká teplota snímače teploty IGBT	Až varná deska vychladne, znovu ji spusťte.

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad. Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

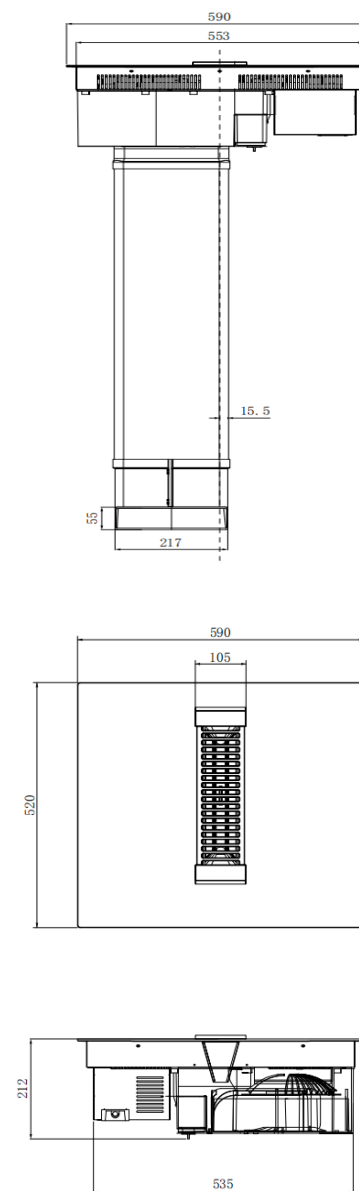
Technická specifikace

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Varné zóny	4 zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~, 50–60 Hz	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	6800–7600 W	6800–7600 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	590X520X213	590X520X213
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560X490	560X490

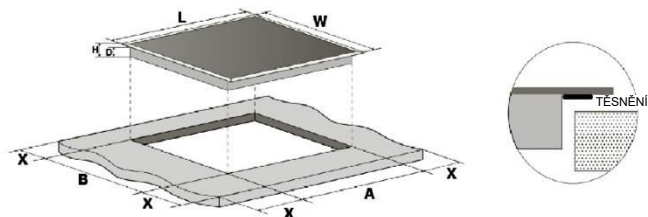
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.



228



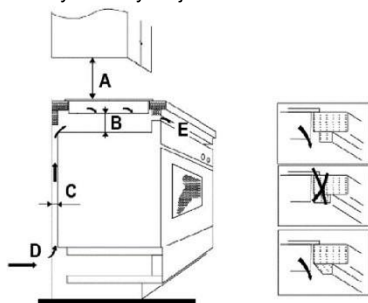
229



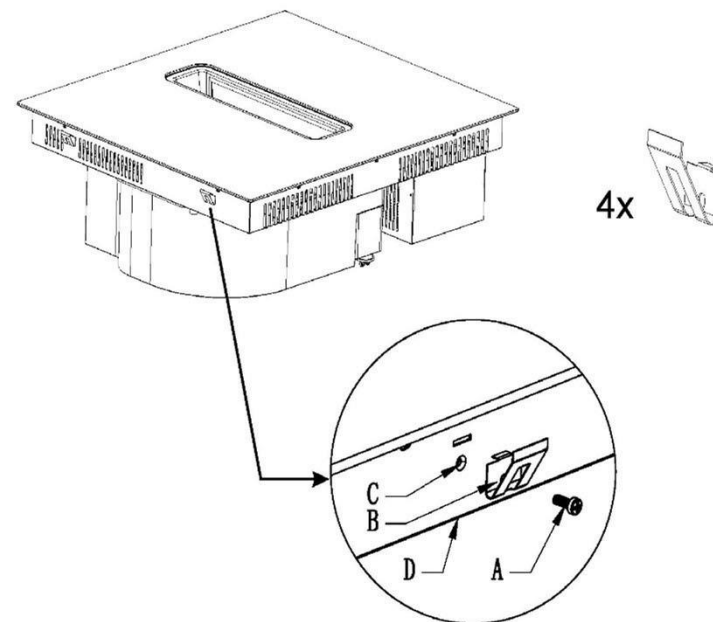
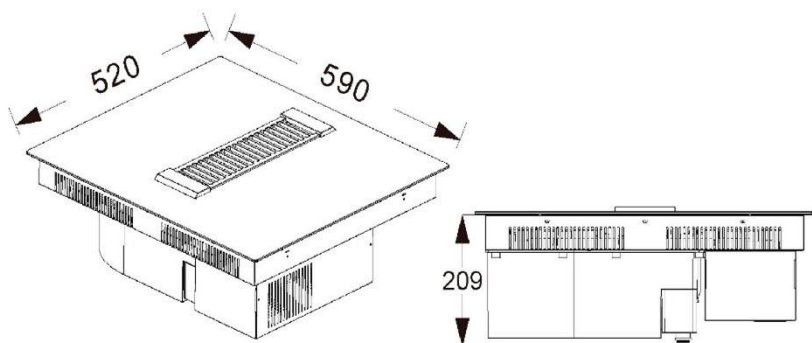
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	213	209	560 + 5	490 + 5	min. 50

Za všech okolností se ujistěte, že je indukční varná deska dobře odvětrávána a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Jak je znázorněno níže

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.

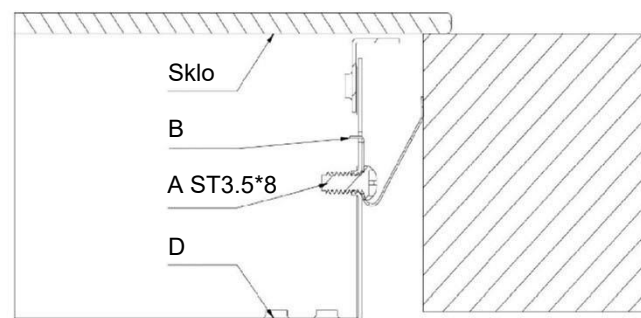


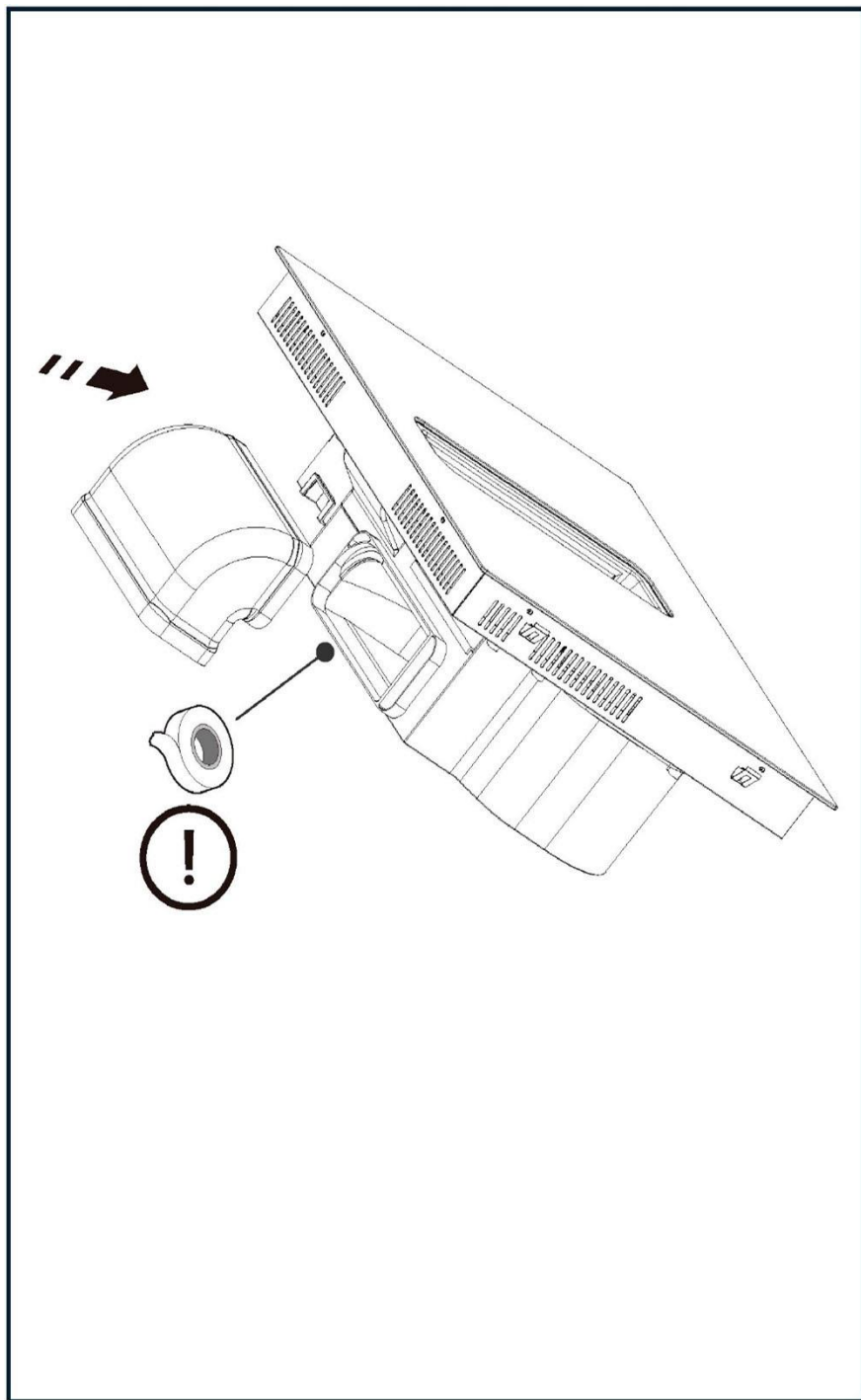
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 30	min. 20	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm



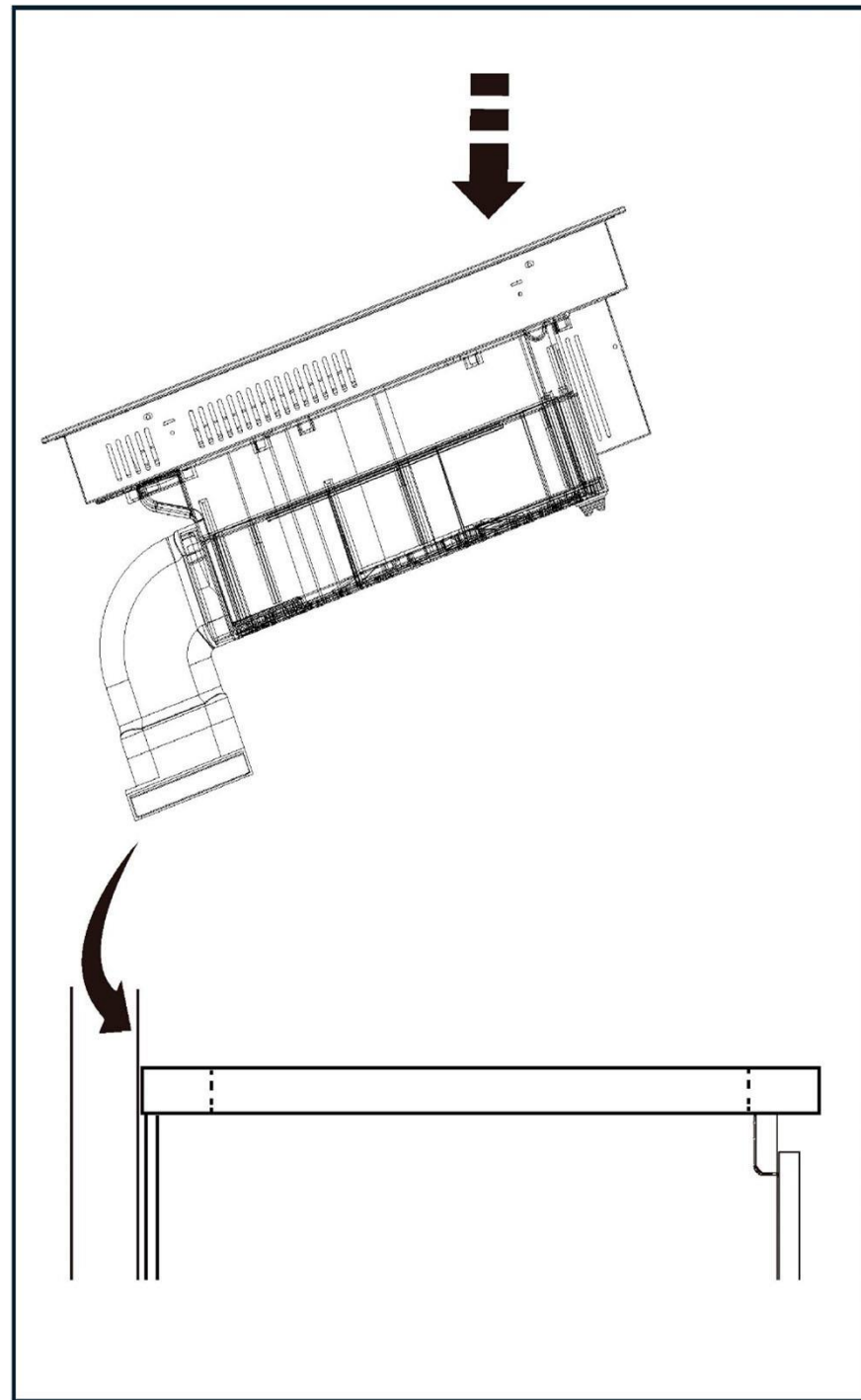
A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní základna

Pracovní deska/ kuchyňská skříňka

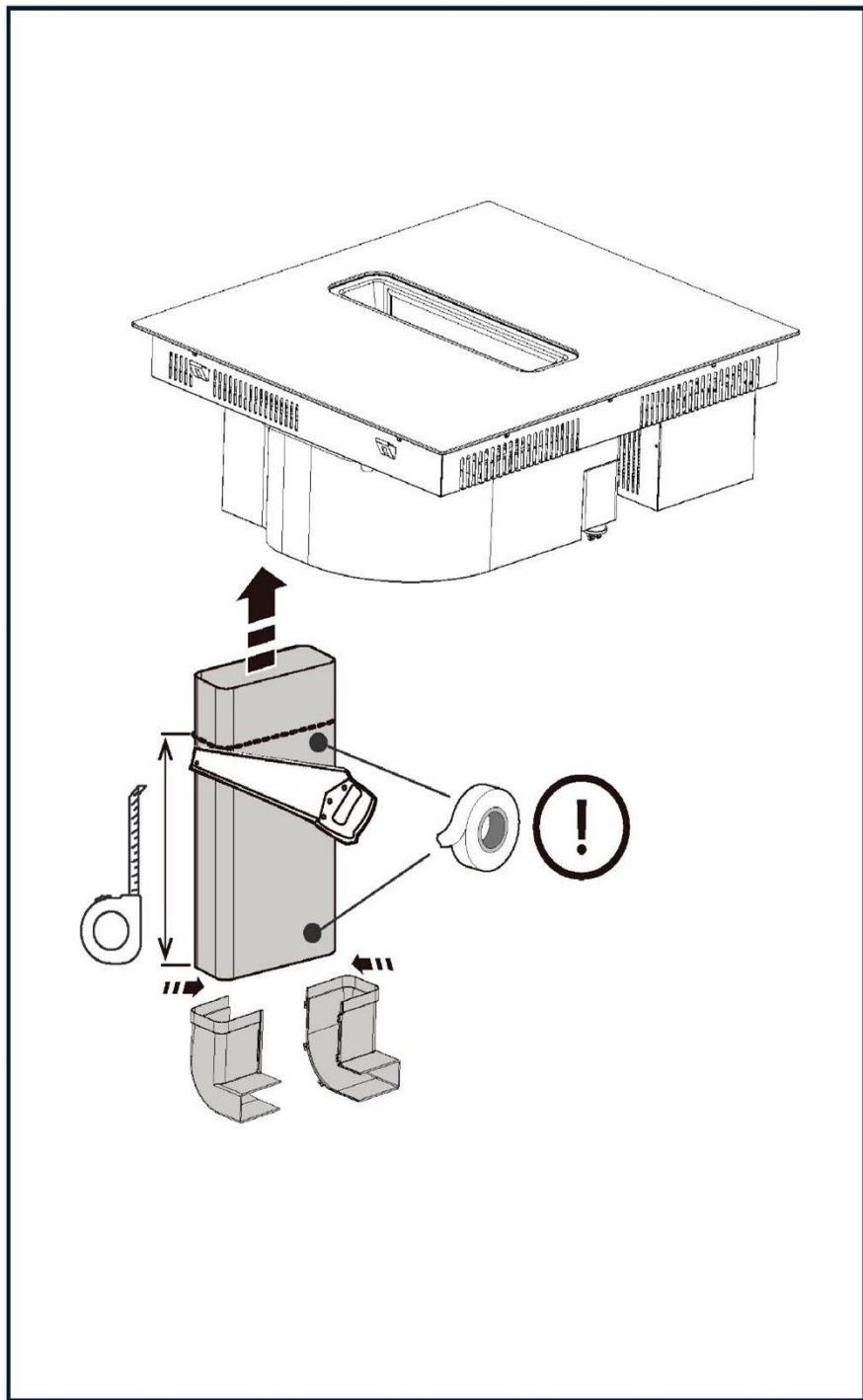




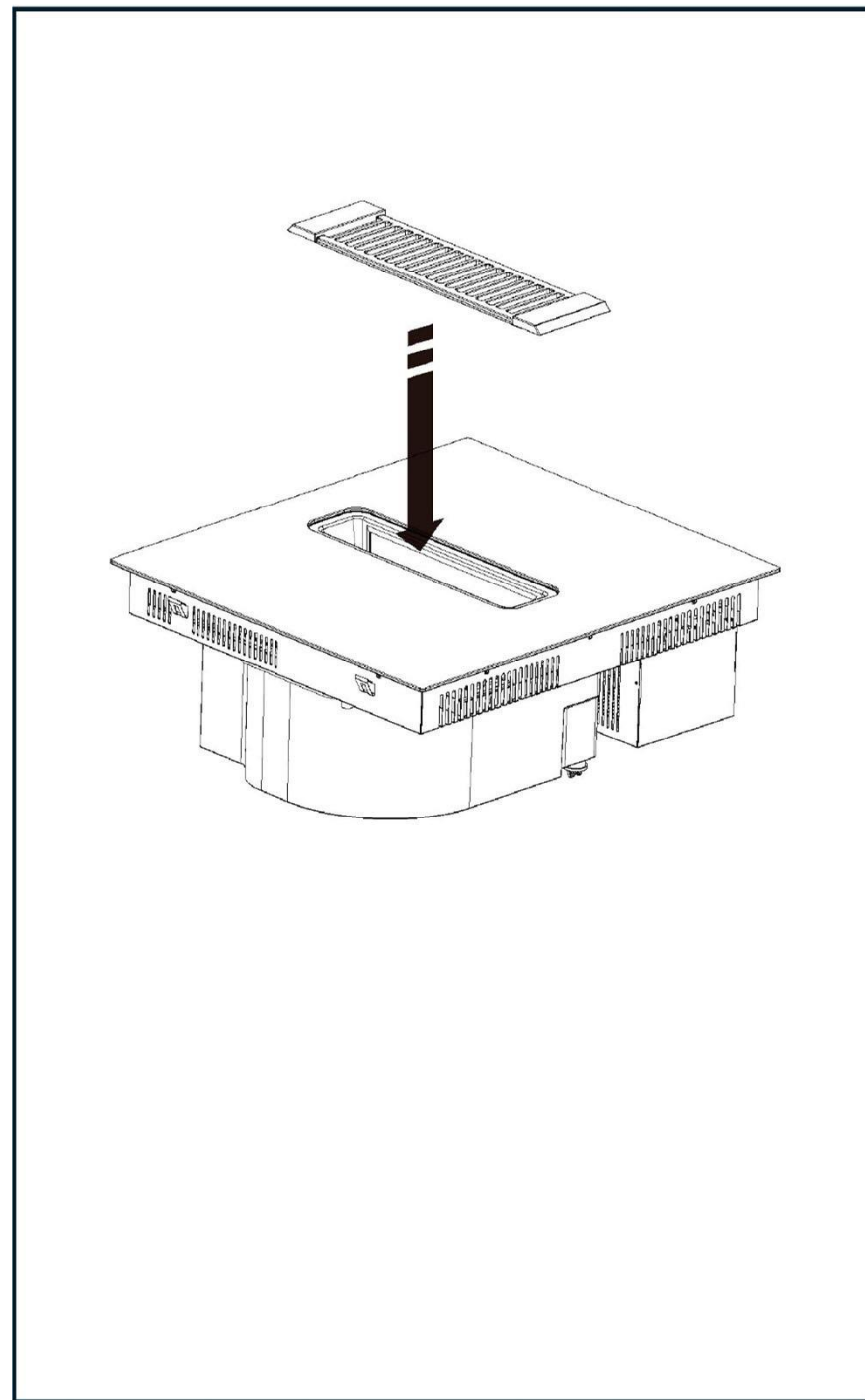
232



233



234



235

Před instalací spotřebiče se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace. Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).

- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

Upozornění

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.

2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

Připojení varné desky k síťovému napájení

⚠ Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

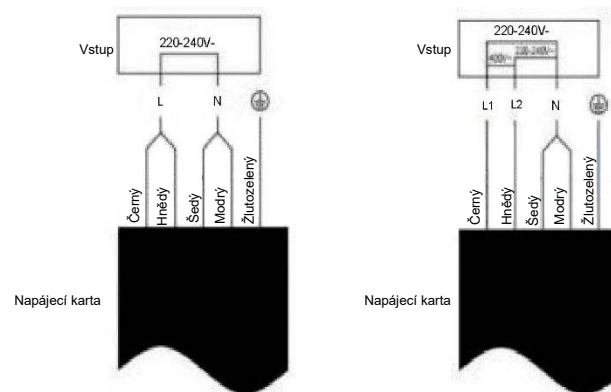
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozdvojky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.



Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn. Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář

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



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvoření správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.



LIKVIDACE:
 Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Takovýto odpad je nutné sbírat odděleně pro účely speciální úpravy.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem.

Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Další informace o manipulaci, znovuvyužití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.

- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

Prevádzka a údržba Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulinovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zahriať.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládačov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa spotrebič, nenechávajte deti samé alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.

- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí

môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.

UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite. VAROVANIE: Musia sa nainštalovať tieto stabilizačné prostriedky, aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča. Pozrite si pokyny na inštaláciu.

VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča.

Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu. Tento spotrebič obsahuje uzemňovací vodič len na funkčné účely.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE ODSÁVAČ PÁR

Nikdy nedovoľte, aby spotrebič obsluhovali deti. Odsávač pár je určený len na použitie v domácnosti, nie je vhodný na grilovanie, pečenie a iné komerčné účely.

Kryt odsávača pár a jeho filter treba pravidelne čistiť, aby sa udržali v dobrom prevádzkovom stave.

Vyčistite odsávač pár podľa návodu na obsluhu a chráňte spotrebič pred nebezpečenstvom spálenia.

Kuchyňu udržiavajte dobre vetranú. Pred pripojením tohto spotrebiča skontrolujte, či nie je poškodený napájací kábel.

Poškodený napájací kábel smie vymeniť len kvalifikovaný servisný personál. Ak sa odsávač pár používa súčasne so spotrebičmi v prevádzke, treba zaistiť dostatočné vetranie miestnosti;

Vzduch sa nesmie odvádzať do dymovodu, ktorý slúži na odvod spalín zo spotrebičov na plyn alebo iné palivá; Musia byť splnené predpisy týkajúce sa odvodu vzduchu.

Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.

UPOZORNENIE: Pri používaní s kuchynským spotrebičom sa nekryté časti môžu zahrievať na vysoké teploty.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými

alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

Tento spotrebič zapojte iba do správne uzemnenej zásuvky. Ak máte nejaké pochybnosti, požiadajte o radu kvalifikovaného technika.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo úraz elektrickým prúdom.

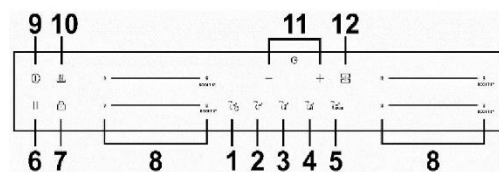
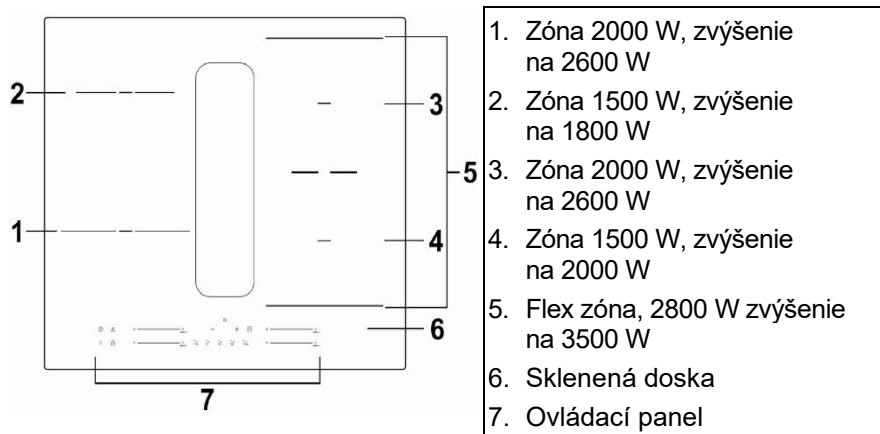
Blahoželáme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky s integrovaným odsávačom pár. Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

Prehľad produktu

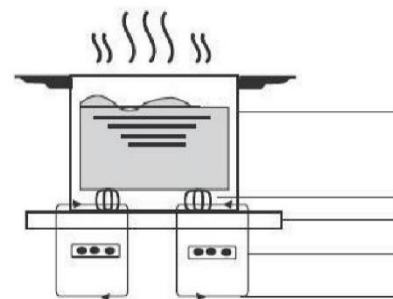
Pohľad zhora



- Ovládač ZAP./VYP. Pre odsávač pár
- Nízky objem vzduchu
- Stredný objem vzduchu
- Vysoký objem vzduchu
- Zvýšený objem vzduchu
- Ovládač funkcie „Stop and go“
- ovládač uzamknutia tlačidiel
- Ovládače na výber varnej zóny
- Tlačidlo ZAP./VYP.
- Ovládač pre udržiavanie v teple
- Ovládač časovača
- Ovládač flexibilnej zóny/funkcie BBQ

O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo vo varnej nádobe namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.



Železný hrniec

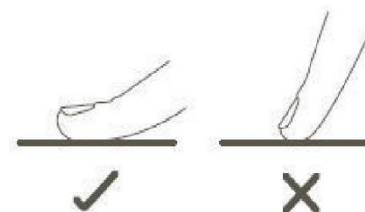
magnetický obvod
sklokeramická varná doska
indukčná cievka
indukované prúdy

Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekryva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



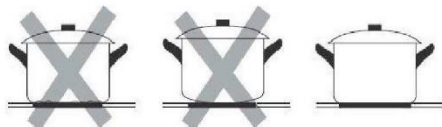
Výber správneho riadu na varenie



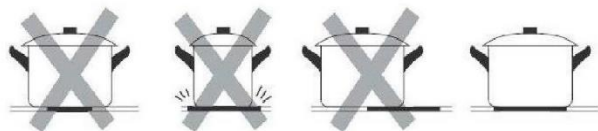
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby vlejte trochu vody.
 2. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíká , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nerezová oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



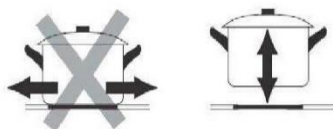
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklo povrchu.



Rozmery varnej nádobe

Varné zóny sú do určitej miery automaticky prispôsobené priemeru varnej nádoby. Dno tejto nádoby však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.

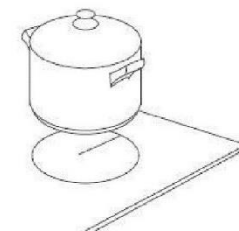
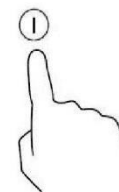
Priemer dna indukčného riadu na varenie

Varná zóna	Minimum (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Flex zóna	160 mm*270 mm alebo 240 mm

Použitie indukčnej varnej dosky

Začíname variť

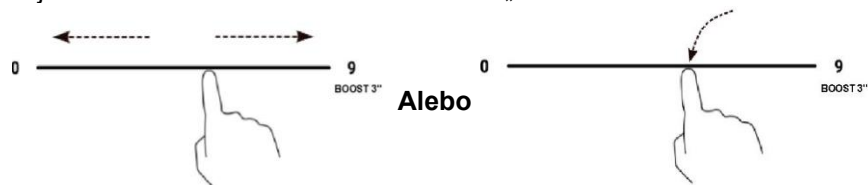
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.
Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „-“ alebo „--“, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.
2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.
 - Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



- Dotknite sa ovládača na výber varnej zóny, indikátor vedľa tlačidla začne blikať



- Nastavte úroveň výkonu posunutím posúvača „—“ alebo sa jednoducho dotknite ľubovoľného bodu „-“.



- Ak varnej zóny nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- Posunom pozdĺž „—“ sa bude výkon meniť od stupňa 1 po stupeň 9.

Ak na displeji striedavo blinká s nastavením ohrevu

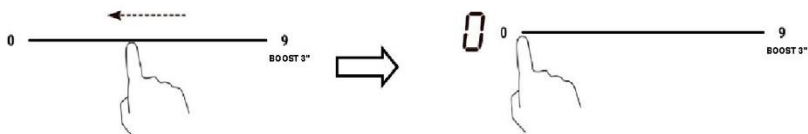
Znamená to, že:

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- varná nádoba nie je vhodná na indukčné varenie, alebo
- varná nádoba je príliš malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodnú varnú nádobu pre danú varnú zónu, ohrev sa nespustí. Displej sa automaticky vypne, ak na varnú zónu do 1 minút neumiestnite správnu varnú nádobu.

Po dokončení varenia

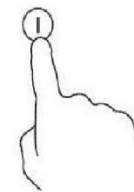
- Varnú zónu vypnite posunutím pozdĺž „—“ doľava a potom podržte 1 sekundu.



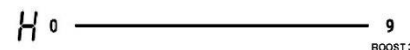
Uistite sa, že na displeji napájania sa zobrazí „0“ a potom „H“.



- Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.



- Dávajte pozor na horúce povrchy
Symbol „H“ sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



V prípade prerušenia napájania, kým svieti „H“, dávajte pozor, aby ste sa nedotkli varného povrchu, aj keď sa po obnovení napájania „H“ už nezobrazuje.

Používanie správy výkonu

Pomocou správy výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 3,1 kW/ 4,5 kW a 7,4 kW. Predvolené nastavenie celkového výkonu je maximálna úroveň výkonu.

Nastavenie celkovej úrovne výkonu tak, aby vyhovovala vašej požiadavke

- Uistite sa, že varná doska je vypnutá.
Poznámka: Správu napájania môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.
- Dotknite sa tlačidla „Funkcia pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd. Začujete jedno pípnutie bzučiaka.
- Po zaznení pípnutia, stlačte súčasne tlačidlo „+“ a „-“ a podržte ich 3 sekundy, indikátor časovača zobrazí blikajúcu predchádzajúcu celkovú úroveň výkonu, napr. 3.1. Opätovným stlačením a podržaním tlačidiel „+“ a „-“ na 1 sekundu prepnete na inú úroveň výkonu, napríklad 3.1. Keď blinká požadované napájanie, stlačte tlačidlo „Funkcia pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd. Zvukové znamenie bude pípať 10-krát. Znamená to, že ste dokončili nastavenie.

Poznámka:

1. Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** od pípnutia. V opačnom prípade budete musieť začať znova od kroku 2.
2. Po dokončení nastavenia počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tohto obdobia sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. V opačnom prípade bude nastavenie neplatné.

Pravidlá správy napájania

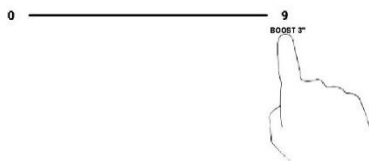
Ak celkový výkon prekročí obmedzenie 3,1 kW, 4,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nebudete môcť zvýšiť výkon žiadnej zóny. Ak ho zvýšite stlačením tlačidla „+“, varná doska 3-krát pípne a indikátor zobrazí blikajúce „Pn“. Preto musíte znížiť výkonový stupeň iných zón pred zvýšením výkonu cieľovej zóny.

Používanie funkcie Boost

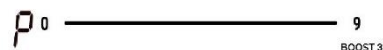
Boost je funkcia, pri ktorej sa jedna zóna zvýši na väčší výkon za jednu sekundu a trvá 5 minút. Môžete tak získať výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

1. Stlačte a podržte posúvač na pravom konci pre zónu, na ktorej chcete aktivovať funkciu Boost.



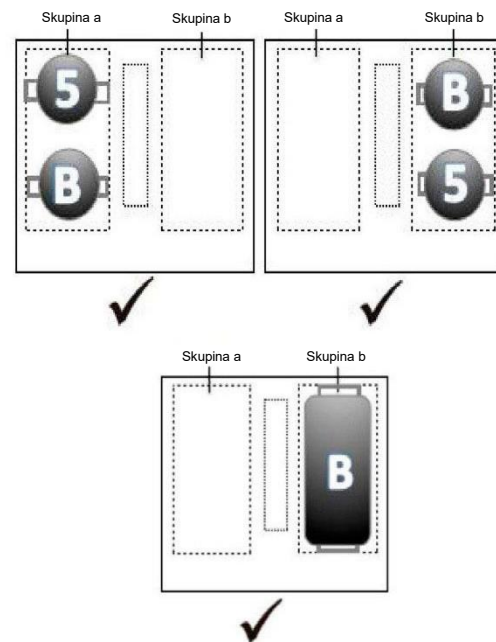
1. Zvýšený výkon bude trvať 5 minút, potom sa zóna zo stavu zosilnenia prepne späť na normálny výkon



2. Ak chcete počas týchto 5 minút funkciu zosilnenia zrušiť, priamo vyberte oblasť na posúvači okrem tlačidla Boost.

Obmedzenia pri používaní

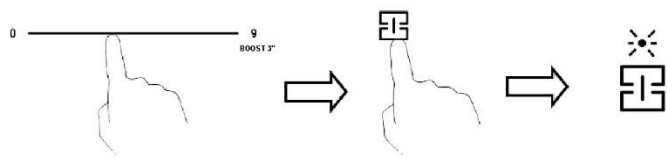
Štyri zóny boli rozdelené do dvoch skupín. V jednej skupine, ak používate zosilnenie v jednej zóne, najprv sa uistíte, že druhá zóna pracuje na/pod úrovňou výkonu 5. Keď vyberiete jednu zónu a stlačíte tlačidlo „boost“, kým druhá zóna pracuje nad úrovňou výkonu 5, na displeji vybranej zóny budú blikat symboly „P“ a „9“ a úroveň výkonu sa automaticky nastaví na 9. .



Pripomienka: Ak nepoužívate funkciu zosilnenia, môžete použiť všetky štyri zóny súčasne.

Použitie flex zóny

1. Dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, ktorú chcete zmeniť na flexibilnú zónu, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla výberu flexibilnej zóny, aby ste aktivovali flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, indikátory úrovne výkonu prednej zóny a zadnej zóny budú indikovať rovnakú úroveň výkonu a LED indikátor vedľa tlačidla flexibilnej zóny sa rozsvieti.

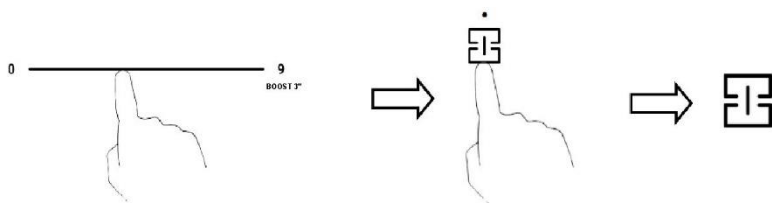


3. Potom sa môžete posúvať po posúvači „—“ alebo sa len dotknúť ktoréhokoľvek bodu na posúvači „—“.



Alebo

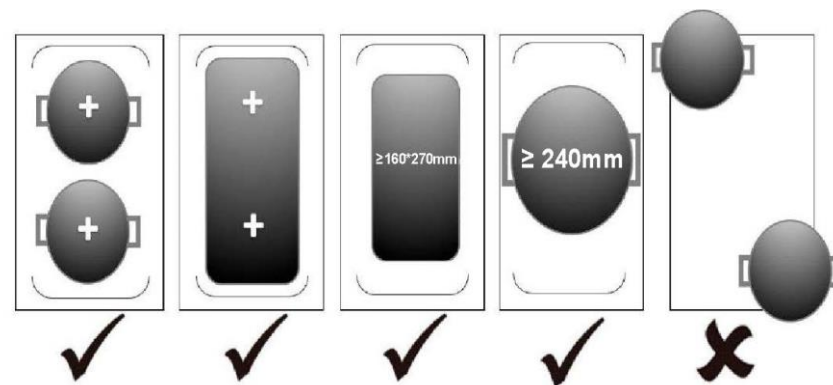
4. Ak chcete ukončiť varenie na flexibilnej zóne, dotknite sa jedného z posúvačov a potom sa dotknite tlačidla flexibilnej zóny.



Flex zóna

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako dve rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria dva nezávislé induktoory, ktoré sa dajú ovládať samostatne. Keď funguje ako jedna zóna, riad sa presúva z jednej zóny na druhú v rámci flexibilnej oblasti, pričom sa zachováva rovnaký výkon ako v zóne, kde bol riad pôvodne umiestnený, pričom časť, ktorá nie je zakrytá riadom, sa nebude zahrievať.
- Dôležité: Dbajte na to, aby ste riad umiestnili do stredu jednej varnej zóny. V prípade použitia veľkých hrncov, oválnych, obdĺžnikových a podlhovastých panvíc umiestnite panvice do stredu varnej zóny tak, aby nádoby prekryvala oba križe.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia varných nádob:



Ako veľká varná zóna

1. Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte príslušné tlačidlo.
2. Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.

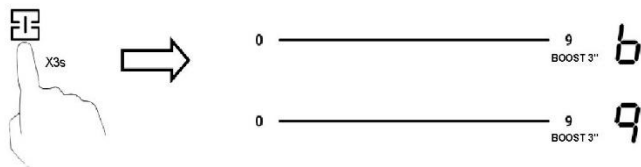
Ako dve samostatné varné platne

Ak chcete použiť flexibilnú oblasť ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami výkonu, znova stlačte príslušné tlačidlo, aby sa zóny vrátili k pôvodným nastaveniam.

Používanie funkcie grilovania

BBQ je funkcia, ktorá sa používa v režime flexibilnej zóny, ktorá umožní, aby teplota povrchu panvice zostala na primeranej úrovni. Pre funkciu BBQ sa môžu používať iba dve oblasti vpravo.

1. Dotknite sa jedného z posúvačov pravej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla flexibilnej zóny a podržte ho 3 sekundy, čím aktivujete funkciu BBQ. Potom sa zobrazia „b“ a „q“.



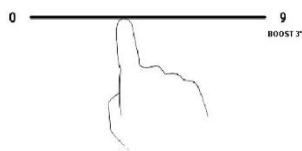
3. Ak chcete funkciu grilovania zrušiť, dotknite sa jedného z posúvačov pravej zóny a potom sa dotknite ovládača flexibilnej zóny.

Používanie udržiavania teploty

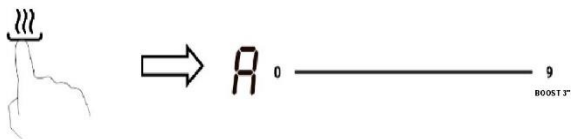
Funkcia udržiavania tepla „Keep warm“ je vhodná na udržiavanie jedla v teple.

Pomocou funkcie Keep warm sa dosiahne stabilná teplota

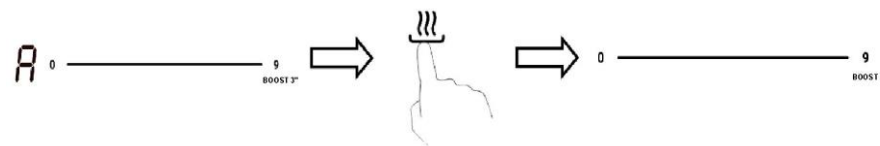
1. Vyberte varnú zónu.



2. Potom sa dotknite tlačidla udržiavania tepla, aby ste aktivovali funkciu udržiavania teploty. Potom sa na indikátore varnej zóny zobrazí „A“.



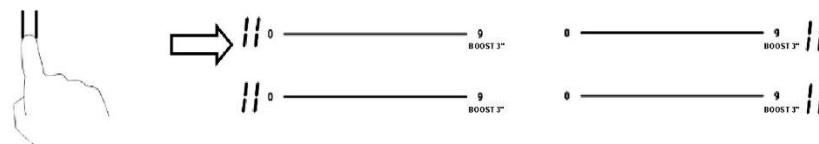
3. Ak chcete funkciu udržiavania teploty zrušiť, dotknite sa príslušného tlačidla funkcie udržiavania tepla. Ohrevná zóna sa vráti k výkonu na stupeň „0“.



Používanie funkcie Pauza

Funkciu pozastavenia je možné použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a znova ju zapnúť.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
 2. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, indikátor varnej zóny zobrazí „II“.
- Potom bude prevádzka indukčnej varnej dosky vypnutá pre všetky varné zóny, okrem tlačidiel STOP+GO, ZAP./VYP. a lock.



3. Ak chcete stav pauzy zrušiť, stlačte tlačidlo STOP+GO, varná zóna sa vráti k pôvodnému stavu výkonu.

Použitie odsávača pár

1. Aktivácia odsávača pár.

Ak chcete zvoliť výkon pre ktorúkoľvek varnú zónu, odsávač pár sa automaticky aktivuje a spustí sa na úrovni 1.



2. Vypnutie odsávača.

Stlačením tlačidla Zap./Vyp. odsávač pár vypnete. Môžete ho znova aktivovať stlačením tohto tlačidla.

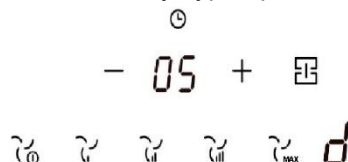


- Nastavte tlačidlo výkonu podľa úrovne, úroveň výkonu sa bude meniť od stupňa 1 po 3. Pri úrovni výkonu „P“ to bude trvať 5 minút.

Oneskorené vypnutie

Oneskorené vypnutie je funkcia, ktorá umožňuje prevádzku odsávača pár aj po vypnutí varnej dosky.

- Pri ukončení prípravy jedla sa uistite, že odsávač pár je v prevádzke. Potom varnú dosku vypnite dotykom ovládača ZAP./VYP. (nie ovládačom ZAP./VYP. pre odsávač), číslica časovača zobrazí „05“, odsávač pár sa automaticky vypne po 5 minútach.



Uzamknutie ovládacích prvkov

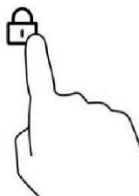
- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“

Odomknutie ovládačov

- Uistite sa, že je indukčná varná doska zapnutá.
- Dotknite sa a malú chvíľu podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
- Teraz môžete začať používať svoju indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Ochrana pred prehriatím

Teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky monitoruje snímač teploty. Pri zistení nadmernej teploty sa indukčná varná doska automaticky vypne.

Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

Ochrana – automatické vypnutie

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

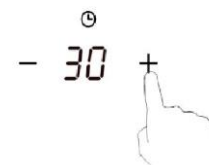
Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

- Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

Poznámka: kuchynskú minútku môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.

- Dotknite sa ovládača „+“ „-“, indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.

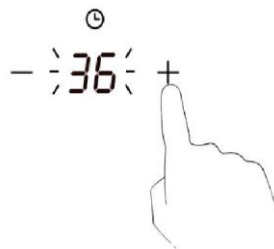


3. Čas nastavte dotykom ovládača „-“ alebo „+“.

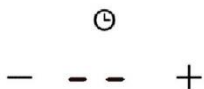
Rada: Jedným dotykem ovládača „-“ alebo „+“ hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.

4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikáť.



5. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené pre túto funkciu:

1. Dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor odpočítavania času začne blikáť a na displeji časovača sa zobrazí „30“.
3. Čas nastavte dotykem ovládača „-“ alebo „+“.

Rada: Jedným dotykem ovládača „-“ alebo „+“ hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Dotykem a podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača skráťte alebo predĺžite o 10 minút.

4. Ak chcete časovač zrušiť, dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, a potom nastavte čas na „00“. A potom „-“.
5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikáť.

POZNÁMKA: Bodka vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že zóna je vybraná.



6. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varnej zóny

1. Ak použijete túto funkciu na viac ako jednu varnú zónu, indikátor časovača zobrazí najkratší čas.
(napr. čas nastavenia zóny 2# je 3 minúty, čas nastavenia zóny 3# je 6 minút, indikátor časovača zobrazuje „03“.)

POZNÁMKA: Blikajúca bodka vedľa indikátora výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej varnej zóny, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny. Časovač indikuje svoj nastavený čas.

2. Po uplynutí doby časovača určenej na varenie sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.

POZNÁMKA: Ak chcete upraviť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

Odporúčania k vareníu



Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie Power Boost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vriť, znížte nastavenie teploty.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých chutných steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatláčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, vhodnú na indukčnú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržiajte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3 – 4	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
5 – 6	• palacinky
7 – 8	• soté • varenie cestovín
9	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiacieho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch	5. Vypnite napájanie varnej dosky. 6. Nečistotu namočte 7. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 8. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 9. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie indukčnej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia sa príslušné ochranné kódy:

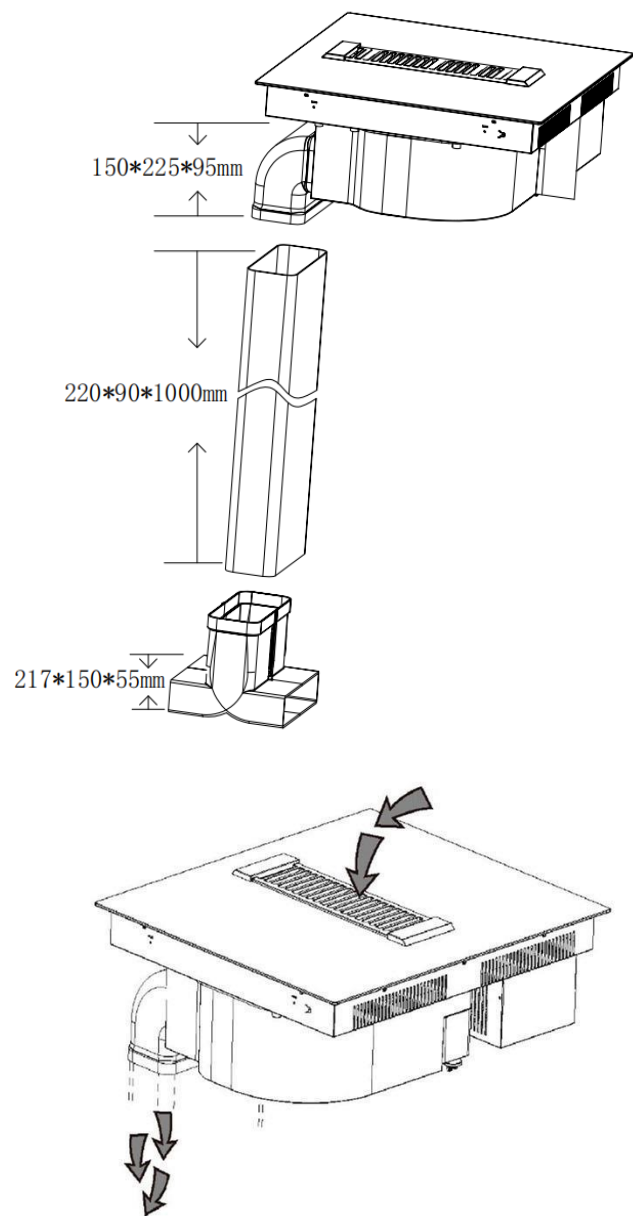
Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Reštartujte po vychladnutí varnej dosky.

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch. Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

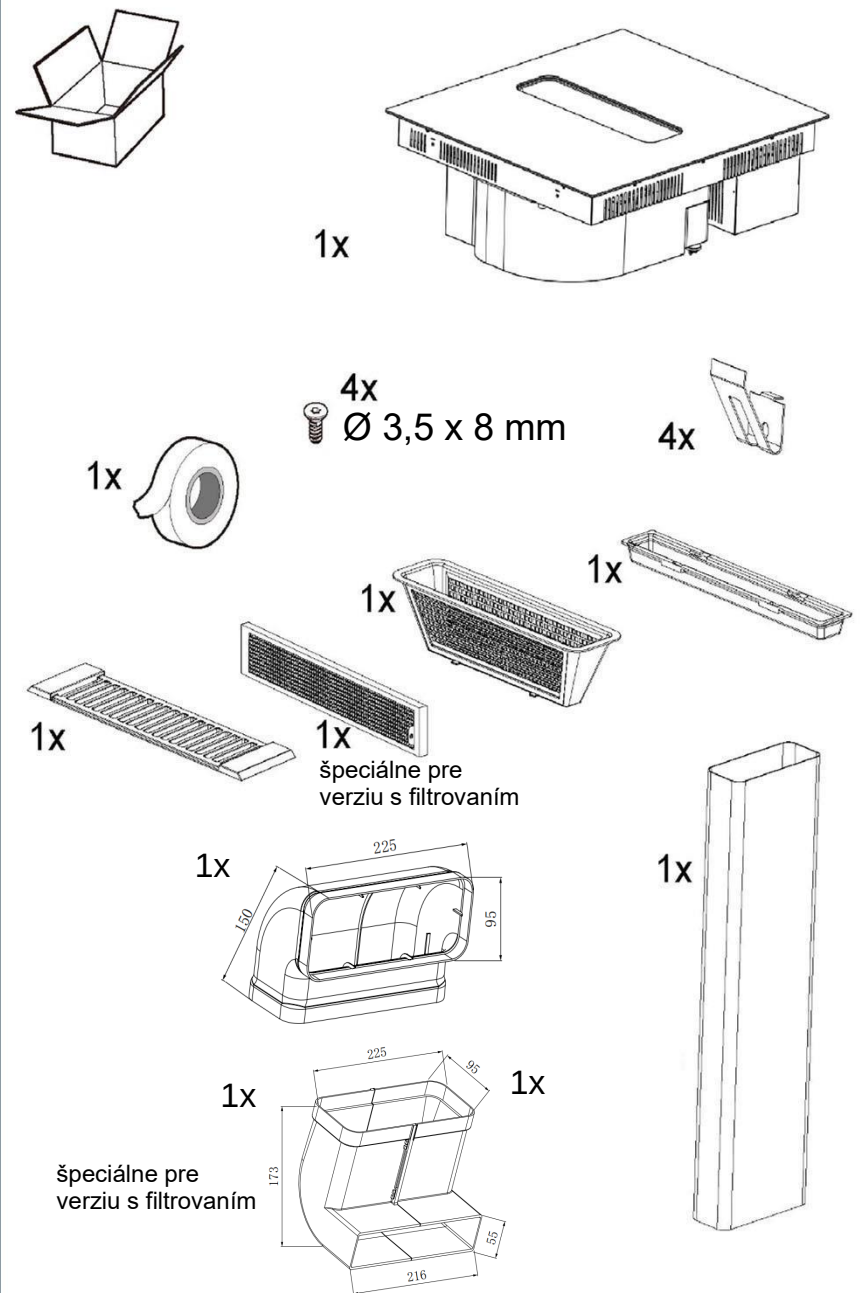
Technické špecifikácie

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Varné zóny	4 zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	6800-7600W	6800-7600W
Veľkosť výrobku DxŠxV (mm)	590X520X213	590X520X213
Rozmery pri zabudovaní AxB (mm)	560X490	560X490

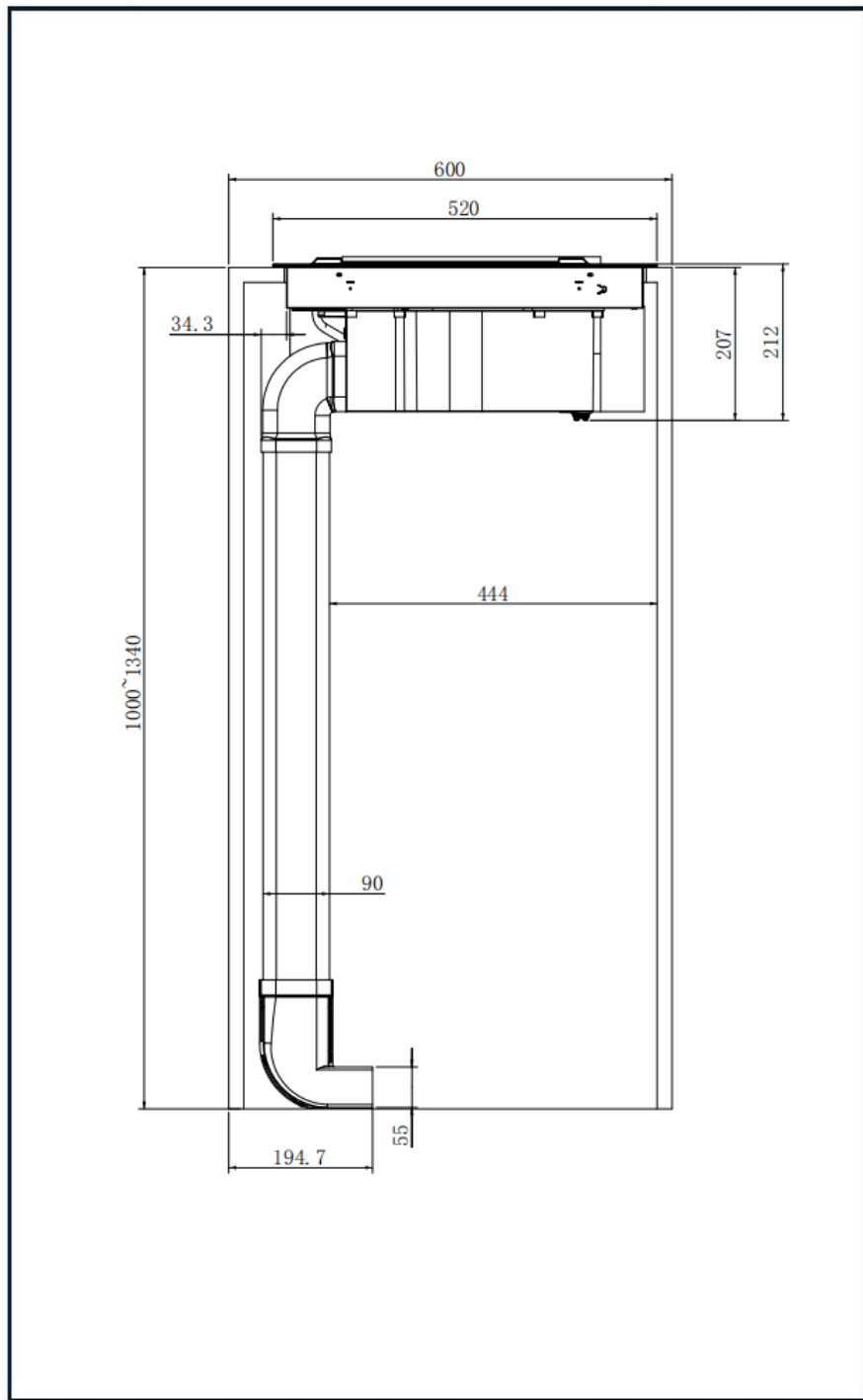
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.



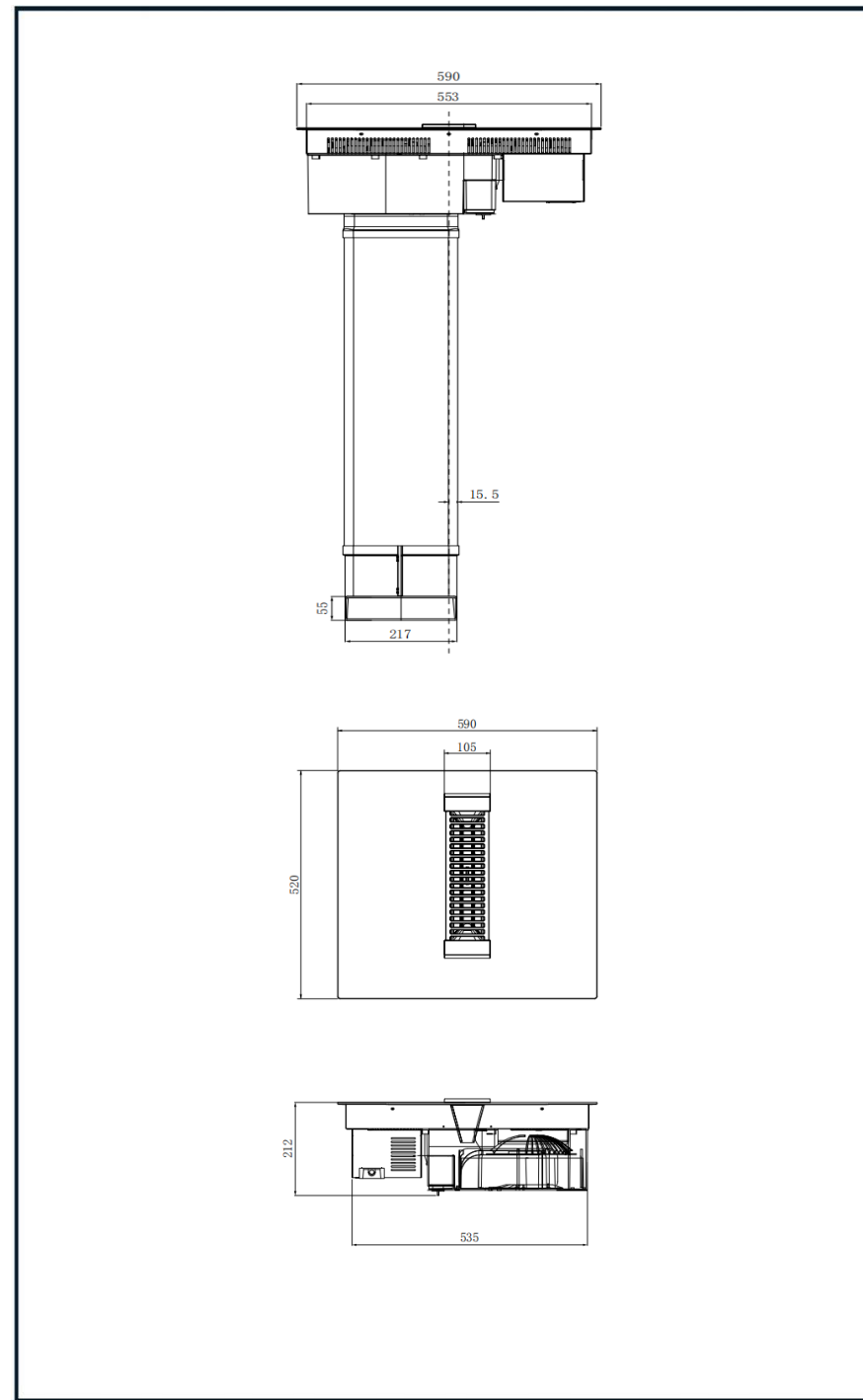
274



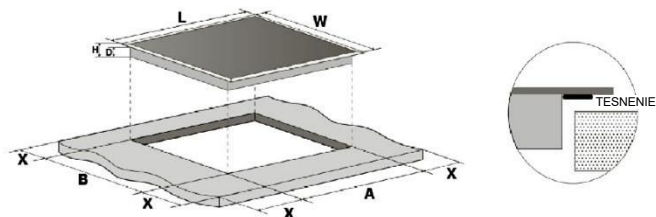
275



276



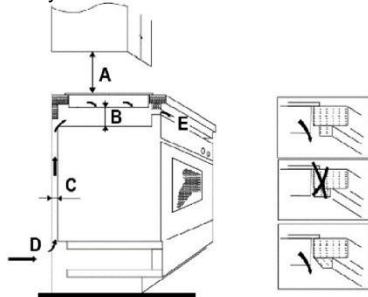
277



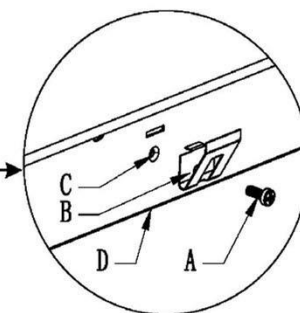
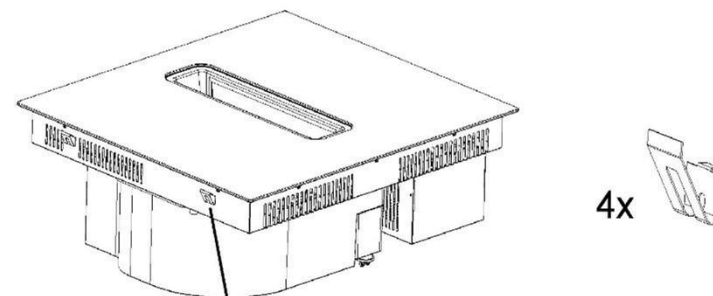
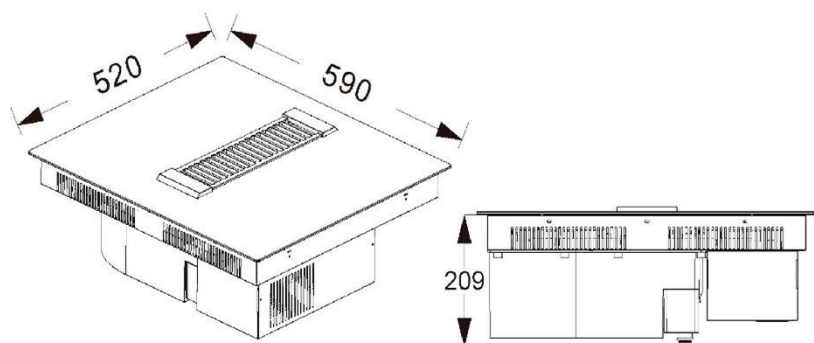
D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.

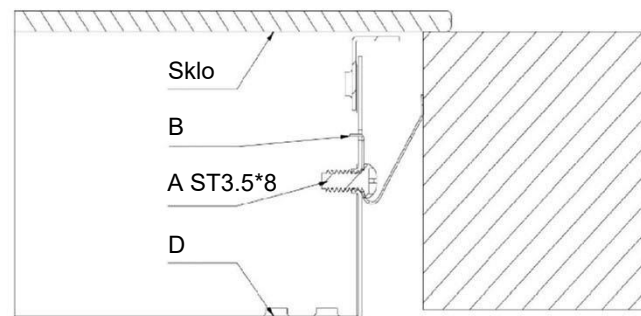


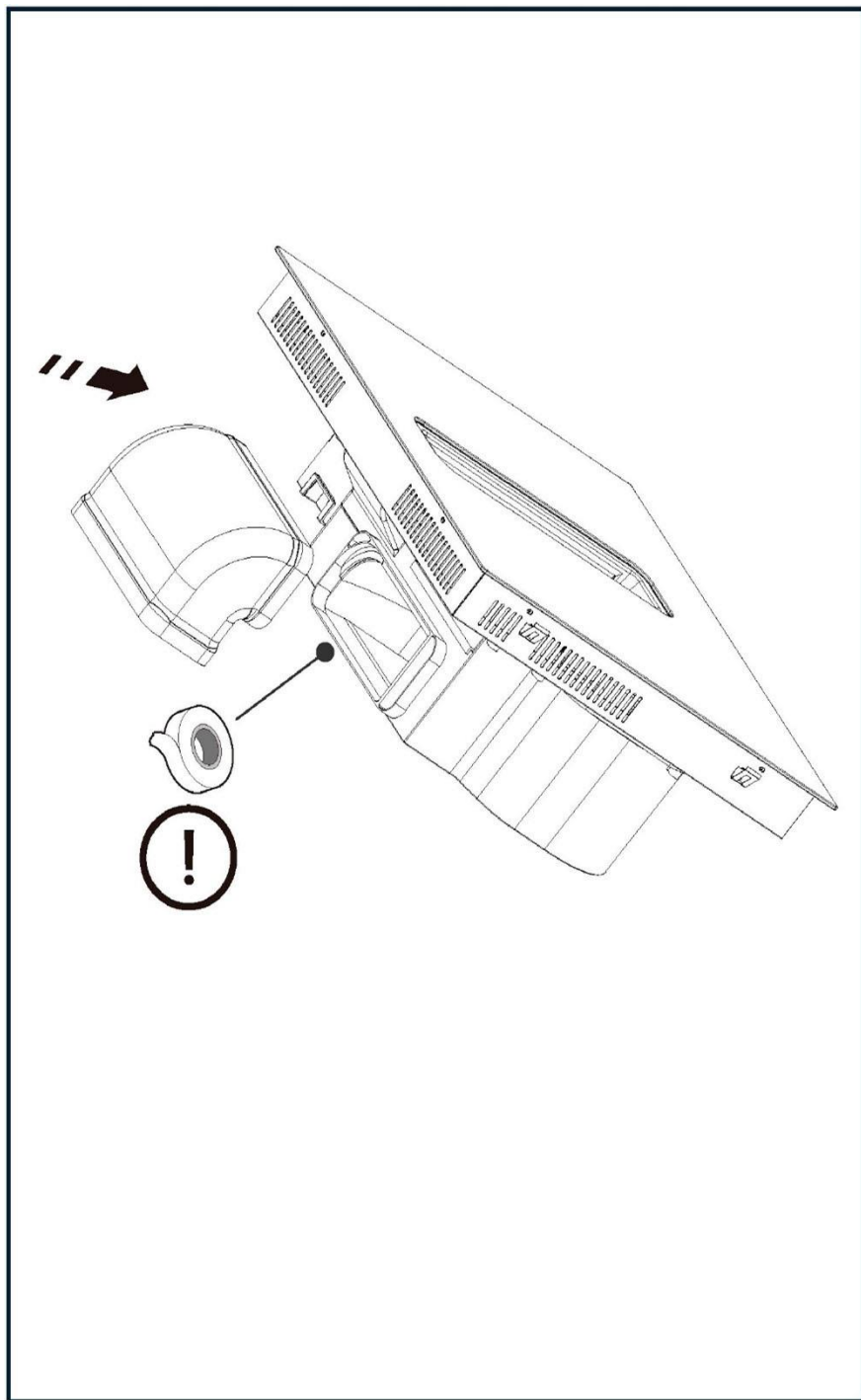
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm



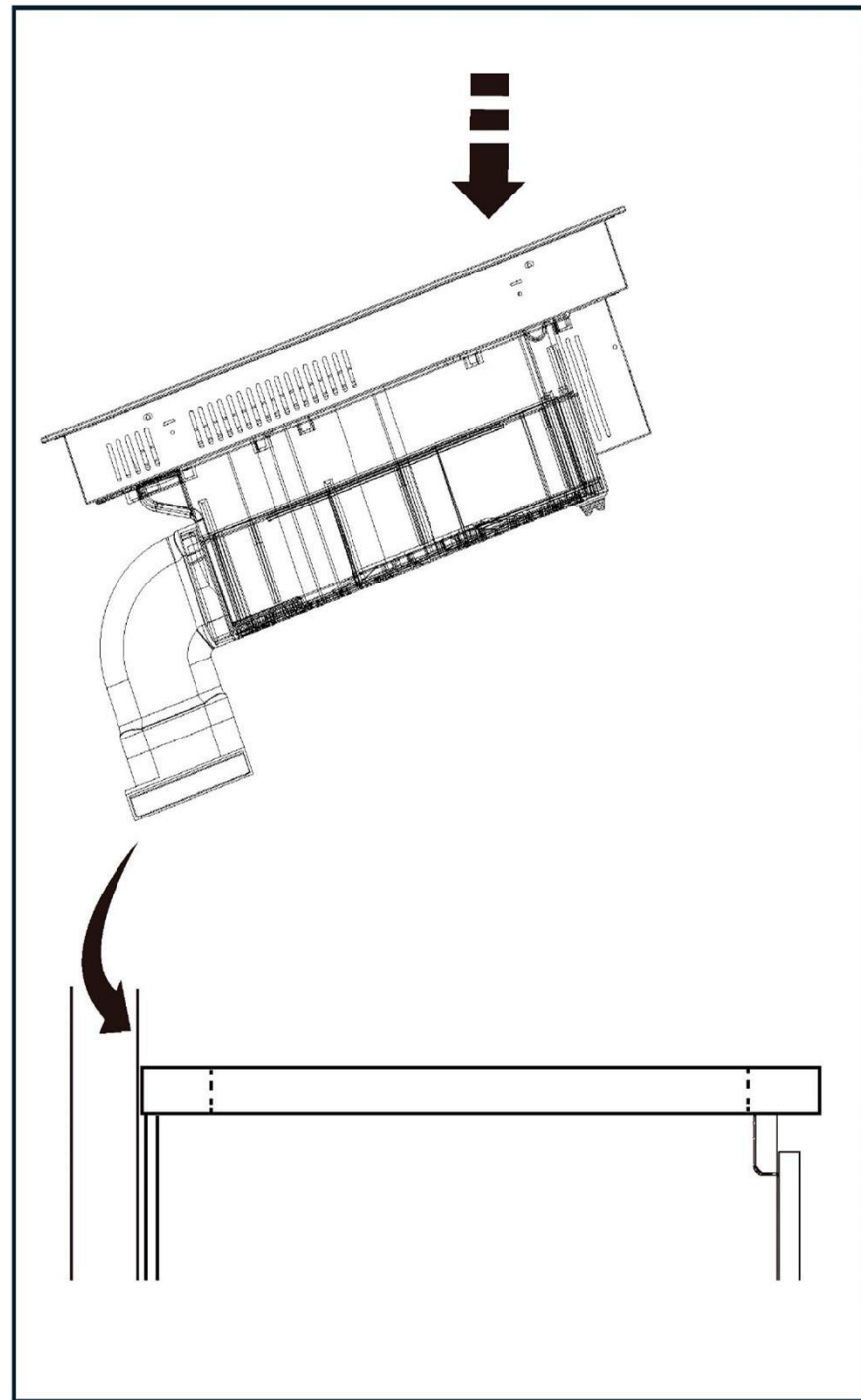
A	B	C	D
Skrutka	Konzola	Otvor na skrutku	Spodná základňa

Pracovná doska/Skrinka kuchynskej linky

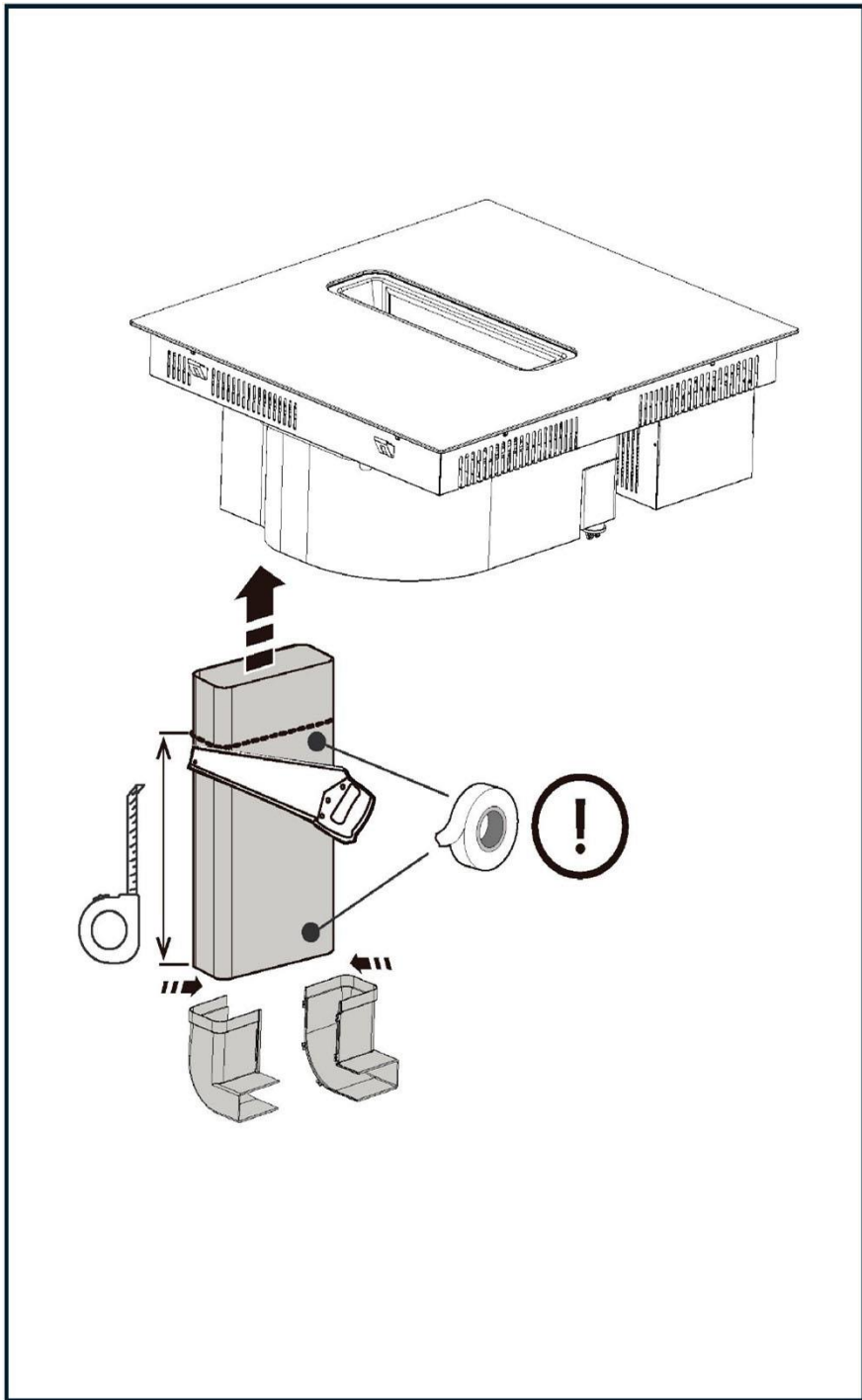




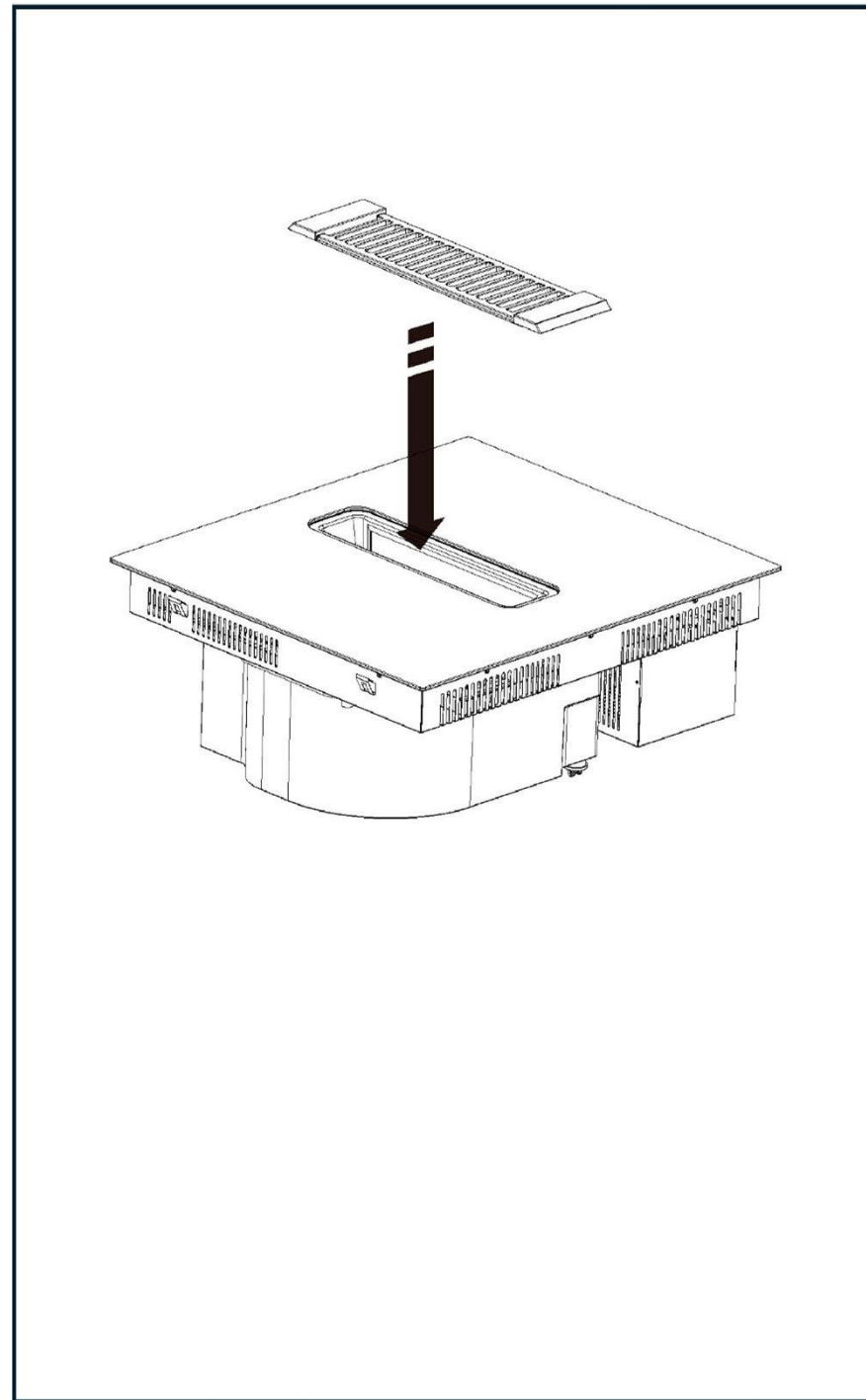
280



281



282



283

Pred inštaláciou spotrebiča sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami. Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek)
- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia.

- na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- prírodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- vo vnútri skrinky do spodnej časti varnej dosky je dostatočný prúd čerstvého vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný

Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.

3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

⚠ Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.

Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

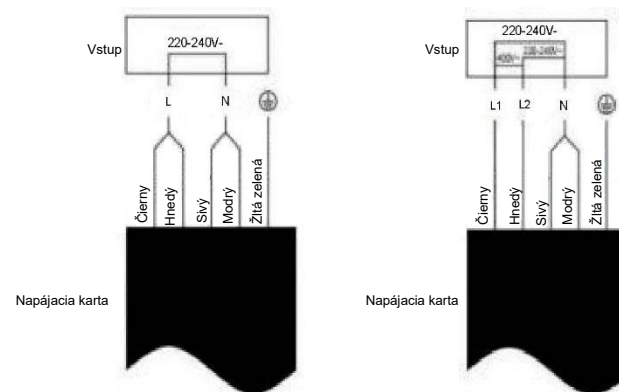
Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

Elektrické napájanie spotrebiča musí byť v súlade s príslušnou normou alebo prostredníctvom jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, úkon musí vykonať zástupca servisu určenými nástrojmi, aby sa predišlo akýmkoľvek nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



LIKVIDÁCIA:
Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.

- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

Rad i održavanje Opasnost od strujnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.

- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Ne upotrebljavajte uređaj za zagrijavanje prostorije.

- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom tipki na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.

- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvima i sličnim aplikacijama kao što su kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima na farmama te za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; ugostiteljskim objektima koji nude noćenje s doručkom.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

UPOZORENJE: Kako biste spriječili prevrtanje uređaja, moraju se ugraditi sredstva za stabilizaciju. Pogledajte upute za ugradnju.

UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj.

Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

Uređaj ima priključak za uzemljenje samo za funkcionalne svrhe

MJERE OPREZA ZA NAPU

Ne dopustite djeci da upravljaju uređajem. Napa služi samo za kućnu uporabu, nije prikladna za roštilj, pečenje i druge komercijalne svrhe.

Napa i njezin filter trebaju se redovito čistiti kako bi ostali u dobrom radnom stanju.

Očistite napu prema uputama za uporabu i čuvajte uređaj od pregorijevanja. Održavajte dobru konvekciju u kuhinji. Prije spajanja uređaja provjerite je li kabel za napajanje oštećen. Oštećeni kabel za napajanje smije zamijeniti samo kvalificirano servisno osoblje. Prostorija mora biti propisno provjetrena kada se napa rabi istovremeno s radnim uređajima;

Zrak se ne smije ispustiti u dimnjak koji se rabi za ispušne plinove uređaja na plin ili druga goriva; Treba se pridržavati propisa o ispuštanju zraka.

Uređaj nije namijenjen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su dobili upute za upotrebu uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.

OPREZ: Prilikom uporabe s uređajima za kuhanje dostupni dijelovi mogu se zagrijati.

Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja

Opasnost od električnog udara

Uključite ovaj uređaj samo u propisno uzemljenu utičnicu. Ako ste u nedoumici, potražite savjet od odgovarajuće kvalificiranog inženjera.

Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do smrti, požara ili strujnog udara.

Čestitamo na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje s ugrađenom napom.

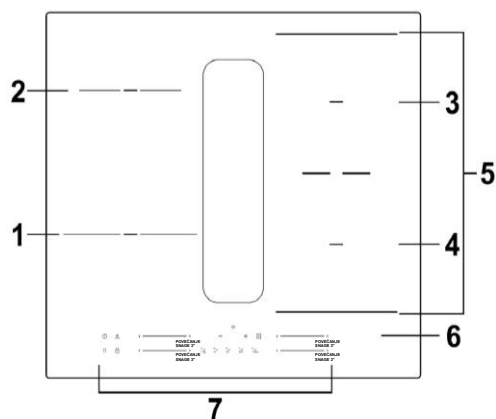
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

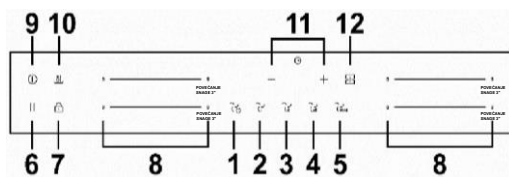
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



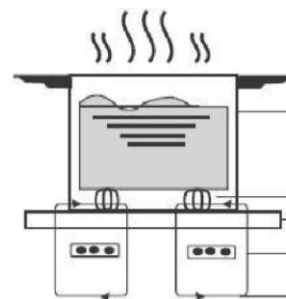
1. Zona 2000 W, povećanje snage na 2600 W
2. Zona od 1500 W, povećanje snage na 1800 W
3. Zona 2000 W, povećanje snage na 2600 W
4. Zona 1500 W, povećanje snage na 2000 W
5. Fleksibilna zona, povećanje snage od 2800 W na 3500 W
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča



1. Uključivanje/isključivanje nape
2. Niska razina volumena zraka
3. Srednja razina volumena zraka
4. Visoka razina volumena zraka
5. Povišena razina volumena zraka
6. Upravljački element za funkciju zaustavljanja i pokretanja
7. Upravljački element za zaključavanje tipki
8. Tipke za odabir zone zagrijavanja
9. Tipka za uključivanje/isključivanje
10. Upravljanje podgrijavanjem
11. Upravljanje vremenskim programatorom
12. Upravljanje fleksibilnom zonom / funkcijom roštilja

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim vibracijama generira toplina izravno u tavu, a ne neizravnim putem zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.



željezni lonac

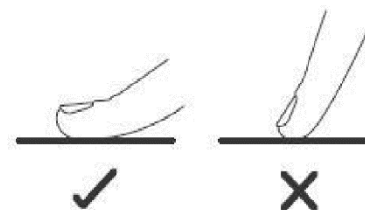
magnetski krug
ploča od staklene keramike
indukcijska zavojnica
inducirane struje

Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



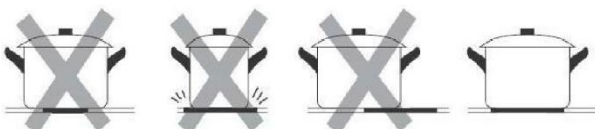
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđaj čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



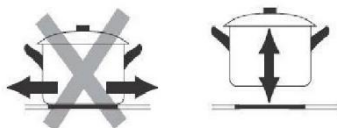
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



Dimenzije posude

Zone za kuhanje se do ograničenja automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.

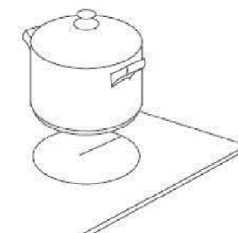
Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje

Zona za kuhanje	Minimalno (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Fleksibilna zona	160 mm*270 mm ili 240 mm

Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

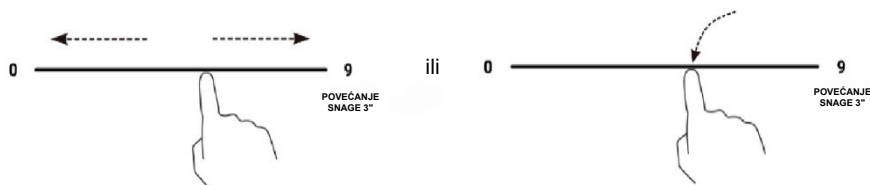
1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, na svim pokazivačima će se prikazivati "-" ili "--", što znači da je indukcijska ploča ušla u stanje pripravnosti.
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
 - Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke će treptati



4. Postavite razinu snage da klizač vučete duž "—" ili jednostavno dodirnete bilo koje mjesto na "—"



- Ako ne odaberete postavku zagrijavanja u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.
- Ako vučete duž "—", snaga će varirati od stupnja 1 do stupnja 9.

Ako na zaslonu trepće $\geq \leq$ naizmjenice s postavkom topline

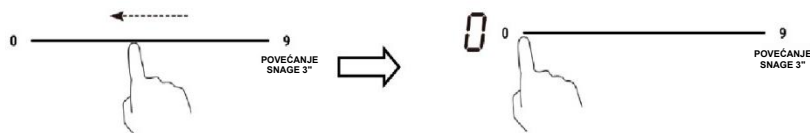
To znači:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje. Zaslon se automatski isključuje nakon 1 minute ako se nije postavila prikladna posuda.

Nakon završetka pripremanja

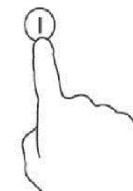
1. Isključite zonu za kuhanje pomakom klizača duž "—" ulijevo i zadržite 1 sekundu.



Provjerite da se na pokazivaču napajanja prikazuje "0", a zatim "H".



2. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.



3. Pazite na vruće površine
Slovo H pokazuje koja zona za kuhanje je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



U slučaju prekida napajanja dok je uključeno "H", vodite računa da ne dodirujete površinu za kuhanje čak i ako se "H" više ne prikazuje kad se vrati napajanje.

Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Pomoću upravljanja napajanjem možete podesiti ukupnu snagu na 3,1 kW / 4,5 kW i 7,4 kW. Zadana postavka ukupne snage je maksimalna razina snage.

Podešavanje ukupne razine snage u skladu s vašim zahtjevima

1. Pobrinite se da ploča za kuhanje bude isključena.

Napomena: upravljanje snagom možete podesiti samo kad je ploča za kuhanje isključena.

2. Dodirnite i 5 sekundi držite gumb "funkcija pauze". Možete čuti jedan zvučni signal.

3. Nakon što čujete zvučni signal, istodobno dodirnite i 3 sekunde držite gumb "+" i "-", indikator vremenskog programatora prikazat će treptajući iznos prethodne ukupne razine snage, npr.

'3.1'. Dodirnite i 1 sekundu držite "+" i "-" kako biste se ponovno prebacili na drugu razinu snage, na primjer 3.1. Kad željena snaga bude treptala, dodirnite i 5 sekundi držite gumb "funkcija pauze". Zvučni signal će se oglasiti 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.

Napomena:

1. Nakon koraka 2, morate dodirnuti "+" i "-" **unutar 3 sekunde** nakon što začujete zvučni signal. U protivnom ćete morati početi ispočetka od koraka 2.
2. Kada završite s podešavanjem, pričekajte do kraja 10 zvučnih signala. Tijekom tog razdoblja nemojte dodirivati nijedan gumb. U suprotnom će postavka biti nevažeća.

Pravila za upravljanje snagom

Ako ukupna snaga premaši ograničenje od 3,1 kW, 4,5 kW (ovisno o razini koju ste postavili), nećete moći povećati razinu snage bilo koje zone. Ako je povećate dodiranjem na "+", ploča za kuhanje će se oglasiti zvučnim signalom 3 puta, a na indikatoru će se prikazati treptajući "Pn". Stoga morate smanjiti stupanj snage drugih zona prije povećanja snage predmetne zone.

Uporaba povećanja snage

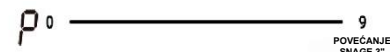
Povećanje snage je funkcija koja povećava snagu jedne zone u jednoj sekundi i traje 5 minuta. Tako možete dobiti veću snagu za brže kuhanje.

Uporaba povećanja snage za dobivanje veće snage

1. Pritisnite i zadržite krajnji desni kraj klizača zone za koju želite ući u funkciju povećanja snage.



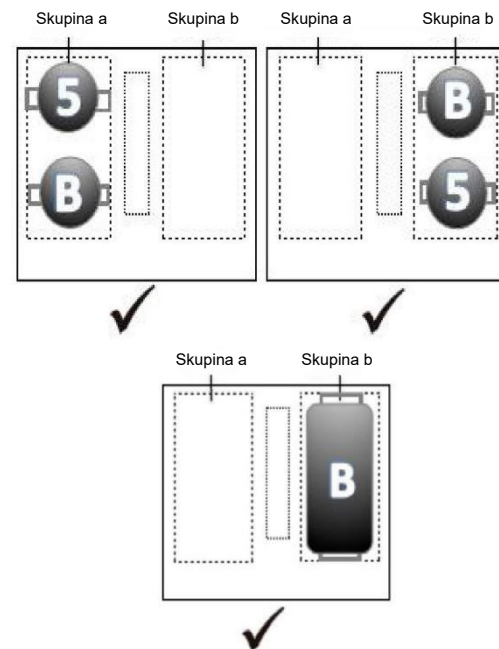
1. Povećanje snage trajat će 5 minuta, a zatim će zona izaći iz povećanja snage



2. Ako želite otkazati povećanje snage tijekom tih 5 minuta, izravno odaberite područje na klizaču osim gumba za povećanje snage.

Ograničenja pri uporabi

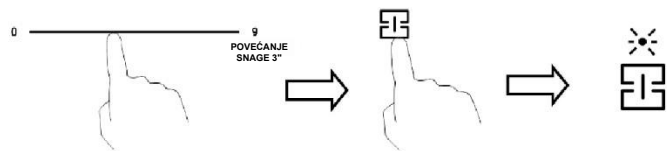
Četiri zone bile su podijeljene u dvije skupine. Ako u jednoj skupini koristite povećanje snage u jednoj zoni, prvo provjerite da li druga zona radi na/ispod razine snage 5. Kad odaberete jednu zonu i pritisnete tipku za "povećanje snage", ako druga zona radi iznad razine snage 5, simboli "P" i "9" treptat će na zaslonu odabrane zone i razina snage automatski će se podesiti na 9.



Napomena: Kada ne koristite funkciju za povećanje snage, možete koristiti sve četiri zone istodobno.

Korištenje fleksibilne zone

1. Dodirnite klizač zone za kuhanje za koju se nadate da će ući u fleksibilnu zonu za kuhanje, treptat će indikator pored tipke.
2. Dodirnite tipku za odabir fleksibilne zone kako biste aktivirali fleksibilno područje kao jednu veliku zonu, indikatori razine snage prednje i stražnje zone pokazivat će istu razinu snage, a led indikator pored tipke fleksibilne zone će zasvijetliti.

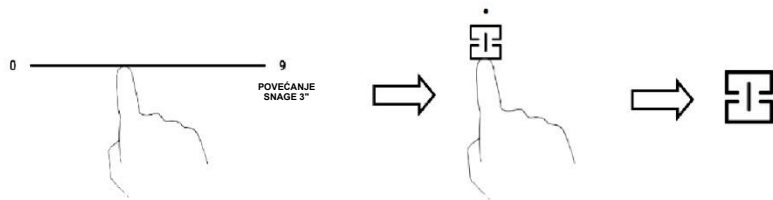


3. Zatim možete kliziti duž regulatora "—" ili jednostavno dodirnuti bilo koju točku na "—".



ili

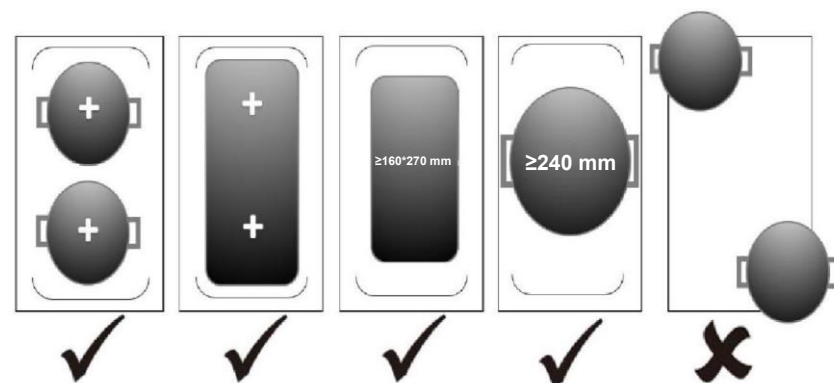
4. Ako želite napustiti fleksibilnu zonu, dodirnite jedan od klizača, a zatim dodirnite tipku fleksibilne zone.



Fleksibilna zona

- Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.
- Fleksibilno područje sastoji se od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati. Kada radi kao jedna zona, posuđe se premješta iz jedne zone u drugu unutar fleksibilnog područja zadržavajući istu razinu snage zone u kojoj je posuđe prvotno bilo postavljeno, a dio koji nije pokriven posuđem neće se zagrijavati.
- Važno: Postavite posuđe u središte pojedinačne zone za kuhanje. U slučaju velikog lonca, ovalne, pravokutne i izdužene posude, postavite posude u sredinu zone za kuhanje koja pokriva oba križa.

Primjeri dobrog i lošeg postavljanja lonca:



Kao velika zona

1. Za aktivaciju fleksibilnog područja kao jedne velike zone samo pritisnite namjensku tipku.
2. Podešavanje snage radi kao i svako drugo normalno područje.

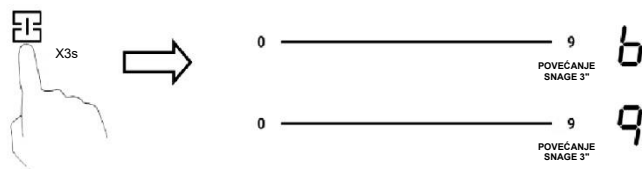
Kao dvije neovisne zone

Kako biste fleksibilno područje koristili kao dvije različite zone s različitim postavkama snage, ponovno pritisnite namjensku tipku i zone će se vratiti na svoje stare postavke.

Uporaba funkcije roštilja

Roštilj je funkcija koja se koristi u načinu rada fleksibilne zone koji će omogućiti da temperatura površine posude ostane na razumnoj razini. Samo dva područja s desne strane mogu koristiti funkciju roštilja.

1. Dodirnite jedan od klizača desne zone, indikator pored tipke će treptati.
2. Dodirnite tipku fleksibilne zone i držite ju 3 sekunde kako biste aktivirali funkciju roštilja. Tada će se prikazati 'b' i 'q'.



3. Ako želite otkazati funkciju roštilja, dodirnite jedan od klizača desne zone, a zatim dodirnite regulator fleksibilne zone.

Uporaba funkcije Keep warm

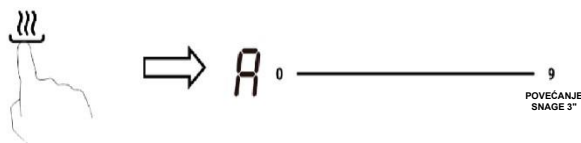
Funkcija Keep warm prikladna je za podgrijavanje hrane.

Uporaba funkcije Keep warm za postizanje stabilne temperature

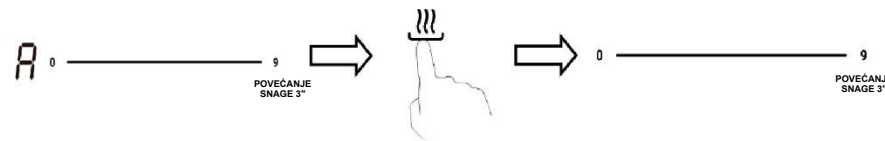
1. Odaberite zonu za kuhanje.



2. Zatim dodirnite gumb Keep warm kako biste aktivirali funkciju održavanja topline. Tada će se na pokazivaču zone za kuhanje prikazati "A".



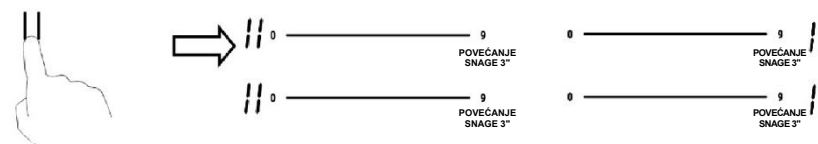
3. Ako želite otkazati funkciju Keep warm, dodirnite i zadržite funkciju Keep warm zone grijanja. Zona grijanja će se vratiti na stupanj snage "0".



Uporaba funkcije pauze

Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje rada induksijske ploče za kuhanje i vraćanje u rad.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb STOP+GO, indikator zone za kuhanje će prikazivati "II". Zatim će se rad induksijske ploče za kuhanje deaktivirati u okviru svih zona za kuhanje, osim tipki STOP+GO, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.

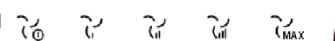


3. Za poništavanje stanja pauze dodirnite gumb STOP+GO, zatim će se zona za kuhanje vratiti na stupanj snage koji ste prethodno podesili.

Uporaba nape

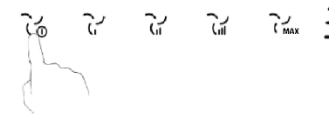
1. Aktiviranje nape.

Ako želite odabrati snagu za bilo koju zonu kuhanja, napa će se automatski aktivirati i pokrenuti s razinom 1.



2. Isključivanje nape.

Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kao biste isključili napu. Možete ju ponovno aktivirati pritiskom na tu tipku.

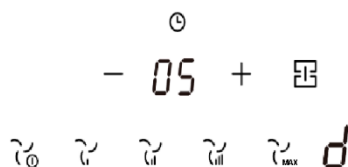


3. Podesite snagu gumbom za razinu snage, razina snage razlikovat će se od faze 1 do faze 3.
Za razinu snage P, trajat će 5 minuta.

Isključivanje s odgodom

Isključivanje s odgodom je funkcija koja omogućuje rad nape i nakon isključivanja ploče za kuhanje.

1. Nakon prestanka kuhanja provjerite radi li napa. Zatim isključite ploču za kuhanje dodiranjem gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (a ne gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE nape), znamenka vremenskog programatora prikazat će "05", a napa će se automatski isključiti nakon 5 minuta.



Blokiranje tipki

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki. Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se "Lo"

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Provjerite je li uključena indukcijska ploča za kuhanje.
2. Dodirnite i držite upravljački element za zaključavanje tipki na neko vrijeme.
3. Sada možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.



Zaštita od nadtemperature

Ugrađenim osjetnikom temperature može se pratiti temperatura unutar indukcijske ploče za kuhanje. Ako se otkrije prekomjerna temperatura, automatski se zaustavlja rad indukcijske ploče za kuhanje.

Otkrivanje malih predmeta

Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

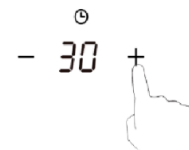
Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

1. Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje.

Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za kuhanje.

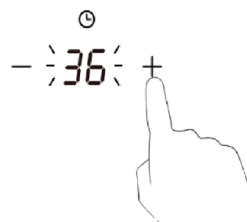
2. Dodirnite upravljanje "+" i "-", pokazivač tajmera počat će treptati i prikazivat će se "30" na zaslonu vremenskog programatora.



3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa "-" ili "+".

Savjet: Dodirnite upravljački element "-" ili "+" vremenskog programatora jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Držite pritisnutim upravljački element "-" ili "+" vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 10 minutu.

4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



5. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će "-" kada zadano vrijeme završi.



Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Zone za kuhanje postavljene za ovu značajku:

1. Dodirnite klizač zone za kuhanje za koju želite podesiti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljanje vremenskog programatora, pokazivač tajmera počinje treptati i prikazuje se "30" na zaslonu vremenskog programatora.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa "-" ili "+".

Savjet: Dodirnite upravljački element "-" ili "+" jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački element "-" ili "+", vrijeme vremenskog programatora će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

4. Za otkazivanje vremenskog programatora dodirnite klizač zone za grijanje, a zatim podesite vrijeme na "00". A zatim "--".
5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator trepće 5 sekundi.

NAPOMENA: Kada svijetli točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti i prikazivat će se "H".



Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više od jedne zone za kuhanje

1. Ako ovu funkciju koristite na više od jedne zone grijanja, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati najkraće vrijeme. (npr. podešeno vrijeme zone 2# je 3 minute, podešeno vrijeme zone 3# je 6 minuta, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati "03".)

NAPOMENA: Trepćuća točka pored indikatora razine snage znači da pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijeme zone grijanja. Ako želite provjeriti podešeno vrijeme druge zone grijanja, dodirnite regulator za odabir zone grijanja. Vremenski programator će prikazati podešeno vrijeme.

2. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuće zone grijanja automatski će se isključiti i prikazivat će se "H".

NAPOMENA: ako želite promijeniti vrijeme nakon postavljanja vremenskog programatora, morate početi od 1. koraka.

Smjernice za pripremanje hrane



Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom PowerBoost. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

Savjeti za pripremanje hrane

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite indukcijski kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku posudu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posude za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Podešavanje topline	Prikladnost
1 - 2	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsi staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštrom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan dohata djece.
Preljevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Pogledajte odjeljak „Uporaba indukcijske površine za kuhanje“ radi uputa.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Pogledajte „Njega i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.

Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.
---	------------------	--

Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice	Obratite se dobavljaču.
F9/FA	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice	Obratite se dobavljaču.
E5	Visoka temperatura senzora temperature IGBT-a	Ponovno pokrenite kada se ploča za kuhanje ohladi.

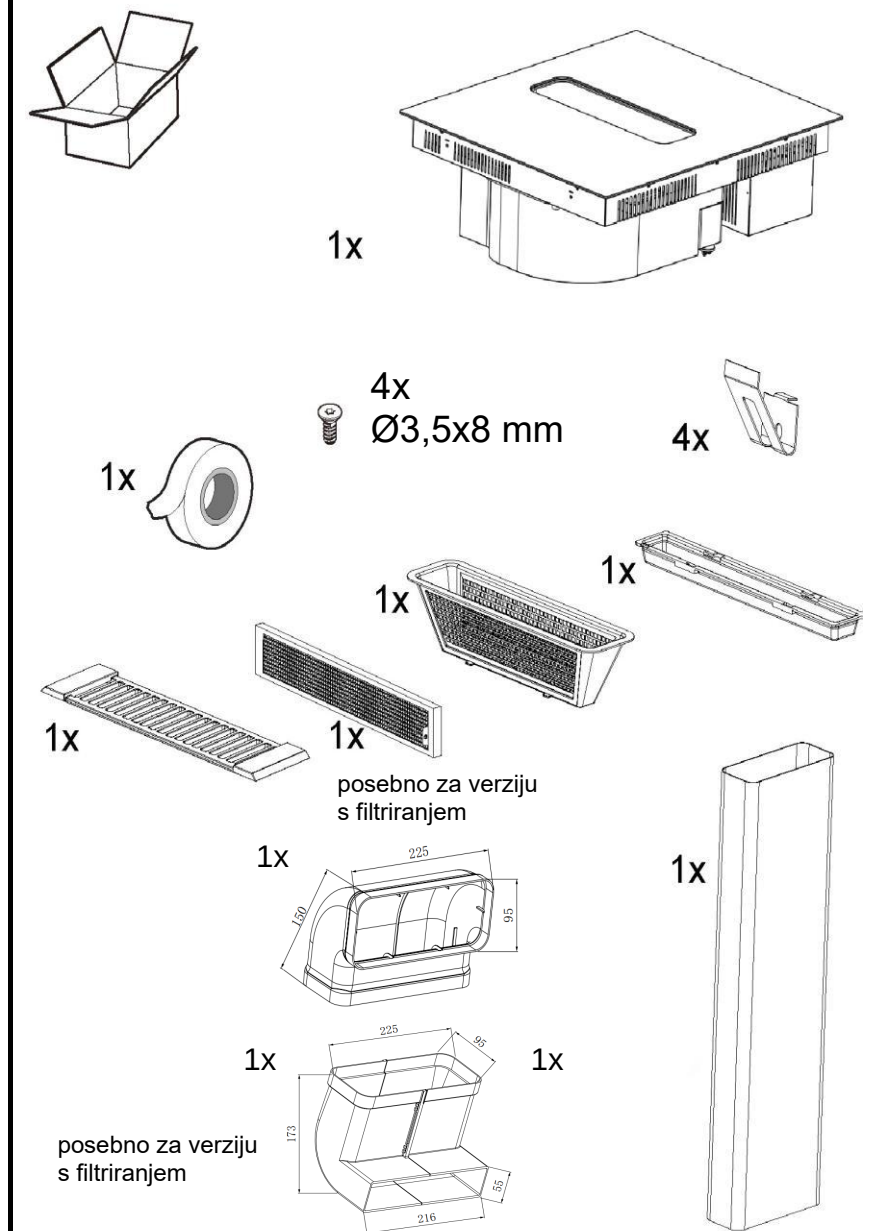
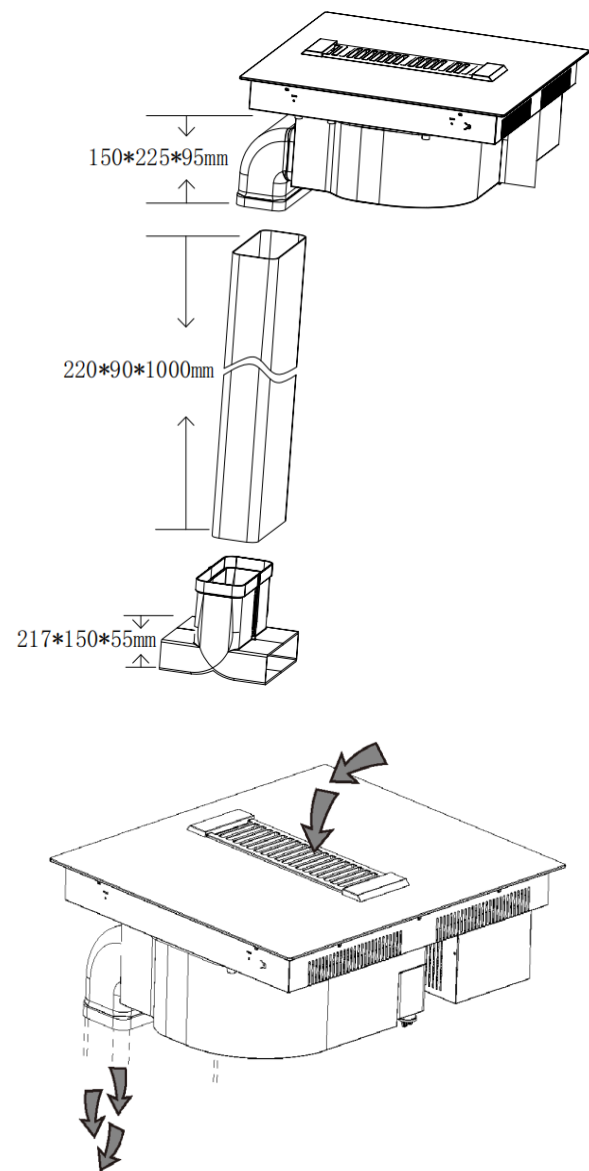
Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

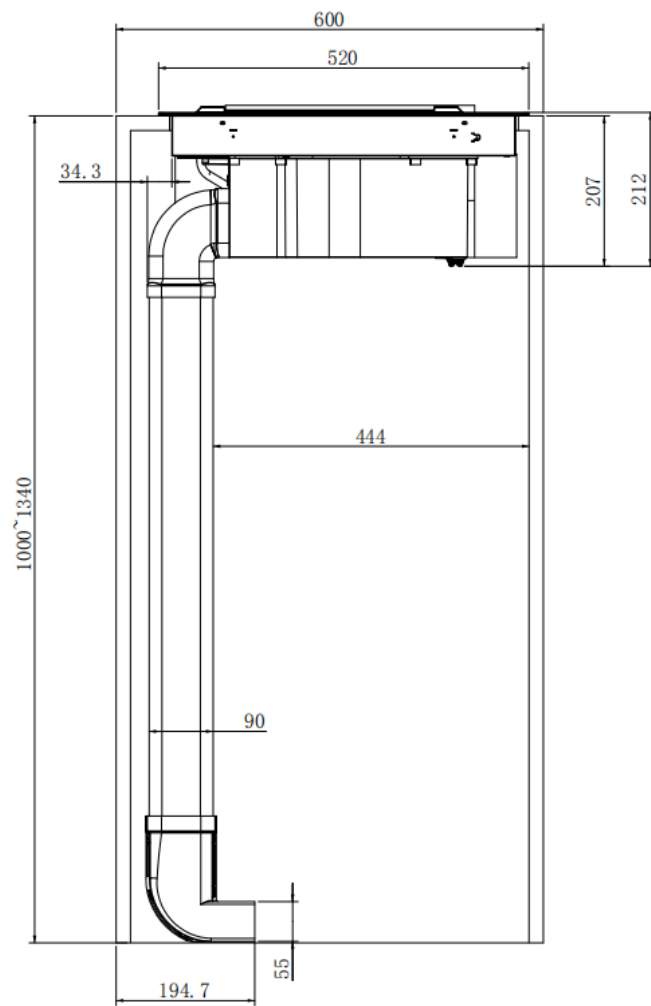
Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

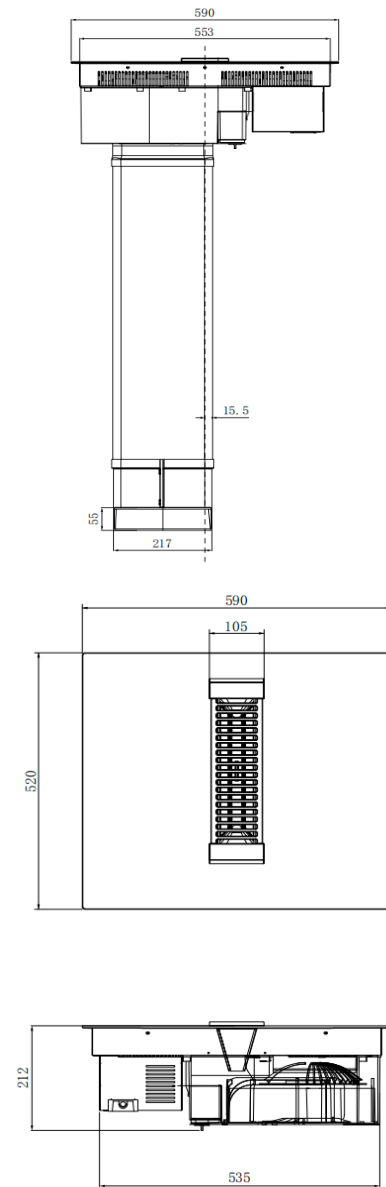
Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zone za kuhanje	4 zone	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~, 50/60 Hz	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	6800-7600 W	6800-7600 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590X520X213	590X520X213
Dimenzije nakon ugradnje Ax B (mm)	560X490	560X490

Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

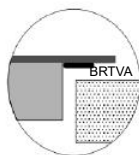
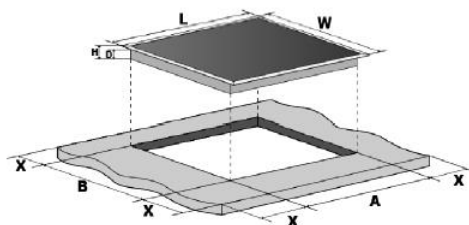




324



325

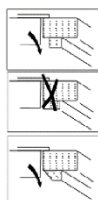
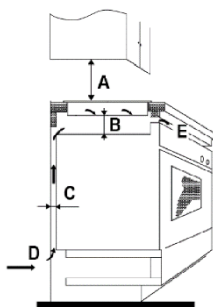


L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini

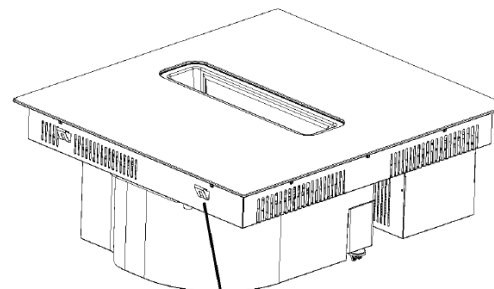
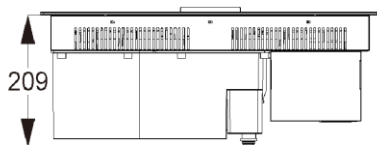
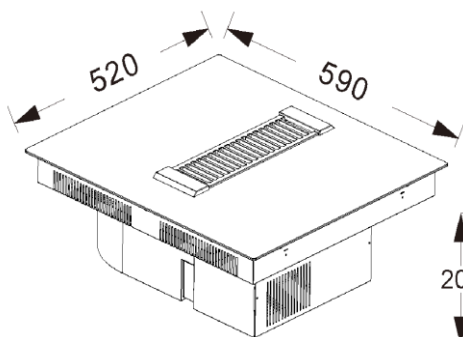
U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku



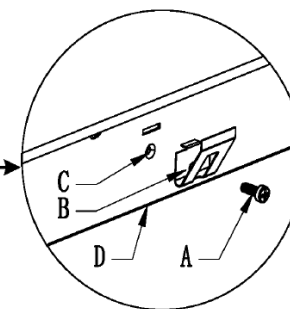
Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

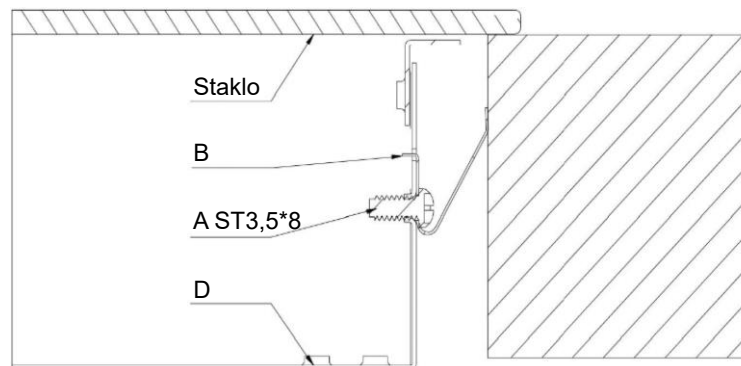


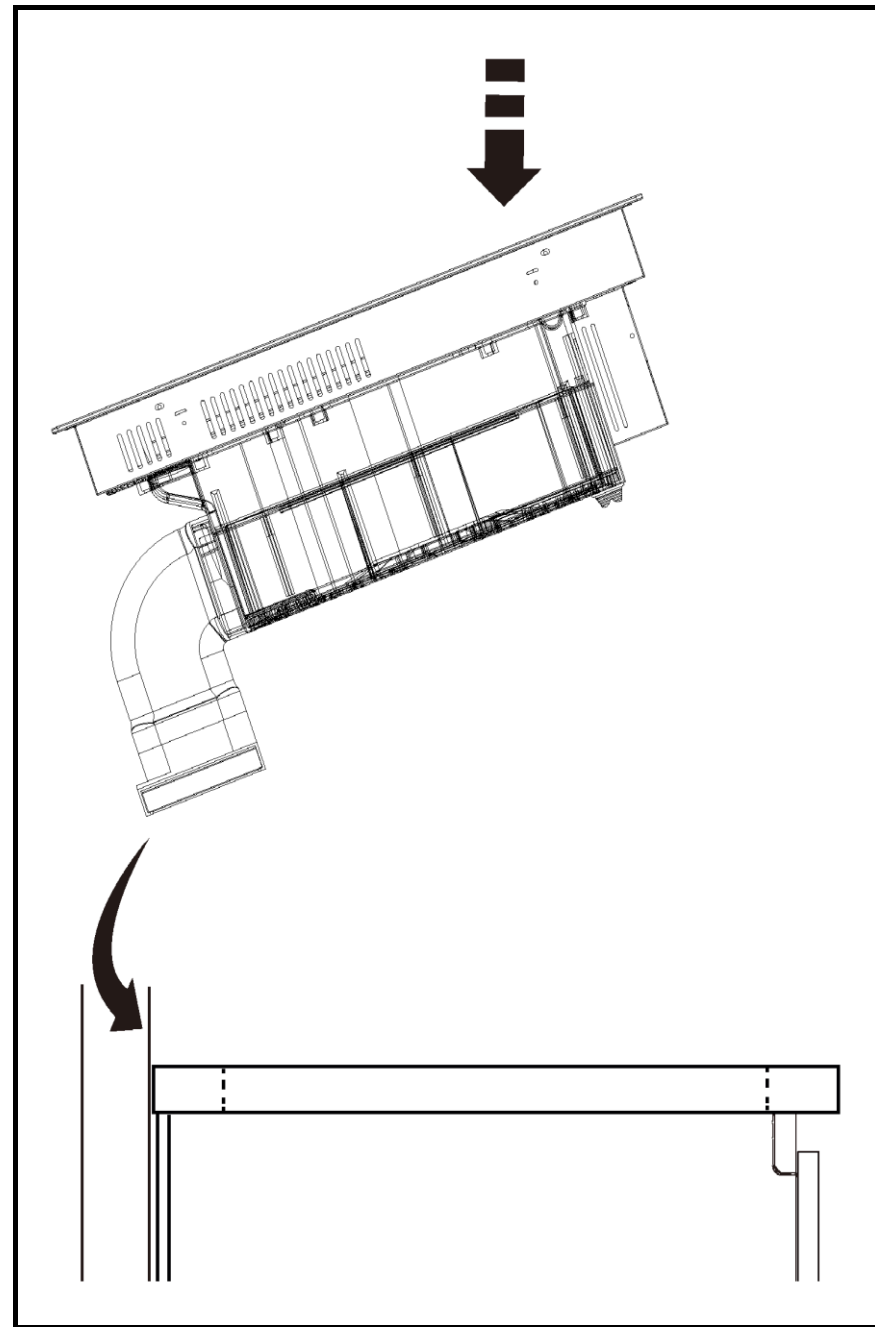
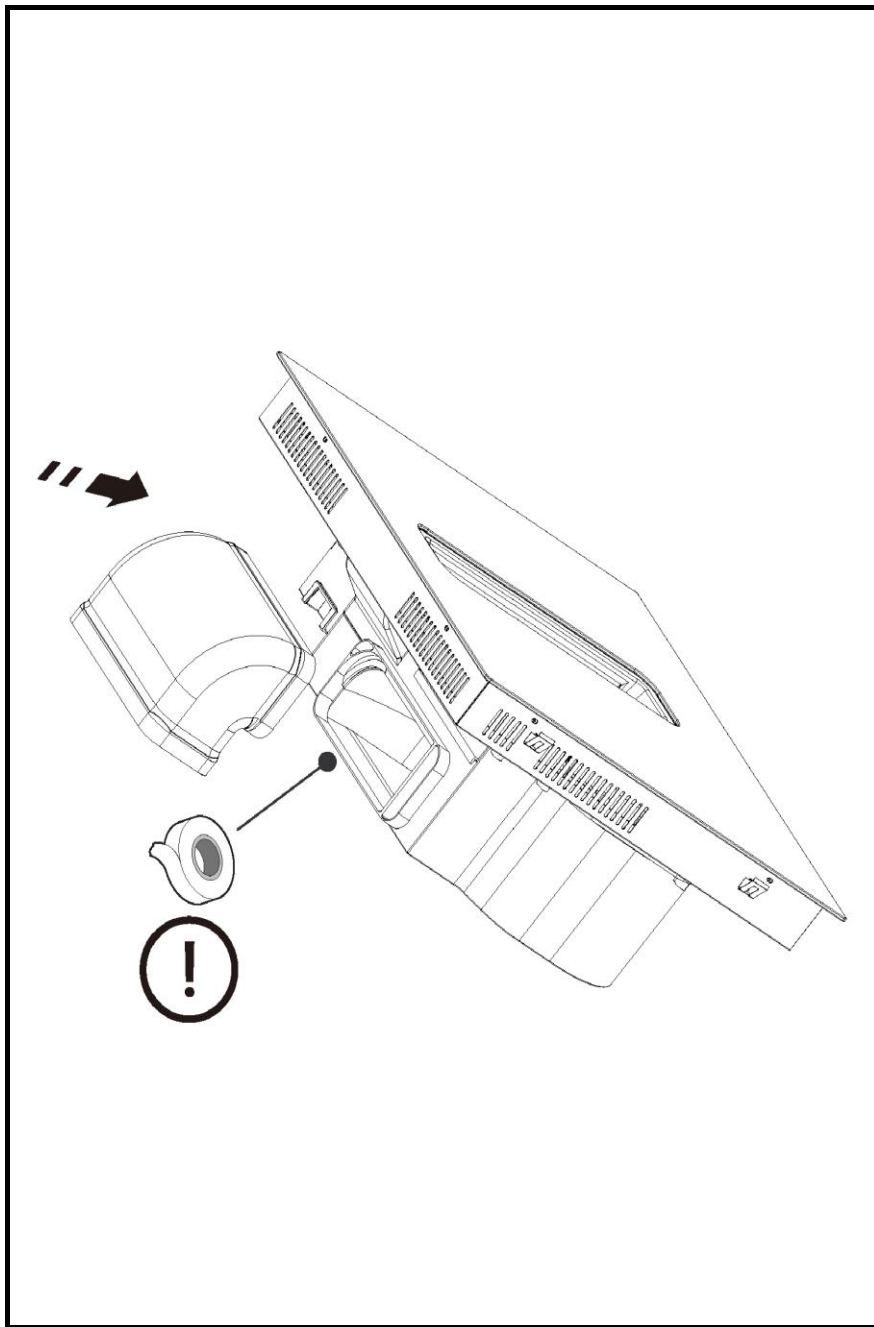
4x

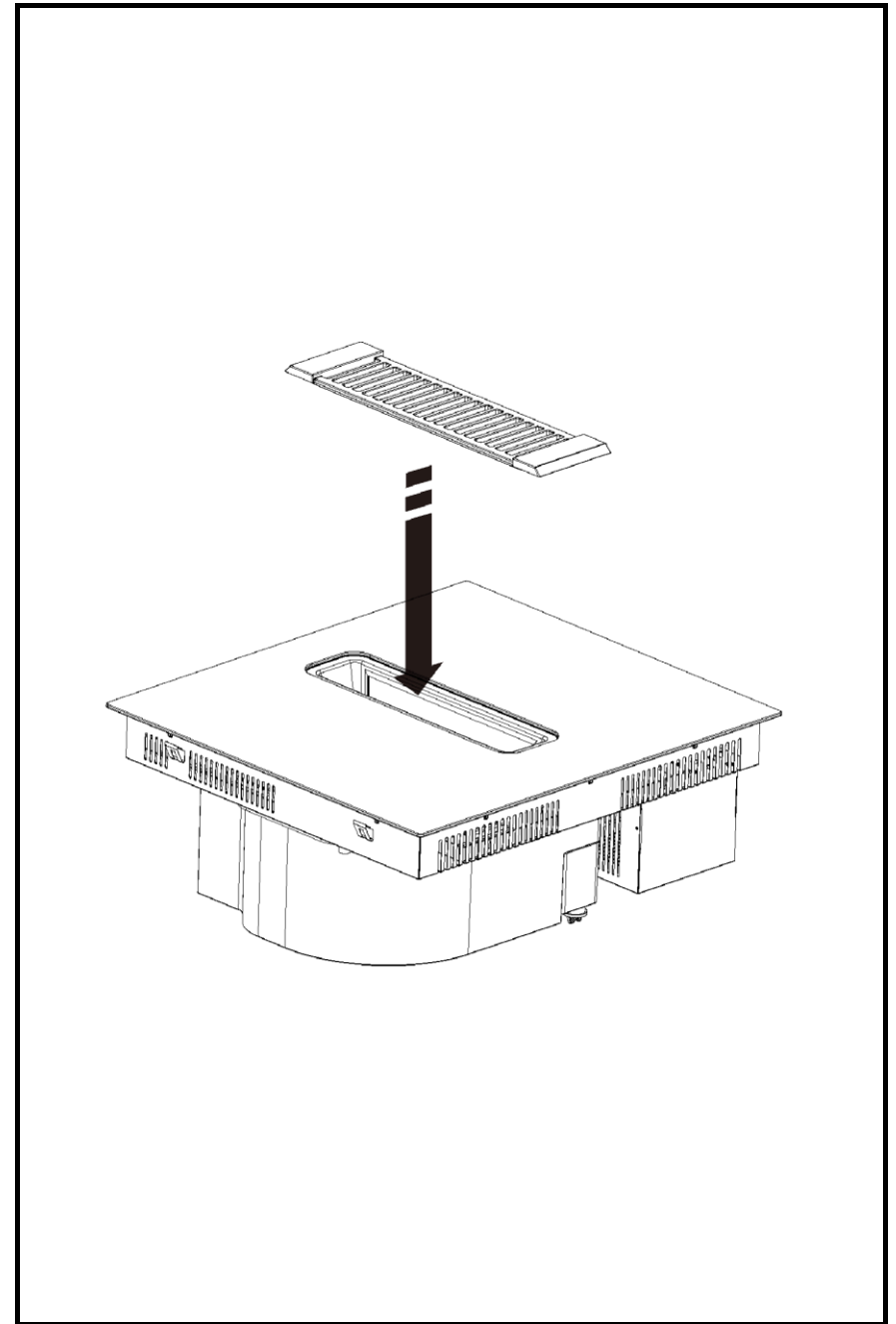
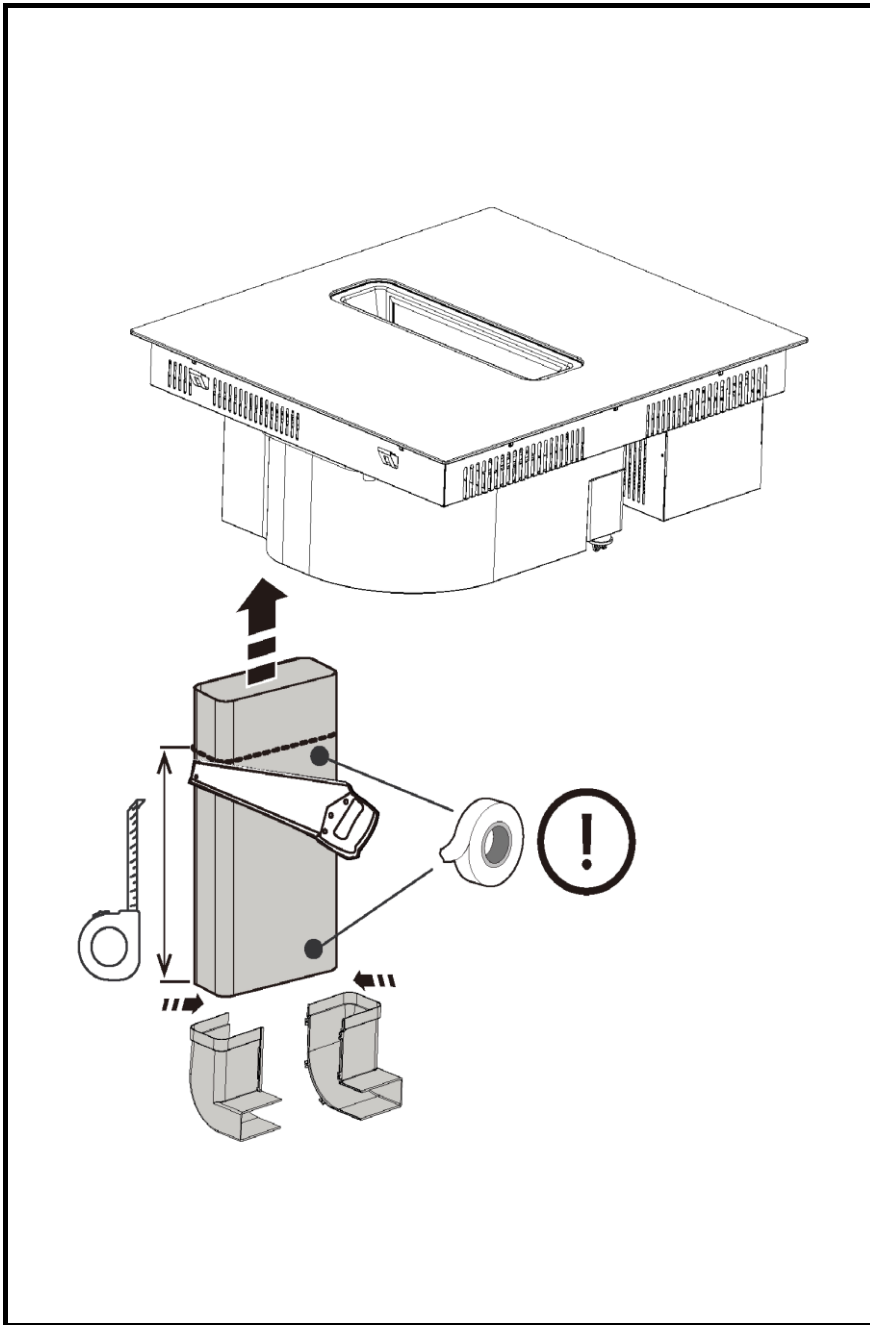


A	B	C	D
Zavrtanje	Nosač	Otvor za vijak	Donje postolje

Radni stol/kuhinjski ormarčić







Prije ugradnje stroja provjerite da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
 - se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
 - pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
 - je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim normama i propisima
 - se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)

- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate dvojbi u vezi postavljanja, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.

2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu. **Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže**



Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li se dijelovima kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar. Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.

