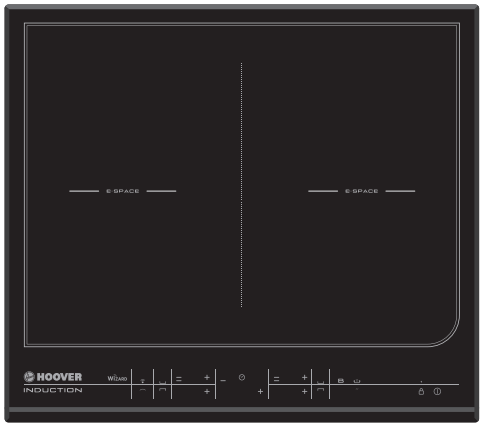
HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIAN
Manual de instrucciones para encimera de inducción	SPANISH
Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč	SLOVENIAN
İndüksiyonlu Ocak için Kullanım Kılavuzu	TÜRKÇE
Manual de Instruções da placa de indução	PORTUGUESE
Інструкція на індукційну варильну поверхню	УКР
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej	POLISH
Manual de utilizare pentru plite cu inducţie	ROMANIAN
Indukciós tűzhelylap Felhasználói kézikönyv	HUNGARY
Εγχειρίδιο Οδθγιϊν Επαγωγικισ Εςτίασ	GREECE
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld	DEUTSCH
Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction	FRANÇAIS

MODEL : HESD4 WIFI



HOOVER • Via Privata Eden Fumagalli • 20861 Brugherio (MB) Italy.

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

Dear Customer:

Thank you for purchasing this induction hob.

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

Product Introduction

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

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

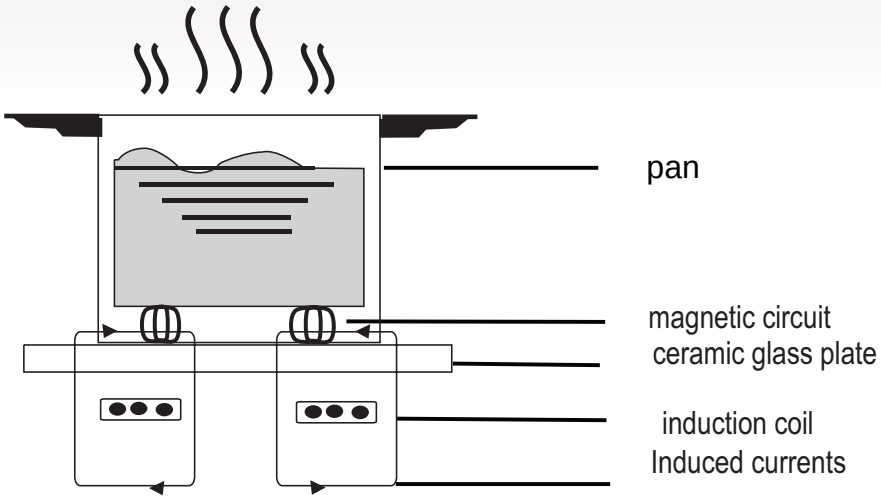
Working Principle

THIS INFORMATION IS IN ANOTHER INDUCITON HOB AND IS A BETTER EXPLAINATION

INDUCTION

An electronic generator powers a coil located inside the appliance. This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents. These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.



Safety

This hob was specifically designed for domestic use.
In its constant search to improve our products, reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**
  A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**
  When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been placed on the hob, a buzzer will sound for approximately one minute, after which the hob will automatically go to standby.

- **Residual heat warning**
  When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you that the hob is still hot.

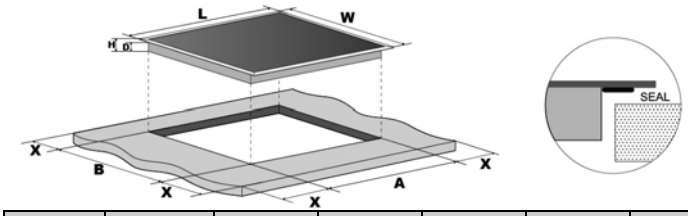
- **Auto shutdown**
  Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

When the pan is removed from the cooking zone, the zone stops heating and a buzzer will sound for one minute then the hob will switch itself off.
Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hob.

Installation

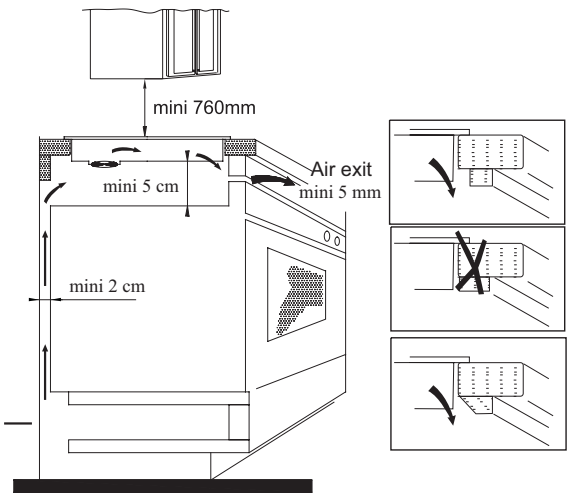
Selection of installation equipment
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space needs to be left around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Make sure the
Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction hob is in good working state. As shown below

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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

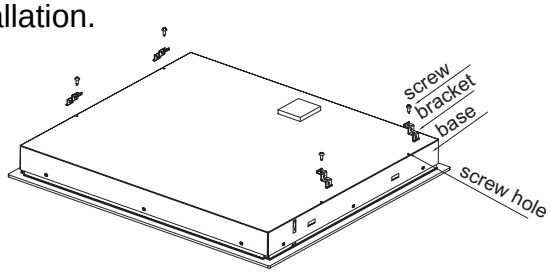
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

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



Cautions

1. The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the poeration by yourself.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer, as the humidity may damage the hobs electronics
3. The induction hob should be installed in such a way 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.

Adapters,reducers or branching devices must not be used to connect the hob to the mains power supply, as they can cause overheating and fires.

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 domestic qualified electrician.

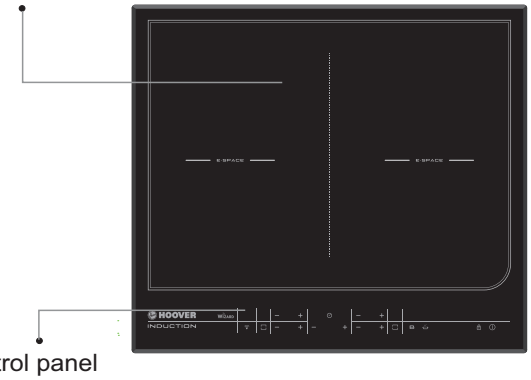
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. the method of connection is shown below.

Voltage&frequency	Wire connection				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Brown	2 L2 Black	3 N Gray&Blue	4	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz	1 L Brown&Black	2	3 N Gray&Blue	4	5 Yellow/Green

- 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 omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

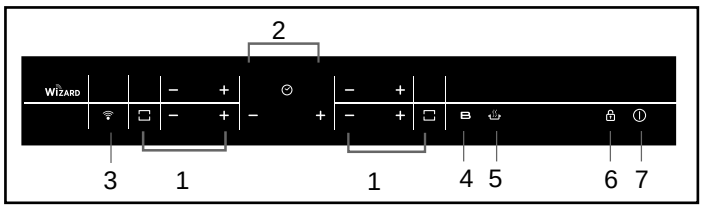
Diagram of induction hob:

Ceramic plate



Control panel

Schematic diagram of the control panel



1. Power regular control
2. Timer regular control
3. WIFI control
4. Booster control
5. Keep warm control
6. Lock/Inlock control
7. On/Off control

Instructions for Use

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go off. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

1.Press the "⏻ " control, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" control for the relevant cooking zone. To begin with the indicator shows"8"or "1" by pressing the "+" or "-" control. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" control.



If you press the "+" and "-" controls simultaneously, the power setting returns to"0"and the cooking zone switches off.



NB : When the "⏻" control is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute.

Boost function

Press the“ Ⓑ " control, the power level indicator showing "b"



Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on the all cooking zone.
3. As the boost function of 1st or 3rd cooking zone is activated, the PRO zone is limited at level 2 automatically. Vice versa if the boost function of PRO cooking zone is activated, both the 1st and 3rd cooking zone are limited at level 2 automatically.

Cancelling the "BOOST" mode

Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" control of the corresponding zone.



Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 9 hour and 59 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

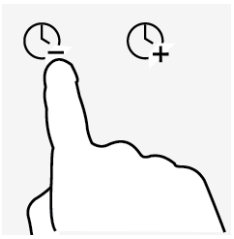
If you are not selecting any cooking zone

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

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

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

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



3. Touching the " - " and " + " together, the timer is cancelled, and the"0:00" will show in the minute display.



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 beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.



Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

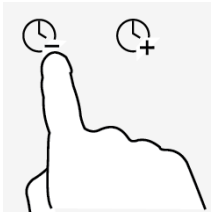
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



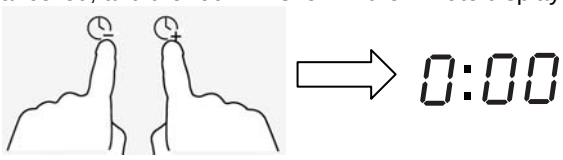
2. Touch " - "or " + " control , The minder indicator will start flashing and "0:10" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the" - "or " + " control of the timer
   Hint: Touch the " - " or " + " control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the " - " or " + " control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the " - " and " + " together, the timer is cancelled, and the" 00" will show in the minute display.



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



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



6. When cooking time expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

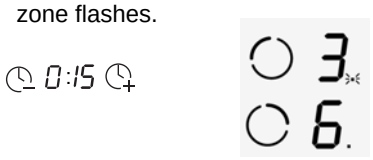


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Instructions for Use

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

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



Using the Keep Warm function

Actived the Keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



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



Cancel the keep warm function

Touch "-" or "+" control of the corresponding zone, then the cooking zone will revert to the level you select.

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an safety lock.

○ Lock:

In working mode, press the " " key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Loc" and the rest of the keys are disabled except the " " key.





In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows "Loc " and the rest of the keys are disabled. The timer shows" Loc" for a while and then goes off.

If you press the control , "Loc" will be displayed for a while.

○ Unlock:

Hold down the "Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

WIFI FUNCTION

First of all, you should download Simply-Fy and install to your portable device. Then enroll your induction hob.
Refer to annex for details.



To use the WIFI function, switch the hob on and press the WIFI control.The wifi LED will flash fast for 5 seconds which means the WIFI module is booting up. If the WIFI module connects to the router, the wifi LED will remain on all all the time. Otherwise, the WIFI LED will be flashing in cycles of 1 second on 1 second off.
When the connection is made, you can find numerous information on Simply-Fy, e.g. Zone power, time remaining etc.

Instructions for Use

FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to your cooking needs.

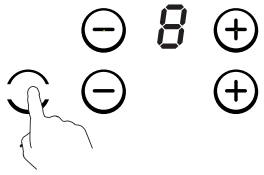
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm.
- Anywhere with bigger cookware.

As large zone

To activate the flexible area as a single large zone, simply press the dedicated keys.



The power setting works as any other cooking zone.

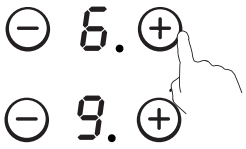
If the pan is moved from the front to the rear part of the zone (or vice versa), the flexible area automatically detects the new position, keeping the same power.

Deactivation of the continuum zone

Resetting the power of the continuum zone or pressing the continuum key again

As two independent zones

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



The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating Zone	Normal	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
Flexible Area	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

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

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil

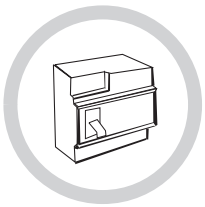


Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.
3. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Safety Reminding and Maintenance:



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



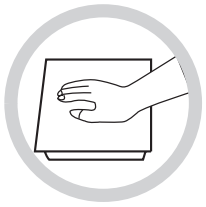
Never wash the induction hob directly with water.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



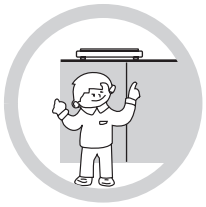
If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



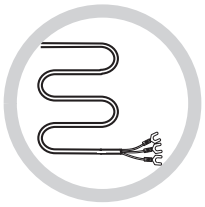
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

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.



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

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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.

Cleaning and Maintenance

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

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	THE HOB SHOULD NOT BE IMMERSED IN HOT WATER!!!	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Food residue, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

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

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

Customer Care Service

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

-Check that the appliance is correctly plugged in

-Read the failure and display table above

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

After Sales Service.

Special Declaration

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

“Inserendo la marcatura CE CE su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull’ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.”

Sicurezza e manutenzione

- ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervision
- ATTENZIONE: cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi
- MAI provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.

- ATTENZIONE: pericolo di incendo: non lasciare oggetti sul piano cottura.
- ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l’apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche. non utilizzare un pulitore a vapore.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- rimuovere gli eventuali liquidi tracimati dal coperchio prima di aprirlo.
- Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l’uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato .
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio .
- le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell’apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio

Gentile cliente:

Grazie per aver acquistato il piano cottura a induzione. Ci auguriamo che possa offrirti parecchi anni di ottimo servizio.

Le chiediamo cortesemente di leggere con attenzione il manuale prima di utilizzare il piano cottura e conservarlo attentamente per gli utilizzi futuri.

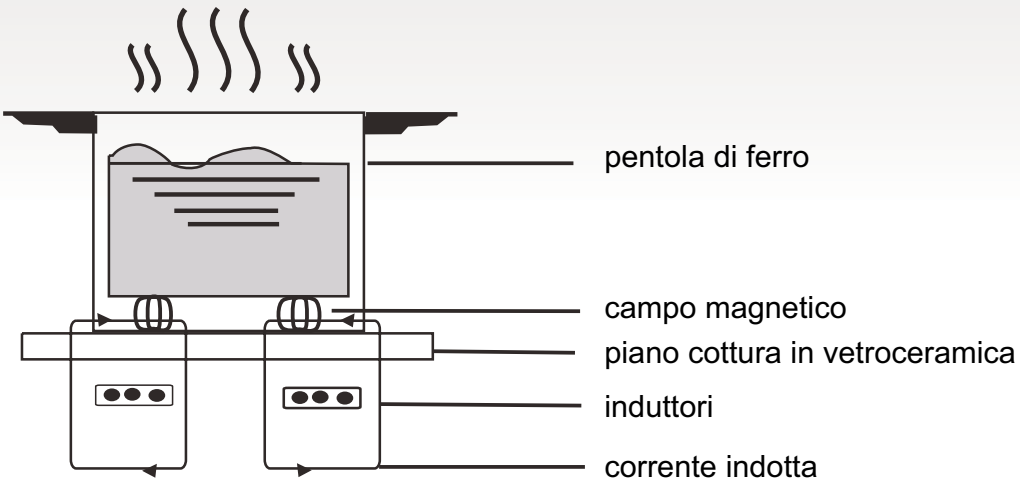
Istruzioni sul prodotto

Il piano a induzione soddisfa tutte le esigenze di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i suoi comandi micro-computerizzati e multifunzione, è la scelta ideale per le famiglie moderne.

Prodotto con speciali materiali, il piano a induzione è estremamente facile da usare, duraturo e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano a induzione contiene una spirale, una piastra in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la spirale. Questo produce un elevato numero di vortici i quali ruotando generano calore che successivamente viene trasmesso dalla zona di cottura al recipiente.



Sicurezza

Questo piano cottura è stato prodotto per un uso domestico.

Nella costante ricerca di miglioramento dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare in qualunque momento ogni programma, aspetto tecnico o estetico dell'apparecchio.

- **Protezione da iper-riscaldamento**

Un sensore monitora la temperatura nella zona di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura viene spenta automaticamente.

- **Possesso di strumenti di piccole dimensioni o non magnetici**

Quando vengono lasciate sul piano cottura padelle con un diametro inferiore a 80 mm, altri strumenti di piccole dimensioni (es. coltelli, forchette o chiavi) o padelle non magnetiche (es. alluminio), un segnale acustico viene emesso per circa un minuto, al termine del quale il piano entra automaticamente in modalità stand by.

- **Spia calore residuo**

Quando la piastra viene utilizzata per un certo periodo di tempo, è possibile che sia presente del calore residuo. Viene visualizzata la lettera "H" a indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

- **Spegnimento automatico**

Un altro strumento di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. I tempi di spegnimento automatico sono mostrati nella tabella inferiore:

Livello di intensità	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo
1~5	8 ore
6~10	4 ore
11~14	2 ore
15	1ore

Quando la padella viene rimossa dalla zona di cottura, il riscaldamento si ferma immediatamente e si spegne automaticamente dopo l'emissione del segnale acustico per circa un minuto.

Attenzione: Ogni individuo portatore di dispositivo peacemaker per il cuore deve consultare un medico prima di utilizzare la piastra a induzione.

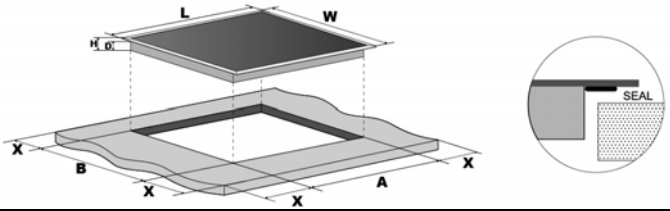
Installazione

Selezione dell'equipaggiamento di installazione

Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno.

Per l'installazione e l'utilizzo, deve essere lasciato uno spazio minimo di 5 cm.

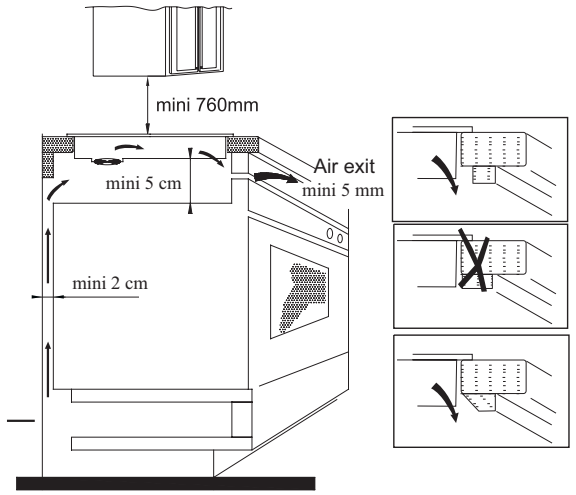
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 cm. Scegliere una superficie di lavoro in un materiale resistente al calore per evitare una elevata deformazione generata dalle radiazioni di calore della piastra. Come mostrato di seguito:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

In ogni occasione, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'aria in entrata e in uscita non sia bloccata. Assicurarsi che il piano a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito

N.B. La distanza di sicurezza tra la piastra e la credenza sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm



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

Prima di installare il piano, assicurarsi che:

- il piano di lavoro sia allineato e regolare, e che non ci siano interferenze strutturali con lo spazio richiesto
- la superficie di lavoro sia di un materiale resistente al calore
- se il piano è installato sopra un forno, il forno sia provvisto di una ventola di raffreddamento
- per l'installazione siano rispettati tutti gli spazi richiesti, gli standard e le normative
- un interruttore adatto che fornisce piena disconnessione dalla fonte di alimentazione sia incluso nel cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare leggi e normative locali sul cablaggio.
- l'interruttore deve essere di una tipologia approvata e deve fornire 3 mm di separazione di tutti poli (o in tutti i conduttori attivi [fasi] se le norme locali sul cablaggio permettono questa variazione di requisito) nel circuito magnetico.

Attenzione

1. L'installazione del piano a induzione deve essere effettuata da personale qualificato o da tecnici.

- l'interruttore deve essere accessibile facilmente dall'utente una volta che il piano è stato installato
- consultare, per legge, le autorità locali se si hanno dubbi riguardo l'installazione.
- utilizzare finiture facili da pulire e resistenti al calore per le superfici del muro che circonda il piano cottura.

Quando stai installando il piano assicurarsi che:

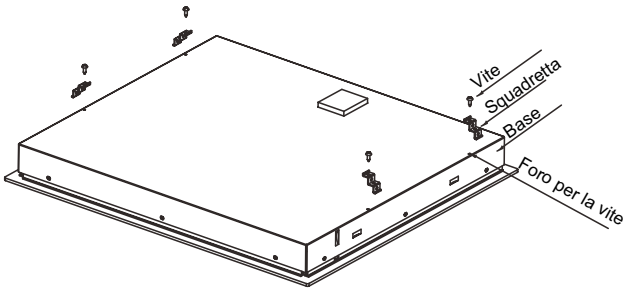
- Il cavo che fornisce l'alimentazione non sia accessibile dai cassetti o dalle porte della dispensa.
- Ci sia un sufficiente flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile al piano
- Se il piano è installato sopra un cassetto o una dispensa, una barriera di protezione termica sia installata al di sotto della base del piano.
- L'interruttore deve essere facilmente accessibile dall'utente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

L'unità deve essere posizionata su una superficie liscia e stabile (usare l'imballaggio). Non applicare troppa forza sui controlli sporgenti dal piano.

Regolare le staffe di posizionamento

Fissare il piano sulla superficie di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano (guarda la figura) dopo l'installazione



2. Il piano non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice, un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le piastre elettroniche

3. Le piastre a induzione dovrebbero essere installate in modo tale che la dispersione del calore possa assicurare il miglioramento della sua affidabilità.
4. Il muro e la zona del calore indotto sulla superfice del tavolo devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare ogni danno lo strato in mezzo e l'adesivo devono essere resistenti al calore

Collegare il piano all'alimentazione elettrica

⚠ Questo piano cottura deve essere collegato all'alimentazione elettrica solo da idoneo personale qualificato

Prima di connettere il piano all'alimentazione, controllare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto per l'alimentazione del piano
2. Il voltaggio sia corrispondente ai valori forniti nella tabella
3. La sezione dei cavi di alimentazione elettrica resista al carico specifico indicato nella tabella

- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, le operazioni devono essere effettuate un centro di assistenza post-vendita con strumenti adeguati per evitare ogni eventuale incidente.
- Se l'apparecchio è stato collegato direttamente all'alimentazione con un interruttore omnipolare deve essere installato con uno spazio minimo di 3mm tra i contatti.

Connettere il piano all'alimentazione senza usare ramificazioni, adattatori o riduttori che possono causare surriscaldamento e incendio. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in tutti i suoi punti.

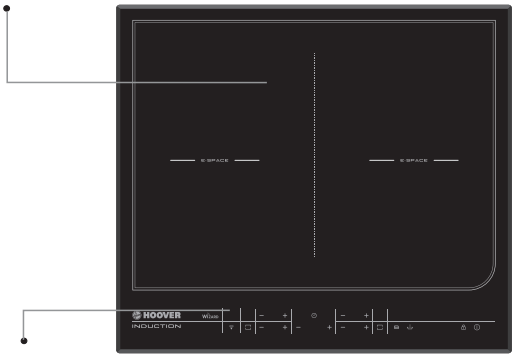
⚠ Controllare con un elettricista che il sistema di cablaggio domestico sia idoneo e senza alterazioni. Ogni modifica deve essere fatta da un elettricista qualificato. L'alimentazione deve essere collegata seguendo i relativi standard o con un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.

Voltaggio e frequenza	Connessione elettrica			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Nero	2 L2 Marrone	3 4 N Grigio e Blu	5 Giallo/ verde
220-240V 50/60Hz	1 2 L Nero e Marrone		3 4 N Grigio e Blu	5 Giallo/ verde

- L'installatore deve assicurare che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle normative sulla sicurezza.
- Il cavo non deve essere attorcigliato o schiacciato
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da personale autorizzato.

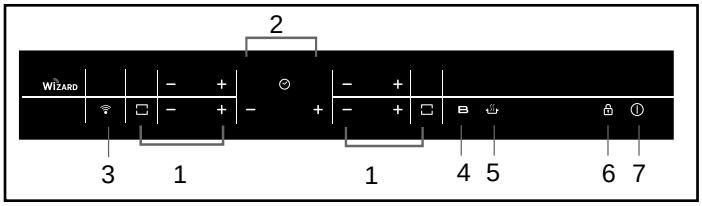
Illustrazione del piano a induzione.

Piano in vetroceramica



Pannello di controllo

Illustrazione schematica del pannello di controllo



1. Tasto regolazione potenza
2. Tasto regolazione Timer
3. WIFI
4. Booster
5. Tasto mantenimento calore
6. Tasto blocco/sblocco
7. Tasto On/Off

Istruzioni per l'uso

Quando l'alimentazione viene accesa segnale acustico verrà emesso e tutti gli indicatori si accenderanno per un secondo e poi scompariranno. Il piano è adesso in modalità stand-by. Posizionare la padella al centro della zona di cottura.

Istruzioni operative

Premere il tasto "⏻", tutti gli indicatori mostreranno"-".



Selezionare il livello di potenza premendo il tasto"+" o "-" per la specifica piastra. Gli indicatori mostreranno da "8" a "1" premendo i tasti "+" o "-".



Premendo i tasti "+" e "-" contemporaneamente, la potenza torna a "0" e la zona di cottura viene spenta.



N.B.: Quando viene premuto il tasto "⏻" il piano a induzione torna in modalità stand-by se nessun'altra opzione viene selezionata entro un minuto.

Funzione Booster

Premendo il tasto " Ⓑ " l'indicatore di potenza mostrerà "b"



Attenzione!

1. La funzione booster funziona solo per 5 minuti, passati i quali la zona cottura tornerà alle impostazioni iniziali
2. La funzione booster funziona su tutte le zone di cottura
3. Quando la funzione booster è attiva per le zone 1 e 3, la zona PRO viene limitata automaticamente al livello 2.

Disattivare la modalità booster

Disattivare la modalità Booster premendo i tasti "+" e "-" della zona corrispondente



Utilizzare il Timer

Si può utilizzare il timer in due diverse modalità:

- Si può utilizzare come un contaminuti. In questo caso, in questo caso il timer non spegnerà nessuna zona di cottura quando il tempo impostato è terminato.
- Si può utilizzare per spegnere le zone di cottura una volta che il tempo impostato è terminato
- Il timer può essere impostato fino a 9 ore e 59 minuti.

Utilizzare il Timer come contaminuti

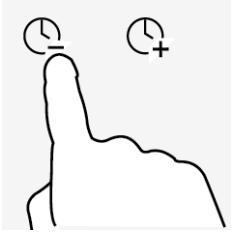
Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Assicurarsi che il piano cottura è acceso
   N.B. E' possibile utilizzare il contaminuti anche se nessuna zona di cottura è stata attivata

2. Impostare il tempo premendo i tasti "+" e "-".

   Suggerimento: Premere una volta "+" e "-" per aumentare o diminuire di un minuto

   Tenere premuto "+" e "-" per aumentare o diminuire di 10 minuti.



3. Premendo i tasti "+" e "-" contemporaneamente, il timer viene disattivato e "0:00" verrà mostrato sul display



4. Quando viene impostato il tempo, inizierà immediatamente il countdown. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del tempo lampeggerà per 5 secondi.



5. Il segnale acustico suonerà per 30 secondi e il Timer indicherà "- - " quando il tempo impostato terminerà.



Impostare il timer per spegnere le zone di cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Premere i controlli della zona di cottura che si intende impostare



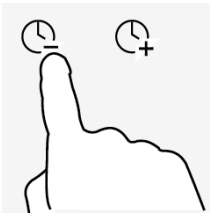
2. Premendo i tasti "+" e "-" il contaminuti inizierà a lampeggiare e "0:00" sarà mostrato sul display del timer



3. Impostare il tempo premendo i tasti “+” e “-“.

Suggerimento: Premere una volta “+” e “-“ per aumentare o diminuire di un minuto

Tenere premuto “+” e “-“ per aumentare o diminuire di 10 minuti.



4. Premendo i tasti “+” e “-“ contemporaneamente, il timer viene disattivato e “0:00” verrà mostrato sul display



5. Quando viene impostato il tempo, inizierà immediatamente il countdown. Il display mostrerà il tempo rimanente e l’indicatore del tempo lampeggerà per 5 secondi.



N.B. Il punto rosso vicino all’indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando la zona selezionata.



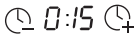
6. Il segnale acustico suonerà per 30 secondi e il Timer indicherà “- - “ quando il tempo impostato terminerà.



⚠ Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura contemporaneamente, si accendono i punti decimali delle corrispondenti zone di cottura. Il display del Timer mostra il Timer minimo. Il punto del corrispondente zona lampeggia





(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

2. Una volta terminato il countdown le corrispondenti zone di cottura si spegneranno. In seguito mostrerà il nuovo Timer minimo e il punto della zona corrispondente lampeggerà.



Usare la funzione mantenimento calore.

Attivare la funzione mantenimento calore

1. Selezionare la zona di cottura da controllare.



2. Toccando i controlli del mantenimento calore , l’indicatore della zona mostra “ ”



Disattivare la funzione mantenimento calore

Premere i tasti “+” e “-“ delle zone corrispondenti, e le zone di cottura torneranno al livello seleziona precedentemente.

Modalità sicurezza

Per assicurare la sicurezza dei bambini, il piano a induzione è provvisto di un sistema di blocco.

- **Blocco:**
  Quando è in funzione, premere il tasto " 🔒 " , il piano cottura andrà in modalità blocco, il timer mostrerà “Loc” e il resto dei pulsanti sarà disabilitato ad eccezione del tasto “⏻”.



  Nella modalità stand by, premere il tasto “lock”, il piano cottura andrà in modalità blocco il timer mostrerà “Loc” e il resto dei pulsanti sarà disattivato. Il Timer mostrerà “Loc” per un momento e poi scomparirà.

  Se viene premuto il tasto” ⏻ ” , “Loc” verrà mostrato sul display per un secondo.

- **Sblocco:**
  Tenere premuto il tasto “Lock” per 3 secondi, e la funzione blocco verrà disattivata.

FUNZIONE WIFI

Prima di tutto, è necessario scaricare l’applicazione Simply-Fi e installarla sul proprio device portatile. Successivamente registrare il piano cottura. Fare riferimento ai dettagli allegati.



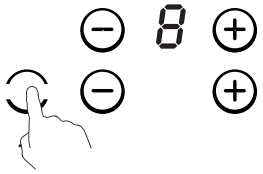
Per utilizzare la funzione Wi-Fi, accendere il piano cottura e premere il pulsante Wi-Fi. Il LED Wi-Fi lampeggerà velocemente per 5 secondi, ciò significa che la modalità Wi-Fi è funzionante. Se il Wi-Fi viene connesso al router, il LED Wi-Fi rimarrà acceso per tutto il tempo. Altrimenti, il LED Wi-Fi, lampeggerà a cicli di un secondo acceso e un secondo spento.
Se connesso correttamente, può trovare molte informazioni sull’App Simply-Fi, ad esempio zone di cottura attive e tempo di cottura rimanente.

Per informazioni più dettagliate su come connettere il suo apparecchio Simply-Fi e come utilizzarlo al meglio, connettersi al sito http://www.candysimplyfi.com oppure visitare il sito internet dedicato all’assistenza Clienti Simply-Fi http://simplyfiservice.candy-hoover.com

FLEXIBLE AREA

Questa area può essere utilizzata come zona unica o come 2 zone distinte, a seconda delle esigenze.
La "Flexible Area" è composta da due induttori differenti che possono essere controllati separatamente. Quando è in funzione come zona singola la parte non coperta da recipienti si spegnerà automaticamente dopo un minuto.
Per garantire un corretta localizzazione del recipiente ed un'equa distribuzione del calore, il recipiente dovrà essere posizionato correttamente:
- Nella parte anteriore o posteriore dell'area quando il recipiente è più piccolo di 22 cm.
- Ovunque con i recipienti di dimensioni maggiori.

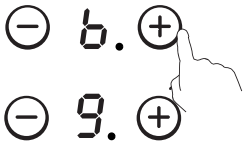
Come zona "Grande"
Per attivare la "Flexible Area" come zona Grande singola premere semplicemente il pulsante corrispondente.



L'impostazione della potenza funzionerà come qualsiasi altra zona normale.
Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore alla parte posteriore (o viceversa) la "Flexible Area" si localizza automaticamente nella nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.

Disattivare la zona continua
Resettare la potenza della zona continua o premere il tasto della zona continua di nuovo.

Come 2 zone indipendenti
Per utilizzare la "Flexible Area" come 2 zone differenti con diverse impostazioni di potenza premere il pulsante corrispondente.



La potenza massima delle zone di cottura è il seguente:

Zona di cottura	Normale	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
3	1800	3000
4	1800	3000
Flexible Area	3000	4000

I valori sopra indicati possono variare a seconda della misura e del materiale del recipiente.

Scegliere i recipienti di cottura



Padella frittura



Pentola in acciaio inox



Padella in ferro



Bollitore in ferro



Bollitore in acciaio inox smaltato



Utensili da cucina smaltati

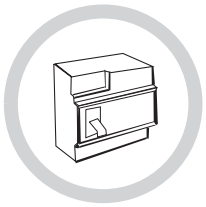


Piastra in ferro

E’ possibile avere diversi recipienti di cottura.

1. Questo piano a induzione può identificare diversi recipienti di cottura che puoi testare con uno dei seguenti metodi:
   Posizionare il recipiente sulla zona di cottura. Se il display della corrispondente zona di cottura mostra il livello di potenza, il recipiente è idoneo. Se lampeggia “U”, il recipiente non è adatto per l’utilizzo sul piano cottura a induzione.
2. Posizionare una calamita sul recipiente. Se la calamita aderisce al recipiente è adatto per l’uso sul piano a induzione.
   N.B.: La base del recipiente deve contenere materiale magnetico.
   Deve avere inoltre un fondo piano con un diametro maggiore di 14 cm.
3. Utilizzare padelle che hanno un diametro grande quanto il disegno sulla zona selezionata.
   Utilizzando un recipiente leggermente più grande verrà rilasciata energia al massimo della sua efficienza. Se si utilizzano recipienti più piccoli l’efficienza potrà essere più bassa di quanto ci si attende. Recipienti più piccoli di 140 mm potrebbero non essere riconosciuti dal piano.

Suggerimenti sulla sicurezza e sulla manutenzione



Deve essere utilizzato un interruttore dedicato per la protezione dell'aria



Solo per uso interno



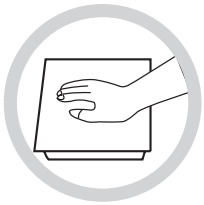
Non pulire mai il piano a induzione direttamente con acqua



Non conservare detergenti o materiale infiammabile sotto il piano



Aprire sempre i contenitori sigillati, come lattine, prima di cuocerle, altrimenti potrebbero esplodere.



Quando una zona è stata accesa per lungo periodo, rimane calda per un po', quindi evitare di toccarla



Controllare regolarmente che nessun oggetto (ad es. carta o vetro) ostruisca le prese d'aria del piano



Non lasciare oggetti metallici come coltelli, forbici o cucchiai sul piano, in quanto potrebbero esplodere



Non utilizzare mai il piano cottura vicino ad apparecchi che generano alte temperature, come fornelli o caloriferi in paraffina



Mai utilizzare le piastre senza cibo all'interno, altrimenti le performance potrebbero essere viziate e creare pericoli



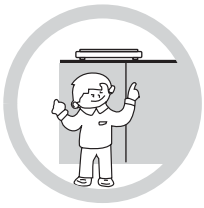
Se la superficie del piano è spaccata spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche



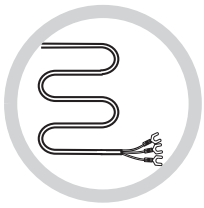
Non posizionare sul piano recipienti ruvidi o irregolari, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in ceramica



Pulire il piano a induzione regolarmente per evitare di la presenza di oggetti nella ventola



Tenere i bambini o le persone inferme lontano dal piano, mai lasciarglielo usare senza supervisione



Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un nostro centro di assistenza o da altro personale qualificato idoneo

L’apparecchio non è destinato all’uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche mentali o sensoriali, o con scarsa esperienza o conoscenza, senza la supervisione e le istruzioni sull’uso dell’apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.

I bambini devono essere supervisionati per evitare che giochino con l’apparecchio



Smaltimento: Non smaltire questo prodotto tra i rifiuti urbani indifferenziati. Raccoglierlo separatamente tra i rifiuti che necessitano di uno speciale trattamento.

L’apparecchio è etichettato secondo le direttive europee 2012/19/EC per il “Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandoti che questo apparecchio venga smaltito correttamente, potrà aiutarci a evitare qualsiasi possibile danno all’ambiente e alla salute dell’uomo, che potrebbero essere danneggiati qualora venga smaltito nel modo sbagliato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio dei prodotti elettrici o elettronici.

Questo apparecchio necessita di uno speciale smaltimento. Per maggiori informazioni riguardanti il trattamento, scarico e riciclaggio dei prodotti la preghiamo di contattare l’ufficio locale di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano a induzione può essere facilmente pulita nel seguenti modi:

Tipo di contaminazione	Metodo di pulizia	Materiale da utilizzare per pulire
Leggera	Immergere in acqua calda e pulire	Spugna
Cerchi e calcare	Applicare l'aceto sull'area, asciugare con un panno morbido o utilizzare prodotti disponibili in commercio	Speciali adesivi per i vetri in ceramica
Dolci, alluminio fuso o plastica	Usare uno speciale raschietto per i vetri in ceramica per rimuovere i residui (i prodotti in silicone sono quelli consigliati)	Speciali adesivi per i vetri in ceramica

N.B. Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire

Difetti del display e controllo

Problema	Possibile causa	Cosa fare
F1-F6	Guasto al sensore della temperatura	Contattare il fornitore
F9-FA	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT	Contattare il fornitore
FC	La connessione tra il display e il piano non funziona	Contattare il fornitore
E1/E2	Fornitura di voltaggio anormale	Controllare se l'alimentazione è normale, accenderlo dopo avr controllato che l'alimentazione è normale
E3/E4	Il sensore della temperatura della piastra è alto	Riavviare dopo che il piano a induzione si è raffreddato
E5	Il sensore della temperatura dell'IGBT è alto	Riavviare dopo che il piano a induzione si è raffreddato

La tavola sopra mostra come sistemare e controllare i comuni danni. Non smontare l'apparecchio autonomamente, altrimenti il piano a induzione potrebbe essere danneggiato

Servizio di assistenza clienti

Se si riscontrano danni, prima di chiamare il servizio di Assistenza, seguire le seguenti istruzioni:

- Controllare sia correttamente collegato all'alimentazione

- Leggere la tabella dei difetti (vedi sopra)

Se si hanno ancora problemi, spegnere l'apparecchio, non provare a smontarlo e chiamare il servizio di assistenza.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato controllato attentamente. In ogni caso, l'azienda non può ritenersi responsabile per errori di stampa e omissioni. Inoltre, ogni modifica tecnica può essere aggiunta nella versione rivisitata del manuale senza preavviso. L'estetica e il colore dell'apparecchio nel manuale potrebbero essere diverse da quelle vere

Al mostrar el logo CE marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

Seguridad y mantenimiento

- ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta .
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Desatender cocinas, utilizando grasas o aceites, es peligroso y puede ocasionar un incendio.
- NUNCA trate de apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignifuga.

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA:Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa debido a que se pueden calentar.
- Elimine cualquier tipo de derrame de la tapa antes de abrirlo.
  se debe enfriar la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- Después de su uso, apague la zona de la placa utilizando su control y no se confíe en eldetector de sartenes.
- el aparato no está ideado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
  las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperature de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas cualificadas, con e l fin de evitar riesgos.

- PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

Estimado cliente:

Gracias por comprar esta placa de inducción. Esperamos que le proporcione muchos años de buen funcionamiento.

Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la placa y guárdelo para posibles consultas en el futuro.

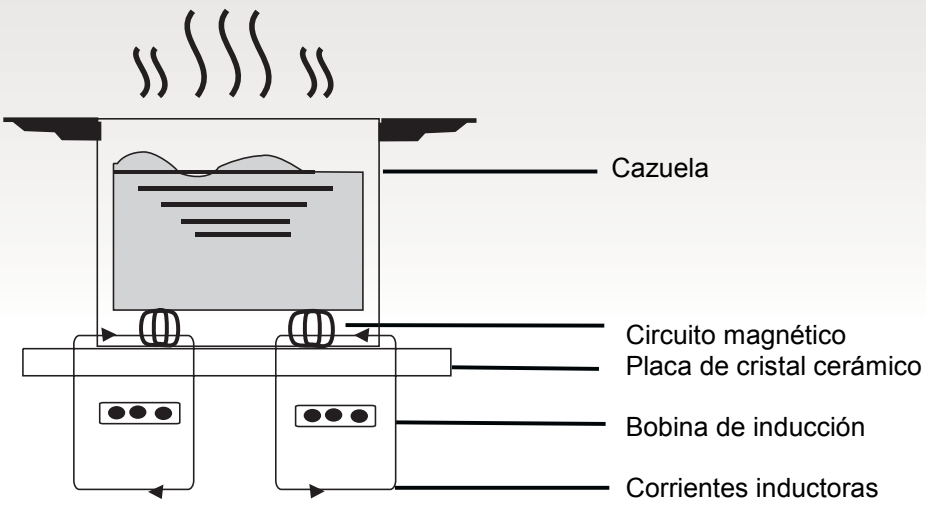
Información del Producto

La placa de inducción se adapta a todo tipo de cocinas gracias a sus zonas de cocción electromagnéticas, a los controles micro-informatizados y a sus multifunciones, siendo así una opción ideal para el día a día de las familias.

Fabricada con materiales importados especialmente, la placa de inducción es muy fácil de utilizar, duradera y segura.

Principio de Funcionamiento

La placa de inducción dispone de una bobina, una placa de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina, lo que provoca una gran cantidad de remolinos que a su vez generan calor que se transmite a través de la zona de cocción al recipiente de cocción.



Seguridad

Esta placa está diseñada especialmente para un uso doméstico.
Debido a la constante búsqueda de la mejora de nuestros productos, nos reservamos el derecho a modificar los aspectos técnicos, de programa o estéticos de la placa en cualquier momento.

- **Protección frente a sobrecalentamiento**
  Un sensor monitoriza la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura exceda un nivel seguro en la zona de cocinado ésta se apagará automáticamente.

- **Detección de elementos pequeños o no magnéticos**
  Cuando la placa detecta una cazuela cuyo diámetro es inferior a 80 mm, o algún otro útil pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) o una cazuela no magnética (por ejemplo, de aluminio), suena un zumbido durante un minuto aproximadamente, transcurrido ese tiempo la placa se pondrá automáticamente en pausa.

- **Advertencia de calor residual**
  Cuando la placa ha estado funcionando durante determinado tiempo quedará calor residual. En ese caso aparecerá la letra “H” para indicarle que se mantenga alejado.

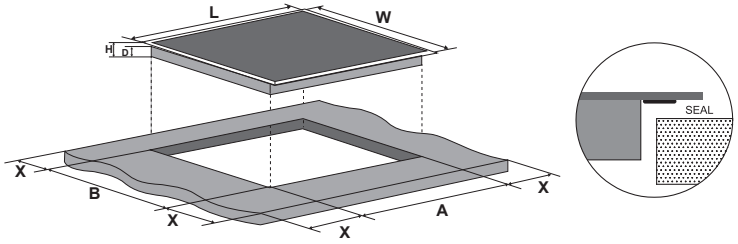
- **Auto-apagado**
  Otra característica de seguridad de la placa de inducción es el auto-apagado: se produce cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridas
1-5	8 horas
6-10	4 horas
11-14	2 horas
15	1 hora

Cuando se retire la cazuela de la zona de cocción el proceso de calentamiento se detendrá inmediatamente y se apagará después de un zumbido que durará aproximadamente un minuto.
Atención: Las personas con marcapasos deberán consultar a su médico antes de utilizar una placa de inducción.

Instalación

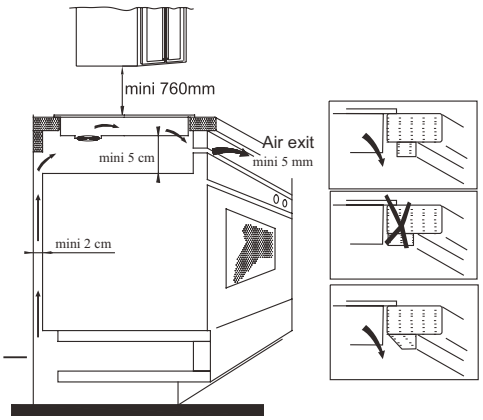
Selección del equipo de instalación
Corte la encimera según las medidas que se indican en el dibujo.
Para instalar y utilizar la placa se necesitan, como mínimo, 5 cm alrededor del agujero.
Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la encimera que sea resistente al calor para evitar deformaciones debido al calor que irradia la placa. Las medidas se muestran a continuación:



L (mm)	W – ancho (mm)	H – alto (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 + 4 +1	490 + 4 + 1	50 mini

Ante todo asegúrese de que la placa de inducción tiene buena ventilación y que la entrada y la salida de aire no están obstruidas.
Asegúrese de que la placa se ha colocado correctamente, tal y como se muestra a continuación

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y la alacena encima de la placa ha de ser al menos de 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mín.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la encimera es cuadrada y está nivelada y no que no hay elementos estructurales que interfieran en el espacio necesario.
- la encimera está hecha de un material resistente al calor.
- si la placa se instala encima de un horno, que el horno dispone de un ventilador de refrigeración incorporado.
- el aislamiento cumple los requisitos de espacio y las normas y regulaciones aplicables.
- en el cableado se incorpora un interruptor aislante que desconecta la electricidad, montado y colocado en cumplimiento de las normas y regulaciones locales de cableado. El interruptor aislante tiene que ser del tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en los conductores activos si las normas de cableado local permiten esa variación)
- el interruptor aislante tiene que ser de fácil acceso para el usuario una vez se haya instalado la placa.
- consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa aplicable en caso de dudas respecto a la instalación.
- utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, azulejos) para las paredes que estén al lado de la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

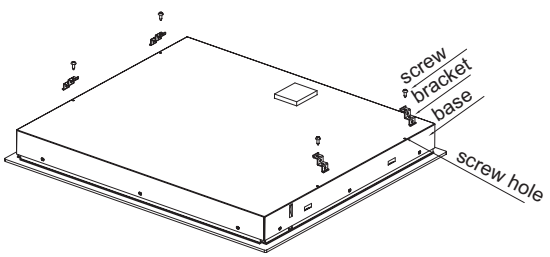
- no se puede acceder al cable eléctrico a través de las puertas de las alacenas o las baldas.
- existe una ventilación adecuada desde el exterior de la ebanistería a la base de la placa.
- si la placa se instala encima de una balda o una alacena, se instala una barrera de protección térmica debajo de la placa.
- el usuario puede acceder con facilidad al interruptor aislante.

Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad tiene que colocarse en una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No haga fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de posición del soporte

Fije la placa en la encimera ajustado los 4 soportes al fondo de la placa (ver imagen) después de su instalación.



Advertencias

1. La placa de inducción tiene que instalarla una persona cualificada o un técnico. Nosotros disponemos de profesionales a su servicio. Nunca haga la instalación usted mismo.
2. La placa no se puede instalar directamente sobre el lavavajillas, el frigorífico, el congelador, la lavadora ni la secadora ya que la humedad podría dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción tiene que instalarse de forma que se garantice la transmisión de calor y el mejor funcionamiento.
4. La pared y lo que haya encima de las zonas de cocción han de poder soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo tienen que ser resistentes al calor.

Conexión de la placa a la electricidad

⚠ Esta placa la tiene que conectarla a la corriente una persona cualificada.

Antes de conectar la placa a la corriente, compruebe que:

1. El sistema eléctrico de la casa es el adecuado para la placa.
2. El voltaje coincide con el valor que aparece en la placa de información técnica.
3. Los cables pueden soportar la carga especificada en la placa de información técnica.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de empalme para conectar la placa a la corriente ya que podrían sobrecalentarse y provocar fuego.

El cable eléctrico no puede tocar las piezas calientes y tiene que estar ubicado donde no se excedan los 75ºC.

Un electricista ha de comprobar que el sistema eléctrico de la casa encaja sin necesidad de realizar modificación alguna. Las modificaciones sólo las podrá realizar un electricista cualificado.

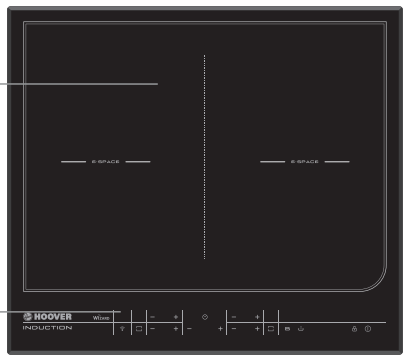
La electricidad ha de conectarse siguiendo los estándares correspondientes o un diferencial unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.

Voltage&frequency	Wire connection			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Brown	2 L2 Black	3 4 N Gray&Blue	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz	1 L Brown&Black	2	3 4 N Gray&Blue	5 Yellow/Green

- Si el cable está dañado o tiene que sustituirse tiene que hacerlo un agente de post-venta con herramientas especializadas para evitar accidentes.
- Si la placa se conecta directamente a la instalación eléctrica ha de instalarse un diferencial unipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador tiene que asegurar la correcta conexión eléctrica y el cumplimiento con las medidas de seguridad.
- No se puede doblar ni machacar el cable.
- El cable ha de comprobarse con regularidad y sólo lo podrá sustituir un técnico autorizado.

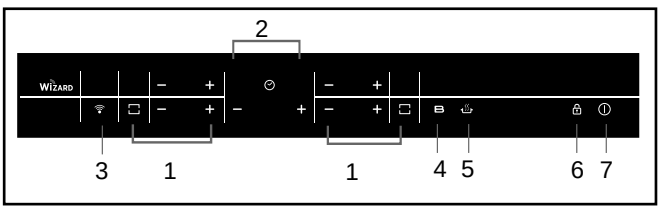
Esquema de la placa de inducción

Placa cerámica



Panel de control

Diagrama esquemático del panel de control



1. regulador de potencia
2. regulador del temporizador
3. WIFI
4. Booster
5. Control Mantener caliente
6. control de bloqueo/ desbloqueo
7. control de encendido/apagado

Instrucciones de uso

Cuando se enciende la placa suena un zumbido una vez y se encienden todos los controles durante un segundo, a continuación se apagan. La placa ahora está en modo espera. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocción.

Instrucciones de funcionamiento

1.Pulse" ⏻ ", todos los indicadores mostrarán "--".



Seleccione el nivel de potencia pulsando "+" o "-" de la zona de cocción correspondiente. Al empezar el indicador muestra "8" o "1" si pulsa "+" o "-". Ajuste la potencia subiendo o bajando al pulsar "+" o "-".



Si pulsa "+" y "-" de forma simultanea la configuración de potencia se pondrá en "0" y la zona de cocción se apagará.



NB: Cuando se pulsa "⏻", la placa de inducción vuelve al modo reposo si no realiza acción alguna en un minuto.

Función Boost

Pulse " Ⓑ " , el indicador de nivel de potencia mostrará "b".



Atención:
1. La función Boost sólo funciona durante 5 minutos, después de esos 5 minutos la zona de cocción vuelve a su configuración original.
2. La función Boost funciona en todas las zonas de cocción.
3. Si está activada la función Boost para la zona de cocción 1 y 3, la zona PRO se limita automáticamente al nivel 2.
Si la función zona PRO está activada, las zonas de cocción 1 y 3 se limitan automáticamente al nivel 2.

Cancelación del modo "BOOST"

El modo Boost se cancela pulsando "+" o "-" de la zona de cocción correspondiente.



Utilización del Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:
* Como minutero. En este caso el temporizador no apagará zona de cocción alguna cuando se haya consumido el tiempo.

Instrucciones de uso

* Puede configurarlo para apagar zonas de cocción cuando se consuma el tiempo.
* Puede programar el temporizador para un período de hasta 9 horas y 59 minutos.

Uso del Temporizador como Minutero

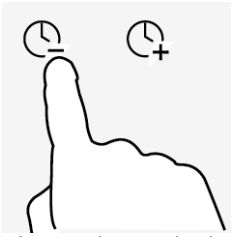
Si no selecciona zona de cocción alguna

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Nota: Puede utilizarlo como minutero aunque no seleccione zona de cocción alguna.

2. Establezca el tiempo pulsando ”+” o “-” en el control del temporizador.

   Truco: Toque “-“” o “+” en el temporizador una vez para restar o aumentar un minuto.

   Mantenga pulsado “-“” o “+” en el temporizador para disminuir o aumentar de 10 en 10 minutos.



3. Toque “+” y “-“” a la vez, el temporizador se cancelará y mostrará “0:00” en la pantalla de minutos.



4. Cuando esté configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y parpadeará.



5. Sonará un pitido durante 30 segundos y el temporizador marcará “- -” cuando el tiempo configurado finalice.



Configuración del temporizador para apagar las zonas de cocción

Si el temporizador está configurado para una zona:

1. toque el control de la zona de cocción para la que quiere configurar el temporizador.



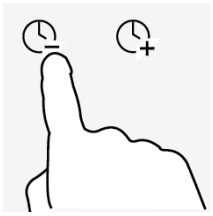
2. Toque “-” o “+”, el minutero empezará a parpadear y mostrará “0:10” en la pantalla del temporizador.



3. Configure el tiempo tocando los controles “+” o “-” del temporizador.

Truco: Toque los controles “-” o “+” del temporizador una vez y descenderá o aumentará un minuto.

Toque y mantenga pulsados los controles “-” o “+” del temporizador y descenderá o aumentará diez minutos.



4. Toque “-“” y “+” a la vez, el temporizador se cancelará y la pantalla mostrará “00”.



5. Cuando haya configurado el tiempo empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: se iluminará un punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia indicando la zona seleccionada.



6. Cuando el temporizador termine la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

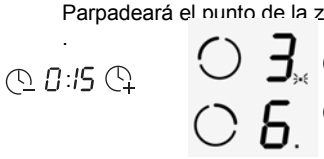


Las demás zonas de cocción seguirán funcionando siempre y cuando se hayan encendido previamente.

Instrucciones de Uso

Si se configura el temporizador para más de una zona:

1. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción simultáneamente, se iluminarán los puntos decimales de las zonas de cocción. La pantalla del minutero muestra los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona correspondiente .



(configurado para 15 minutos)

(configurado para 45 minutos)

2. Una vez que finalice la cuenta atrás se apagará la zona de cocción correspondiente - a continuación mostrará de nuevo los minutos y parpadeará el punto de la zona correspondiente.



Uso de la función Mantener Caliente
Activación de la función Mantener Caliente

1. Toque el control de la zona de cocción



2. Toque el control de mantener caliente , el indicador de la zona mostrará " ".



Cancelación de la función mantener caliente
Toque "-" o "+" de la zona correspondiente, luego la zona de cocción volverá al nivel seleccionado.

Modo de seguridad

Para garantizar la seguridad de los niños la placa de inducción cuenta con un dispositivo de bloqueo.

Bloqueo

En modo operativo, pulse" ", la placa se pondrá en modo bloqueo, el temporizador mostrará"Loc"y el resto de los controles quedarán inhabilitados excepto "".





En modo reposo, pulse "lock", la placa entrará en modo bloqueo, el temporizador mostrará"Loc"un momento y luego de apagará.

Si pulsa , se mostrará durante un momento"Loc" .

Desbloqueo

Mantenga pulsado "lock" durante 3 segundos y se desactivará la función de bloqueo.

FUNCIÓN WIFI

Antes de nada ha de descargar Simply-Fy e instalarlo en su dispositivo móvil. A continuación introduzca su placa de inducción. Consulte el anexo para ver los detalles.



Para utilizar la función WIFI encienda la placa y pulse el control de WIFI. El LED de WIFI parpadeará rápido durante 5 segundos lo que significa que el módulo WIFI está arrancando. Si el WIFI se conecta con el router, el LED WIFI se mantendrá encendido. En caso contrario, el LED WIFI parpadea en ciclos de 1 segundo encendido 1 segundo apagado.
Si se conecta de forma correcta, puede encontrar información adicional en Simply-Fy, por ejemplo, sobre Potencia de las zonas o el tiempo de calor residual.

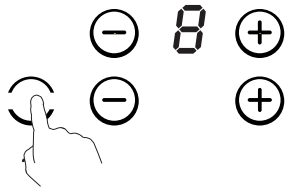
Instrucciones de Uso

ÁREA FLEXIBLE
Esta zona se puede utilizar como zona individual o como dos zonas diferentes, según las necesidades del momento.
El área flexible se compone de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como si se tratase de una única zona la parte que no cubra la cazuela correspondiente se apagará automáticamente transcurrido un minuto.

Para una detección de cazuela correcta y distribución del calor, la batería de cocina ha de colocarse de forma adecuada:

- En la parte anterior o posterior del área flexible cuando la cazuela es inferior a 22 cm.
- Cualquier sitio cuando la cazuela tiene un diámetro superior.

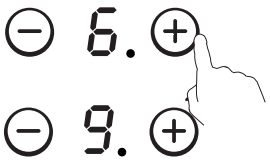
Una zona grande
Para activar el área flexible como una zona única grande simplemente tiene que pulsar los controles correspondientes.



La configuración de potencia funciona como cualquier otra zona normal.

Si la cazuela se desplaza de adelante atrás (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición manteniendo la misma potencia.

Desactivación de la zona continua
Reconfigurar de la potencia de la zona continua o presionar de nuevo el control continuo.



La potencia máxima en las zonas de cocción es como sigue:

Zona de cocción	Normal	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
Área Flexible	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Estos valores pueden variar en función de la dimensión de la cazuela y del material del que esté hecha.

Selección de batería de cocina



Sartén de hierro



Cazuela de acero inoxidable



Cazuela de hierro



Hervidor de hierro



Tetera de acero inoxidable esmaltada



Recipiente de cocción esmaltado



bandeja de hierro

Su batería de cocina puede estar compuesta por diferentes tipos de cazuelas

1 Esta placa de inducción acepta distintas cazuelas, cuya adecuación puede comprobarla mediante uno de los métodos siguientes:
Coloque la cazuela en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencial quiere decir que la cazuela es adecuada. Si parpadea una “U” quiere decir que no es adecuada para la placa de inducción.

2 Ponga un imán en la cazuela. Si el imán se pega quiere decir que puede utilizar esa cazuela en la placa.
NB: La base de la cazuela tiene que tener material magnético.
Tiene que tener un fondo plano con un diámetro de más de 14 cm.

3 Utilice cazuelas cuyo diámetro sea superior al gráfico de la zona elegida. Si utiliza una cazuela ligeramente más ancha, la energía se aprovechará al máximo. Si utiliza una más pequeña, podría producirse fuga de energía. La placa puede que no detecte cazuelas con un diámetro inferior a 140 mm.

Recordatorios de Seguridad y Mantenimiento:



Ha de utilizarse un interruptor exclusivo de protección eléctrica



Sólo se puede utilizar bajo techo



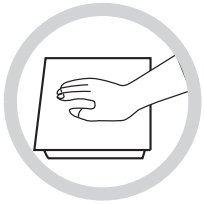
No vierta agua directamente en la placa para limpiarla



No coloque detergentes ni materiales inflamables encima de la placa.



Abra siempre los recipientes cerrados, como por ejemplo, latas, antes de calentarlos ya que de lo contrario podrían explotar.



Cuando una zona de cocción ha estado encendida durante un tiempo la superficie sigue estando caliente así que no toque la superficie cerámica



De vez en cuando compruebe que nada (cristal, papel, etc.) obstruye la entrada de aire que hay encima de la placa.



No deje objetos metálicos, como por ejemplo cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas, en la placa ya que podrían calentarse.



Nunca utilice la placa de inducción cerca de otros aparatos que generen altas temperaturas, como por ejemplo cocinas de gas u hornillos.



Nunca ponga cazuelas en la placa en funcionamiento sin comida dentro ya que su rendimiento se puede ver afectado y puede ser peligroso.



Si la superficie de la placa está rota apague la placa para evitar posibles descargas eléctricas.



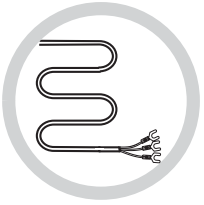
No coloque cazuelas con el fondo rugoso o curvo en la placa ya que podrían dañar la superficie cerámica.



Limpie la placa de inducción con frecuencia para evitar que los restos que puedan generarse pasen al ventilador y para que la placa funcione correctamente.

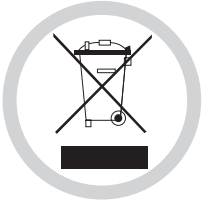


Mantenga a los niños y a las personas con discapacidad lejos de la placa. No deje que la utilicen sin supervisión.



Si el cable está dañado el responsable de cambiarlo será un agente de nuestro servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

La placa no está diseñada para que la utilicen personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, sin experiencia ni conocimiento de la misma salvo que estén supervisadas o se les instruya sobre su uso por parte de la persona responsable de su seguridad.



ELIMINACIÓN: No trate este aparato como residuo común. La recogida tiene que ser individual para aplicar el tratamiento especial necesario.

Este electrodoméstico tiene la etiqueta de cumplimiento con la directiva europea 2012/19/EC de Eliminación de Residuos de Aparatos Eléctricos y Eléctricos (RAEE). Al asegurar una eliminación adecuada de este aparato ayudará a prevenir posibles daños para el medioambiente y la salud humana que podrían producirse si no se eliminase convenientemente.
El símbolo en el producto indica que no se puede gestionar como residuo doméstico normal. Ha de llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de elementos eléctricos y electrónicos.
Este aparato requiere una eliminación especial. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado del producto puede consultar a su ayuntamiento, al servicio de recogida de residuos o a la tienda donde lo haya comprado.

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado del producto puede consultar a su ayuntamiento, al servicio de recogida de residuos o a la tienda donde lo haya comprado.

Limpieza y Mantenimiento

La superficie de la placa de inducción se puede limpiar fácilmente de la forma siguiente:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Ligera	Sumergir en agua caliente y secar	Esponja
Marcas y restos de líquidos	Aplicar vinagre blanco en la zona, secar con una bayeta o utilizar productos comerciales	Adhesivo especial para cristal cerámico
Restos de comida, aluminio o plástico fundido	Use una rasqueta especial para cristal cerámico para eliminar los restos (las de silicona son las mejores)	Adhesivo especial para cristal cerámico

NB Desconecte la corriente antes de limpiar la placa.

Fallos e Inspección

Si se produce alguna anomalía la placa de inducción se pondrá automáticamente en modo protector y mostrará uno de los códigos siguientes:

Problema	Causa posible	Qué hacer
F1-F6	Fallo del sensor de temperatura	Contacte con el proveedor
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT	Contacte con el proveedor
FC	Fallo de conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal	Contacte con el proveedor
E1/E2	Voltaje proporcionado anormal	Compruebe que la potencia es normal. Conecte la corriente una vez que haya comprobado que es normal.
E3/E4	El sensor de temperatura del cristal cerámico detecta temperatura elevada	Reinicie una vez que se haya enfriado la placa
E5	El sensor de temperatura del IGBT detecta temperatura elevada	Reinicie una vez que se haya enfriado la placa

Esta tabla muestra cómo valorar y comprobar los fallos comunes.
No desmonte la placa de inducción ya que podría dañarla.

Servicio de Atención al Cliente

En caso de fallo, antes de llamar al Servicio Técnico, proceda como se indica:

- Compruebe que el aparato está bien enchufado
- Lea la tabla de fallos anterior

Si sigue sin poder resolver el problema apague la placa, no intente desmontarla y llame al Servicio de Atención al Cliente.

Declaración especial

El contenido de este manual se ha revisado concienzudamente. Sin embargo, la compañía no se responsabiliza de fallos de impresión u omisiones. Asimismo se pueden incluir modificaciones técnicas en una versión revisada del manual sin notificación alguna. El aspecto y el color del aparato pueden diferir del reflejado en este manual.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje

- Pri priključitvi vgradite varnostno stikalo .
- Kuhalna plošča ni primerna za uporabo na prostem
- Nikoli ne potapljajte indukcijske kuhalne plošče v vodo .
- V omarici pod kuhalno ploščo ne hranitečistil ali drugih vnetljivih snovi.
- Nikoli ne segrevajte hermetično zaprtih posod, npr. konzerv – vedno jih najprej odprite, saj v nasprotnem primeru obstaja nevarnost, da eksplodirajo
- Po dolgotrajnem kuhanju ostane kuhališče vroče. Pazite, da se ne opečetene dotikajte se steklokeramične površine z golo roko.
- Občasno se prepričajte, da so odprtine za zračenje pod kuhalno ploščo proste in da lahko zrak neovirano kroži.
- Ne odlagajte kovinskih predmetov (npr. nožev, vilic, žlic ali pokrovk) na kuhalno ploščo, saj bi se lahko ti segreli.
- Ne uporabljajte kuhalne plošče v bližini drugih naprav, ki proizvajajo visoko temperaturo (npr. štedilnik na plin ali pečna kerozin).
- Ne vklapljajte kuhališča, če ja na njem prazna posoda. S tem bi lahko poškodovali kuhalno ploščo in povzročili nevarnost.
- Če se priključni kabel poškoduje, ga mora zamenjati pooblaščeni serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte posod z grobim dnom, saj bi te lahko poškodovale steklokeramično površino.
- Redno čistite steklokeramično površino, da preprečite, da bi tujki zašli v ventilator, kar bi onemogočilo brezhibno delovanje aparata.

- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
- OPOZORILO: Pri segrevanju maščobe ali olja se ne oddaljujte od aparata, saj se te snovi zlahka vnamejo in povzročijo požar.
- NIKOLI ne gasite ognja z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamen - npr. s pokrovko ali primerno nevnetljivo krpo ali odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost vžiga! Na kuhalno površino ne odlagajte nikakršnih predmetov.
- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
- Po uporabi izklopite kuhalno mesto; ne zanašajte se na detektor posode!

Spoštovani kupec, hvala, da ste se odločili za nakup naše indukcijske kuhalne plošče. Upamo, da vam bo dobro služila dolga leta!

Prosimo, da pred uporabo kuhalne plošče pozorno preberete navodila za uporabo. Knjižico z navodili shranite na varno, saj jo boste morda še potrebovali.

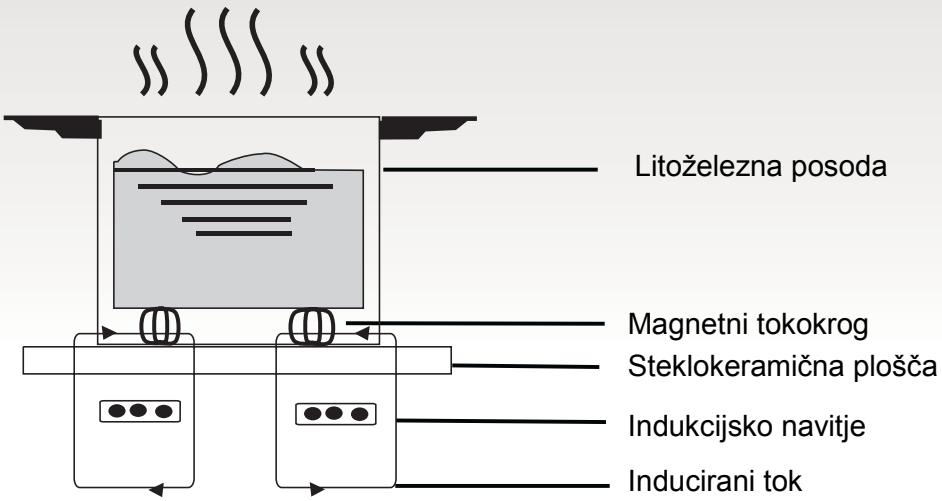
Podatki o izdelku

Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse načine kuhanja. Elektromagnetna kuhališča, popoln nadzor s pomočjo mikroračunalniške podpore in številne funkcije zagotavljajo, da je ta indukcijska plošča idealna izbira za sodobno družino.

Kuhalna plošča je izdelana iz posebnih uvoženih materialov; je izjemno prijazna do uporabnika, trajna in varna.

Princip delovanja

Indukcijsko kuhalno ploščo tvori navitje, kuhališče iz feromagnetnih materialov in sistem za upravljanje. Električni tok s prehajanjem skozi navitje ustvarja močno magnetno polje, kar posledično proizvaja številne vrtince, ki ustvarjajo toploto. Ta se nato prenaša skozi kuhališče v posodo.



Varnost

Ta kuhalna plošča je namensko zasnovana za uporabo v gospodinjstvih. Zaradi želje po nenehnem izboljševanju naših izdelkov si pridržujemo pravico do sprememb tehničnih značilnosti, programov ali zunanjega videza aparata.

- **Zaščita pred pregrevanjem**

Senzor nadzira temperaturo v kuhališčih. Če temperatura preseže varno stopnjo, se kuhališče samodejno izklopi.

- **Zaznavanje manjših ali nemagnetnih predmetov**

Če na kuhališče postavite posodo s premerom, ki je manjši od 80 mm, ali na kuhalno ploščo odložite kakšen manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali uporabite posodo iz nemagnetnega materiala (npr. iz aluminija), se za približno eno minuto oglasi zvočni signal, nato pa se kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje mirovanja.

- **Opozorilo zaradi preostale toplote**

Če kuhalna plošča nekaj časa deluje, se nekoliko segreje. Na previdnost vas opozori osvetljena črka “H”.

- **Samodejni izklop**

Za dodatno varnost indukcijske kuhalne plošče poskrbi funkcija samodejnega izklopa; aktivira se, če slučajno pozabite izklopiti kuhališče. V spodnji razpredelnici so navedeni časi, po katerih se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja	**Samodejni izklop po:**
1-5	8 urah
6-10	4 urah
11-14	2 urah
15	1 uri

Ko odstranite posodo s kuhalnega mesta, to takoj preneha delovati; za eno minuto se oglasi zvočni signal, nato pa se izklopi.

OPOZORILO: Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se o uporabi tega aparata posvetujejo z zdravnikom.

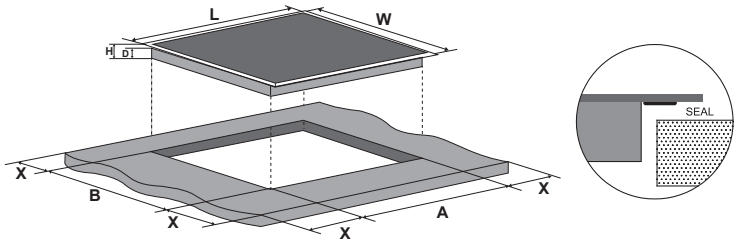
Navodila za vgradnjo

Izbira ustrezne opreme za vgradnjo

V delovni pult vrežite luknjo ustrezne velikosti, kot je to prikazano na spodnji sliki.

Okoli izreza mora na vseh straneh ostati vsaj po 5 cm plošče zaradi potreb pri vgradnji in uporabi.

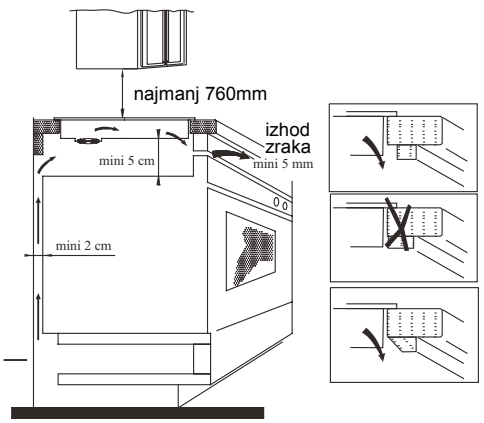
Prepričajte se, da znaša debelina kuhinjskega pulta vsaj 30 mm. Izberite kuhinjski pult iz na vročino odpornega materiala, da se izognete večjim deformacijam zaradi toplote, ki jo bodo izžarevala kuhališča. Podrobnosti so prikazane na spodnji sliki:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Prepričajte se, da je zagotovljeno ustrezno zračenje in da odprtini za vstop in izstop zraka nista zamašeni. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča brezhibna.

⚠ Opomba: Zaradi varnosti mora znašati razdalja med kuhalno ploščo in visečo omarico nad njo vsaj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Vsaj 50	Vsaj 20	Vstop zraka	Izstop zraka; vsaj 5 mm

Pred vgradnjo kuhalne plošče preverite naslednje:

- Izrez v kuhinjskem pultu mora biti pravokoten, kuhinjski pult pa povsem raven. Prostor, potreben za vgradnjo kuhalne plošče, mora biti povsem prazen.
- Kuhinjski pult mora biti izdelan iz na vročino odpornega materiala.
- Če bo kuhalna plošča vgrajena nad pečico, mora biti pečica opremljena z ventilatorjem za hlajenje.
- Pri vgradnji je potrebno upoštevati vse navedene mere, ter vse veljavne standarde in predpise.
- V primeru fiksne priključitve na električno omrežje mora biti vgrajeno ustrezno stikalo, ki zagotavlja izklop kuhalne plošče iz električnega omrežja; stikalo mora biti vgrajeno in nameščeno skladno z veljavnimi lokalnimi pravili in predpisi.
  Stikalo mora biti ustreznega tipa; zagotavljati mora 3-mm razmik med vsemi poli oz. ustrezati vsem veljavnim lokalnim predpisom, ki regulirajo to področje.
- Stikalo za izklop mora biti laho dostopno tudi po vgradnji kuhalne plošče.
- Če niste prepričani o pravilnosti priključitve, se posvetujte s strokovnjakom.
- Za obloge na stenah ob kuhalni plošči uporabite na vročino odporne materiala, ki jih je enostavno čistiti (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte o naslednjem:

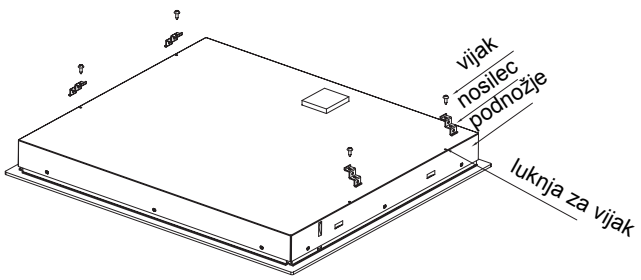
- Priključni električni kabel ne sme biti dostopen (npr. ko so vrata omarice pod kuhalno ploščo odprta, ali ko so predali odprti).
- Do spodnjega dela kuhalne plošče mora biti omogočen zadosten dotok zunanjega zraka.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali kuhinjsko omarico, mora biti pod kuhalno ploščo nameščena termična zaščitna pregrada.
- Stikalo za izklop iz električnega omrežja mora biti lahko dostopno tudi po vgradnji kuhalne plošče.

Dostop do nosilcev za pritrditev kuhalne plošče

Kuhalno ploščo položite na stabilno gladko površino; pomagajte si z embalažo. Pazite, da ne pritiskate s silo na dele, ki segajo iz kuhalne plošče.

Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo pritrdite na kuhinjski pult s pomočjo 4 vijakov, ki jih privijete na nosilce na spodnji strani kuhalne plošče.



Opozorila

1. Vgradnjo indukcijske kuhalne plošče prepustite ustrezno usposobljenim osebam. Na voljo so vam tudi strokovnjaki našega pooblaščenega servisa. Nikoli ne poskušajte sami opraviti potrebnih del.
2. Vgradnja kuhalne plošče tik nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilec perila ni dovoljena, Vlaga bi namreč lahko poškodovala kuhalno ploščo.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote, kar pozitivno vpliva na njeno zanesljivost.
4. Zid ob kuhalni plošči mora biti odporen na vročino.
5. Da bi se izognili možnosti za poškodbe, morajo biti tudi materiali v notranjosti kuhinjskega pulta odporni na toploto.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte:

1. da hišno električno omrežje prenese dodatno obremenitev, ki jo bo pomenila kuhalna plošča;
2. da napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablisi s podatki;
3. da je prerez priključnega električnega kabla primeren za obremenitev, navedeno na tablici s podatki;

Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, podaljškov ipd. naprav, saj bi ti lahko povzročili pregrevanje in posledično požar.

Priključni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da po celi dolžini ni izpostavljen temperaturi nad 75° C.

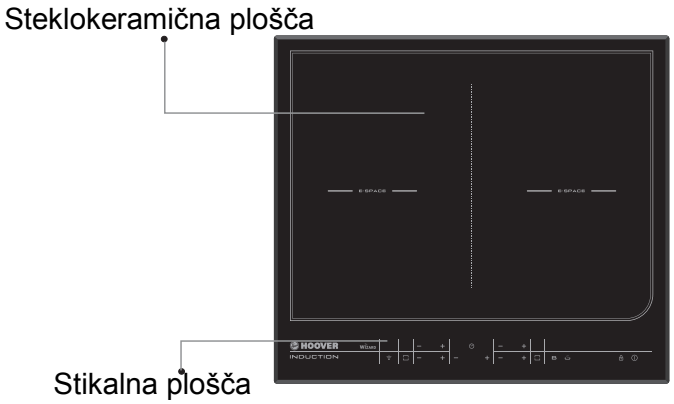
Posvetujte se z električarjem, da se prepričate, da je vaše hišno omrežje primerno za priključitev kuhalne plošče. Če so potrebne kakršnekoli spremembe na omrežju, vsa potrebna dela prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Kuhalno ploščo smete priključiti na električno omrežje skladno z vsemi veljavnimi standardi, ali pa preko enopolnega prekinjala. Ustrezen način je prikazan na spodnji sliki:

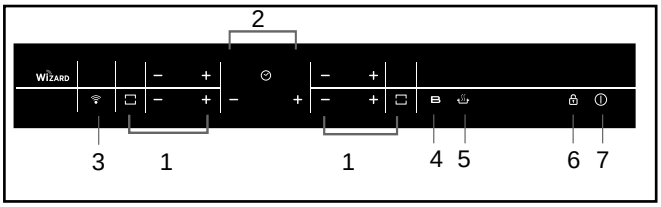
Napetost in frekvenca	Povezava žic			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 rjava	2 L2 črna	3 4 N siva in modra	5 rumena/zelena
220-240V 50/60Hz	1 2 L rjava in črna		3 4 N siva in modra	5 rumena/zelena

- Če je treba zamenjati priključni električni kabel, mora to storiti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če je kuhalna plošča fiksno priključena na električno omrežje, mora biti vgrajeno večpolno prekinjalo z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Inštalater odgovarja za pravilno priključitev, ki mora biti izvedena skladno z vsemi veljavnimi varnostnimi predpisi.
- Priključni električni kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je potrebno zamenjati, smejo to storiti samo strokovnjaki pooblaščenega servisa.

Opis indukcijske kuhalne plošče



Shema stikalne plošče



1. Tipka za nastavljanje moči
2. Tipka za programsko uro
3. Tipka WIFI
4. Tipka booster (segrevanje z ojačano močjo)
5. Tipka za ohranjanje toplote
6. Tipka za zaklepanje/odklepanje
7. Tipka za vklop/izklop

Uporaba kuhalne plošče

Ob vklopu kuhalne plošče se oglasi zvočni signal, vsi indikatorji se za eno sekundo osvetlijo in nato znova ugasnejo. Kuhalna plošča je zdaj v stanju pripravljenosti. Postavite lonec na sredino kuhališča.

Uporaba kuhalne plošče

1. Pritisnite na tipalo za vklop/izklop "⏻". Na indikatorjih se prikažeta dve črtici »--«.



Nastavite ustrezno stopnjo moči s pritiskom na tipko »+« ali »-« za izbrano kuhališče. Ob prvem pritisku na tipko »+« ali »-« se prikaže vrednost »8« ali »1«; prilagodite stopnjo s pomočjo tipke »+« ali »-«.



Če hkrati pritisnete na tipko »+« in »-«, s tem izberete stopnjo »0« in kuhališče se izklopi.



Opomba: Če pritisnete na tipko "⏻" in eno minuto ne pritisnete na nobeno drugo tipko, se kuhalna plošča preklopi v stanje mirovanja.

Vklop segrevanja z ojačano močjo (BOOST)

Pritisnite na tipko »**B**« - na indikatorju stopenj se prikaže črka »**b**«.



Pozor:

1. Ta funkcija omogoča 5-minutno segrevanje z ojačano močjo, nato pa se kuhališče samodejno preklopi na prej izbrano stopnjo.
2. Funkcija segrevanja z ojačano močjo (boost) je na voljo za vsa kuhališča.
3. Ob vklopu funkcije ogrevanja z ojačano močjo za 1. kuhališče ali za 3. Kuhališče se stopnja pri vklopljenem kuhališču PRO samodejno zniža na 2. In nasprotno, če aktivirate funkcijo boost za kuhališče PRO, se stopnja, ki je na voljo za kuhališči 1 in 3 samodejno zniža na 2.

Izklop funkcije segrevanja z dodatno močjo (BOOST)

Pritisnite na tipko »+« ali »-« za ustrezno kuhališče.



FUNKCIJE PROGRAMSKE URE

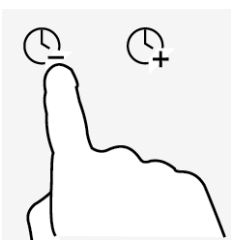
Programsko uro lahko uporabljate na dva načina:

- Kot števec minut; v tem primeru se nobeno od kuhališč ne izklopi, ko preteče nastavljeni čas.
- Kot programsko uro za posamezna kuhališča – v tem primeru se kuhališče izklopi, ko preteče nastavljeni čas.
- S programsko uro lahko nastavite čas do 9 ur in 59 minut.

Uporaba programske ure za merjenje časa (štetje minut)

Če ni izbrano nobeno kuhališče:

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vkllopljena.
   Opomba: Števec minut lahko uporabljate tudi v primeru, da ni izbrano nobeno kuhališče.
2. S pomočjo tipke »+« ali »-« nastavite želeni čas.
   Nasvet: Z dotikom tipke »+« ali »-« nastavljeno vrednost večate ali manjšate v korakih po eno minuto.
   Če ohranite pritisk na tipko »+« ali »-«, se nastavljena vrednost spreminja v korakih po 10 minut.



3. Če se hkrati dotaknete tipk »+« in »-«, prekličete funkcijo programske ure in na prikazovalniku se prikaže vrednost “0:00”.



4. Takoj ko nastavite želeni čas, se začne odštevanje. Na prikazovalniku je prikazan še preostali čas, indikator programske ure pa 5 sekund utripa.



5. Ko preteče nastavljeni čas, se za 30 sekund oglasi zvočni signal, na prikazovalniku pa utripa prikaz “- -“.



Izklop kuhališč s pomočjo programske ure

Če je programska ura nastavljena za eno kuhališče:

1. Z dotikom tipke izberite želeno kuhališče.

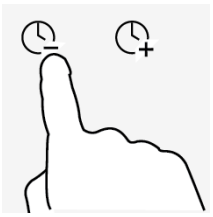


2. Dotaknite se tipke »+« ali » «. Indikator števca minut začne utripati, na prikazovalniku je vidna vrednost “0:10”.

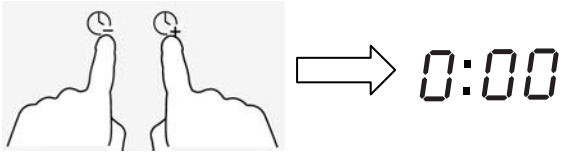
-



3. Nastavite želeni čas s pomočjo tipke »+« ali »-« za programsko uro.
   Nasvet: Z dotikom tipke »+« ali »-« nastavljeno vrednost večate ali manjšate v korakih po eno minuto.
   Če ohranite pritisk na tipko »+« ali »-«, se nastavljena vrednost spreminja v korakih po 10 minut.



4. Če se hkrati dotaknete tipk »+« in »-«, prekličete funkcijo programske ure in na prikazovalniku se prikaže vrednost “0:00”.



5. Takoj ko nastavite želeni čas, se začne odštevanje. Na prikazovalniku je prikazan še preostali čas, indikator programske ure pa 5 sekund utripa.



OPOMBA: Rdeča pika ob prikazu nastavljene stopnje opozarja na izbrano kuhališče.



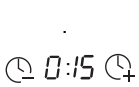
6. Ko preteče nastavljeni čas, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



Druga vkloplјena kuhališča bodo ostala vkloplјena.

Če je programska ura nastavljena za več kuhališč:

1. Programsko uro lahko nastavite za več kuhališč naenkrat; na aktivirano programsko uro za posamezno kuhališče vas opozarja decimalna pika pri izbranih kuhališčih. Na prikazovalniku je prikazana vrednost za tisto kuhališče, za katerega je nastavljen najkrajši čas; pika za to kuhališče utripa.





(nastavljen čas 15 minut)

(nastavljen čas 45 minut)

2. Ko nastavljeni čas preteče, se kuhališče izklopi in prikazana je naslednja najkrajša vrednost, pika pa utripa za kuhališče, ki se bo naslednje izklopilo.



Uporaba funkcije za OHRANJANEJ TOPLOTE

Aktiviranje funkcije za ohranjanje toplote

1. Dotaknite se tipke za izbiranje kuhališča.



2. Dotaknite se tipke za ohranjanje toplote . Na prikazovalniku se prikaže črtica "1" :



Preklic funkcije za ohranjanje toplote

Dotaknite se tipke »+« ali »-« za ustrezno kuhališče. Kuhališče bo spet delovalo na stopnji, ki jo boste izbrali.

»ZAKLEPANJE« ZA VARNOST OTROK

Kuhalna plošča predvsem zaradi varnosti otrok omogoča »zaklepanje«.

»Zaklepanje«

Ko je plošča v načinu delovanja, pritisnite na tipko " " . S tem ploščo »zaklenete«, na prikazovalniku programske ure se prikaže napis "Loc" , na dotik reagira samo tipka za vklop/izklop" ".



Ko je plošča v stanju pripravljenosti, pritisnite na tipko za zaklepanje " " in plošča se zaklene. Na prikazovalniku programske ure je viden napis "Loc" , druge tipke ne reagirajo. Čez nekaj časa napis "Loc" ugasne.

Če pritisnete na tipko za vklop/izklop , se za nekaj časa spet prikaže napis "Loc" .

»Odklepanje«

3 sekunde pritiskajte na tipko za zaklepanje. S tem deaktivirate zaklepanje.

FUNKCIJA WIFI

Najprej morate naložiti aplikacijo Simply-Fy in jo namestiti na vašo prenosno napravo, nato pa registrirati vašo indukcijsko kuhalno ploščo. Podrobnosti so navedene v dodatku.



Če želite uporabiti funkcijo WIFI, vklopite kuhalno ploščo in pritisnite na tipko WIFI. Lučka WIFI 5 sekund hitro utripa, kar pomeni, da se vzpostavlja modul WIFI. Če modul WIFI vzpostavi povezavo z ruterjem, lučka ostane ves čas prižgana. V nasprotnem primeru lučka utripa v 1-sekundnih presledkih (1 sekundo je osvetljena, 1 sekundo ugasnjena).

V primeru pravilne povezave vam bo aplikacija Simply-Fy posredovala številne koristne informacije (npr. preostali čas delovanja kuhališča)

Prilagodljivo kuhališče

Uporabljate ga lahko kot eno kuhališče, ali pa kot dve različni kuhališči, odvisno od vaših potreb.

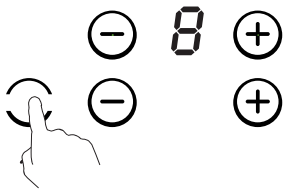
Prilagodljivo kuhališče je sestavljeno iz dveh samostojnih indukcijskih navitij, ki ju upravljate ločeno. Če uporabljate samo eno kuhališče, se del, ki ni pokrit s posodo, po eni minuti samodejno izklopi.

Da bi zagotovili pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote, morate posodo pravilno postaviti na kuhališče:

- spredaj ali zadaj na prilagodljivo kuhališče, če je premer posode manjši od 22 cm;
- če je posoda večja, ni pomembno, kam jo postavite.

Uporaba razširjenega kuhališča

Če želite uporabiti prilagodljivo kuhališče kot eno samo večje kuhališče, enostavno pritisnite na ustrezno tipko:



Želeno stopnjo moči nastavite tako kot za vsa druga kuhališča.

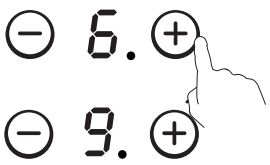
Če posodo pomaknete od spredaj proti zadnjemu delu kuhalne plošče (ali obratno), prilagodljivo kuhališče samodejno zazna novi položaj in ohrani nastavljeno stopnjo.

Izklop razširjenega kuhališča

Prilagodite moč ali ponovno pritisnete na tipko za razširitev kuhališča.

Uporaba posameznih kuhališč

Če želite uporabiti prilagodljivo kuhališče kot dve ločeni kuhališči in nastaviti različne stopnje moči, to storite s pomočjo ustreznih tipk:



Kuhališče	Običajna moč	Ojačana moč
1	1800	3000
2	1800	3000
Prilagodljivo kuhališče	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Moč se lahko razlikuje glede na velikost uporabljenih posod in materialov, iz katerih so izdelane.

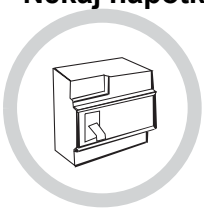
Ustrezna posoda



Uporabljate lahko različno posodo.

1) Ta indukcijska plošča zazna različne vrste posod; ustreznost lahko preverite na več načinov:
   Postavite posodo na kuhališče. Če se na prikazovalniku prikaže nastavljena stopnja moči, je posoda primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči. Če pa na prikazovalniku utripa “U”, je to znak, da je ta posoda neprimerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.
2) Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.
   Opomba: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala. Dno posode mora biti ravno, njen premer pa večji od 14 cm.
3) Uporabite posodo z dnom enakega premera kot je premer oznake na izbranem kuhališču. Malenkost večje dno posode od premera kuhališča zagotavlja maksimalno učinkovitost; kuhanje v posodah, ki so manjše od kuhališč, je manj učinkovito.
   Kuhalna plošča ne zazna posod s premerom pod 14 mm.

Nekaj napotkov za varno uporabo in vzdrževanje



Vgradnja namenskega zaščitnega stikala je obvezna.



Samo za notranjo uporabo



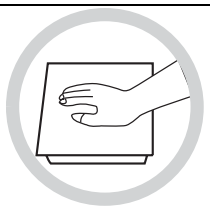
Nikoli ne polivajte indukcijske kuhalne plošče z vodo.



Pod kuhalno ploščo ne hranite detergentov ali vnetljivih materialov.



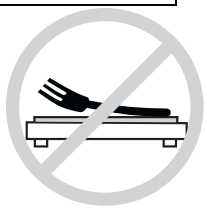
Tesno zaprte posode, npr. konzerve, pred segrevanjem vedno odprite, saj bi drugače lahko eksplodirale.



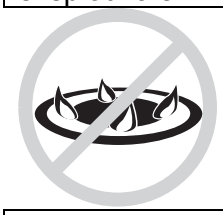
Če je bila kuhalna plošča dlje časa vklopljena, ostane steklokeramična površina dlje časa vroča – ne dotikajte se je!



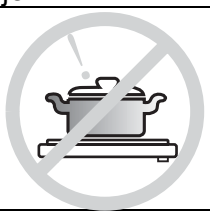
Občasno se prepričajte, da kakšen predmet (npr. steklo, papir ipd.) ne ovira pretoka zraka skozi odprtino, ki se nahaja pod kuhalno ploščo.



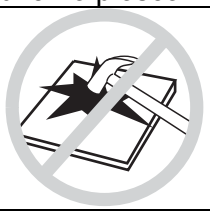
Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic ali pokrovk, saj bi se lahko segreli.



Indukcijske kuhalne plošče ne smete uporabljati v bližini drugih naprav, ki proizvajajo toploto, npr. zraven plinske kuhalne plošče ali parafinskega grelnika.



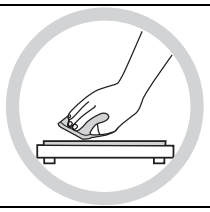
Na indukcijski kuhalni plošči nikoli ne segrevajte praznih posod, saj bi to vplivalo na njihovo delovanje in bi lahko bilo nevarno.



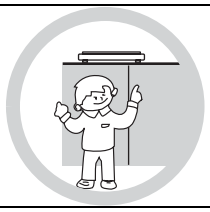
Kuhalne plošče ne uporabljajte, če je steklokeramična površina počena, da se izognete morebitnemu tveganju za električni udar.



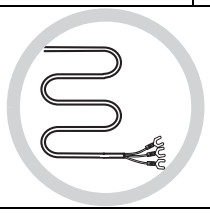
Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod z grobim ali neravnim dnom, da ne bi poškodovali steklokeramične površine.



Redno čistite kuhalno ploščo, da nečistoča ne bi zašla v ventilator, kar bi onemogočilo njeno brezhibno delovanje.



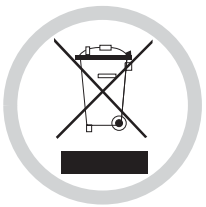
Otroci in osebe, ki niso sposobne zaznati nevarnost, se ne smejo zadrževati v bližini kuhalne plošče. Uporabljati jo smejo samo pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost.



Če se priključni električni kabel poškoduje, ga mora zamenjati pooblaščeni serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.

Aparata ne smejo uporabljati osebe (oz. otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih o pravilni uporabi podučijo in jih pri tem nadzirajo osebe, odgovorne za njihovo varnost.

Pazite, da se otroci ne bi igrali z aparatom.



ODSTRANJEVANJE:
Tega izdelka ne smete odvreči skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Potrebno ga je odvreči ločeno, saj zahteva posebno obdelavo.

Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2012/19/EC o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.
Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
Aparat odpeljite na ustrezno deponijo, saj zahteva posebno obdelavo. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov, zato se pozanimajte pri pristojnem mestnem organu za odstranjevanje odpadkov, komunalni službi ali trgovini, v kateri ste izdelek kupili.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje steklokeramične površine indukcijske kuhalne plošče je povsem enostavno. To storite na naslednji način:

Stopnja umazanosti	**Način čiščenja**	**Pripomočki**
Manj umazana	Očistite kuhalno ploščo z vročo vodo in jo nato obrišite do suhega.	Gobica za čiščenje
Madeži, vodni kamen	Na površino nanesite beli kis in jo obrišite z mehko krpo, ali pa uporabite namensko čistilo.	Posebno čistilo za steklokeramiko
Madeži od sladic, staljeni aluminij ali plastika	Nečistočo odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najbolje je uporabiti silikonsko strgalo).	Posebno čistilo za steklokeramiko

Opomba: pred čiščenje izklopite kuhalno ploščo iz električnega omrežja.

Prikaz kod napak in njihovo odpravljanje

V primeru nepravilnosti v delovanju se indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v varni način, na prikazovalniku pa se prikaže ena od spodnjih kod:

Problem	Možen vzrok	Kaj storiti
F1-F6	Okvara temperaturnega tipala	Obrnite se na pooblaščeni servis.
F9-FA	Okvara temperaturnega tipala za IGBT	Obrnite se na pooblaščeni servis.
FC	Napaka na povezavi med prikazovalnikom in osnovno ploščo	Obrnite se na pooblaščeni servis.
E1/E2	Neustrezna priključna napetost	Preverite vrednost napetosti v električnem omrežju. Ko je vzpostavljena normalna napetost, znova priključite kuhalno ploščo.
E3/E4	Visoka temperatura tipala steklokeramične plošče	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.
ES	Visoka temperatura tipala IGBt	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.

V zgornji tabeli so navedene rešitve za najpogostejše napake.

Nikoli sami ne razstavljajte kuhalne plošče, saj bi jo lahko poškodovali.

Servisiranje

Če pride do nepravilnosti v delovanju vaše indukcijske kuhalne plošče, se obrnite na najbližji pooblaščeni servis. Pred tem pa:

- preverite, da je kuhalna plošča pravilno priključena (da je vtikač v vtičnici),
- poskusite sami odpraviti nepravilnost s pomočjo zgornje razpredelnice.

Če vam samim ne uspe odpraviti nepravilnosti, izklopite kuhalno ploščo iz električnega omrežja. Ne poskusite je sami popraviti, ampak se obrnite na najbližji pooblaščeni servis.

Posebna izjava

Vsebino tega priročnika smo pozorno pregledali, a kljub temu dopuščamo možnost tiskarskih napak, za katere ne moremo prevzeti odgovornosti.

V novejših verzijah so lahko upoštevane tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva aparatov v tem priročniku se lahko razlikujejo od dejanskega videza in barve vašega aparata.

Sayın Müşterimiz,

Bu indüksiyonlu ocağı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Umarız uzun süre boyunca verimli bir şekilde kullanırsınız.

Ocağı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve güvenli bir yerde saklayın.

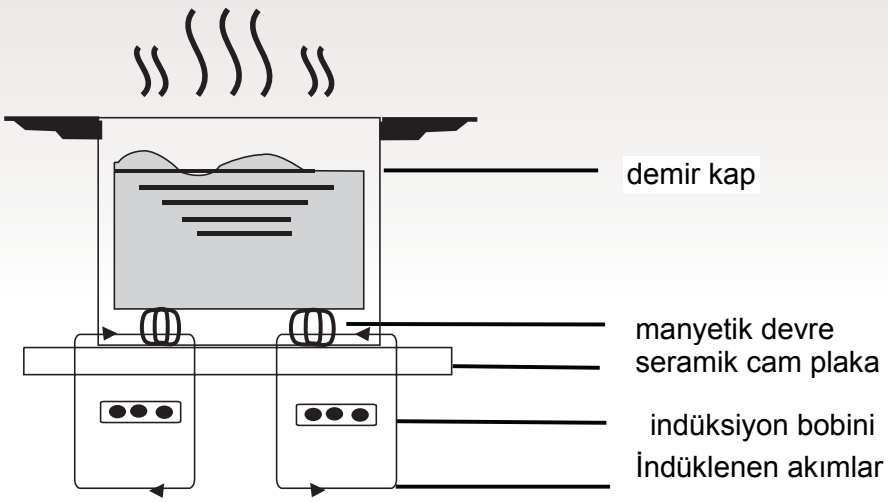
Ürün Tanıtımı

İndüksiyonlu ocak, her türlü pişirme işlemi için uygundur. Elektromanyetik ocak gözleri, bilgisayarla işlenmiş mikro kontrolleri ve çok sayıda fonksiyonu ile, çağdaş aileler için ideal bir seçimdir.

Özel ithal edilmiş malzemelerle üretilen indüksiyonlu ocak, son derece kullanıcı dostu, dayanıklı ve güvenlidir.

Çalışma Prensibi

İndüksiyonlu ocak, bir bobinden, ferromanyetik malzemeden imal edilen bir ısıtıcıdan ve bir kontrol sisteminden meydana gelir. Elektrik akımı, bobin boyunca güçlü bir manyetik alan oluşturur. Bu, çok sayıda vorteks meydana getirir ve ocak gözü yoluyla pişirme kabına aktarılan bir ısı üretir.



Emniyet

Bu ocak, ev içi kullanım için özel olarak üretilmiştir. Ürünlerinin sürekli olarak geliştirilmesi için süregelen arayış neticesinde, cihazın her türlü teknik, program veya estetik yönü,

her an değiştirilebilir.

- **Yüksek sıcaklık koruması**
  Bir sensör, ocak gözlerindeki sıcaklığı takip eder. Sıcaklık güvenli seviyeyi aştığında, ocak gözü otomatik olarak kapanır.

- **Küçük veya manyetik olmayan parçaların algılanması**
  Çapı 80 mm'den küçük olan bir tava veya başka bir küçük parça (mesela bıçak, çatal, anahtar) veya manyetik olmayan bir tava (mesela alüminyum) ocak üzerinde bırakılırsa, yaklaşık bir dakika sonra bir uyarı sesi duyulur ve sonrasında ocak otomatik olarak bekleme durumuna geçer.

- **Artık ısı uyarısı**
  Ocak belirli bir süre çalıştığında, bir miktar artık ısı oluşur. Ekrana, ocaktan uzak durmanız gerektiğini gösteren “H” harfi gelir.

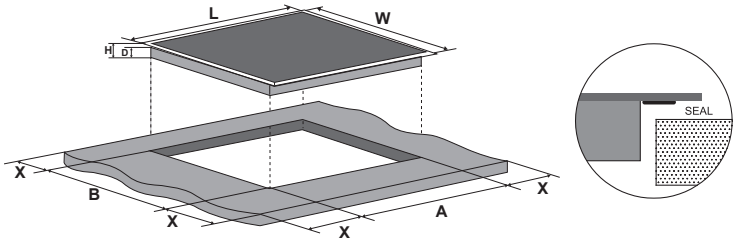
- **Otomatik kapanma**
  İndüksiyon ocağının diğer bir güvenlik özelliği de otomatik kapanmadır. Ocak gözlerinden birini kapatmayı unuttuğunuzda bu güvenlik özelliği devreye girer. Varsayılan kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Güç seviyesi	Ocak gözünün otomatik kapanması için süre
1~5	8 saat
6~10	4 saat
11~14	2 saat
15	1 saat

Tava ocak gözünden alındığında, ısıtma işlemi hemen durur ve uyarı sesi bir dakika süreyle duyulduktan sonra ocak kendiliğinden kapanır.
Uyarı: Kalp pili kullanan kişiler, indüksiyonlu ocağı kullanmadan önce bir doktora danışmalıdır.

Kurulum

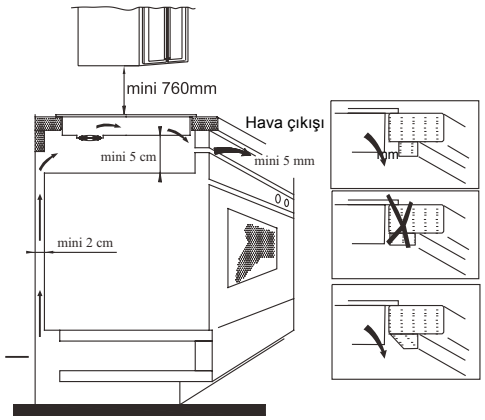
Montaj ekipmanlarının seçimi
Çalışma yüzeyini, çizimde gösterilen boyutlara uygun olarak kesin.
Montaj ve kullanım amacıyla, deliğin etrafında en az 5 cm bolluk bırakılmalıdır.
Çalışma yüzeyinin kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Ocaktan yayılan ısı nedeniyle büyük bir deformasyon yaşanmaması için lütfen ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyi seçin. Aşağıda gösterildiği gibi:



U (m m)	G (m m)	Y (m m)	D (m m)	A (m m)	B (m m)	X (m m)
590	520	60	56	560+ 4 +1	490+ 4 +1	50 mini

İndüksiyonlu ocağın her koşulda iyi havalandırıldığından ve hava girişi ile çıkışının bloke olmadığından emin olun. İndüksiyonlu ocağın, iyi durumda olduğundan emin olun. Aşağıda gösterildiği gibi

Not: Isıtıcı ile ocağın üzerindeki büfe arasındaki güvenli mesafe, en az 760 mm'dir.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Hava girişi	Hava çıkışı min. 5 mm

Ocağı kurmadan önce şunlardan emin olun

- çalışma yüzeyi kare ve düz olmalıdır, hiçbir yapısal parça, alan gerekliliklerini ihlal etmemelidir
- çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı bir malzemeden olmalıdır
- eğer ocak bir fırının üzerine kurulursa, fırın bütünleşik bir soğutma fanına sahip olmalıdır
- montaj, tüm mesafe gerekliliklerine, geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun olarak yapılmalıdır
- kalıcı kablolarda, şebeke elektriğinde tam yalıtım sağlayan uygun bir yalıtım anahtarı kullanılmalı, montaj ve konumlandırma yerel kablo döşeme kurallarına ve düzenlemelerine uygun olarak yapılmalıdır.
  Yalıtım anahtarı onaylanmış bir tipte olmalı ve tüm kutuplarda 3 milimetrelik bir hava boşluğu sunmalıdır (ya da eğer yerel kablo döşeme kuralları gerekliliklerde böyle bir varyasyona izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerde)
- yalıtım anahtarı, ocak kurulduktan sonra müşterinin kolayca erişebileceği bir yerde olmalıdır
- eğer montajla ilgili bir şüpheniz olursa yerel bina yetkililerinize ve yönetmeliklere danışın
- ocağı çevreleyen duvar yüzeyleri için, ısıya dayanıklı ve temizlemesi kolay kaplamalar (seramik fayans gibi) kullanın.

Ocağı kurduktan sonra şunlardan emin olun

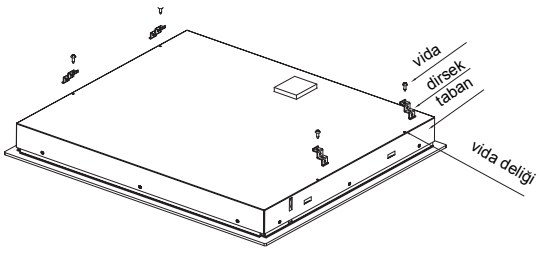
- güç kaynağı kablosuna, büfe kapılarından veya çekmecelerden erişilebilmelidir
- dolapların dış kısmından ocağın tabanına yeterli temiz hava akışı olmalıdır
- eğer ocak bir çekmecenin veya büfenin üzerine kurulmuşsa, ocağın tabanının altına bir termal koruma bariyeri monte edilmelidir
- müşteri, yalıtım anahtarına kolayca erişebilmelidir

Sabitleme braketlerini konumlandırmadan önce

Ünite, dengeli ve düz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanın). Ocaktan dışarıya çıkıntı yapan kontroller üzerine güç uygulamayın.

Dirsek konumunun ayarlanması

Kurulumdan sonra ocağı, 4 adet dirseği ocağın altına vidalayarak çalışma yüzeyine sabitleyin (bkz. resim).



Dikkat

1. İndüksiyonlu ocak, vasıflı personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Bunun için profesyonellerimiz hizmetinizdedir. Lütfen işlemi kendi başınıza yapmayı denemeyin.
2. Ocak, direkt olarak bir bulaşık makinesinin, buzdolabının, dondurucunun, çamaşır makinesinin veya kuruma makinesinin üzerine kurulamaz; aksi halde nem, ocağın elektroniklerine zarar verebilir.
3. İndüksiyonlu ocak, güvenilirliğini artırmak için ısı dağılımının daha iyi olacağı bir şekilde monte edilmelidir.
4. Duvar ve masa yüzeyinin üzerindeki indüksiyonlu ocak gözü, ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Herhangi bir hasar meydana gelmemesi için, sandviç tabakası ve yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.

Ocağın elektrik şebekesine bağlanması

Bu ocak elektrik şebekesine, uygun vasıflara sahip bir kişi tarafından bağlanmalıdır.

Ocağı elektrik şebekesine bağlamadan önce şunları kontrol edin:

1. evdeki kablo sistemi, ocağın çekeceği elektrik için uygun olmalıdır.
2. gerilim, değer plakasında verilen değerde olmalıdır
3. güç kaynağı kablosunun kesitleri, değer plakasında belirtilen yüke dayanabilmelidir.

Ocağı elektrik şebekesine bağlamak için adaptörler, redüktörler veya kollara ayırma cihazları kullanmayın, çünkü bunlar aşırı ısınmaya veya yangına neden olabilir.

Güç kaynağı kablosu, sıcak kısımlara temas etmemeli ve sıcaklık hiçbir noktada 75°C üzerine çıkmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

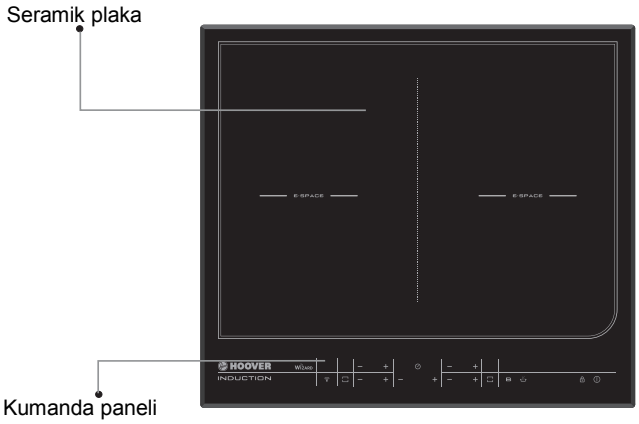
Bir elektrikçi ile birlikte, evdeki kablo sisteminin herhangi bir tadilat gerektirmeden uygun olup olmadığını kontrol edin. Her türlü tadilat, sadece vasıflı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

Güç kaynağı ilgili standarda uygun olarak ya da tek kutuplu bir devre kesiciye bağlanmalıdır. Bağlantı yöntemi aşağıda gösterilmiştir.

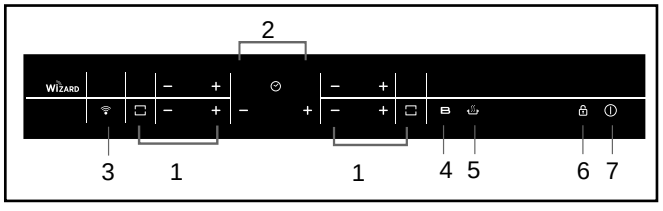
Gerilim & frekans	Kablo bağlantısı			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Kahverengi	**Siyah**	**Gri & Mavi**	**Sarı/Yeşil**
220-240V 50/60Hz	1 2 L		3 4 N	5
	Kahverengi & Siyah		**Gri & Mavi**	**Sarı/Yeşil**

- Eğer kablo zarar görmüşse veya değiştirilmesi gerekiyorsa gerekli işlem, oluşabilecek kazaların önlenmesi için, uygun aletleri olan bir satış sonrası temsilcisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Eğer cihaz doğrudan şebekeye bağlanacaksa, kontaklar arasında minimum 3 mm mesafeye sahip bir omnipolar devre kesici takılmalıdır.
- Kurulumu yapan kişi, elektrik bağlantısının doğru ve emniyet düzenlemelerine uygun yapıldığından emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

İndüksiyonlu ocak şeması:



Kumanda panelinin şematik diyagramı



1. Normal güç düğmesi
2. Normal zamanlayıcı düğmesi
3. WIFI düğmesi
4. Hızlı Isıtma düğmesi
5. Sıcak tut düğmesi
6. Kilitle/Aç düğmesi
7. Açma/Kapatma düğmesi

Kullanım Talimatları

Ocak açıldığında, bir kez uyarı sesi duyulur ve tüm göstergeler bir saniyeliğine ekranda görünüp kaybolur. Bu durumda ocak bekleme modundadır. Tavayı ocak gözüne ortalayarak yerleştirin.

Çalıştırma talimatları

1."⏻" düğmesine basın, tüm göstergelerde "--" görünecektir.



İlgili pişirme gözü için "+" veya "-" düğmesine basarak güç seviyesini seçin. Başlangıçta, "" veya "-" düğmesine basıldığında göstergede "8" veya "1" görünür. "+" veya "-" düğmesine basarak seviyeyi artırın veya azaltın.



Eğer "+" ve "-" düğmelerine aynı anda basarsanız, güç ayarı "0" seviyesine gelir ve ocak gözü kapanır.



NOT: "⏻" tuşuna basıldığında, eğer bir dakika içinde başka bir işlem gerçekleştirilmezse indüksiyonlu ocak bekleme moduna geçer.

Hızlı ısıtma fonksiyonu

"Ⓑ" düğmesine basın, güç seviyesinde "b" görünür.



Uyarı:

1. Hızlı ısıtma fonksiyonu sadece 5 dakika süreyle çalışır ve ardından ocak gözü asıl ayarına döner.
2. Hızlı ısıtma fonksiyonu tüm ocak gözlerinde çalışır.
3. 1. veya 3. ocak gözünün hızlı ısıtma fonksiyonu etkinleştirildiğinde, PRO gözü otomatik olarak 2. seviye ile kısıtlanır. Aynı şekilde, eğer PRO ocak gözünün hızlı ısıtma fonksiyonu etkinleştirilirse, hem 1. hem de 3. ocak gözleri otomatik olarak 2. seviye ile kısıtlanır.

"HIZLI ISITMA" modunun iptal edilmesi

İlgili gözün "+" veya "-" düğmesine basarak "Hızlı Isıtma" modunu iptal edin.



Zamanlayıcının Kullanımı

Zamanlayıcıyı iki şekilde kullanabilirsiniz.

- Bir dakika hatırlatıcısı olarak: Bu durumda, zaman dolduğunda zamanlayıcı hiçbir ocak gözünü kapatmaz.

Kullanım Talimatları

- Ayarlanan zaman geçtikten sonra ocak gözlerini kapatılmasını ayarlayabilirsiniz.
- Zamanlayıcı, 9 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Zamanlayıcının bir Dakika Hatırlatıcısı olarak Kullanılması

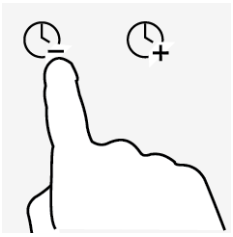
Eğer herhangi bir ocak gözü seçimi yapmayacaksanız

1. Ocağın açık olduğundan emin olun.
   Not: dakika hatırlatıcısını, herhangi bir ocak gözü seçmeden de kullanabilirsiniz.

2. Zamanlayıcının " - " veya " + " düğmelerine dokunarak zamanı ayarlayın

   İpucu: Dakika ayarını 1 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının " - " veya " + " düğmelerine dokunun.

   Dakika ayarını 10 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının " - " veya " + " düğmelerine basılı tutun.



3. " - " ve " + " düğmelerine aynı anda dokunulduğunda, zamanlayıcı iptal edilir ve dakika ekranında "0:00" görüntülenir.



4. Zaman ayarı yapıldığında geri sayım hemen başlar. Ekranda kalan süre görüntülenir ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye yanıp söner.



5. Süre ayarı yapıldığında, uyarı sesi 30 saniye boyunca çalınır ve zamanlayıcı göstergesinde "- - " görüntülenir.



Zamanlayıcıyı, ocak gözlerini kapatmak için ayarlamak

Eğer bir gözde zamanlayıcı ayarlanmışsa:

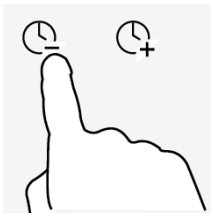
1. Ocak gözü seçim kontrolüne dokunarak, zamanlayıcı ayarı yapmak istediğiniz ocak gözünü seçin.



2. " - " veya " + " kontrolüne dokunun, hatırlatıcı göstergesi yanıp sönmeye başlar ve zamanlayıcı ekranında "0:10" görünür.



3. Zamanlayıcının " - " veya " + " düğmelerine dokunarak zamanı ayarlayın
   İpucu: Zamanlayıcının " - " veya " + " düğmelerine dokunulduğunda dakika ayarı 1 dakika azaltılır veya artırılır.
   Zamanlayıcının " - " veya " + " düğmelerine basılı tutulduğunda, dakika ayarı 10 dakika azaltılır veya artırılır.



4. " - " ve " + " düğmelerine aynı anda dokunulduğunda, zamanlayıcı iptal edilir ve dakika ekranında "00" görüntülenir.



5. Zaman ayarı yapıldığında geri sayım hemen başlar. Ekranda kalan süre görüntülenir ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye yanıp söner.



NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, gözün seçildiğini belirtmek için yanacaktır.



6. Pişirme süresi dolduğunda, karşılık gelen ocak gözü otomatik olarak kapanır.

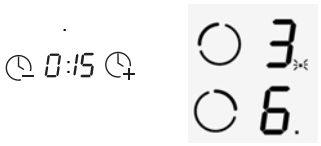


⚠ Eğer daha önceden açılmışlarsa diğer ocak gözleri çalışmaya devam eder.

Kullanım Talimatları

Zamanlayıcı birden fazla göz için ayarlıysa:

1. Süreyi birden çok göz için eşzamanlı olarak ayarladığınızda, ilgili ocak gözlerinin ondalık noktaları yanar. Dakika ekranında dakika zamanlayıcısı görüntülenir. İlgili ocak gözünün noktası yanıp söner.



(15 dakikaya ayarlı)

(45 dakikaya ayarlı)

2. Geri sayım süresi bittiğinde, ilgili ocak gözü kapanır. Ardından, bir sonraki en kısa zamanlayıcı görünür ve ilgili ocak gözünün noktası yanıp söner.



Sıcak Tutma fonksiyonunun kullanımı
Sıcak Tutma fonksiyonunun aktifleştirilmesi
1. Ocak gözü seçim kontrolüne dokunun



2. Sıcak Tutma fonksiyonunu etkinleştirildiğinde, göstergede "1" görüntülenir.



Sıcak Tutma fonksiyonunun iptal edilmesi
İlgili ocak gözünün "-" veya "+" kontrolüne dokunun. Böylece ocak gözü bir seçtiğiniz seviyeye geçer.

Güvenlik modu

Çocukların güvenliğini sağlamak için, indüksiyon ocağı bir güvenlik kilitleme sistemiyle donatılmıştır.

O **Kilit:**

Çalışma modundayken " " düğmesine basın, ocak kilit moduna geçer ve zamanlayıcı ekranında "Loc" görüntülenir, " " düğmesi hariç tüm diğer düğmeler devre dışı bırakılır.





Bekleme modunda, "kilit" düğmesine bastığınızda, ocak kilit moduna girer; zamanlayıcıda "Loc" görünür ve geri kalan tüm düğmeler devre dışı kalır. Zamanlayıcıda bir süre "Loc" görünür ve ardından kaybolur.

Eğer düğmesine basarsanız, ekranda bir süre "Loc" görüntülenecektir.

o **Kilit açma:**

"Kilit" düğmesine 3 saniye basılı tuttuğunuzda, güvenlik kilidi fonksiyonu devre dışı kalır.

WIFI FONKSİYONU

Öncelikle, Simply-Fy uygulamasını indirip mobil cihazınıza kurmalısınız. Sonra, indüksiyonlu ocağınızı kaydedin. Detaylar için eke bakabilirsiniz.



WIFI fonksiyonunu kullanmak için, ocağı açın ve WIFI düğmesine basın. WIFI LED'i 5 saniye yanıp söner. Bu, WIFI modülünün başlatıldığı anlamına gelir. WIFI modülü router'a bağlı olduğu sürece, WIFI LED'i açık kalacaktır. Aksi halde, WIFI LED'i 1 saniye açık 1 saniye kapalı olacak şekilde yanıp söner. Eğer bağlantı başarılı olursa, Simply-Fy uygulamasında göz gücü, kalan ısıtma süresi gibi pek çok ocak bilgisini görebilirsiniz.

Kullanım Talimatları

ESNEK ALAN

Bu alan, pişirme ihtiyaçlarınıza ister tek bir göz olarak ister iki farklı göz olarak kullanılabilir.

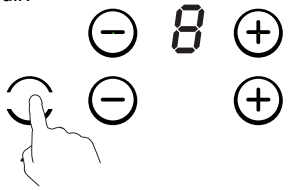
Esnek alan, ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız indüktörden meydana gelir. Tek göz olarak kullanıldığında, pişirme kabı tarafından kaplanmayan kısım bir dakika geçtikten sonra otomatik olarak kapatılır.

Doğru bir tava algılaması ve eşit bir ısı dağıtımı sağlamak için, pişirme kabı doğru yerleştirilmelidir:

- Pişirme kabı 22 cm'den küçük olduğunda esnek bölgenin ön veya arka tarafına
- Daha büyük pişirme kapları ile herhangi bir yere

Büyük bölge olarak

Esnek alanı tek bir büyük bölge olarak aktifleştirmek için, ilgili düğmelere basmanız yeterlidir.



Güç ayarı, diğer normal alan gibi çalışır.

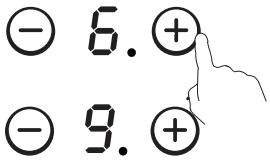
Eğer kap önden arka kısma alınırsa (ya da tersi), esnek alan yeni konumu otomatik olarak algılar ve aynı gücü korur.

Süreklilik bölgesinin devre dışı bırakılması

Süreklilik bölgesinin gücü sıfırlanarak ya da süreklilik tuşuna tekrar basılarak

İki bağımsız ocak olarak

Esnek alanı farklı güç ayarlarına sahip iki farklı ocak olarak kullanmak için, ilgili düğmelere basın.



Ocak gözlerinin maksimum gücü şöyledir:

Isıtma Gözü	Normal	Hızlı
1	1800	3000
2	1800	3000
Esnek Alan	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Yukarıda belirtilen değerler, pişirme kabının büyüklüğüne ve kabın hangi malzemeden yapıldığına göre değişir.

Pişirme kaplarının seçimi



Demir yağ kızartma tavası



Paslanmaz çelik tava



Demir tava



Demir çaydanlık



Emaye paslanmaz çelik çaydanlık



Emaye pişirme malzemesi

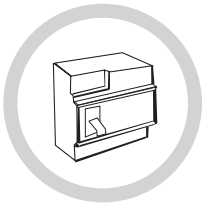


Demir sac

Birden fazla farklı pişirme kabınız olabilir

1. İndüksiyonlu ocak çeşitli pişirme kaplarını tanımlayabilir. Bunu, aşağıdaki yöntemlerden birini kullanarak test edebilirsiniz:
   Kabı ocak gözünün üzerine yerleştirin. Eğer karşılık gelen ocak gözünde güç seviyesi görüntülenirse, kap uygun demektir. Eğer "U" yanıp sönerse, kap indüksiyonlu ocakla kullanım için uygun değildir.
2. Kaba bir mıknatıs yaklaştırın. Eğer mıknatıs kaba çekilirse, kap indüksiyonlu ocakta kullanım için uygun demektir.
   NOT: Kabın tabanı, manyetik malzeme içermelidir.
   Çapı en az 14 cm olan düz bir alt kısma sahip olmalıdır.
3. Çapları seçilen ocak gözünün büyüklüğü kadar büyük tavalar kullanın. Eğer tava ısıtma gözünden biraz daha büyük olursa, enerji maksimum verimlilikte kullanılacaktır. Eğer daha küçük bir tava kullanırsanız, verimlilik beklenenden az olacaktır. 140 mm'den küçük bir tava, ocak tarafından algılanamayabilir.

Güvenlik Hatırlatması ve Bakım:



Özel bir güç koruma hava anahtarı kullanılmalıdır.



Sadece iç mekan kullanımı içindir.



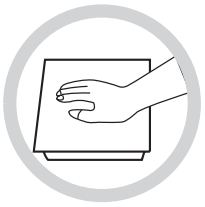
İndüksiyonlu ocağı, asla doğrudan suyla yıkamayın.



Ocağın altında deterjan veya yanıcı maddeler saklamayın.



Konserve gibi kapalı kapları, ısıtmadan önce mutlaka açın, aksi halde bunlar patlayabilir.



Bir ocak gözü uzun süre açık kalırsa, sonrasında yüzey uzun süre sıcak kalır; bu yüzden seramik yüzeye dokunmayın.



Zaman zaman, indüksiyonlu ocağın altındaki hava girişini tıkayan herhangi bir şey (cam, kağıt vs.) olmadığını kontrol edin.



Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneleri ocak üzerinde bırakmayın, aksi halde bunlar ısınabilir.



İndüksiyonlu ocağı asla gaz fırını veya gazlı ısıtıcı gibi yüksek sıcaklık üreten başka bir cihazın yanında kullanmayın.



İndüksiyonlu ocağı asla içinde yemek olmayan bir kapla kullanmayın, aksi halde ocağın çalışma performansı bundan etkilenir ve tehlike söz konusu olabilir.



Eğer ocağın yüzeyi çatlarsa, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için cihazı kapatın.



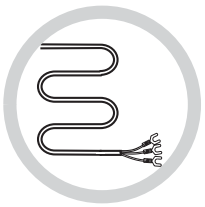
Ocağın üzerine pürüzlü veya dengesiz kaplar koymayın, çünkü bunlar seramik yüzeye zarar verebilir.



İndüksiyonlu ocağı düzenli olarak temizleyin ve yabancı nesnelerin fana girmesine engel olun. Aksi halde bunlar, cihazın düzgün çalışmasına engel olur.



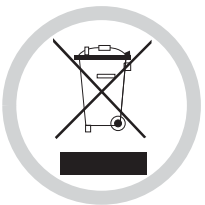
Çocukları ve kuvvetsiz kişileri cihazdan uzak tutun. Bu kişilerin cihazı gözetimsiz kullanmalarına asla izin vermeyin.



Eğer elektrik kablosu zarar görürse, değişim bizim servis elemanlarımız veya başka bir vasıflı elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyusal veya zihinsel yetersizliğe sahip ya da bilgisiz veya deneyimsiz kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için tasarlanmamıştır.

Cihazla oynamalarını önlemek için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.



ATMA: Bu ürünü, ayrılmamış evsel atık olarak atmayın. Bu tür atıkların özel işlem için ayrıca toplanması gereklidir.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki 2012/19/EC sayılı Avrupa direktifine uygun biçimde etiketlenmiştir.
Bu cihazın doğru bir şekilde atılmasını sağlayarak, aksi durumda çevre veya insan sağlığı için söz konusu olabilecek olası tehlikelerin önlenmesine yardımcı olursunuz.
Ürün üzerindeki sembol, bu ürünün normal bir evsel atık olarak işlem görmeyeceğini ifade eder.
Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik bir toplama noktasına verilmelidir.
Bu cihaz, özel atık imha etme işlemleri gerektirir. Bu ürünle ilgili ıslah, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha fazla bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

Temizlik ve Bakım

İndüksiyon ocağının yüzeyi, aşağıdaki yöntem kullanılarak kolayca temizlenebilir:

Kirlenme tipi	**Temizleme yöntemi**	**Temizlik malzemeleri**
Hafif	Sıcak suya batırın ve silerek kurulayın	Temizlik süngeri
Halkalar ve kireç tortusu	Bölgeye beyaz sirke uygulayın, yumuşak bir bezle ya da piyasada bulunabilecek bir ürünle silin	Seramik cam için özel yapıştırıcı
Şekerleme, erimiş alüminyum veya plastik	Artığı gidermek için seramik cam için özel üretilmiş bir kazıyıcı kullanın (silikon bir ürün en iyisidir)	Seramik cam için özel yapıştırıcı

NOT: Temizlemeden önce güç bağlantısını kesin

Arıza Ekranı ve İnceleme

Eğer herhangi bir anormallik olursa, indüksiyonlu ocak otomatik olarak koruma moduna geçer ve aşağıdaki kodlardan birini görüntüler:

Sorun	Olası nedenler	Yapılması gereken
F1-F6	Sıcaklık sensörü arızası	Lütfen tedarikçiyle iletişim kurun.
F9-FA	IGBT sıcaklık sensörü arızası.	Lütfen tedarikçiyle iletişim kurun.
FC	Ekran kartı ile ana kart arasındaki bağlantı sorunlu	Lütfen tedarikçiyle iletişim kurun.
E1/E2	Besleme gerilimi anormal	Lütfen güç kaynağı normal mi kontrol edin. Güç kaynağı normal olduktan sonra gücü açın.
E3/E4	Seramik cam plakasının sıcaklık sensörü yüksek	Lütfen indüksiyon ocağı soğuduktan sonra yeniden başlatın.
E5	IGBT sıcaklık sensörü yüksek	Lütfen indüksiyon ocağı soğuduktan sonra yeniden başlatın.

Yukarıdaki tabloda, genel arızaların nasıl değerlendirileceği ve kontrol edileceği gösterilmiştir.

Cihazı kendi başınıza sökmeyin, aksi halde indüksiyonlu ocağa zarar verebilirsiniz.

Müşteri Destek Hizmetleri

Eğer bir arıza meydana gelirse, Satış Sonrası Servisi aramadan önce lütfen şunları yapın:

- Cihazın fişe doğru bir şekilde takıldığından emin olun
- Arıza kodunun anlamına yukarıdaki tablodan bakın.

Eğer sorun yine çözülmezse cihazı kapatın, sökmeye çalışmayın ve Satış Sonrası Servisi arayın.

Özel Beyan

Bu kılavuzun içeriği dikkatli bir şekilde kontrol edilmiştir. Ancak şirket, herhangi bir baskı hatasından ya da eksikten sorumlu tutulamaz. Ayrıca kılavuzun revize edilmiş versiyonuna, herhangi bir teknik modifikasyon özellikle belirtilmeden dahil edilebilir. Cihazın bu kılavuzdaki görünümü ve rengi, gerçeğinden farklı olabilir.

Avisos de segurança e manutenção

- AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
- AVISO: Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.

- NUNCA utilize água para extinguir um incêndio; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou uma manta anti - fogo.

- AVISO: Perigo de incêndio: nunca utilize as superfícies de cozedura para arrumar objectos.
- AVISO: Se a superfície da placa estiver estalada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
- Nunca coloque objectos metálicos como, por exemplo, facas, garfos, colheres ou tampas, sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.
- remova sempre eventuais líquidos derramados da tampa antes de a abrir.
- espere sempre que a placa arrefeça antes de baixar a tampa.
- Depois da utilização, desligue a zona de cozedura com o respectivo comando, não se limitando a fiar - se no detector da presença de recipientes.

- este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.
- O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
- as instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, e para evitar perigos, tem o mesmo de ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistênci a técnica autorizado do mesmo ou por um técnico devidamente qualificado.
- CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição acidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

Dear Customer:

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

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

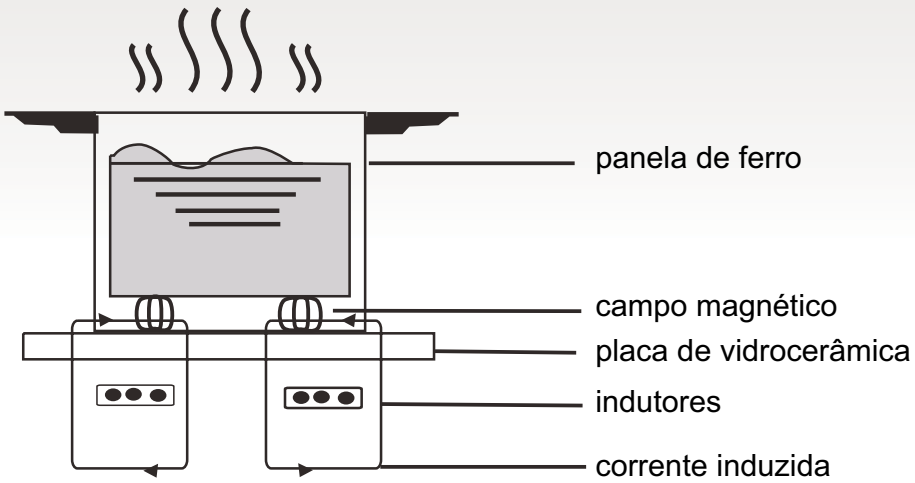
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

Protection from over-heating

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

Detection of small or non-magnetic items

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

Residual heat warning

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

Auto shutdown

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

Nível de potência	A zona de cozedura desliga-se automaticamente após
1~5	8 horas
6~10	4 horas
11~14	2 horas
15	1 hora

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

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

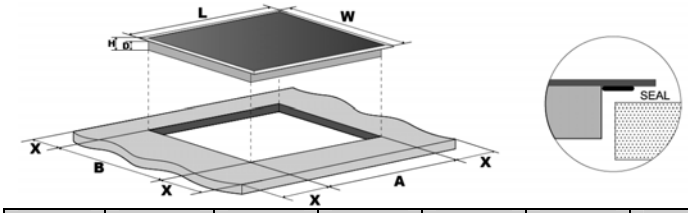
Installation

Selection of installation equipment

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

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

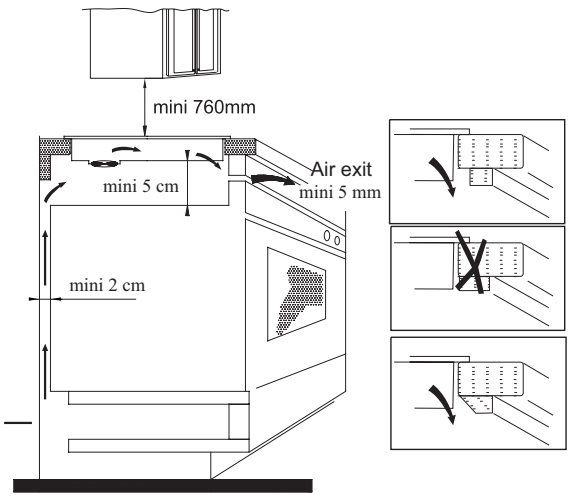
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

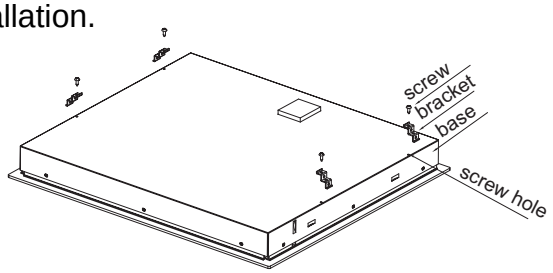
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

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



Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

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

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

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

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

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

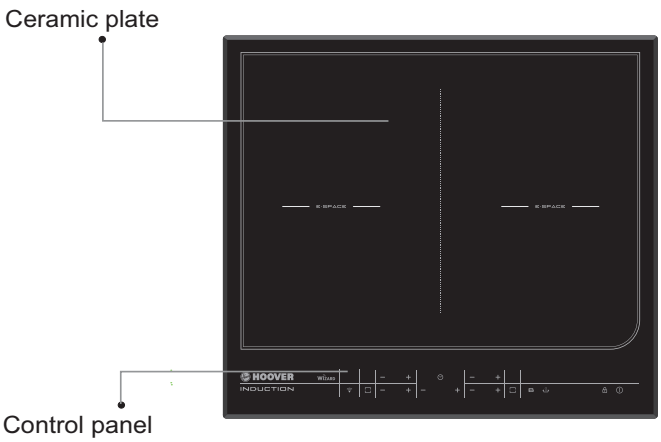
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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.

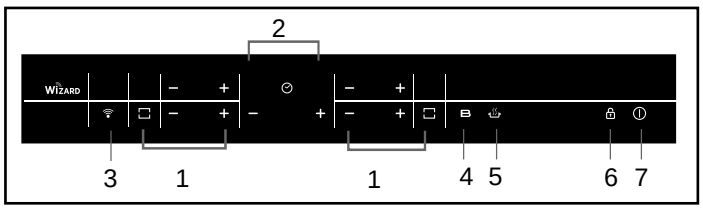
Voltage&frequency	Wire connection			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Brown	2 L2 Black	3 N Gray&Blue	4 5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz	1 L Brown&Black	2	3 N Gray&Blue	4 5 Yellow/Green

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

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. WIFI key
4. Booster key
5. Keep warm key
6. Lock/Inlock key
7. On/Off key

Instructions for Use

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

1.Press the "⏻ " key, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows"8"or "1" by pressing the "+" or "-" key. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.



If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to"0"and the cooking zone switches off.



NB : When the "⏻" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute.

Boost function

Press the" Ⓑ " key, the power level indicator showing "b"



Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on the all cooking zone.
3. As the boost function of 1st or 3rd cooking zone is activated, the PRO zone is limited at level 2 automatically. Vice versa if the boost function of PRO cooking zone is activated, both the 1st and 3rd cooking zone are limited at level 2 automatically.

Cancelling the "BOOST" mode

Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" key of the corresponding zone.



Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

• You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
• You can set the timer for up to 9 hour and 59 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

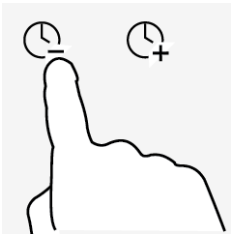
If you are not selecting any cooking zone

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

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

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

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



3. Touching the " - " and " + " together, the timer is cancelled, and the"0:00" will show in the minute display.



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 beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.



Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

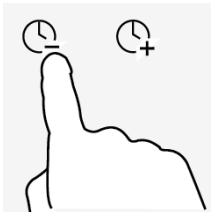
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



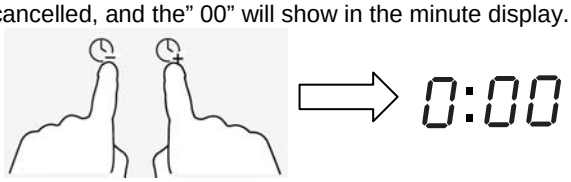
2. Touch " - "or " + " control , The minder indicator will start flashing and "0:10" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the" - "or " + " control of the timer
   Hint: Touch the " - " or " + " control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the " - " or " + " control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the " - " and " + " together, the timer is cancelled, and the" 00" will show in the minute display.



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



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



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

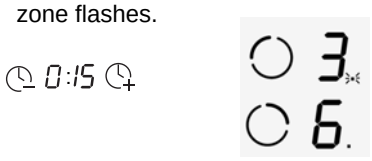


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Instructions for Use

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

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



Using the Keep Warm function

Actived the Keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



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



Cancel the keep warm function

Touch "-" or "+" control of the corresponding zone, then the cooking zone will revert to the level you select.

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

○ Lock:

In working mode, press the " " key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Loc" and the rest of the keys are disabled except the " " key.





In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows"Loc " and the rest of the keys are disabled.The timer shows" Loc" for a while and then goes out.

If you press the key, "Loc" will be displayed for a while.

○ Unlock:

Hold down the"Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

WIFI FUNCTION

First of all,you should download Simply-Fy and install to your portable device. Then enroll your induction hob.
Refer to annex for details.



To use the WIFI function, switch the hob on and press the WIFI key.The wifi LED flash fast for 5 seconds which means the WIFI module is booting.If the WIFI module connects the router,the wifi LED will remain on all the time.Otherwise,the WIFI LED will be flashing in cycles of 1 second on 1second off.

If connect correctly,you can find many hob information from Simply-Fy,e.g.Zone power,remaining heat time.

Instructions for Use

FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

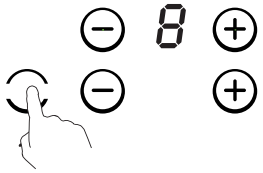
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
- Anywhere with bigger cookware

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



The power setting works as any other normal area.

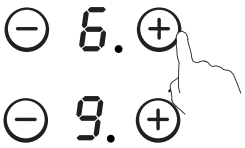
If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

Deactivation of the continuum zone

Resetting the power of the continuum zone or pressing the continuum key again

As two independent zones

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



The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating Zone	Normal	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
Flexible Area	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

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

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil

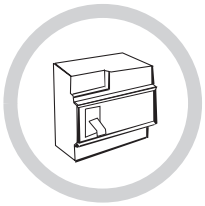


Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.
3. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Safety Reminding and Maintenance:



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



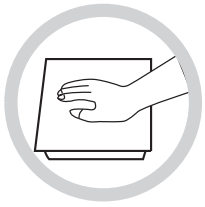
Never wash the induction hob directly with water.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



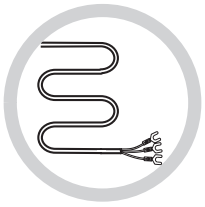
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



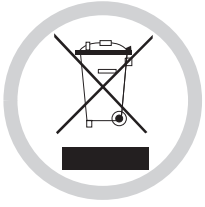
Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

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.



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

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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.

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

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

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

Customer Care Service

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

-Check that the appliance is correctly plugged in

-Read the failure and display table above

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

After Sales Service.

Special Declaration

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

Шановні покупці:

Дякуємо за придбання індукційної варильної поверхні. Сподіваємося, даний прилад прослужить Вам протягом довгих років.

Будь-ласка прочитайте уважно дане керівництво по експлуатації, перед використанням приладу. Збережіть дну інструкцію для подальших консультацій.

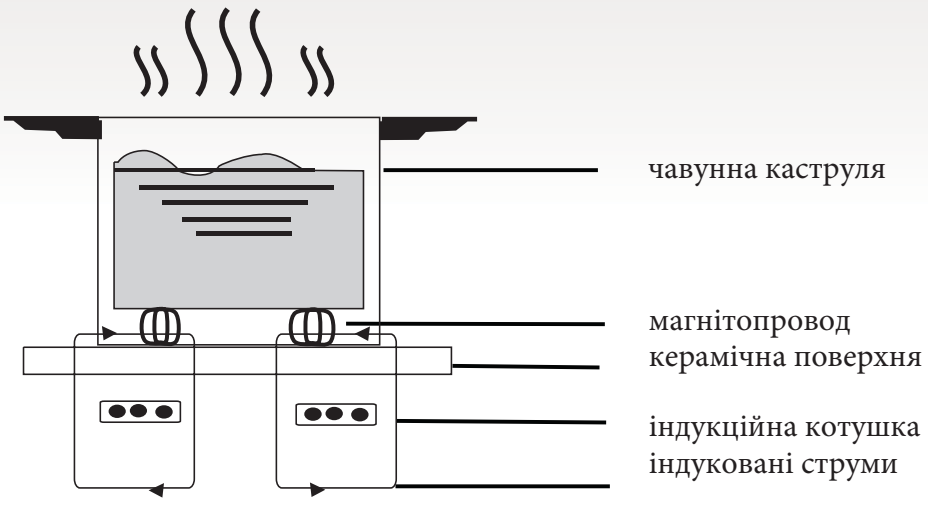
ПРО ПРИЛАД

Індуційна поверхня підходить для приготуванні всіх видів страв. Завдяки електромагнітним зонам нагріву, мікро-комп'ютерному управлінню та мультифункціональності - даний прилад є ідеальним вибором на сьогоднішній день.

Даний прилад виробляється зі спеціально імпортованих матеріалів. Індукційна поверхня дуже зручна в керуванні, надійна та безпечна.

Принципи роботи

Індукційна поверхня включає котушку, зону нагріву з феромагнітних матеріалів та систему управління. Електричний струм, через котушку, створює потужне магнітне поле. Це виробляє велику кількість вихорів, які в свою чергу генерують тепло, яке потім передається через конфорки на посуд, в якому готується страва.



Безпека

Даний прилад розроблений для використання в домашніх умовах.
Виробник залишає за собою право вдосконалювати дану модель, та вносити зміни в базові характеристики, не попереджаючи про це заздалегіть.

- **Захист від перегріву**
  Сенсор моніторить температуру зони нагріву. Коли температура досягає безпечного рівня, зона нагріву автоматично вимикається.

- **Визначення посуду малого діамеру та немагнітного посуду**
  Якщо ви ставите на зону нагріву посуд діаметром менше 80мм, або інші дрібні предмети(напр. ніж, виделку, ключі) або немагнітну сковорідку (напр. алюмінієву), протягом однієї хвилини прозвучить звуковий сигнал, після чого поверхня автоматично перейде в режим очікування.

- **Індикатор залишкового тепла**
  Коли поверхня використовується протягом деякого часу, зона приготування нагрівається в деякій мірі. Загориться літера “H”, яка сповістить, що поверхня ще гаряча.

- **Автоматичне вимкнення**
  Ще одним заходом безпеки індукційної поверхні є автоматичне вимкнення. Він приводиться в дію, коли Ви забуваєте вимкнути поверхню.
  Вимкнення проходить при наступних показниках:

Рівень потужності	Зона нагріву вимикається після:
1~5	8 годин
6~10	4 годин
11~14	2 годин
15	1година

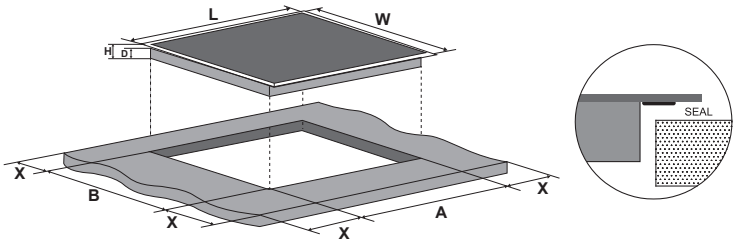
Коли Ви приймаєте посуд з поверхні, вона одразу припиняє нагрів, та повністю вимикається після звукового сигналу.

УВАГА!

Якщо ви користуєтеся кардіостимулятором, перед використанням поверхні необхідно проконсультуватися з лікарем.

Встановлення

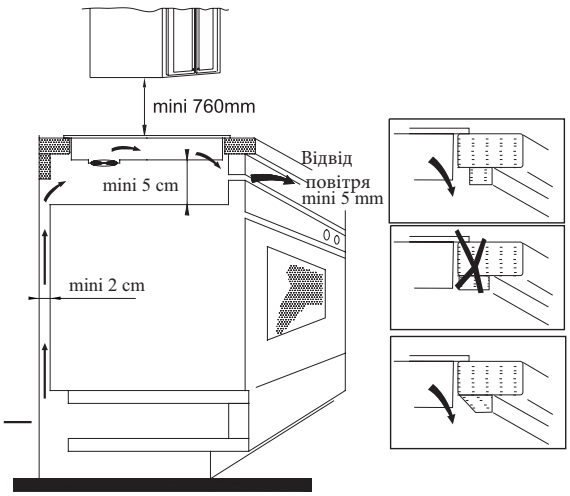
Виріжіть отвір в робочій поверхні, відповідно до розмірів вказаних на малюнку.
Для всановлення та використання, довкола отвору має бути зазор мвнвмум 5 см.
Переконайтеся, що товщина робочої поверхні мінімум 30мм. Вибирайте поверхню, ака є термостійкою, щоб уникнути її деформації.
Дивись нижче:



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 мін.

В будь-якому разі, переконайтеся, що Ви забезпечили належну вентиляцію, що повітря може нормально циркулювати. Переконайтеся, що варильна поверхня в справному стані.

Увага: Безпечна відстань між поверхнею та навісною шафою, не менше 760мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 mini	20 mini	Забір повітря	Відвід повітря мін..5мм

Перед встановленням приладу, переконайтеся у тому, що:

- робоча поверхня квадратна та пласка, а також не має елементів конструкції, які б виступали за габаритні розміри отвору під прилад
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу
- якщо варильна поверхня встановлюється над духовою шафою, необхідно, щоб духова шафа мала вентилятор охолодження
- розміри приладу відповідають габаритним розмірам отвору та усім стандартам і інструкціям
- наявний відповідний ізоляційний роз'єднувач, який забезпечує повне відключення від електроживлення і цей роз'єднувач є частиною постійної проводки, його встановлено і зорієнтовано відповідно до місцевих правил та інструкцій. Ізоляційний роз'єднувач має бути затвердженого зразка і мати повітряний проміжок, що дорівнює 3 мм між контактами в усіх позиціях (або для всіх активних [фазних] проводів, якщо правила місцевої проводки передбачають такий різновид вимог)
- ізоляційний роз'єднувач легко доступний для споживача після встановлення приладу
- з місцевими компетентними органами з будівництва та нормами у випадку виникнення сумнівів щодо встановлення приладу
- ви використовуєте термостійкі та легкі з огляду на чищення матеріали (наприклад, кахель) покриття стін навколо приладу.

Після встановлення приладу, переконайтеся у тому, що

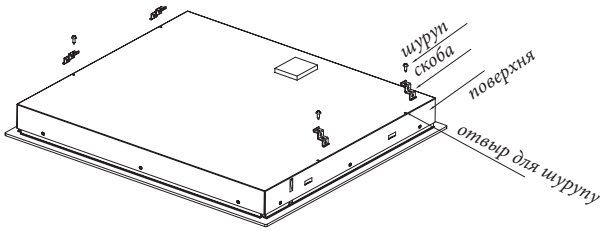
- до кабелю електроживлення немає доступу через дверцята шаф або шухляд
- забезпечується відповідний потік свіжого повітря ззовні і він обдуває прилад
- якщо варильна поверхня встановлюється над шухлядкою або нішею шафи для посуду, необхідно передбачити шар із термостійкого матеріалу між базою та приладом
- споживач має легкий доступ до ізоляційного роз'єднувача

Перед розміщенням кріпильних скоб

Прилад необхідно встановити на стійку, гладку поверхню (можна скористатися матеріалом упаковки). Однак, не натискайте на виступаючі елементи управління приладу.

Вибір положення скоби

Зафіксуйте варильну поверхню на робочій поверхні шляхом прикручування шурупами 4 скоб, які встановлюються в нижній частині приладу (див. малюнок) після вставлення поверхні у нішу.



Попередження

1. Індукційна варильна поверхня має встановлюватися кваліфікованим спеціалістом або техніками. Пропонуємо скористатися послугами авторизованих сервісних центрів. Будь ласка, не встановлюйте варильну поверхню самі.
2. Прилад не можна встановлювати безпосередньо на посудомийну машину, холодильник, морозильну камеру, пральну машину або сушильну машину для одягу, адже підвищена вологість може спричинити вихід із ладу електроніки приладу.
3. Індукційна варильна поверхня має встановлюватися таким чином, щоб забезпечити якомога краще теплове випромінювання, що підвищить рівень надійності.
4. Стіна та зона нагріву над варильною поверхнею мають витримувати підвищену температуру .
5. Щоб запобігти шкоді, багатошарові прошарки та клейкий шар мають витримувати підвищені температури.

Підключення приладу до основного електроживлення

Ця варильна поверхня підключається до основних джерел електропостачання лише кваліфікованим персоналом.

Перед підключенням приладу до основного електроживлення, переконайтеся у тому, що:

1. Домашня електропроводка витримує електричне навантаження, необхідне для живлення приладу.
2. Напруга відповідає величині, зазначеній у таблиці з технічними даними
3. Відрізки кабелю електроживлення витримують електричне навантаження, зазначене у таблиці з технічними даними.

Для підключення приладу до джерела основного електроживлення, не користуйтеся адаптерами, перехідниками або розгалужувачами, адже вони можуть перегрітися, а це, в свою, чергу може стати причиною пожежі.

Кабель електроживлення не має торкатися будь-яких частин, які нагріваються і має розташовуватися таким чином, щоб його температура не перевищувала 75°C за будь-яких умов.

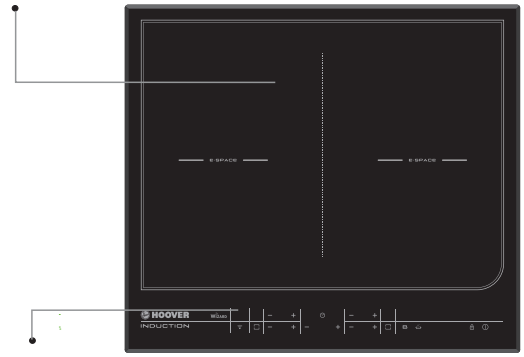
Проконсультуйтеся в електрика на предмет відповідності домашньої системи електропроводки, щоб переконатися у тому, що вона не має відхилень. Будь-які відхилення може впроваджувати лише кваліфікований електрик. Електроживлення підключається згідно з відповідним стандартом або за допомогою однополюсного рубильника. Метод підключення показано нижче.

Напруга і частота	Підключення проводів
400 В 2-N 50/60 Гц	1 2 3 4 5 • • ⟷ L1 L2 N Коричневий Чорний Сірий і Синій Жовтий/Зелений
220-240 В 50/60 Гц	1 2 3 4 5 ⟷ ⟷ L N Коричневий і Чорний Сірий і Синій Жовтий/Зелений

• Якщо кабель пошкоджено або замінено, цю операцію має виконувати представник, який надає післяпродажні послуги та має відповідні інструменти, щоб уникнути можливих нещасних випадків.
• Якщо варильна поверхня підключається безпосередньо до джерела електроживлення, необхідно передбачити багатополярний автоматичний вимикач із мінімальним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм.
• Монтажник має забезпечити надійне з'єднання електричної проводки й її відповідність правилам техніки безпеки.
• Не дозволяється згинати або стискати кабель.
• Лише уповноважений технік має право регулярно оглядати кабель та замінювати його.

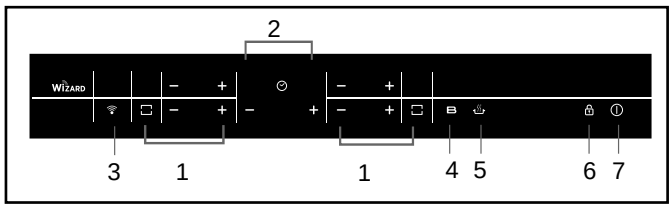
Діаграма індукційної варильної поверхні:

Керамічна панель



Панель управління

Схема панелі управління



1. Кнопка регулювання рівня нагріву
2. Кнопка регулювання таймера
3. WIFI-кнопка
4. Кнопка підвищення потужності (Booster)
5. Кнопка залишкового тепла
6. Кнопка блокування панелі управління
7. Кнопка вкл./вимк.

Інструкція з використання

При включенні живлення, пролунає один сигнал, засвітяться усі індикатори протягом секунди, після чого вони погаснуть. Прилад перейде в режим очікування. Поставте каструлю у центр зони нагріву.

Інструкції з експлуатації

1.Натисніть"⏻ " на індикаторах загориться "--".



Оберіть рівень потужності, натиснувши кнопку "+" або "-" для відповідної конфорки. Спочатку індикатор показує "8 " або "1 " при натисканні кнопку "+" або "-". за допомогою кнопки "+" або "-". За допомогою кнопки "+" або "-" можна підвищити або знизити рівень.



Якщо натиснути кнопки "+" і "-" одночасно, налаштування потужності буде обнулено "0 ", а зона варки вимкнеться.



УВАГА: Якщо натиснути кнопку " ⏻ ", індукційна варильна поверхня повертається в режим очікування, якщо протягом однієї хвилини не виконуються інші операції.

Функція збільшення потужності «Boost»

Натисніть"Ⓑ" на індикаторі загориться значок "b"



Попередження:
1. Функція підвищення потужності активна протягом 5 хвилин, після чого будуть активовані початкові налаштування зони варки.
2. Функція підвищення потужності активна для всієї зони варки.
3. Якщо функція підвищення потужності 1-ї або 3-ї зони варки активується, зона PRO автоматично обмежується на рівні 2.І навпаки, якщо функція збільшення потужності зони варки PRO активована, 1 та 3 зони варки обмежуються на рівні 2 автоматично

Скасування режиму підвищення потужності "BOOST"

Щоб скасувати режим "Boost", натисніть кнопку "+" або "-" відповідної зони.



Використання таймера
Таймер використовується двома способами: • Його можна використовувати для нагадування часу варки. У разі, коли зазначений час закінчиться, таймер не відключає жодної зони варки.

Інструкція з використання

• Можна налаштувати таймер для автоматичного вимкнення зони варки після того, як час закінчиться. Таймер можна налаштувати на час до 9 годин 59 хвилин.

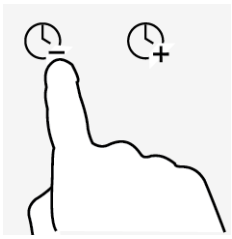
Використання таймера у якості таймера зворотного відліку, якщо будь-яка зона варки не обрана

1. Переконайтеся у тому, що варильна поверхня увімкнена.

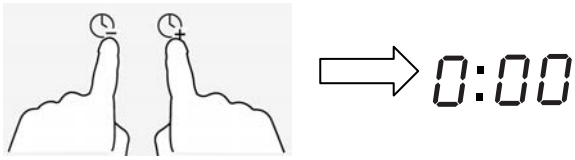
Примітка: є можливість використання таймера зворотного відліку, навіть якщо не обираєте будь-яку зону варки.

2. Налаштуйте час, натискаючи кнопку " - " або " + " для регулювання таймера

Порада: натисніть кнопку " - " або " + " для регулювання таймера один раз, щоб відняти або додати 1 хвилину. Натисніть та утримуйте " - " або " + " для регулювання таймера, щоб відняти або додати 10 хвилин.



3. Натисніть " - " та " + " разом, таймер буде обнулено та на дисплеї відліку часу з'явиться «0:00».



4. При налаштуванні часу, таймер почне зворотний відлік негайно. Дисплей відображатиме час, який залишився, а індикатор таймера почне блимати протягом 5 секунд.



5. Звуковий сигнал активується протягом 30 секунд, а індикатор таймера відображатиме " ", коли налаштування часу буде закінчено.



Налаштування таймера для вимикання зони варки у разі налаштування таймера на одну зону:

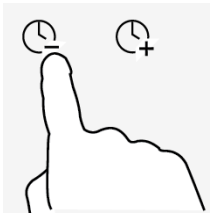
1Натисніть кнопку управління нагрівом зони, для якої ви хочете налаштувати таймер.



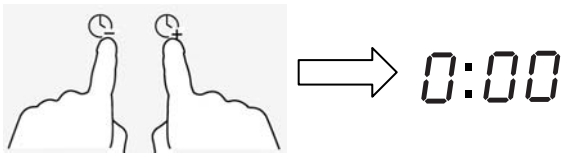
2. Натисніть кнопку управління " - " або " + ", індикатор таймеру зворотнього відліку почне блимати, відображаючи "0:10".



3. Налаштуйте час, натискаючи" - "або " + " для регулювання таймера.
Порада: Натисніть " - " або " + " для регулювання таймера один раз, щоб відняти або додати 1 хвилину. Натисніть та утримуйте " - " або " + " для регулювання таймера, щоб відняти або додати 10 хвилин.



4. Натисніть " - " та " + " разом, таймер буде обнулено, на дисплеї відліку часу з'явиться " 00".



5. При налаштуванні часу, таймер почне зворотний відлік негайно. Дисплей відображатиме час, який залишився та індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.



ПРИМІТКА: Червона мітка навпроти рівня потужності, індикатор відображатиме, що зона вибрана.



6. Під час приготування їжі таймер закінчує відлік, відповідна зона варки вимкнеться автоматично.



Інші зони варки продовжать функціонувати, якщо вони попередньо були увімкнуті

Інструкція з використання

Якщо таймер налаштовано на декілька зон:

1. Коли ви налаштовуєте час для декількох зон варки одночасно, з'явиться точка відділення дрібної частини числа (у іноземців точка, а не кома) відповідної зони варки. Дисплей відліку хвилин відображає таймер хвилин. Блимає точка відповідної зони.



2. Щойно таймер зворотного відліку перестане працювати, відповідна зона вимкнеться. Після чого відображатиме нове значення хвилин на таймері та почне блимати точка для відповідної зони



Використання функції залишкового тепла

Вмикання функції залишкового тепла

1. Натисніть кнопку вибору зони нагріву



2. Натисніть кнопкузалишкового тепла загориться "1"



Відміна функції залишкового тепла

Натисніть "-" або "+" кнопку управління відповідною зоною, після чого зона варки встановиться на той рівень, який ви обрали.

Режим безпеки

З тим, щоб запобігти включенню будь-яких функцій дітьми, індукційна варильна поверхня має блокувальний пристрій.

○ **Замок**:

В робочому режимі, натисніть "🔒" , потім поверхня заблокується, загориться індикатор"Loc" і всі кнопки не будуть працювати,крім "⏻"





У режимі очікування, натисніть кнопку "lock", спрацьовує режим блокування варильної поверхні, таймер відображає "LOCK", а решта кнопок деактивуються. Таймер відображає "LOCK " певний час, а потім тухне.
Якщо ви натиснете кнопку , буде блимати "LOCK " певний час.

○ Вимикання блокувального пристрою:

Натисніть та утримуйте кнопку «Блокування» протягом 3 секунд, функція блокування деактивує вашу індукційну варильну поверхню.
Додаткова інформація зазначена у додатку.

WIFI-ФУНКЦІЯ

Насамперед, необхідно завантажити Simply-Fy та встановити його на вашому приладі. Зареєструйте вашу індукційну варильну поверхню.
Додаткова інформація зазначена у додатку.



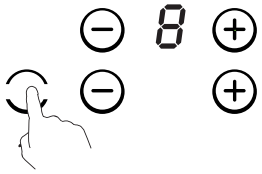
Для користування функцією WIFI увімкніть варильну поверхню та натисніть кнопку WIFI. Індикатор WIFI LED почне швидко блимати протягом 5 секунд, тобто завантажується WIFI-модуль. Якщо WIFI-модуль підключається до маршрутизатора, індикатор WIFI LED буде постійно увімкнутим. В іншому разі, індикатор WIFI LED буде блимати з періодичністю в 1 секунду між увімкненням та вимкненням. Якщо підключення здійснено коректно, з'явиться можливість отримання значної інформації по варильній поверхні з додатка Simply-Fy, наприклад інформацію про потужність конкретної Зони, величину часу нагріву, який залишився.

FLEXI **ЗОНА**

Цю зону можна використати як одну зону або як дві різні зони, відповідно до того, скільки часу на приготування їжі потрібно у кожному конкретному випадку.
Флексі зона складається з двох різних індукторів, які можна контролювати окремо. При функціонуванні як одна зона, та частина, де немає кухонного посуду, автоматично вимикається після спливання однієї хвилини.
Для забезпечення коректного розпізнавання каструлі та рівномірного нагріву, необхідно коректно ставити посуд на варильну поверхню:
- У передній або задній частині сектору гнучкого функціонування, якщо діаметр каструлі не більше, ніж 22 см.
- У будь-якому секторі поверхні при більшому діаметрі поверхні.

Як велика зона

Для активації сектору гнучкого функціонування у якості однієї великої зони, просто натисніть відповідні кнопки.



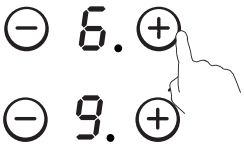
Налаштування здійснюється так само, як для будь-якої іншої функції.
Якщо перемістити чайник із передньої зони в задню (або навпаки), зона гнучкого функціонування автоматично розпізнає нове положення, забезпечуючи той самий рівень потужності.

Деактивація постійної зони

Повторне налаштування потужності постійної зони або повторне натискання кнопки постійної зони

Як дві незалежні зони

Використання зони гнучкого функціонування як дві різні зони з різними значеннями налаштування, натисніть відповідні кнопки.



Максимальна потужність зон варки така:

Зона нагріву	Звичайна	Бустер
1	1800	3000
2	1800	3000
Флекси зона	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Зазначені вище величини можуть відрізнятися відповідно до розміру каструлі та матеріалу, з якого вона виготовлена.

Вибір посуду


Металева сковорідка


Каструля з нержавіючої сталі


Металева каструля


Металевий чайник


Емальований чайник з нержавіючої сталі


Емальований посуд


Металева тарілка

У вас є можливість використовування різноманітного посуду

1 1 Ця індукційна варильна поверхня ідентифікує різні типи посуду, що можна перевірити одним із таких способів:Помістіть посудину у зону варки. Якщо відповідна зона варки відображає рівень потужності, це означає, що посуд відповідний. Якщо блимає "U", тоді цю посудину не можна використовувати для приготування їжі на цій індукційній варильній поверхні.

2 Прикладіть магніт до посудини. Якщо магніт приліплюється до посудини, тоді цю посудину можна використовувати для приготування їжі на цій індукційній варильній поверхні.

УВАГА: необхідно, щоб на нижній поверхні посудини містився магнітний матеріал. Необхідно, щоб посудина мала пласку поверхню діаметром більшим за 14 см.

Для кожної зони користуйтеся такою посудиною, діаметр якої більший за зображення діаметра конфорки на поверхні. При користуванні каструлею споживається трохи більше енергії для забезпечення максимальної ефективності. Якщо ж ви все ж таки скористаєтеся посудиною з діаметром меншим, ніж зазначений, то ефективність буде меншою. Каструлі діаметром меншим за 140 мм можуть бути не ідентифіковані приладом.

Нагадування щодо безпеки експлуатації та обслуговування:



Необхідно користуватися лише відповідним повітряним перемикачем захисту від струму.



Користуватися лише всередині приміщення.



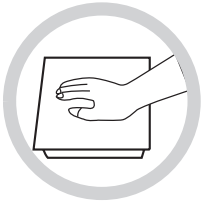
Ніколи не мийте індукційну варильну поверхню безпосередньо водою.



Не зберігайте миючі засоби або займисті матеріали під приладом.



Завжди відкривайте щільно закриті контейнери, наприклад, консервні банки, перед їх нагріванням, інакше вони можуть розірватися.



У випадку використання зони варки протягом тривалого часу, поверхня залишається гарячою ще протягом певного часу – тому не торкайтеся керамічної поверхні.



Час від часу перевіряйте, чи ніщо (наприклад, скло, папір і т.і.) не перекриває забірник повітря під індукційною варильною поверхнею.



Не залишайте металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки на варильній поверхні, тому що вони можуть нагрітися.



Ніколи не користуйтеся індукційною варильною поверхнею біля іншого приладу, з високою температурою, наприклад газовою духовою шафою або керосинним приладом.



Ніколи не включайте індукційну варильну поверхню без ємності з їжею на ній, інакше її робочі характеристики можуть змінитися і прилад може завдати шкоди.



Якщо на варильній поверхні з'явиться тріщина, вимкніть прилад, щоб уникнути удару струмом.



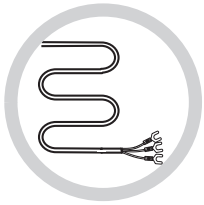
Не ставте на варильну поверхню посуд із грубою або нерівною поверхнею, тому що він може пошкодити керамічну поверхню.



Регулярно очищайте індукційну варильну поверхню з метою запобігання потраплянню будь-яких предметів у вентилятор, що може завадити коректному функціонуванню приладу.

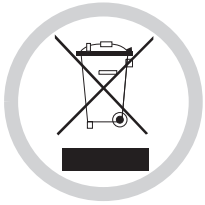


Не дозволяйте дітям або особам, які невпевнено тримають рівновагу, наближатися до приладу. Ніколи не дозволяйте дітям і таким особам користуватися приладом без нагляду.



У разі пошкодження кабелю, його має замінити організація, яка здійснює обслуговування приладу або особа, яка має відповідну кваліфікацію.

Не дозволяється користуватися приладом особам (діти включно) з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, недоліками органів чуття або з браком досвіду та знання, за винятком, коли вони користуються приладом під наглядом або виконують вказівки людини, яка відповідає за їх безпеку.
Необхідно стежити, щоб діти не грали з приладом.



УТИЛІЗАЦІЯ: не утилізуйте цей прилад як звичайні побутові відходи. Необхідно, щоб цей прилад був переданий на утилізацію спеціальній службі.

Цей прилад відповідає вимогам Директиви Європейського Союзу 2012/96/ЕС щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання
Забезпечуючи відповідну утилізацію відпрацьованого приладу, ви не завдасте шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю інших людей, які можуть зазнати шкоди в іншому випадку за некоректної утилізації.
Вказаний символ означає, що з цим відпрацьованим приладом не можна поводитися як зі звичайними побутовими відходами. Його необхідно передати до відповідного пункту збору для подальшої утилізації електричних та електронних приладів.

Цей прилад має бути утилізовано відповідно до правил. За додатковою інформацією щодо поводження, відновлення та утилізації цього приладу, будь ласка, звертайтеся до місцевої ради, місцевої служби з вивозу і утилізації відходів, або до магазину, в якому ви придбали прилад.

За докладнішою інформацією щодо поводження, відновлення та утилізації цього приладу, будь ласка, звертайтеся до муніципальної служби, місцевої служби з вивозу і утилізації відходів, або до магазину, в якому ви придбали прилад

Очищення та обслуговування

Індукційну варильну поверхню можна легко очистити таким чином:

Вид забруднення	Метод чищення	Очисні матеріали
Легке	Занурити у гарячу воду та протерти насухо	Губка для чищення
Розводи та накип	Нанесіть трохи білого оцту на цю зону, протріть сухою ганчіркою або користуйтеся спеціальним засобом, наявним у продажу	Спеціальний клей для керамічного скла
Речовини, які залишилися після згоряння, розплавлений алюміній або пластмаса	Скористайтеся спеціальним шкребком для чищення керамічного скла від речовин, які лишилися після згоряння (найкраще підходить силіконовий предмет)	Спеціальна липка речовина для очистки керамічного скла

УВАГА: перед чищенням, необхідно відключити прилад від електроживлення.

Виявлення та усунення несправностей

У випадку неполадок, індукційна варильна поверхня автоматично переключається у захисний режим. При цьому, відображається один із таких кодів:

Проблема	Можливі причини	Що робити
F1-F6	Вихід із ладу датчика температури	Зверніться до сервісного центру
F9-FA	Вихід з ладу датчика температури БТІЗ.	Зверніться до сервісного центру
FC	Відсутній зв'язок між дисплейною платою та основною платою	Зверніться до сервісного центру
E1/E2	Напруга на неналежному рівні	Будь ласка, перевірте, чи електроживлення надходить належним чином. Вмикайте лише після відновлення належного електроживлення.
E3/E4	Висока температура нагріву керамічного скла	Будь ласка, перезапустіть індукційну варильну поверхню після її охолодження.
E5	Висока температура нагріву БТІЗ	Будь ласка, перезапустіть індукційну варильну поверхню після її охолодження.

Таблиця вище відображає спосіб виявлення традиційних неполадок.
Не розбирайте прилад самі, інакше ви можете пошкодити індукційну варильну поверхню.

Сервісне обслуговування

У випадку виявлення несправностей, перед тим, як зателефонувати в службу технічного обслуговування, будь ласка, зробіть наступне:

- Перевірте, що вилка електроживлення вставлена в розетку належним чином.
- Прочитайте вимоги щодо усунення несправностей у таблиці вище, і, якщо не вдасться усунути несправності, відключіть прилад від електроживлення, не намагайтеся його розібрати, зателефонуйте в службу технічного обслуговування.

Спеціальна декларація

Зміст цієї інструкції з експлуатації уважно перевірено. Однак, компанія не несе відповідальності за будь-які друкарські помилки або упущення. Також допускається здійснювати будь-які технічні модифікації у черговій редакції інструкції з експлуатації без попереднього попередження. Вигляд та колір приладу у цьому керівництві може відрізнятися від справжнього вигляду приладу.

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

Bezpieczeństwo i konserwacja

- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostaja one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
- UWAGA: gotowanie na płycie z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- NIGDY nie gasić ognia wodą, należy wyłączyc urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem ognioodpornym.

- UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno przchowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- UWAGA: w razie uszkodzenia powierzchni należy wyłączyć urządzenie aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
- Przedmioty metalowe jak sztućce, pokrywki itp. nie mogą leżeć na płycie gdyż będą się nagrzewać.
- usunąć wylany płyn z pokrywy przed otwarciem.
  Poczekać aż powierzchnia płyty ostygnie przed zamknięciem pokrywy.
- Po uzytkowaniu należy wyłączyć płytę za pomocą sterowania, układ detekcji garnka nie służy do jej wyłączania.
- urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym układem zdalnego sterowania.
  Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązujacymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzglednieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis tak aby uniknącwszelkiego ryzyka.

- UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za dokonanie zakupu płyty indukcyjnej. Mamy nadzieję, że będzie Państwu dobrze służyła przez wiele lat.

Przed rozpoczęciem korzystania z płyty, prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi i zachowanie jej na przyszłość.

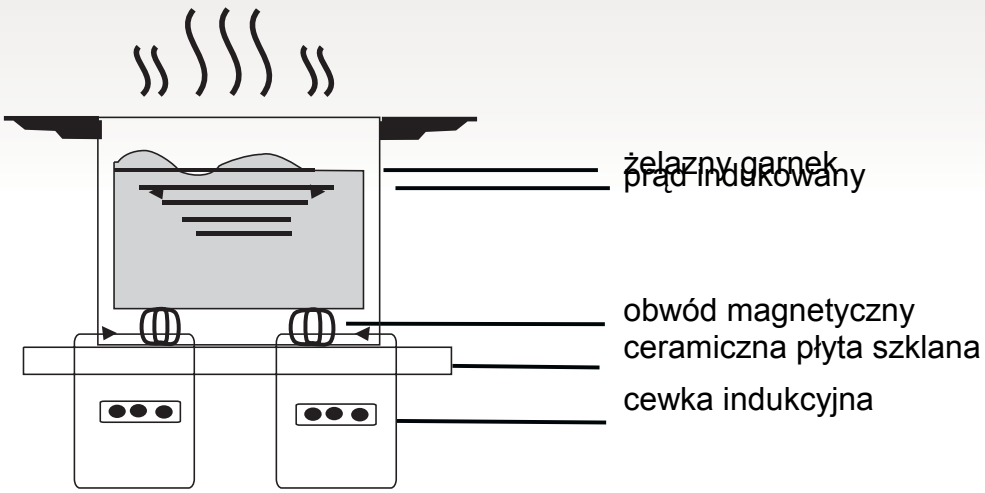
Informacje o produkcie

Płyta indukcyjna nadaje się do każdego rodzaju gotowania. Dzięki elektromagnetycznym strefom gotowania, mikrokomputerowemu sterowaniu i wielu funkcjom, stanowi idealny wybór dla współczesnej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów, płyta indukcyjna jest niezwykle przyjazna w użytkowaniu, trwała i bezpieczna.

Zasada działania

Płyta indukcyjna składa się z cewki indukcyjnej, płyty grzewczej wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz systemu sterowania. Prąd elektryczny – przez cewkę - generuje silne pole magnetyczne, a ono z kolei wielką ilość wirów, które uwalniają ciepło. Przechodzi ono przez strefę gotowania do naczynia do gotowania.



Bezpieczeństwo

Płytę tę zaprojektowano z myślą o stosowaniu w gospodarstwie domowym.

W swych dążeniach do stałego ulepszania swoich produktów, producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia w każdej chwili zmian technicznych, w programach czy też wyglądzie urządzenia.

- **Ochrona przed przegrzaniem**
  Temperatura jest monitorowana przez czujniki znajdujące się w strefach gotowania. Gdy temperatura przekracza bezpieczny poziom, strefa gotowania zostaje automatycznie wyłączona.

- **Wykrywanie małych i amagnetycznych przedmiotów**
  Gdy na płycie grzewczej zostanie postawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80mm, inny mniejszy przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub amagnetyczny garnek (np. z aluminium), przez około 1 minutę rozlega się dźwięk alarmu, a następnie płyta przechodzi automatycznie w stan czuwania.

- **Wskaźnik ciepła resztkowego - ostrzeżenie**
  Gdy płyta działa przez pewien czas, będzie się na niej gromadziło ciepło resztkowe. Aby ostrzec cię o konieczności zachowania odległości od płyty, pojawi się litera “H”.

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

Poziom zasilania	Pole grzewcze zostaje automatycznie wyłączone po
1_5	8 godz.
6-10	4 godz.
11-14	2 godz.
15	1 godz.

Gdy garnek zostanie zdjęty z pola grzewczego, na około 1 minutę włącza się alarm, i po jego wyłączeniu pole natychmiast przestaje grzać i automatycznie samo wyłącza się.

Ostrzeżenie: Wszystkie osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca, przed stosowaniem płyty indukcyjnej muszą skonsultować się z lekarzem.

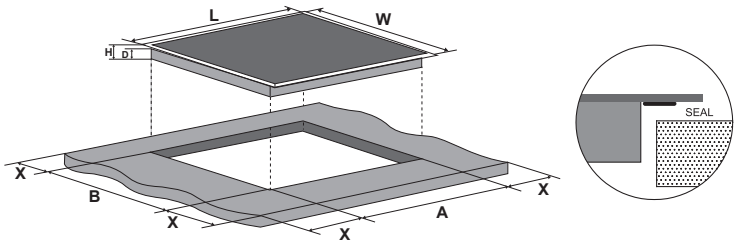
Instalacja

Dobór wyposażenia instalacyjnego

Wytnij w blacie roboczym otwór o wymiarach podanych na rysunku.

Ze względu na samą instalacje, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 5 cm.

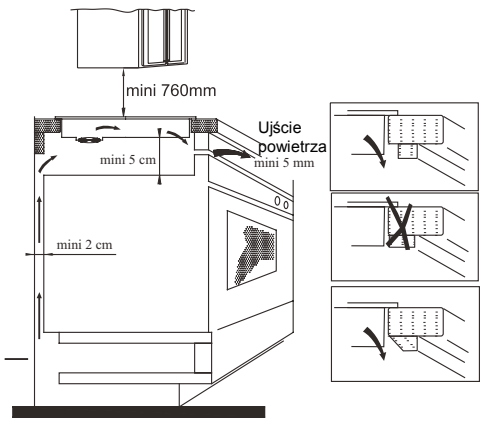
Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum 30mm. Musi być on odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych rozchodzeniem się ciepła z płyty. Zostało to zilustrowane poniżej:



L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.

Koniecznie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Pokazano to poniżej:

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



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

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej, upewnij się, że:

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

Po zainstalowaniu kuchenki upewnij się, że

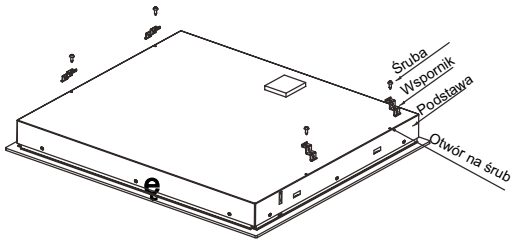
- dostęp do kabla zasilającego nie znajduje się za drzwiczkami szafki lub szufladami
- z zewnątrz zabudowy, do podstawy płyty, dochodzi wystarczająca ilość świeżego powietrza
- jeśli płyta została zainstalowana nad szufladą lub przestrzenią użytkową szafki, pod podstawą płyty należy umieścić barierę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

Przed zlokalizowaniem wsporników mocujących

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

Regulacja położenia wsporników

Zamocuj płytę na blacie roboczym przy użyciu śrub dokręconych do 4 wsporników na spodzie płyty (jak na obrazku).



Środki ostrożności

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub technika. Do Państwa dyspozycji jest nasz serwis. Prosimy nie robić tego samodzielnie.
2. Płyta indukcyjna nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką czy suszarką do bielizny, ponieważ wilgoć może spowodować uszkodzenie elektroniki urządzenia.
3. Płyta indukcyjna, aby zapewnić jej niezawodność, powinna zostać tak zainstalowana, aby umożliwić jak najlepszy obieg ciepłego powietrza.
4. Ściana oraz strefa indukcji nad powierzchnią płyty powinny być odporne na wysokie temperatury.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwy i spoiwo powinny być odporne na wysokie temperatury.

Podłączenie płyty do zasilania

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

Przed podłączeniem płyty do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy:
1. instalacja elektryczna w mieszkaniu jest odpowiednia dla specyfikacji płyty
2. napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej
3. odcinki kabla zasilającego są w stanie wytrzymać obciążenia podane na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do instalacji, nie należy używać adapterów, reduktorów i przedłużaczy, ponieważ mogą ulec przegrzaniu i spowodować pożar.
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi zostać umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym punkcie 75°C.

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

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą, lub jednobiegunowym bezpiecznikiem dla obwodu.
Sposób podłączenia pokazano poniżej.

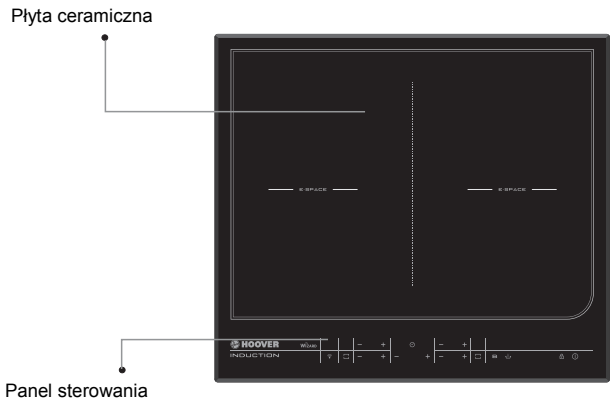
Napięcie i częstotliwość	Podłączenie przewodu
400V 2-N 50/60Hz	1 (L1) Brązowy; 2 (L2) Czarny; 3 & 4 (N) Szary & Niebieski; 5 Żółty/Zielony
220-240V 50/60Hz	1 & 2 (L) Brązowy & Czarny; 3 & 4 (N) Szary & Niebieski; 5 Żółty/Zielony

Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu lub musi zostać wymieniony, operacja ta musi być przeprowadzona przez serwis posprzedażowy za pomocą odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadku.

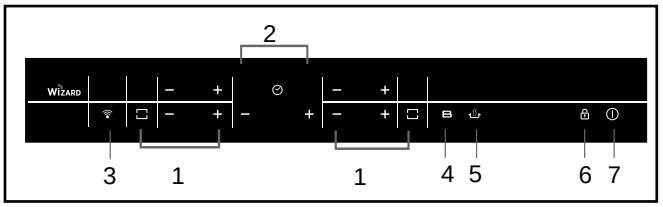
Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do instalacji, wówczas na obwodzie musi być zainstalowany wielobiegunowy bezpiecznik z 3mm odstępem między stykami.

- Osoba instalująca musi być pewna, że podłączenia elektryczne są prawidłowe zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zagięty lub zgnieciony.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.

Schemat płyty indukcyjnej



Schemat panelu kontrolnego



1. Przyciski zasilania
2. Przyciski czasomierza
3. Przycisk WIFI
4. Przycisk boostera
5. Przycisk utrzymywania ciepła
6. Przycisk blokady/uwalniania blokady
7. Przycisk włączania/wyłączania

Instrukcje użycia

Gdy zasilanie zostanie włączone, alarm zabrzęczy raz i wszystkie lampki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie wyłączą. Płyta znajduje się w tej chwili w trybie oczekiwania. Umieść garnek na środku pola do gotowania.

Instrukcje działania

1. Wciśnij przycisk ⏻. Wskaźnik pokaże “- -“.



2. Wybierz moc przyciskając przycisk „+” lub „–” dla odpowiedniego pola grzewczego. Na początku - po przyciśnięciu przycisku "+" lub “-” - lampka kontrolna pokazuje "8" lub “1”. Wciskaj „+” lub „-„ aby zwiększyć lub zmniejszyć.



3. Gdy wciśniesz przyciski "+" i “-“ jednocześnie, ustawienia mocy powrócą do "0", a pole grzewcze się wyłączy.



NB: Gdy wciśnięty jest przycisk ⏻, płyta indukcyjna powraca do trybu oczekiwania w ciągu jednej minuty, jeśli żadna inna operacja nie odbywa się w tym samym czasie.

Funkcja szybszego nagrzewania „BOOST”

Po wciśnięciu przycisku “Ⓑ” wyświetlacz pokazuje “b”



Ostrzeżenie:
1. Funkcja szybszego nagrzewania działa tylko przez 5 minut, po czym pole grzewcze wraca do oryginalnego ustawienia.
2. W funkcję szybszego nagrzewania wyposażone są wszystkie pola.
3. Gdy uruchomiona jest funkcja BOOST 1-szego lub 3-ciego pola, strefa PRO jest automatycznie ograniczona do poziomu 2.

W drugą stronę, jeśli funkcja BOOST dla pola grzewczego PRO jest uruchomiona, zarówno pole 1, jak i 3, są ograniczane automatycznie do poziomu 2.

Anulowanie trybu "BOOST"

Anuluj tryb "Boost" przez przyciśnięcie przycisku "+" lub “-“ po odpowiedniej stronie



Użycie czasomierza

Możesz używać czasomierza na dwa różne sposoby:

- Jako minutnika do przypominania. W takim przypadku, czasomierz nie wyłączy pola grzewczego, gdy zadany czas się zakończył.

Instrukcja użycia

- Można go ustawiać na wyłączenie pól po upływie zadanego czasu.
- Możesz ustawiać czasomierz na czas do 9 godz. i 59 min.

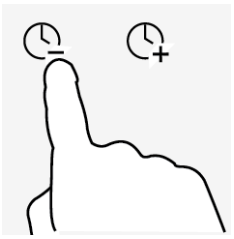
Używanie czasomierza jako minutnika
Jeśli nie wybierasz żadnego pola grzewczego:

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
   Uwaga: możesz używać minutnika nawet, jeśli nie wybierzesz żadnego pola grzewczego.

2. Ustaw czas dotykając sterowników " - " lub " + " na czasomierzu

   Wskazówka: Dotknij kontrolki " - " lub " + " do zmniejszenia lub zwiększenia o 1 minutę

   Przytrzymaj " - " lub " + " aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość o 10 minut.



3. Jednoczesne dotknięcie " - " i " + " powoduje anulowanie wartości na czasomierzu, pojawienie się"0:00" na wyświetlaczu.



4. Gdy czas jest ustawiony, zaczyna się natychmiastowe odliczanie w dół. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas a lampka kontrolna czasomierza zaświeci przez 5 sekund.



5. Brzęczyk alarmu będzie rozbrzmiewał przez 30 sekund, a wskaźnik pokaże "- - ", gdy czas się zakończy.



Ustawianie czasomierza w celu wyłączania pół grzewczych

Jeśli czas jest ustawiany na jedno pole grzewcze:

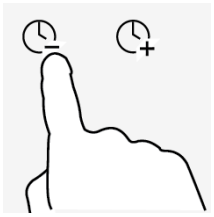
1. Dotknij sterownika wyboru pola grzewczego, dla którego chcesz ustawić czasomierz.

2. Dotknij kontrolki " - "lub " + "; wyświetlacz minutnika zacznie migać i pokaże wartość "0:10"..

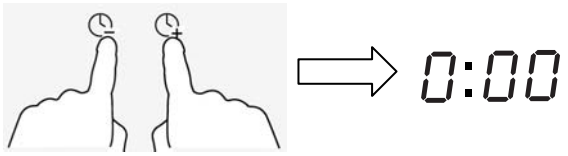


3. Ustaw czas dotykając kontrolkę " - "lub " + " czasomierza.

   Wskazówka: Za każdym dotknięciem kontrolki " - " lub " + " czasomierza, wartość zwiększy się lub zmniejszy o 1 minutę. Jeśli dotknie się i przytrzyma kontrolkę " - " lub " + " wówczas każde dotknięcie będzie zwiększać lub zmniejszać czas o 10 minut.



4. Jednoczesne dotknięcie kontrolek " - " i " + ", powoduje anulowanie czasu i pokazanie się na wyświetlaczu wartości "0:00".



5. Gdy czas zostanie ustawiony, zacznie się natychmiastowe jego odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wyświetlacz rozbłyśnie przez 5 sekund.



   UWAGA: Czerwona kropka obok lampki kontrolnej zasilania zapali się, aby pokazać, że wybrano określone pole.



6. Gdy minutnik wygaśnie, odpowiadające mu pole grzewcze automatycznie wyłączy się.

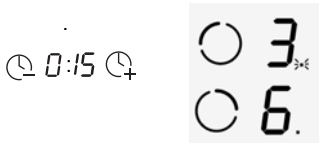


Inne pola grzewcze będą działać, jeśli zostaną włączone wcześniej.

Instrukcja użycia

Jeśli czasomierz jest ustawiany na więcej niż jedno pole:

1. Gdy ustawiasz czas jednocześnie dla kilku pól grzewczych, zapalone są kropki dziesiętne odpowiednich pól grzewczych. Wyświetlacz minutowy pokazuje czas w minutach. Kropka odpowiedniego pola miga.



(ustawienie do 15 minut)

(ustawienie do 45 minut)

2. Gdy odliczany w dół czas wygaśnie, odpowiednie pole się wyłączy. Pokaże wówczas nowy czasomierz w minutach, a kropka odpowiadającego pola zacznie migać.



Użycie funkcji podtrzymywania ciepła
Aktywowanie funkcji podtrzymywania ciepła

1. Dotknij kontroli wyboru odpowiedniego pola



2. Dotknij kontrolki podtrzymywania ciepła "☺"; lampka kontrolna pola pokaże " I "



Anulowanie funkcji podgrzewania

Dotknij kontrolki "-" lub "+" odpowiedniego pola; wówczas pole grzewcze powróci do poziomu, który wybierasz.

Tryb bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, płyta jest wyposażona w blokadę.

- ***Blokada***
  W trybie pracy, przyciśnij przycisk "🔒"; wówczas płyta wejdzie w tryb blokady, a czasomierz wyświetli "Loc" a pozostałe przyciski poza " ⏻ " zostaną zdezaktywowane.



  W trybie oczekiwania, przyciśnij przycisk „blokada"(lock); wówczas pole przechodzi w tryb blokady, a czasomierz pokazuje „Loc" a pozostałe przyciski zostają unieruchomione. Czasomierz pokaże przez chwilę "Loc" a następnie wyłączy się.
  Jeśli przyciśniesz ⏻, przez chwilę zostanie wyświetlony "Loc".

- ***Odblokowanie:***
  Przytrzymaj przycisk "Blokada" przez 3 sekundy; wówczas blokada zostanie wyłączona.
  .

FUNKCJA WIFI

Przede wszystkim, powinni Państwo pobrać i zainstalować na przenośnym urządzeniu aplikację simplyFi. Potem zarejestrować swoją płytę. W Aneksie można znaleźć dodatkowe informacje na ten temat.



Aby wybrać funkcję WIFI, włącz płytę indukcyjną i wciśnij przycisk WIFI. Przez 5 sekund będzie szybko migać lampka LED WIFI, co oznacza, że moduł WIFI uruchamia się. Gdy moduł WIFI połączy się z routerem, LED WIFI będzie palił się światłem ciągłym. W przeciwny razie, lampka LED dla WIFI będzie migać w cyklach: 1 sek. Włączona/1 sek. wyłączona. Po prawidłowym podłączeniu, możesz korzystać z wielu informacji z aplikacji simplyFi związanych z płytą grzewczą, jak moc pola, czy pozostały czas grzania.

OBSZAR ELASTYCZNY

Można go używać, aby gotować na jednym lub dwóch różnych polach, w zależności od bieżącej potrzeby, w wybranym dowolnie momencie.

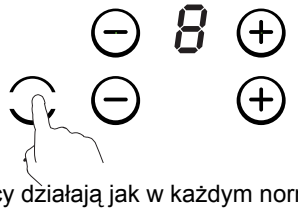
Obszar elastyczny tworzą dwa induktory, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy na jednym polu, część, na której nie stoją naczynia automatycznie wyłącza się po upływie minuty.

Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie garnków, a także równomierne rozprowadzanie ciepła, naczynia powinny być ustawiane we właściwy sposób:

- w przedniej lub tylnej części elastycznej strefy, gdy naczynie ma średnicę mniejszą niż 22 cm
- w dowolnym miejscu pola, gdy naczynie jest większe

Jako duża strefa grzewcza

Aby uaktywnić elastyczny obszar jako jedną, dużą strefę, po prostu wciśnij odpwoiedniej przyciski.



Ustawienia mocy działają jak w każdym normalnym obszarze.

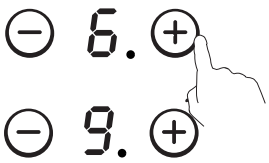
Gdy garnek zostanie przesunięty z przedniej do tylnej części (lub na odwrót), strefa elastyczna wykrywa automatycznie nową pozycję, utrzymując tę samą moc.

Dezaktywacja strefy ciągłej

Odbywa się przez zresetowanie mocy strefy ciągłej lub ponowne przyciśnięcie przycisku ciągłości

Jako dwie niezależne strefy

Aby skorzystać z elastycznego pola przy użyciu różnych ustawień mocy, należy wcisnąć odpowiadające im przyciski.



Maksymalna moc stref gotowania przedstawia się następująco:

Strefa grzewcza	Tryb normalny	Tryb BOOST
1	1800	3000
2	1800	3000
Elastyczne pole	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Powyższe wartości mogą się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego został wykonany.

Wybór naczyń do gotowania



Patelnia żelazna
do smażenia na oleju



Garnek
ze stali nierdzewnej



Garnek stalowy



Czajnik stalowy



Emaliowany garnek
ze stali nierdzewnej



Emaliowany rondel
ze stali nierdzwnej



Blacha/foremka stalowa

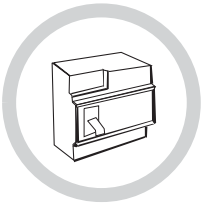
Możesz stosować różne naczynia:

1. Niniejsza płyta indukcyjna wykrywa różnorodne naczynia do gotowania, które można przetestować przy wykorzystaniu następujących metod:
   Umieść naczynie na polu grzewczym. Jeśli odpowiednie pole wyświetla poziom mocy, wówczas naczynie jest odpowiednie. Jeśli zapala się “U”, wówczas naczynia nie wolno używać na płycie grzewczej.

2. Przyłóż do garnka magnes. Jeśli garnek go przyciąga, wówczas nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
   UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny. Musi mieć płaską powierzchnię o średnicy ponad 14 cm.

3. Używaj patelni, których średnica jest takiej samej wielkości jak symbol graficzny na wybranym polu grzewczym.
   Użycie garnków o większej średnicy powoduje, że pole będzie używało maksymalną moc; gdy garnek będzie mniejszy, moc może być mniejsza od oczekiwanej.
   Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez pole grzewcze kuchenki.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji



Należy użyć oddzielnego odłącznika prądu



Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń



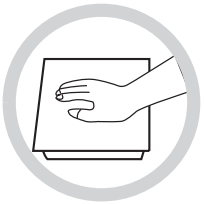
Nigdy nie zanurzaj płyty indukcyjnej w wodzie



Nie przechowuj detergentów lub materiałów łatwopalnych pod płytą



Przed podgrzewaniem, zawsze otwieraj szczelne opakowania (takie jak puszki), ponieważ mogą wybuchnąć



Gdy strefa gotowania była włączona przez długi okres czasu, przez pewien czas powierzchnia płyty pozostaje gorąca – nie należy więc dotykać ceramicznej powierzchni



Od czasu do czasu sprawdź, że nic (np. szkło, papier, itp..) nie zakłóca obiegu powietrza pod płytą grzewczą



Nigdy nie pozostawiaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ponieważ mogą się rozgrzać



Nigdy nie używaj płyty indukcyjnej w pobliżu innych urządzeń, które generują wysoką temperaturę, np. kuchenek gazowych czy piecyków naftowych



Nigdy nie włączaj płyty indukcyjnej, gdy garnek jest pusty; może to zakłócić działanie lub spowodować niebezpieczeństwo



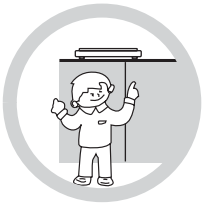
Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem



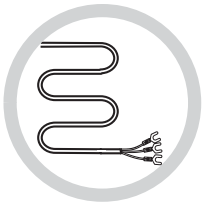
Nie umieszczaj na płycie szorstkich lub nierównych naczyń, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną



Regularnie czyść płytę indukcyjną, aby zapobiec przedostawaniu się ciał obcych do wentylatorów, co zakłóciłoby prawidłowe działanie urządzenia

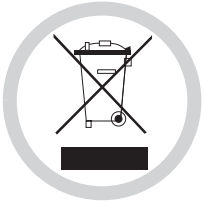


Dzieci oraz osoby niepełnosprawne powinny przebywać z dala od kuchenki. Nigdy nie pozwalaj im na korzystanie z kuchenki.



Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez naszego serwisanta lub inną osobę z kwalifikacjami.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (w tym dzieci) o zaburzeniami psychomotorycznymi, zaburzeniami czucia lub zaburzeniami umysłowymi, lub przez osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, chyba że towarzyszy im osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo, nadzorująca lub udzielająca instrukcji dotyczących stosowania niniejszego urządzenia.
Dzieci powinny być nadzorowane w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.



UTYLIZACJA: Nie należy pozbywać się niniejszego urządzenia jak odpadku z gospodarstwa domowego. Konieczna jest prowadzona specjalnie zbiórka takich urządzeń.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/EC dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest usuwane prawidłowo, możesz zapobiec ewentualnej szkodzie wyrządzonej środowisku i zdrowiu ludzkiemu, która mogłyby ewentualnie powstać gdyby urządzenia pozbyto się w niewłaściwy sposób.

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

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

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

Czyszczenie i konserwacja

Powierzchnia płyty indukcyjnej może być łatwo czyszczona w następujący sposób:

Typ zanieczyszczenia	Metoda czyszczenia	Materiały czyszczące
Lekkie	Namoczyć ciepłą wodą i wytrzeć szmatką do sucha	Gąbka do czyszczenia
Koła i osady z kamienia	Zwilżyć octem, przetrzeć miękką szmatką lub użyć środka do szyb dostępnego w handlu detalicznym	Specjalny środek do powierzchni ceramicznych
Cukierki, stopione aluminium lub plastik	Użyj specjalnego środka do usuwania zabrudzeń z powierzchni ceramicznych, aby usunąć osad (najlepsze są produkty na bazie silikonu)	Specjalny środek do powierzchni ceramicznych

UWAGA: Przed czyszczeniem, odłącz urządzenie od zasilana.

Wyświetlane błędy i sprawdzanie

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

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić?
F1-F6	Uszkodzenie czujnika temperatury	Prosimy skontaktować się z serwisem.
F9-FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy skontaktować się z serwisem.
FC	Podłączenie pomiędzy wyświetlaczem a płytą główną jest uszkodzone.	Prosimy skontaktować się z serwisem.
E1/E2	Nienormalne napięcie zasilające	Prosimy sprawdzić, czy napięcie zasilające jest normalne. Włącz ponownie, gdy napięcie jest normalne.
E3/E4	Czujnik temperatury płyty ceramicznej wskazuje wysoką temperaturę	Uruchom ponownie, gdy płyta ceramiczna wystygnie.
E5	Czujnik temperatury IGBT pokazuje wysoką temperaturę	Uruchom ponownie, gdy płyta ceramiczna wystygnie.

Powyższa tabela pokazuje, jak ocenić i sprawdzić powszechne usterki.
Nie wolno demontować urządzenia samodzielnie, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Serwis gwarancyjny

W przypadku wystąpienia błędu, przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone
- Przeczytaj kod awarii i zapoznaj się z informację na jego temat w tabeli powyżej.

Jeśli nadal nie jesteście w stanie rozwiązać problemu, wyłączcie urządzenie; nie próbujcie go rozmontowywać, lecz skontaktujcie się z serwisem naprawczym.

Specjalne oś wiadczenie

Zawartość niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona.
Nie mniej jednak, firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek błędy w druku lub pominięcia.
Ponadto, modyfikacje techniczne mogą zostać bez uprzedzenia uwzględnione w zmienionej wersji podręcznika. Wygląd i kolor urządzenia z niniejszej instrukcji może odbiegać od rzeczywistego.

Stimaţi clienţi,

Va mulţumim pentru achiziţionarea acestei plite cu inducţie. Vă dorim să o utilizaţi cât mai mult timp.

Va rugăm să citiţi cu atenţie acest manual de utilizare înainte de a utiliza plita şi să îl păstraţi pentru referinţe ulterioare.

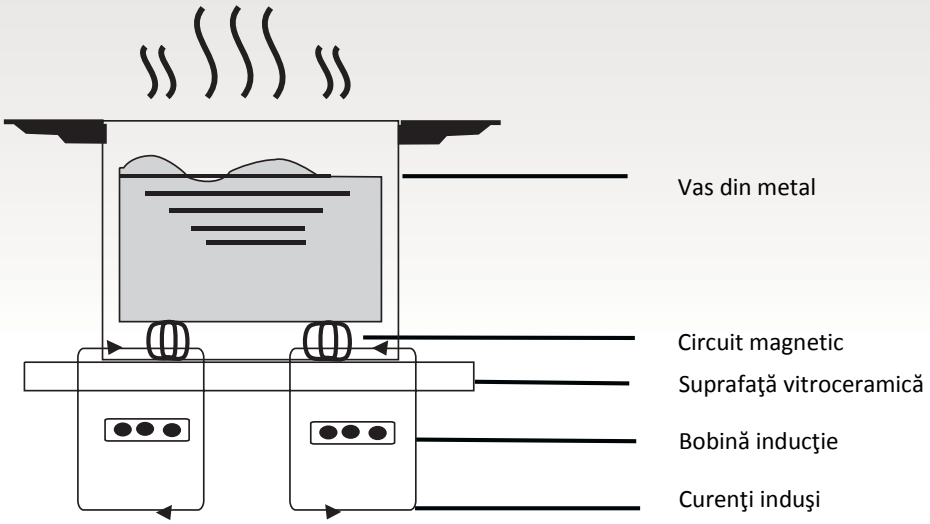
Informaţii despre produs

Plita cu inducţie este adecvată pentru diverse tipuri de preparare. Datorită zonelor de preparare, controlului micro-computerizat şi funcţiilor multiple, acest tip de plită este ideal pentru utilizare zilnică.

Realizată din materiale speciale, plita cu inducţie este uşor de utilizat, durabilă şi sigură.

Principiul de funcţionare

Plita cu inducţie se compune dintr-o bobină, o zonă de preparare realizată dintr-un material feromagnetic şi un sistem de control. Curentul magnetic generează un câmp magnetic puternic prin bobină. Acesta produce un număr mare de vortexuri care, la rândul lor, generează căldură care mai apoi este transmisă prin zona de preparare către recipientul de preparare.



Siguranţa

Această plită este special realizată pentru uz casnic.
În încercarea constantă de îmbunătăţire a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica orice specificaţii tehnice, programe sau aspecte estetice ale aparatului, în orice moment.

Protecţia la supraîncălzire
Un senzor monitorizează temperatura pentru zonele de preparare. Când temperatura depăşeşte nivelul de siguranţă, zona de preparare se opreşte automat.

Detectarea obiectelor mici sau non-magnetice
Dacă lăsaţi pe plită un vas cu diametrul mai mic de 80 mm sau alte obiecte de dimensiuni mici (ex. cuţit, furculiţă, cheie) sau un vas non-magnetic (ex. din aluminiu), se aude o alarmă sonoră timp de circa un minut, după care plita trece în moad automat în standby.

Avertizare căldură remanentă
După ce plita funcţionează o anumită perioadă de timp, se acumulează căldură. Apare litera „H" pentru a vă atenţiona asupra faptului că zona de preparare este caldă.

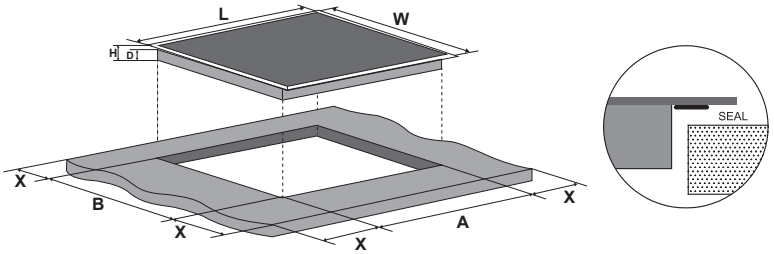
Oprire automată
O altă caracteristică de siguranţă a plitei cu inducţie este oprirea automată. Aceasta se activează în momentul în care uitaţi să opriţi funcţionarea unei zone de preparare. Duratele de timp după care funcţionarea plitei se opreşte automat sunt menţionate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Durata de timp după care zona de preparare se opreşte automat
1-5	8 ore
6-10	4 ore
11-14	2 ore
15	1 oră

În momentul în care vasul este îndepărtat de pe zona de preparare, se opreşte imediat încălzirea şi zona de preparare de opreşte din funcţionare după ce se va auzi un semnal de avertizare timp de un minut.
Avertizare: Persoanele care au stimulator cardiac trebuie să consulte medicul înainte de a utiliza plita cu inducţie.

Instalare

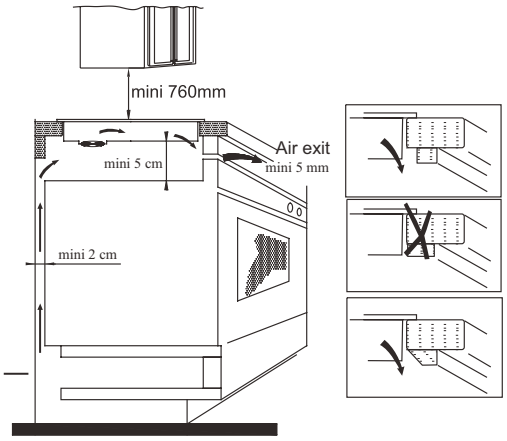
Selectarea echipamentului de instalare
Decupaţi suprafaţa în blatul de lucru în conformitate cu dimensiunile prezentate în imagine.
Pentru instalare şi utilizare, trebuie lăsat un spaţiu de cel puţin 5 cm în jurul spaţiului decupat.
Verificaţi ca grosimea blatului de lucru să fie de cel puţin 30 mm.
Vă rugăm să selectaţi un material rezistent la temperaturi ridicate, pentru a se evita deformările cauzate de radiaţia căldurii de la zonele de preparare. Vezi imaginea de mai jos:



L (mm)	l (mm)	Î (mm)	A (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min

Verificaţi să se asigure o bună ventilare a plitei cu inducţie şi ca fantele de admisie şi de evacuare să nu fie blocate. Verificaţi ca plita cu inducţie să fie în stare bună de funcţionare (vezi imaginea de mai jos).

Observaţie: Distanţa de siguranţă dintre suprafaţa plitei şi corpul de mobilier de deasupra plitei trebuie să fie de cel puţin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Admisie aer	Evacuare aer min. 5 mm

Înainte de a instala plita, verificaţi următoarele:

- Suprafaţa de lucru trebuie să fie stabilă şi netedă şi să nu existe elemente structurale care să blocheze spaţiul de instalare.
- Suprafaţa de lucru trebuie să fie dintr-un material rezistent la temperaturi ridicate
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul trebuie să fie prevăzut cu ventilator de răcire
- Instalarea trebuie să fie realizată în conformitate cu toate cerinţele referitoare la spaţiu şi standardele şi reglementările în vigoare
- Cablul de alimentare trebuie să fie prevăzut cu un dispozitiv de întrerupere care să permită deconectarea completă de la sursa de alimentare. Dispozitivul trebuie să fie montat şi amplasat astfel încât să respecte cerinţele reglementărilor legale în vigoare.
  Dispozitivul de întrerupere trebuie să fie un model aprobat şi să asigure un spaţiu de 3mm de separare între poli (sau între toate fazele/conductorii activi, dacă reglemetările locale permit o astfel de variaţie)
- Dispozitivul de întrerupere trebuie să fie uşor accesibil utilizatorului după instalarea plitei
- Luaţi legătura cu compania care a efectuat instalaţiile electrice în locuinţa dumenavoastră cazul în care aveţi neclarităţi cu privire la instalare
- Pereţii şi suprafeţele din apropierea plitei trebuie să fie din materiale rezistente la căldură şi uşor de curăţat (cum ar fi faianţă)

După ce aţi instalat plita, verificaţi următoarele:

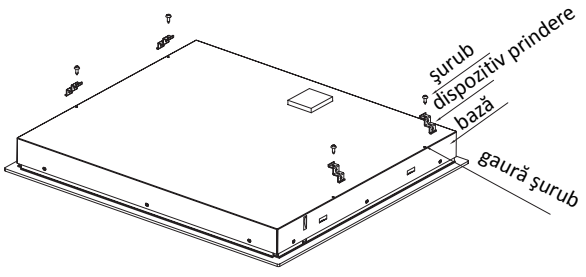
- Cablul de alimentare al plitei nu trebuie să treacă prin corpuri de mobilier sau sertare
- Să se asigure un flux de aer adecvat din exterior către baza plitei
- Dacă plita este instalată deasupra unui serar sau a unui corp de mobilier, trebuie instalată o barieră de protecţie termică sub baza plitei
- Dispozitivul de întrerupere trebuie să fie uşor accesibil utilizatorului

Înainte de a amplasa dispozitivele de prindere

Aparatul trebuie instalat pe o suprafaţă stabilă şi netedă (utilizaţi accesoriile furnizate cu aparatul). Nu acţionaţi cu forţă asupra butoanelor de control care se află în exteriorul plitei.

Reglarea poziţiei dispozitivelor de prindere

După instalare, fixaţi plita în suprafa de lucru cu ajutorul celor 4 dispozitive de prindere la baza plitei (vezi imaginea).



Atenţionări

1. Plita cu inducţie trebuie să fie instalată de către personal callificat. Puteţi apela la personalul de la centrele de service autorizate. Nu instalaţi dumneavoastră plita.
2. Plita nu trebuie instalată deasupra unei maşini de spălat vase, a unui frigider, congelator, maşină de spălat vase sau uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora placa electronică a plitei.
3. Plita cu inducţie trebuie instalată astfel încât să se asigure o bună radiaţie a căldurii.
4. Peretele din apropierea plitei şi suprafeţele de lângă aceasta trebuie să reziste la temperaturi ridicate.
5. Pentru a se evita orice pericol de deteriorare, stratul tip sandwich şi stratul de adeziv trebuie să fie rezistente la temperaturi ridicate.

Conectarea plitei la sursa de alimentare

Conectarea plitei la sursa de alimentare trebuie efectuată numai de către personal calificat.

Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare, verificaţi următoarele:

1. Dacă instalaţia din locuinţa dumneavoastră este adecvată pentru puterea consumată de plită;
2. Dacă voltajul corespunde cu valoarea indicată pe plăcuţa cu date tehnice;
3. Dacă secţiunea cablului de alimentare suportă sarcina specificată pe plăcuţa cu date tehnice.
   Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu utilizaţi adaptoare, reductoare sau cabluri prelungitoare, deoarece există pericol de supraîncălzire şi de incendiu.
   Cablul de alimentare nu trebuie să atingă suprafeţe calde şi trebuie poziţionat astfel ca temperatura să nu depăşească mai mult de 75^0C în orice punct.

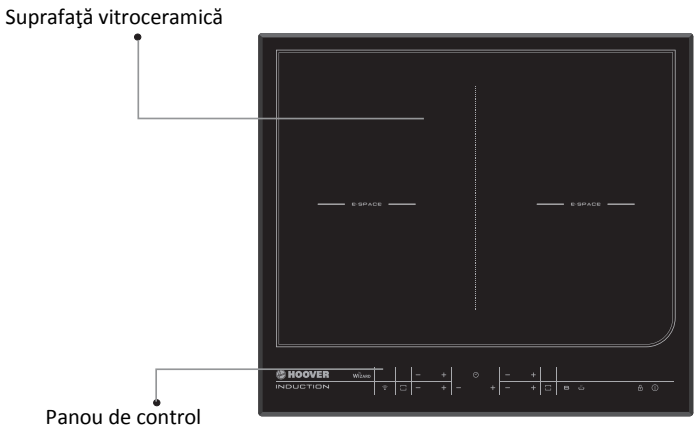
Luaţi legătura cu un electrician calificat pentru detalii cu privire la caracteristicile instalaţiei electrice. Orice modificare a circuitului electric trebuie efectuată numai de către un electrician.

Conectarea la sursa de alimentare trebuie realizată în conformitate cu standardele relevante sau prin intermediul unui întrerupător de circuit monofazic, conform metodei de mai jos.

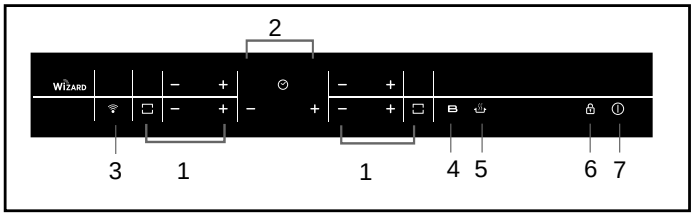
Voltaj şi frecvenţă	Conectare fire
400V 2-N 50/60Hz	1 2 3 4 5 L1 L2 N Maro Negru Gri şi albastru Galben/Verde
220-240V 50/60Hz	1 2 3 4 5 L N Maro şi negru Gri şi albastru Galben/Verde

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau trebuie înlocuit, această operaţiune trebuie efectuată numai de către un tehnician calificat de la un centru de service autorizat, pentru a se evita orice pericol de accidentare.
- Dacă aparatul este conectat direct la sursa de alimentare, trebuie instalat un întrerupător de circuit omnipolar cu o deschidere de minimum 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să verifice dacă a fost realizată corect conexiunea electrică şi dacă aceasta a fost efectuată în conformitate cu cerinţele referitoare la siguranţă.
- Cablul nu trebuie să fie îndoit sau strivit.
- Cablul trebuie să fie verificat periodic şi trebuie înlocuit numai de către un tehnician calificat.

Prezentarea plitei cu inducţie



Prezentarea panoului de control



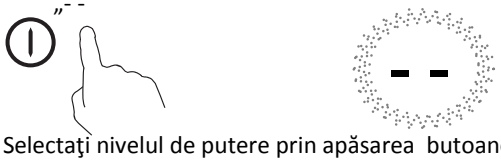
1. Buton reglare putere
2. Buton timer
3. Buton WIFI
4. Buton Booster
5. Buton menţinere cald
6. Buton blocare/deblocare
7. Buton pornire/oprire

Instrucţiuni de utilizare

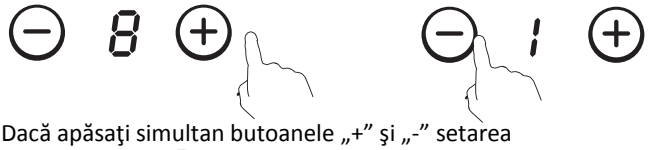
În momentul în care plita este pusă în funcţiune, se aude un semnal de avertizare şi toate indicatoarele se aprind timp de o secundă şi apoi se sting. Plita este acum în modul standby. Aşezaţi un vas pe centrul zonei de preparare.

Instrucţiuni de utilizare

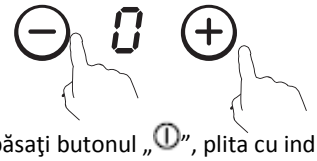
1. Apăsaţi butonul „⏻”, toate indicatoarele afişează „- -”



Selectaţi nivelul de putere prin apăsarea butoanelor „+” sau „-„ corespunzătoare zonei de preparare selectate. La început, când indicatoarele arată “8” sau “1” apăsaţi butonul „+” sau „-”.



Dacă apăsaţi simultan butoanele „+” şi „-” setarea puterii revine la "0" şi zona de preparare se opreşte singură.



OBS.: Când apăsaţi butonul „⏻”, plita cu inducţie revine la modul standby dacă nu este efectuată nicio operaţiune într-un interval de un minut.

Funcţia Boost

Apăsaţi butonul „Ⓑ”, indicatorul pentru nivelul de putere arată „ b”



Avertizare:

1. Funcţia boost operează numai 5 minute, după care zona de preparare revine la setarea originală.
2. Funcţia boost se poate utiliza pentru toate zonele de preparare.
3. Dacă este activată funcţia boost pentru prima sau a treia zonă de preparare, zona PRO este limitată automat la nivelul 2. Invers, dacă funcţia boost este activată pentru zona de preparare PRO, prima şi a treia zonă de preparare sunt limitate automat la nivelul 2.

Anularea modului BOOST

Anulaţi modul Boost prin apăsarea butonului „+” sau „-” corespunzător zonei de preparare.



Utilizare Timer

Puteţi să utilizaţi timer-ul în două moduri diferite:

- Puteţi să îl utilizaţi ca ceas programator. În acest caz, timer-ul nu va opri funcţionarea zonei de preparare în momentul în care s-a ajuns la finalul duratei de timp setată.

Instrucţiuni de utilizare

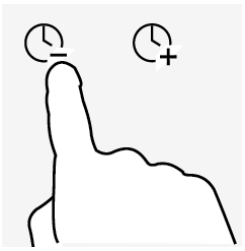
- Puteţi să îl setaţi să oprească funcţionarea zonelor de preparare după un anumit interval de timp.
- Durata maximă care poate fi setată este de 9 ore şi 59 minute.

Utilizarea timer-ului ca programator
Dacă nu este selectată nicio zonă de preparare

1. Verificaţi ca plita să fie pornită.
   Observaţie: puteţi să utilizaţi programatorul chiar dacă nu selectaţi nicio zonă de preparare.
2. Setaţi timpul prin apăsarea butoanelor „+” sau „-” pentru timer.

   Sfat: Apăsaţi butonul „+” sau „-” pentru timer pentru a mări sau micşora durata de timp cu câte 1 minut.

   Menţineţi apăsat butonul „+” sau „-” pentru timer pentru a mări sau micşora durata cu 10 minute.



3. Apăsaţi simultan butoanele „+” şi „-”, timer-ul este anulat şi pe afişaj apare „0:00”.



4. În momentul în care este setată durata de timp, începe imediat numărătoarea inversă. Pe afişaj apare durata de timp rămasă şi indicatorul pentru timer va clipi timp de 5 secunde.



5. Se aude un semnal sonor timp de 30 de secunde şi indicatorul arată „- -” în momentul în care durata de timp setată ajunge la final.



Setare timer pentru oprirea zonei de preparare

Dacă timer-ul este setat pentru o zonă:

1. Apăsaţi butonul pentru selectarea zonei de preparare pentru care doriţi să setaţi timer-ul.

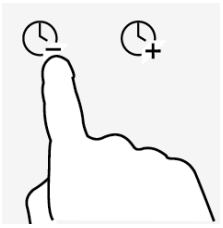


2. Apăsaţi butonul „+” sau „-”. Indicatoarele pentru programator clipesc şi pe afişaj apare „0:10”.

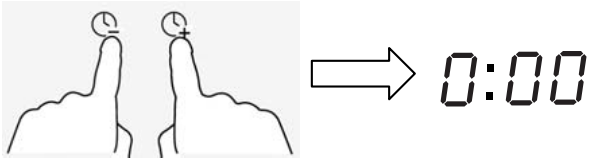


3. Setaţi durata de timp prin apăsarea butoanelor „+” sau „-” pentru timer.

   Sfat: Apăsaţi butonul „+” sau „-” pentru timer pentru a mări sau micşora durata de timp cu câte 1 minut.
   Menţineţi apăsat butonul „+” sau „-” pentru timer pentru a mări sau micşora durata cu 10 minute.



4. Apăsaţi simultan butoanele „+” şi „-”, timer-ul este anulat şi pe afişaj apare „0:00”.



5. În momentul în care este setată durata de timp, începe imediat numărătoarea inversă. Pe afişaj apare durata de timp rămasă şi indicatorul pentru timer va clipi timp de 5 secunde.



OBS: Punctul de culoare roşie de lângă indicatorul pentru nivelul de putere se aprinde, indicând faptul că este selectată zona.



6. La finalul duratei de preparare, zona de preparare corespunzătoare se opreşte automat.

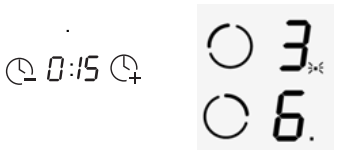


Celelalte zone de preparare continuă să funcţioneze dacă au fost pornite anterior.

Instrucţiuni de utilizare

Dacă timer-ul este setat pentru mai multe zone:

1. Când setaţi timer-ul pentru mai multe zone de preparare simultan, se aprind punctele de culoare roşie de lângă indicatoarele de putere corespunzătoare zonelor respective. Pe afişaj apare timer-ul. Punctul corespunzător zonei de preparare clipeşte.



(setat la 15 minute)

(setat la 45 minute)

2. La finalul duratei de timp setată pentru numărătoarea inversă, zona corespunzătoare se opreşte. Va fi afişat noul timer şi punctul corespunzător zonei clipeşte.



Utilizarea funcţiei menţinere cald
Activarea funcţiei menţinere cald

1. Apăsaţi butonul de control pentru selectarea zonei de preparare.



2. Apăsaţi butonul de control pentru menţinere cald , indicatorul zonei arată " 1 " :



Anularea funcţiei menţinere cald
Apăsaţi butonul „+" sau „-" corespunzător zonei de preparare, apoi zona de preparare revine la nivelul selectat.

Blocare comenzi
Pentru siguranţa copiilor, plita cu inducţie este prevăzută cu o funcţie de blocare a comenzilor.

Blocare
În modul de funcţionare, apăsaţi butonul „ ", plita trece în modul de blocare comenzi, pe afişaj apare „Loc" şi toate butoanele sunt blocate, cu excepţia butonului „ ".





În modul standby, apăsaţi butonul „ " plita trece în modul de blocare comenzi, pe afişaj apare „Loc" şi toate butoanele sunt blocate. Timer-ul afişează „Loc" pentru o perioadă scurtă de timp, apoi mesajul dispare.

Dacă apăsaţi butonul „ ", apare mesajul „Loc" pentru scurt timp.

Deblocare
Menţineţi apăsat butonul „Lock" timp de 3 secunde şi funcţia de blocare a comenzilor va fi dezactivată.

FUNCŢIA WIFI
Mai întâi, trebuie să descărcaţi aplicaţia Simply-Fi şi să o instalaţi pe dispozitivul mobil. Pentru înregistrarea plitei cu inducţie citiţi detaliile de setare.



Pentru a utiliza funcţia WIFI, puneţi plita în funcţiune şi apăsaţi butonul WIFI. LED-ul pentru WIFI va clipi rapid timp de 5 secunde, ceea ce înseamnă că modulul WIFI este activat. Dacă modulul WIFI se conectează la router, LED-ul WIFI va rămâne aprins tot timpul. În caz contrar, LED-ul WIFI va clipi 1 secundă şi apoi se va opri 1 secundă.
Dacă este corectă conexiunea, puteţi afla multe informaţii referitoare la plită prin intermediul Simply-Fi, cum ar fi puterea zonei de preparare, durata de timp rămasă pentru preparare.

Instrucţiuni de utilizare

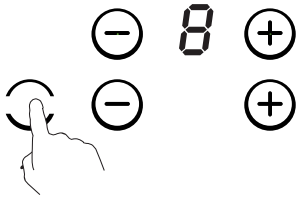
ZONĂ FLEXIBILĂ
Această zonă poate fi utilizată ca o singură zonă sau ca două zone diferite, în funcţie de necesităţile de preparare.

Zona flexibilă este realizată din doi inductori independenţi care pot fi controlaţi separat. Când funcţionează ca o singură zonă, partea care nu este acoperită de niciun recipient se opreşte automat după un minut.

Pentru a se asigura o detectare corectă a vasului şi o distribuţie uniformă a căldurii, vasul trebuie să fie aşezat corespunzător:

- În partea din faţă sau în cea din spate a zonei flexibile, dacă vasul are un diametru mai mic de 22 de cm
- În orice parte, dacă vasul este mai mare

Zonă mare
Pentru a activa zona flexibilă ca o singură zonă mare de preparare, apăsaţi butoanele corespunzătoare.

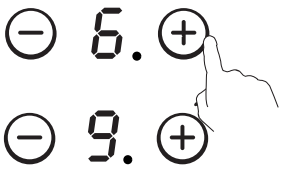


Setarea puterii se realizează în acelaşi mod ca şi pentru zonele normale.

Dacă vasul este deplasat din partea din faţă către partea din spate (sau invers), zona flexibilă detectează automat noua poziţie, păstrând aceeaşi putere.

Dezactivarea zonei continuee
Resetaţi puterea zonei continuee sau apăsaţi din nou butonul pentru zona continuă.

Două zone independente
Pentru a utiliza zona flexibilă ca două zone independente cu setări diferite de putere, apăssaţi butoanele corespunzătoare.



Puterea maximă pentru zonele de preparare este următoarea:

Zona de încălzire	Normal	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
Zonă flexibilă	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Valorile din tabelul de mai sus pot varia în funcţie de dimensiunea vasului şi de materialul din care este realizat.

Selectarea vaselor pentru preparare



Tigaie din metal



Oală din inox



Cratiţă din metal



Ceainic din metal



Ceainic din email



Vase de gătit din email

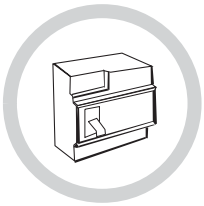


Tavă din metal

Puteţi să utilizaţi mai multe tipuri de vase.
Plita cu inducţie identifică o varietate de vase de preparare, care pot fi testate prin utilizarea următoarelor metode:

1. Aşezaţi un vas pe zona de preparare. Dacă pentru zona respectivă este afişat nivelul de putere, atunci vasul este adecvat. Dacă clipeşte „U”, atunci vasul nu este adecvat pentru utilizare pe plita cu inducţie.
2. Apropiaţi un magnet de vas. Dacă magnetul este atras de vas, vasul este adecvat pentru utilizare pe plita cu inducţie.
   OBS.: Baza vasului trebuie să conţină un material magnetic.
   Trebuie ca baza să fie plată iar diametrul acesteia să fie mai mare de 14 cm.
3. Utilizaţi vase cu baze al căror diametru este la fel de mare ca cel imprimat pe zona de preparare selectată. Dacă utilizaţi un vas cu un diametru puţin mai mare, energia va fi utilizată la eficienţă maximă. Dacă utilizaţi vase cu diametrul mai mic, eficienţa poate fi mai scăzută decât vă aşteptaţi. Vasele a căror bază are un diametru mai mic de 140 mm este posibil să nu poată fi detectate de plită.

Măsuri de siguranţă şi recomandări de întreţinere



Aparatul trebuie conectat pe un circuit separat.



Numai pentru utilizare în interior.



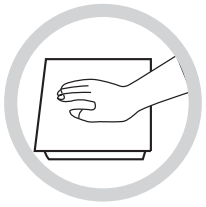
Nu aplicaţi apă direct pe plită.



Nu depozitaţi detergenţi sau materiale inflamabile sub plită.



Întotdeauna desfaceţi recipientele etanşe, cum ar fi conservele, înainte de a le încălzi, deoarece există pericolul să explodeze.



Dacă o zonă de preparare a fost utilizată o perioadă mai mare de timp, suprafaţa acesteia se va menţine caldă mult timp după oprire - nu atingeţi suprafaţa plitei.



Verificaţi periodic să nu existe obiecte (ex. sticle, hârtie etc.) care să obtureze admisia aerului pe sub plita cu inducţie.



Nu lăsaţi obiecte din metal, cum ar fi cuţite, furculiţe, linguri sau capace pe suprafaţa plitei, deoarece se pot încinge.



Nu instalaţi plita cu inducţie în apropierea unor alte aparate care generează temperaturi ridicate, cum ar fi un aragaz sau radiator cu ulei.



Nu lăsaţi pe zona de preparare vasul gol, fără alimente, deoarece performanţele de funcţionare ale plitei pot fi afectate şi există pericol de accidentare.



Dacă suprafaţa plitei este fisurată, orpiţi funcţionarea acesteia, pentru a evita pericolul de electrocutare.



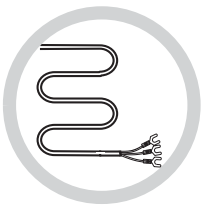
Nu aşezaţi pe plită vase cu baza neuniformă sau aspră, deoarece acestea pot deteriora suprafaţa acesteia.



Curăţaţi periodic suprafaţa plitei vitroceramice pentru a evita pătrunderea unor obiecte străine în ventilatorul aparatului, ceea ce poate duce la funcţionarea necorespunzătoare a acestuia.



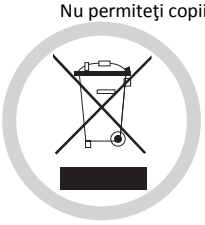
Nu permiteţi copiilor şi persoanelor cu dizabilităţi să utilizeze aparatul. Nu permiteţi copiilor să se joace cu aparatul.



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de către personalul calificat de la centrele de service autorizate.

Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu dizabilităţi fizice, senzoriale sau mentale sau care nu cunosc modul de utilizare al acestuia, decât după ce au fost instruiţi asupra modului de utilizare şi sub stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranţa acestora.

Nu permiteţi copiilor să se joace cu aparatul.



Simbolul de mai sus (o pubelă cu roţi barată cu două linii în formă de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate şi nu poate fi eliminat împreună cu deşeurile municipale nesortate.

Conform prevederilor legislaţiei privind gestionarea deşeurilor, este interzisă eliminarea deşeurilor de echipamente electrice şi electronice (DEEE) alături de deşeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societăţile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziţionează echipamente noi de acelaşi tip).

Autorităţile locale trebuie să asigure spaţiile necesare pentru colectarea selectivă a deşeurilor precum şi funcţionalitatea acestora. Contactaţi societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informaţii detaliate.

Deşeurile de echipamente electrice şi electronice pot fi predate şi distribuitorilor, la achiziţionarea de echipamente noi de acelaşi tip (schimb 1 la 1).

Predarea, de către utilizatori, a deşeurilor de echipamente electrice şi electronice, la punctele de colectare municipale, societăţile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziţionează echipamente noi de acelaşi tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

Deşeurile de echipamente electrice şi electronice pot conţine substanţe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului şi sanătăţii umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv şi gestionate conform prevederilor legale

Curăţare şi întreţinere

Suprafaţa plitei cu inducţie poate fui curăţată cu uşurinţă, astfel:

Grad de murdărire	Mod de curăţare	Materiale pentru curăţare
Redus	Înmuiaţi în apă caldă şi ştergeţi	Burete
Urme şi depuneri de calcar	Aplicaţi oţet alb pe zona respectivă, ştergeţi cu o lavetă moale sau utilizaţiun produs disponibil în comerţ	Produs special de curăţare pentru plite vitroceramice
Resturi de zahăr topit, aluminiu sau plastic topit	Utilizaţi o spatulă specială pentru plite vitroceramice pentru îndepărtarea reziduurilor (cel mai bun este un produs din silicon)	Produs special de curăţare pentru plite vitroceramice

OBS.: Deconectaţi aparatul de la sursa de alimentare cu energie în timpul efectuării acestor operaţiuni.

Coduri de eroare afişate şi verificare

În cazul în care apare o problemă în funcţionare, plita cu inducţie trece automat în modul de protecţie şi pe afişaj apare unul dintre codurile din tabelul de mai jos:

Cod de eroare	Cauză posibilă	Cum procedaţi
F1-F6	Eroare a senzorului de temperatură	Luaţi legătura cu un centru de service autorizat.
F9-FA	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT	Luaţi legătura cu un centru de service autorizat.
FC	Conexiunea dintre placa afişajului şi placa centrală nu funcţionează	Luaţi legătura cu un centru de service autorizat.
E1/E2	Variaţii de tensiune	Verificaţi dacă tensiunea curentului este normală. Repuneţi aparatul în funcţiune când se stabilizează tensiunea.
E3/E4	Senzorul de temperatură al zonei vitroceramice este încins	Restartaţi plita după ce o lăsaţi să se răcească.
E5	Senzorul de temperatură al IGBT este încins	Restartaţi plita după ce o lăsaţi să se răcească.

În tabelul de mai sus sunt prezentate cele mai frecvente probleme care pot apare.
Nu demontaţi dumneavoastră aparatul, deoarece există riscul deteriorării plitei cu inducţie.

Service

În cazul în care apar probleme în funcţionarea aparatului, înainte de a lua legătura cu un centru de service, procedaţi astfel:

- Verificaţi dacă ştecherul aparatului este corect conectat la priză
- Citiţi codul de eroare şi verificaţi tabelul de mai sus

În situaţia în care problema nu poate fi remediată, opriţi funcţionarea aparatului, nu încercaţi să demontaţi aparatul şi luaţi legătura cu un centru de service autorizat.

Declaraţie specială

Conţinutul acestui manual a fost atent verificat. Cu toate acestea, compania nu îşi asumă nicio responsabilitate pentru eventualele greşeli de tipar sau omisiuni. De asemenea, specificaţiile tehnice pot fi modificate fără o notificare prealabilă. Aspectul şi culoarea aparatului pot fi diferite de cele actuale.

Indukciós tűzhelylap Felhasználói kézikönyv

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy megvásárolta az indukciós tűzhelylapot. Reméljük, sok évig áll majd az Ön szolgálatában.

Kérjük, hogy a tűzhelylap használatbavétele előtt olvassa el figyelmesen a kézikönyvet, és tartsa biztonságos helyen, hogy a későbbiek során is bármikor belelapozhasson.

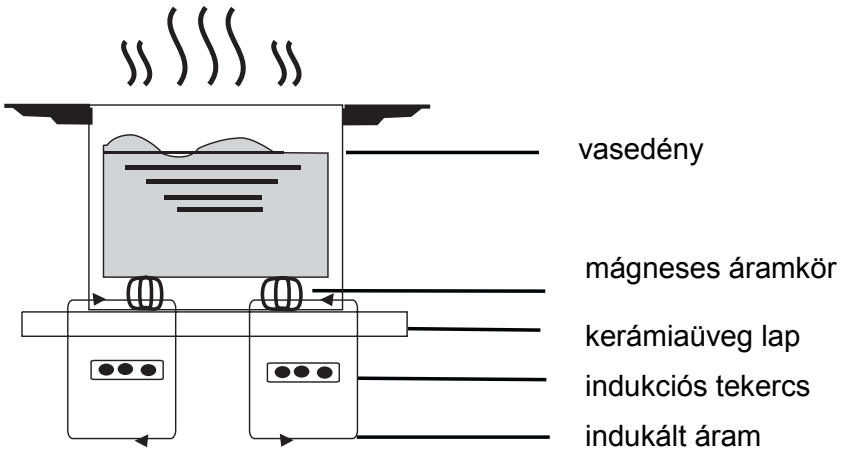
A termék bemutatása

Az indukciós tűzhelylap mindenfajta főzési igényt kielégít elektromágneses főzőzónáival, mikroszámítógépes vezérlésű kezelőgombjaival és multifunkcionális egységeivel, és így ideális választásának számít mai családok számára.

A különleges, importált anyagok felhasználásával gyártott indukciós tűzhelylap felhasználóbarát, tartós és biztonságos.

Működési elv

Az indukciós tűzhelylap tekercsből, ferromágneses anyagból készült főzőlapból és vezérlőrendszerből áll. Az elektromos áram erős mágneses teret alakít ki a tekercsen keresztül. Ez nagyszámú örvényt hoz létre, amelyek viszont hőt fejlesztenek. A hő a főzőzónán keresztül jut el a főzőedényhez.



Biztonság

A tűzhelylapot kifejezetten háztartási célra terveztük.

Termékeink folyamatos fejlesztése érdekében fenntartjuk a készülék műszaki, programozási és esztétikai tulajdonságai változtatásának a jogát.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőzónákban egy érzékelő kíséri figyelemmel a hőmérsékletet. A biztonságos hőmérsékleti szint elérésekor a főzőzóna automatikusan kikapcsolódik.

Kisméretű vagy nem mágneses tárgyak érzékelése

Ha 80 mm-nél kisebb átmérőjű tárgyat (például kést, villát, kulcsot) vagy nem mágneses edényt (például alumíniumból készült edényt) helyezünk a tűzhelylapra, akkor körülbelül egy percig hangjelzés hallható, ami után a tűzhelylap automatikusan készenléti üzemmódra vált.

Figyelmeztetés maradó hőre

A tűzhelylap egy bizonyos ideig történő működése után maradó hő keletkezik. Egy „H" betű jelenik meg a kijelzőn, ami arra figyelmeztet, hogy nem szabad a főzőzónát megérinteni.

Automatikus kikapcsolódás

Az indukciós tűzhelylap másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolódás. Erre akkor kerül sor, ha elfelejtjük valamelyik főzőzónát kikapcsolni. Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázat foglalja össze:

Teljesítményszint	**A melegítő zóna az alábbi idő elteltével kapcsolódik ki automatikusan**
1 - 5	8 óra
6 - 10	4 óra
11 - 14	2 óra
15	1 óra

Az edény főzőzónáról történő levételekor a melegítés azonnal leáll, és automatikusan kikapcsolódik, miután egy percig figyelmeztető hangjelzés volt hallható.

Figyelmeztetés: A szívritmus-szabályozót használó betegeknek ki kell kérniük kezelőorvosuk véleményét, mielőtt az indukciós tűzhelylapot használnák.

Telepítés

A telepítés helyének kiválasztása
Az ábrán látható méreteknek megfelelően vágja ki a munkalapot.
A telepítéshez és a használathoz legalább 5 cm helyet kell hagyni a nyílás körül.
Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Válasszon hőálló munkalapot a tűzhelylap hősugárzása által okozott nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében. Az alábbi ábra szerint:

L (mm)	**W (mm)**	**H (mm)**	**D (mm)**	**A (mm)**	**B (mm)**	**X (mm)**
590	520	60	56	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	Min. 50

Minden körülmények között ügyeljen arra, hogy az indukciós tűzhelylap jól szellőzzön, illetve a levegő-bevezető és -kivezető nyílások ne tömődjenek el. Gondoskodjon arról, hogy az indukciós tűzhelylap jó üzemállapotban legyen. Az alábbi ábra szerint

Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonságos távolság legalább 760 mm.

A (mm)	**B (mm)**	**C (mm)**	**D**	**E**
760	Min. 50	Min. 20	Levegő bemenet	Levegő kimenet, min. 5 mm

A tűzhelylap telepítése előtt ellenőrizze a következőket:
• a munkalap felülete szögletes és sima, és a szerkezeti elemek megfelelnek a helyszükségletnek;
• a munkalap hőálló anyagból készült;
•ha a tűzhelylapot sütő fölé telepítik, a sütőben van beépített hűtőventilátor;
• a telepítés megfelel a helyszükségletre vonatkozó követelményeknek, valamint a hatályos szabványoknak és előírásoknak;
• az elektromos hálózatról történő teljes lekapcsolást biztosító szakaszoló kapcsoló be van építve a hálózatba, amelynek elhelyezkedése és felszerelése megfelel a helyi huzalozási szabályoknak és előírásoknak.
A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm-es szikraközt kell biztosítania mindegyik pólusnál (vagy mindegyik aktív [fázis]vezetékben, ha a helyi szabályok lehetővé teszik ezt a változatot);
• a telepített tűzhelylap esetében a szakaszoló kapcsoló könnyen hozzáférhető a felhasználó számára;
• a telepítéssel kapcsolatos kétségek esetén konzultáljon a helyi építési hatóságokkal, és olvassa el a beépítési előírásokat;
• használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámia burkolólapokat) a tűzhelylap körüli falfelületeken.

A tűzhelylap telepítése után ellenőrizze a következőket:
• a hálózati kábelt nem lehet elérni a szekrényajtókon vagy a fiókokon keresztül;
• a friss levegő megfelelően áramlik be kívülről a tűzhelylap aljához;
• ha a tűzhelylap fiók vagy szekrénytér fölé van szerelve, akkor van hővédő réteg a tűzhelylap alja alatt;
• a szakaszoló kapcsoló könnyen hozzáférhető helyen van a felhasználó számára.

A rögzítőkeretek elhelyezése előtt
Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolóanyagot). Ne fejtsen ki nyomást a tűzhelylapból kiálló kapcsolókra.

A keret helyzetének beállítása
Rögzítse a tűzhelylapot a munkalaphoz a tűzhelylap alján lévő 4 keret becsavarozásával (lásd az ábrát).

csavar
keret
alap

csavarfurat

Óvintézkedések
1. Az indukciós főzőlapot szakképzett személynek vagy szerelőnek kell telepítenie. Szakembereink az Önök rendelkezésére állnak. Kérjük, soha ne végezze önállóan ezt a műveletet.
2. A tűzhelylapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztószekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé telepíteni, mert a nedvesség károsíthatja a tűzhelylap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy a megbízhatóság érdekében jobb legyen a hősugárzás.
4. A falnak és az asztalfelület feletti meleg zónának hőállónak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a rétegelt lemeznek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.

A tűzhelylap csatlakoztatása az elektromos hálózatra

A tűzhelylapot szakképzett szerelőnek kell az elektromos hálózatra csatlakoztatnia.

A tűzhelylap elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt ellenőrizze a következőket:

1. az otthoni hálózat megfelel a tűzhelylap felvett teljesítményének;
2. a feszültség megfelel az adattáblán feltűntetett értéknek;
3. a hálózati kábel kibírja az adattáblán feltűntetett terhelést.

A tűzhelylap elektromos hálózatra történő csatlakoztatásához ne használjon adaptert, reduktort vagy elosztót, mert azok túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A hálózati kábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyik pontban sem haladja meg a 75°C-ot.

Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy az otthoni hálózat alkalmas-e változtatások nélkül a készülék használatára. Változtatásokat csak szakképzett villanyszerelő végezhet.

Az áramellátást a vonatkozó szabványok szerint vagy egypólusú megszakítóval kell biztosítani. A csatlakoztatás módját az alábbi ábra szemlélteti.

Feszültség és frekvencia	**Vezetékek csatlakoztatása**
400 V 2-N 50/ 60 Hz	1 2 3 4 5 L1 L2 N Barna Fekete Szürke és kék Sárga/Barna
220 - 240 V 50/60 Hz	1 2 3 4 5 L N Barna Fekete Szürke és kék Sárga/Barna

- Ha a kábel sérült vagy ki kell cserélni, akkor a műveletet ügyfélszolgálati szakembernek megfelelő célszerszámokkal kell elvégeznie a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor többpólusú megszakítót kell telepíteni az érintkezők között minimum 3 mm távolsággal.
- A telepítőnek gondoskodnia kell a helyes elektromos csatlakoztatásról, a biztonsági előírásoknak megfelelően.
- A kábel nem hajolhat meg vagy nem nyomódhat össze.
- A kábelt rendszeres időközönként ellenőrizni kell, cseréjét csak szakképzett szerelő végezheti.

Az indukciós tűzhelylap áttekintése

Kerámia lap

Kapcsolólap

A kapcsolólap áttekintése

1. Teljesítményszabályozó gomb
2. Időkapcsoló szabályozó gomb
3. WIFI gomb
4. Gyorsító gomb
5. Melegen tartó gomb
6. Záró/zárkioldó gomb
7. Be/Ki gomb

Használati utasítás

A főkapcsoló bekapcsolásakor megszólal a hangjelző, és az összes kijelző egy másodpercre felgyullad, majd pedig kialszik. Ekkor a tűzhelylap készenléti üzemmódban van. Helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Kezelési utasítás

1. Nyomja meg a (…) gombot, ekkor az összes kijelzőn a „--„ jel látható.

Válassza ki a teljesítményszintet a megfelelő főzőzónára vonatkozóan a „+” vagy a „-„ gomb lenyomásával. A „+” vagy a „-„ lenyomásakor a kijelzőn először a „8” vagy az „1” felirat látható. A beállítás a „+” vagy a „-„ lenyomásával történik.

A „+” és a „-„ gomb egyszerre történő lenyomásakor a teljesítmény-beállítás a „0”-ra tér vissza, és a főzőzóna kikapcsolódik.

Megjegyzés: A (…) gomb lenyomásakor az indukciós tűzhelylap a készenléti üzemmódba tér vissza, ha egy percen belül nem hajtunk végre másik műveletet.

Gyorsító funkció

Nyomja meg a (…) gombot, ekkor a teljesítményszint-jelzőn a „b” felirat látható.

Figyelmeztetés:
1. A gyorsító funkció csak 5 percig működik, ezt követően a főzőzóna az eredeti beállításra tér vissza.
2. A gyorsító funkció mindegyik főzőzónában működik.
3. Amikor az 1. vagy a 3. főzőzóna gyorsító funkciója aktiválódik, a PRO zóna automatikusan a 2. szintre korlátozódik. Ha a PRO főzőzóna aktiválódik, akkor viszont az 1. és a 3. főzőzóna korlátozódik automatikusan a 2. szintre.

A „Gyorsító” üzemmód kikapcsolása

A megfelelő zóna „+” vagy „-„ gombjának megnyomásával kapcsolható ki a „Gyorsító” üzemmód.

A kapcsolóóra használata

A kapcsolóóra kétféleképpen használható:
• A kapcsolóóra percjelzőként használható. Ebben az esetben az óra nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem a beállított idő elérésekor.
• Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő leteltekor a főzőzónák kapcsolódjanak ki.
• A kapcsolóóra maximum 9 óra 59 percre állítható be.

A kapcsolóóra használata percjelzőként

Ha egy főzőzónát sem választ ki
1. Ellenőrizze, hogy a tűzhelylap be van-e kapcsolva.
Megjegyzés: a percjelző akkor is használható, ha egy főzőzónát sem választ ki.

2. Állítsa be az időt a kapcsolóóra „-„ vagy „+” gombjának megérintésével.

Ötlet: Az idő 1 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer a kapcsolóóra „-„ vagy „+” gombját.

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

3. A „-„ és a „+” gomb egyszerre történő megérintésekor az időmérés törlődik, és a „0:00” felirat látható a perckijelzőn.

4. Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időkijelző 5 másodpercenként villog.

5. A beállított idő leteltekor 30 másodpercig hangjelzés hallható, a kijelzőn pedig a „--„ felirat látható.

A kapcsolóóra beállítása főzőzónák kikapcsolásához

Ha a kapcsolóóra egy zónához van beállítva

1. Érintse meg azt a melegítő zónaválasztó gombot, amelyhez be szeretné állítani a kapcsolóórát.

2. Érintse meg a „-„ vagy a „+” gombot. A percjelző villogni kezd, és a „0:10” felirat jelenik meg a kijelzőn.

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

Ötlet: Az idő 1 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer a „-„ vagy a „+” gombot.
Az idő 10 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez tartsa lenyomva a „-„ vagy a „+” gombot.

4. A „-„ és a „+” gomb egyszerre történő megérintésekor az időmérés törlődik, és a „0:00” felirat látható a perckijelzőn.

5. Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időkijelző 5 másodpercenként villog.

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

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

A másik főzőzóna tovább működik, ha előzőleg bekapcsoltuk azt.

Ha a kapcsolóóra több zónához van beállítva

1. Ha egyszerre több főzőzónához állítjuk be az időt, akkor a megfelelő főzőzónák pontjai világítanak. A percjelző a minimális időzítést mutatja. A megfelelő zóna pontja villog.

(beállítás 15 percre)
(beállítás 45 percre)

2. A visszaszámlálás befejeződésekor a megfelelő zóna kikapcsolódik. Ezután az új minimális időzítést mutatja, és a megfelelő zóna pontja villog.

A melegen tartás funkció használata

A melegen tartás funkció aktiválása

1. Érintse meg a melegítő zónaválasztó gombot.

2. A melegen tartás gomb (…) megérintésekor a zónakijelzőn a “I“ jel látható.

A melegen tartás funkció kikapcsolása

A megfelelő zóna „-„ vagy „+” gombjának megérintésekor a főzőzóna a kiválasztott szintre áll vissza.

Biztonsági üzemmód

A gyerekek biztonsága érdekében az indukciós tűzhelylap zárszerkezettel van felszerelve.

Lezárás:
Használati üzemmódban nyomja meg a (…) gombot, ekkor a tűzhelylap a lezáró üzemmódba lép, a kijelzőn a „Loc” felirat látható, és a (…) gomb kivételével az összes többi gomb inaktívvá válik.

Készenléti üzemmódban nyomja meg a „zár” gombot, ekkor a tűzhelylap a lezáró üzemmódba lép, a kijelzőn a „Loc” felirat látható, és az összes többi gomb inaktívvá válik. A kijelzőn egy rövid ideig a „Loc” felirat látható, majd pedig kialszik.

A (…) gomb megnyomásakor rövid időre megjelenik a „Loc” felirat.

A lezárás feloldása:

Tartsa lenyomva 3 másodpercig a „Zár” gombot, ekkor kikapcsolódik a lezáró funkció.

WIFI FUNKCIÓ

Mindenekelőtt a Simply-Fy alkalmazást kell letöltenie és telepítenie hordozható eszközére. Ezután vegye fel a listára az indukciós tűzhelylapot.
A részleteket lásd a mellékletben.

A WIFI funkció használatához kapcsolja be a tűzhelylapot, és nyomja meg a WIFI gombot. A WIFI LED kijelző 5 másodpercig gyorsan villog, ami azt jelenti, hogy a WIFI modul betöltése folyamatban van. Miután a WIFI modul csatlakozott az adatút-választóhoz, a WIFI LED kijelző mindvégig égve marad. Ellenkező esetben a WIFI LED kijelző 1 másodperces ciklusokban felvillan, illetve kialszik.
A megfelelő csatlakozás esetén számos információ található a tűzhelylapról a Simply-Fy alkalmazásban, például a zónák teljesítménye és a hátralévő melegítési idő.

RUGALMAS TERÜLET

Ez a terület a főzési igények szerint bármikor egy zónaként vagy két különböző zónaként használható.

A rugalmas terület két egymástól független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Egy zónaként történő működéskor egy perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a tűzhelynek az a része, amelyet nem fed le a főzőedény.

A megfelelő edényérzékelés és az egyenletes hőeloszlás érdekében megfelelő módon kell elhelyezni
- rugalmas zóna elülső vagy hátsó részén, ha az edény átmérője kisebb, mint 22 cm;
- bárhol, ha ennél nagyobb az edény.

Nagy zónaként

A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként történő aktiválásához egyszerűen csak nyomja meg a hozzárendelt gombot.

A teljesítmény-beállítás bármelyik normál terület teljesítmény-beállítása szerint történik.

Ha az edényt elölről hátulra vagy hátulról előre mozdítjuk el, akkor a rugalmas terület automatikusan érzékeli az új helyzetet, és ugyanazt a teljesítményszintet tartja fenn.

A folyamatos zóna kikapcsolása

A folyamatos zóna teljesítményének ismételt beállítása vagy a folyamatos gomb ismételt lenyomása.

Két önálló zónaként

A rugalmas terület különböző teljesítményszint-beállítású két különböző zónaként történő használatához nyomja meg a megfelelő gombokat.

A főzőzónák maximális teljesítménye a következő:

Melegítő zóna	Normál	Gyorsító
1	1800	3000
2	1800	3000
Rugalmas terület	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

A fenti értékek az edény méretétől és anyagától függően változhatnak.

Az edények kiválasztása

Vasból készült olajserpenyő
Rozsdamentes acélból készült edény
Vasból készült edény
Vasból készült kanna
Zománcozott rozsdamentes acél kanna
Zománcozott konyhaedény
Vasból készült tepsi

Többféle különböző főzőedény használható.

1. Az indukciós tűzhelylap többféle főzőedény azonosítására alkalmas, ami az alábbi módszerekkel ellenőrizhető:
Helyezze az edényt a főzőzónára. Ha a megfelelő főzőzóna valamilyen teljesítményszintet jelez ki, akkor az edény használatra alkalmas. Ha az „U” jel villog, akkor az edény nem alkalmas az indukciós tűzhelylapon történő használatra.

2. Tartson egy mágnest az edényhez. Ha az edény magához vonzza a mágnest, akkor alkalmas az indukciós tűzhelylapon történő használatra.
MEGJEGYZÉS: Az edény aljának mágneses anyagot kell tartalmaznia. Az edény aljának laposnak és 14 cm-nél nagyobb átmérőjűnek kell lennie.

3. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna rajzolatával. Ha egy kicsivel még ennél is szélesebb az edény, akkor az energiafelhasználás maximális hatásfokú lesz. Kisebb edény használata esetén a hatásfok a vártnál gyengébb lesz. Előfordulhat, hogy a 140 mm-nél kisebb edényeket nem érzékeli a tűzhelylap.

Biztonsági emlékeztető és karbantartás

Biztonsági megszakítót kell használni.

A készülék csak betéri használatra alkalmas.

Soha ne mossa le közvetlenül vízzel az indukciós tűzhelylapot.

Ne tároljon oldószereket vagy gyúlékony anyagokat a tűzhelylap alatt.

A felmelegítés előtt mindig nyissa ki a lezárt tartályokat, konzervdobozokat, ellenkező esetben szétrobbanhatnak.

Ha valamelyik főzőzóna hosszabb ideig be van kapcsolva, akkor a kikapcsolás után is egy ideig forró marad, ezért ne érintse meg a kerámia felületet.

Időről időre ellenőrizze, hogy semmi sem tömíti el az indukciós tűzhelylap alatti beszívó nyílást (például üveg, papír stb.)

Ne hagyjon fémtárgyakat, például kést, villát, kanalat vagy fedőt a tűzhelylapon, mert átforrósodhatnak.

Ne használja az indukciós tűzhelylapot egy másik, hőt fejlesztő készülék, például gáztűzhely vagy petróleumfőző mellett.

Soha ne használjon üres edényeket az indukciós tűzhelylapon, mert az befolyásolhatja a készülék működését és veszélyeket rejthet magában.

Ha megreped a tűzhelylap felülete, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

Ne tegyen durva vagy egyenetlen edényeket a tűzhelylapra, mert felsérthetik a kerámia felületet.

Tisztítsa meg rendszeresen az indukciós tűzhelylapot, hogy ne kerülhessenek idegen anyagok a ventilátorba, és ne akadályozzák meg a készülék megfelelő működését.

Tartsa távol a készüléktől a gyerekeket és a bizonytalan felnőtteket. Ne hagyja, hogy felügyelet nélkül használják a készüléket.

A hálózati kábel sérülése esetén a kábelt szervizdolgozóval vagy más szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű,

illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (gyerekek sem), hacsak a biztonságukért felelős személy nem felügyeli a készülék használatát.

Ügyelni kell arra, hogy gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

HULLADÉK-ELHELYEZÉS: Ne helyezze el a terméket szelektálatlan kommunális hulladékként. Speciális kezelés céljából a hulladék elkülönített gyűjtése szükséges.	**A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladék-elhelyezéséről szóló 2012/19/EC európai irányelvnek (WEEE). A termék megfelelő hulladék-elhelyezésével Ön elősegíti a környezetre és az emberi egészségre kifejtett esetleges káros hatások megelőzését, amelyeket a termék nem megfelelő hulladék-elhelyezése idézhet elő. A terméken lévő szimbólum azt jelzi, hogy a termék háztartási hulladékként nem kezelhető. A készüléket arra kijelölt, elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyen kell leadni. A készülék különleges hulladék-elhelyezést igényel. A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.**

A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

Tisztítás és karbantartás

Az indukciós tűzhelylap felülete a következőképpen tisztítható meg egyszerűen:

A szennyeződés típusa	A tisztítás módja	Tisztítóanyag
Enyhe	Merítse forró vízbe és törölje szárazra	Tisztító szivacs
Karikák és vízkő	Öntsön egy kis ecetet a területre, törölje át puha ruhával, vagy használjon kereskedelmi forgalmazási terméket	Kerámiaüveghez tervezett speciális anyag
Cukor, megolvadt alumínium vagy műanyag	A maradvány eltávolításához használjon kerámiaüveghez kialakított speciális kaparót	Kerámiaüveghez tervezett speciális anyag

Megjegyzés: A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki a hálózati ellátást.

Hibakijelzés és ellenőrzés

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

Probléma	Lehetséges ok	Mi a teendő?
F1-F6	Hőmérsékletérzékelő-hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
F9-FA	IGBT hőmérsékletérzékelő-hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
FC	Megszakadt a kijelző tábla és a fő tábla közötti kapcsolat	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
E1/E2	Rendellenes hálózati feszültség	Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a hálózati ellátás. Az áramellátás helyreállása után kapcsolja be a készüléket.
E3/E4	A kerámiaüveg lap hőmérséklete túl magas	A tűzhelylap lehűlése után indítsa újra.
E5	Az IGBT hőmérséklete túl magas	A tűzhelylap lehűlése után indítsa újra.

A fentiekben az általános hibák megítélését és ellenőrzését ismertettük.
Kérjük, hogy a veszélyek és az indukciós tűzhelylap sérülésének elkerülése érdekében ne szerelje szét a készüléket.

Ügyfélszolgálat

Hiba bekövetkezte esetén – az Ügyfélszolgálat hívása előtt – kérjük, végezze el az alábbiakat:

- Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e bedugaszolva a fali csatlakozóaljzatba.
- Tekintse át a fenti hibakijelzési táblázatot.

Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, akkor kapcsolja ki a készüléket, de ne próbálja meg szétszerelni azt, majd pedig hívja az Ügyfélszolgálatot.

Nyilatkozat

A kézikönyv tartalmát gondosan ellenőriztük. A társaság azonban nem tehető felelőssé semmilyen nyomdai hibáért vagy kihagyásért. A kézikönyv javított változata minden előzetes értesítés nélkül tartalmazhat műszaki változtatásokat. A készülék kézikönyvben bemutatott megjelenési formája és színe eltérhet a megvásárolt készülék formájától és színétől.

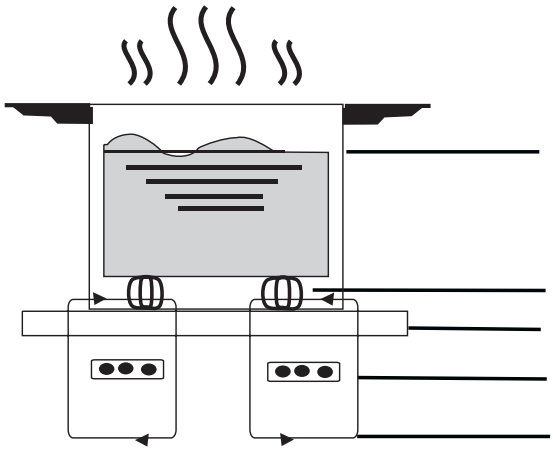
Αγαπητέ πελάτη: Ευχαριστούμε για την αγορά της επαγωγικής εστίας. Ελπίζουμε να προσφέρει πολλά χρόνια καλών υπηρεσιών.
Παρακαλούμε, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά πριν τη χρήση της εστίας και φυλάξτε το για μελλοντική χρήση.

Εισαγωγή στο προϊόν

Η επαγωγική εστία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα κάθε είδους, καθώς διαθέτει ηλεκτρομαγνητικά μάτια μαγειρέματος και οι πολύπλευρες λειτουργίες της και ο μικροϋπολογιστικός της έλεγχος την καθιστούν ιδανική επιλογή για τη σημερινή οικογένεια.
Κατασκευασμένη με ειδικά εισαγόμενα υλικά, η επαγωγική εστία είναι ιδιαίτερα φιλική προς το χρήση, βιώσιμη και ασφαλής.

Αρχή λειτουργίας

Η επαγωγική εστία περιλαμβάνει ένα πηνίο, μια επιφάνεια από σιδηρομαγνητικό υλικό και ένα σύστημα ελέγχου. Το ηλεκτρικό ρεύμα προκαλεί ένα ισχυρό μαγνητικό πεδίο στο πηνίο. Έτσι προκύπτει ένας μεγάλος αριθμός δινών που παράγουν θερμότητα η οποία μεταδίδεται από το μάτι στο σκεύος.



Ασφάλεια

Αυτή η εστία είναι ειδικά σχεδιασμένη για οικιακή χρήση.
Στη διαρκή της προσπάθεια για βελτίωση των προϊόντων της, [η εταιρεία]διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει οποιοδήποτε τεχνικό πρόγραμμα ή αισθητική πλευρά της συσκευής οποιαδήποτε στιγμή.

- **Προστασία από την υπερθέρμανση**

Ένας αισθητήρας παρακολουθεί τη θερμοκρασία στα μάτια. Όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει ένα ασφαλές επίπεδο, το μάτι σβήνει αυτόματα.

- **Εντοπισμός μικρών ή μη μαγνητικών αντικειμένων**

Όταν ένα σκεύος με διάμετρο μικρότερη από 80mm, ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (πχ ένα μαχαίρι, ένα πιρούνι, ένα κλειδί) ή ένα μη μαγνητικό σκεύος (πχ από αλουμίνιο) αφεθεί στην εστία, ακούγεται ένας βόμβος για περίπου ένα λεπτό, μετά τη διάρκεια του οποίου, η εστία περνά αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

- **Ειδοποίηση κατάλοιπων θερμότητας**

Όταν η εστία έχει λειτουργήσει για λίγη ώρα, θα υπάρχουν κάποια κατάλοιπα θερμότητας. Το γράμμα "H" εμφανίζεται για να σας ειδοποιήσει να παραμείνετε μακριά από αυτή.

- **Αυτόματο σβήσιμο**

Άλλο ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας της επαγωγικής εστίας είναι το αυτόματο σβήσιμο. Αυτό συμβαίνει όταν ξεχνάτε να σβήσετε ένα μάτι. Οι χρόνοι σβησίματος φαίνονται στον πίνακα παρακάτω:

Επίπεδο ισχύος	Το μάτι σβήνει αυτόματα μετά από
1-5	8 ώρες
6-10	4 ώρες
11-14	2 ώρες
15	1 ώρα

Όταν το σκεύος απομακρυνθεί από το μάτι, αυτό σταματά αμέσως να ζεσταίνει και σβήνει αφού ακουστεί ο βόμβος για ένα λεπτό.

Ειδοποίηση: Όσοι έχουν τοποθετημένο βηματοδότη, θα πρέπει να συμβουλευτούν το γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν την επαγωγική εστία.

Εγκατάσταση

Επιλογή ενός εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο.

Για την εγκατάσταση και χρήση, χρειάζεται να εξασφαλιστεί ένα ελάχιστο διάστημα 5 cm γύρω από το κενό.

Εξασφαλίστε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Παρακαλούμε, επιλέξτε μια επιφάνεια εργασίας ανθεκτική στη ζέστη, προκειμένου να αποφευχθούν μεγαλύτερες παραμορφώσεις εξαιτίας της ακτινοβολίας θερμότητας από την εστία, όπως φαίνεται παρακάτω:

[κύκλος]
ΣΦΡΑΓΙΣΗ
[σχεδιάγραμμα]

Μήκος (mm)	Πλάτος (mm)	Ύψος (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 τουλάχιστον

Σε οποιεσδήποτε συνθήκες, παρακαλούμε εξασφαλίστε ότι η Επαγωγική Εστία μαγειρέματος εξαερίζεται καλά και ότι ο αέρας εισέρχεται και εξέρχεται χωρίς να μπλοκάρεται. Εξασφαλίστε ότι η Επαγωγική Εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας, όπως φαίνεται παρακάτω.

[σύμβολο]

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία θα έπρεπε να είναι τουλάχιστον 760mm.

[σχεδιάγραμμα, με τη φορά του ρολογιού]

Τουλάχιστον 760mm
Τουλάχιστον 5cm
Τουλάχιστον 2 cm
Τουλάχιστον 5 mm
Έξοδος αέρα

A (mm)	B (mm)	Γ (mm)	Δ (mm)	E (mm)
760	50 τουλάχιστον	20 τουλάχιστον	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα, τουλάχιστον 5mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, εξασφαλίστε ότι:

- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και δεν εμπλέκονται δομικά μέρη στο χώρο που απαιτείται.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι φτιαγμένη από υλικό ανθεκτικό στη ζέστη.
- Αν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα φούρνο, ο φούρνος έχει ενσωματωμένο εξαεριστήρα.
- Η εγκατάσταση να είναι συμβατή με όλες τις προϋποθέσεις καταλληλότητας και τα εφαρμοζόμενα πρότυπα και κανονισμούς.
    - Ένας κατάλληλος διακόπτης που να παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την κύρια παροχή ηλεκτρικού ρεύματος βρίσκεται ενταγμένος στο σταθερό σύστημα καλωδίων, έχει τοποθετηθεί και συναρμολογηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να συμβαδίζει με τους τοπικούς κανονισμούς που αφορούν την καλωδίωση. Ο διακόπτης πρέπει να είναι εγκεκριμένος και να δίνει ένα διάστημα 3mm απόστασης από όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς [φασικούς] αγωγούς αν οι τοπικοί κανόνες που αφορούν την καλωδίωση επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
    - Ο διακόπτης είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη όταν η εστία είναι εγκατεστημένη.
    - Έχετε συμβουλευτεί τις τοπικές αρχές οικοδόμησης και τους αντίστοιχους κανονισμούς αν έχετε αμφιβολίες αναφορικά με την εγκατάσταση
    - Χρησιμοποιείτε φινιρίσματα ανθεκτικά στη ζέστη και εύκολου καθαρισμού (όπως κεραμικά πλακάκια) για τις επιφάνειες του τοίχου γύρω από την εστία.

Όταν θα έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι:

- Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο μέσα από τις πόρτες των ντουλαπιών ή μέσα από τα συρτάρια.
- Υπάρχει κατάλληλη ροή καθαρού αέρα που προέρχεται εξωτερικά του επίπλου στη βάση της εστίας.
- Αν η εστία βρίσκεται εγκατεστημένη πάνω από ένα συρτάρι ή το χώρο ενός ντουλαπιού, ένα εμπόδιο θερμικής προστασίας βρίσκεται εγκατεστημένο κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

Πριν τοποθετήσετε τους αρμούς σταθεροποίησης

Η μονάδα θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα σημεία που προεξέχουν από την εστία.

Προσαρμογή της θέσης των αρμών

Σταθεροποιήστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 αρμούς στη βάση της εστίας (βλ. σχέδιο), πριν την εγκατάσταση.

[σχεδιάγραμμα]
Βάση για το βίδωμα του αρμού
Τρύπα για τον αρμό

Προφυλάξεις

1. Η επαγωγική εστία θα πρέπει να εγκαθίσταται από ειδικευμένο προσωπικό ή από τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στην υπηρεσία σας. Παρακαλούμε, ποτέ μην προχωρείτε μόνοι σας στην εγκατάσταση.
2. Η εστία δεν θα εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να βλάψει τα ηλεκτρονικά της εστίας.
3. Η εστία επαγωγής θα πρέπει να εγκαθίσταται ώστε να εξασφαλίζεται η καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας, ώστε να ενδυναμώσει την αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η επηρεαζόμενη από τη θερμότητα περιοχή πάνω από την επιφάνεια εργασίας είναι ανθεκτικά στη ζέστη.
5. Για να αποφύγετε ζημιές, το ανώτερο στρώμα της επιφάνειας εργασίας και το αυτοκόλλητο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη ζέστη.

Σύνδεση της εστίας στην κύρια παροχή ρεύματος.

[σύμβολο]
Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην κύρια παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από ειδικευμένο άτομο.

Πριν συνδέσετε την εστία στην κύρια παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ελέγξτε:

1. Ότι το οικιακό σύστημα καλωδίων είναι κατάλληλο για την ενέργεια που απορροφά η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στις τιμές της πινακίδας
3. Οι συνδέσεις των καλωδίων παροχής ρεύματος μπορούν να αντέξουν το μέγεθος που ορίζεται στον πίνακα τιμών.

Για να συνδέσετε την εστία στην κύρια παροχή ρεύματος, μη χρησιμοποιήσετε μετατροπείς, μειωτές ή συσκευές διασύνδεσης, γιατί μπορούν να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με θερμά σημεία και θα πρέπει να έχει τέτοια θέση ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 βαθμούς Κελσίου σε κανένα σημείο.

[σύμβολο]

Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο αν το οικιακό καλωδιακό σύστημα είναι κατάλληλο, χωρίς αλλαγές. Αλλαγές πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η σύνδεση με την παροχή ρεύματος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα, ή με ασφάλεια. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω:

Τάση και συχνότητα	Σύνδεση με το καλώδιο				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Καφέ	2 L2 Μαύρο	3 Γκρι & Μπλε	4 N	5 Κίτρινο/Μπλε
220-240V 50/60Hz	1 Καφέ & Μαύρο	2 L	3 Γκρι & Μπλε	4 N	5 Κίτρινο/Μπλε

- Αν το καλώδιο έχει καταστραφεί ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η διαδικασία πρέπει να διεξαχθεί από έναν υπάλληλο σχετικό με τη διαδικασία που ακολουθεί τις πωλήσεις, με κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν ατυχήματα.
- Αν η συσκευή συνδέεται άμεσα με την κύρια παροχή, πρέπει να εγκατασταθεί ασφάλεια με δύο πόλους με ελάχιστη απόσταση 3mm μεταξύ των επαφών.
- Το πρόσωπο που θα εγκαταστήσει την εστία, πρέπει να εξασφαλίσει ότι η σωστή ηλεκτρική σύνδεση έχει επιτευχθεί και ότι συμβαδίζει με τους κανόνες ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνεται ούτε να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο θα πρέπει να ελέγχεται συστηματικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Διάγραμμα της επαγωγικής εστίας

Κεραμική επιφάνεια
Πίνακας ελέγχου

Σχηματικό διάγραμμα του πίνακα ελέγχου

1. Πλήκτρο λειτουργίας
2. Πλήκτρο ρολογιού
3. Πλήκτρο ασύρματου ίντερνετ (WIFI)
4. Πλήκτρο ενίσχυσης
5. Πλήκτρο για να παραμένει ζεστό το μάτι
6. Πλήκτρο κλειδώματος/ξεκλειδώματος
7. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Οδηγίες χρήσης

Όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί, ο βόμβος θα ακουστεί μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν για ένα δευτερόλεπτο και μετά θα σβήσουν. Η εστία βρίσκεται τώρα σε κατάσταση αναμονής. Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο του ματιού.

Οδηγίες λειτουργίας

1. Πιέστε το πλήκτρο [σύμβολο]. Όλες οι ενδείξεις θα εμφανίσουν "- -"

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος πιέζοντας τα πλήκτρα "+" ή "-" για το αντίστοιχο μάτι. Στην αρχή, όταν πιέζετε τα πλήκτρα"+" ή "-" , η ένδειξη γράφει "8" ή "1". Προσαρμόστε προς τα πάνω ή προς τα κάτω, πιέζοντας τα πλήκτρα "+" ή "-".
Αν πιέσετε τα πλήκτρα "+" και "-" ταυτόχρονα, η προσαρμογή της ισχύος θα επιστρέψει στο "0" και το μάτι θα σβήσει.
Προσοχή: 'Οταν πιέζεται το πλήκτρο [σύμβολο], η επαγωγική εστία επιστρέφει στην κατάσταση αναμονής, αν δε γίνει καμία ενέργεια μέσα σε ένα λεπτό.

Λειτουργία ενίσχυσης

Όταν πιέζεται το πλήκτρο "B" , η ένδειξη επιπέδου ισχύος δείχνει "b".

Ειδοποίηση:

1. Η λειτουργία ενίσχυσης διαρκεί μόνο για 5 λεπτά, μετά την πάροδο των οποίων το μάτι επιστρέφει στις αρχικές του ρυθμίσεις.
2. Η λειτουργία ενίσχυσης λειτουργεί σε όλα τα μάτια
3. Ενώ η λειτουργία ενίσχυσης ενεργοποιείται στο 1° η στο 3° μάτι, η περιοχή PRO περιορίζεται στο επίπεδο 2 αυτόματα.
   Αντίθετα, αν ενεργοποιηθεί η λειτουργία ενίσχυσης της περιοχής PRO, τότε το 1° και το 3° μάτι περιορίζονται αυτόματα στο επίπεδο 2.

Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης.

Ακυρώστε τη λειτουργία ενίσχυσης πιέζοντας τα πλήκτρα "+" ή "-" για το αντίστοιχο μάτι.

Χρήση του ρολογιού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση χρόνου. Έτσι, το ρολόι δεν θα απενεργοποιήσει κανένα μάτι όταν ο ορισμένος χρόνος τελειώσει.

Οδηγίες χρήσης

- Μπορείτε να το ρυθμίσετε να απενεργοποιήσει τα μάτια με την πάροδο του χρόνου
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι για χρόνο μέχρι 9 ωρών και 59 λεπτών.

Χρήση του Ρολογιού ως Υπενθύμισης Χρόνου

Αν δεν επιλέξετε κανένα μάτι

1. Εξασφαλίστε ότι τα μάτια είναι ενεργοποιημένα.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση χρόνου ακόμα και αν δεν επιλέγετε κανένα μάτι.

2. Ορίστε το χρόνο αγγίζοντας τα πλήκτρα ελέγχου του ρολογιού "+" ή "-".

Βοηθητικό στοιχείο: Αγγίξτε τα πλήκτρα ελέγχου του ρολογιού "+" ή "-" μία φορά για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά ένα λεπτό.

Κρατήστε τα πλήκτρα ελέγχου του ρολογιού "+" ή "-" για να αυξομειώσετε κατά 10 λεπτά.

3. Αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-" ταυτόχρονα, το ρολόι μηδενίζεται και η ένδειξη "0:00" θα εμφανιστεί στην ένδειξη λεπτών.
4. Όταν οριστεί ο χρόνος, θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα αμέσως. Η ένδειξη θα εμφανίζει τον εναπομένοντα χρόνο και η ένδειξη του χρόνου θα αναβοσβήσει 5 φορές.
5. Ο βόμβος θα ακουστεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρόνου θα εμφανίζει "--" όταν ο προσδιορισμένος χρόνος τελειώσει.

Ρύθμιση του ρολογιού για να απενεργοποιήσει τα μάτια.
Αν το ρολόι είναι ενεργοποιημένο σε ένα μάτι:

1. Αγγίζοντας τα πλήκτρα ελέγχου επιλογής ματιού για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε το ρολόι.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα ελέγχου "+" ή "-". Η ένδειξη υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και στην ένδειξη χρόνου θα εμφανιστεί "0.10".
3. Ρυθμίστε το ρολόι αγγίζοντας τα πλήκτρα ελέγχου του χρονοδιακόπτη "+" ή "-".

Βοηθητικό στοιχείο: Κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα ελέγχου του ρολογιού "+" ή "-" και [ο χρόνος] θα αυξομειωθεί κατά 10 λεπτά.

4. Αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-" ταυτόχρονα, το ρολόι μηδενίζεται και η ένδειξη "00" θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρόνου.
5. Όταν προσδιοριστεί ο χρόνος, θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα άμεσα. Η ένδειξη θα δείχνει τον εναπομένοντα χρόνο και η ένδειξη του ρολογιού θα αναβοσβήσει για 5 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη τελεία δίπλα στην ένδειξη του επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήσει δείχνοντας ότι τι μάτι έχει επιλεγεί.

6. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, το αντίστοιχο μάτι θα σβήσει αυτόματα.

[σύμβολο]

Ένα άλλο μάτι θα συνεχίσει να λειτουργεί, αν προηγουμένως έχει ενεργοποιηθεί.

Οδηγίες χρήσης

Αν το ρολόι είναι ενεργοποιημένο για πάνω από ένα μάτι

1. Όταν ρυθμίζετε το ρολόι για περισσότερα από ένα μάτια ταυτόχρονα, θα ενεργοποιηθούν τελείες που αντιστοιχούν στο χρόνο των αντίστοιχων ματιών. Η ένδειξη των λεπτών εμφανίζει το ρολόι. Η τελεία που αντιστοιχεί στο κάθε μάτι, αναβοσβήνει.

[σχέδιο]
(ρυθμισμένο στα 15 λεπτά)
(ρυθμισμένο στα 45 λεπτά)

2. Όταν τελειώσει ο χρόνος της αντίστροφης μέτρησης, το αντίστοιχο μάτι θα απενεργοποιηθεί. Τότε, θα εμφανιστεί η νέα μέτρηση λεπτών και η τελεία για το αντίστοιχο μάτι θα αναβοσβήσει.

Χρήση της λειτουργίας Διατήρησης [του ματιού] Ζεστού

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διατήρησης [του ματιού] Ζεστού

1. Αγγίζοντας το πλήκτρο ελέγχου του θερμαινόμενου ματιού
2. Αγγίζοντας το πλήκτρο ελέγχου για τη διατήρηση [του ματιού] ζεστού, [σύμβολο], η ένδειξη του ματιού θα εμφανίσει [σύμβολο]

Ακύρωση της λειτουργίας διατήρησης [του ματιού] ζεστού

Πιέστε τα πλήκτρα ελέγχου "+" ή "-" για το αντίστοιχο μάτι. Τότε, το μάτι θα επιστρέψει στο επίπεδο που επιλέξατε.

Λειτουργία ασφαλείας

Για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των παιδιών, η εστία επαγωγής διαθέτει συσκευή κλειδώματος.

Κλείδωμα:

Ενώ [η συσκευή] βρίσκεται σε λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο [σύμβολο] και η εστία περνά στη λειτουργία κλειδώματος, ο χρονοδιακόπτης θα έχει την ένδειξη " Loc" και τα υπόλοιπα πλήκτρα θα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το πλήκτρο [σύμβολο].

[σχέδιο]

Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το πλήκτρο "Lock" και η εστία θα περάσει στη λειτουργία κλειδώματος, ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίζει την ένδειξη "Loc" και τα υπόλοιπα πλήκτρα θα είναι απενεργοποιημένα. Η ένδειξη του χρόνου θα εμφανίσει την ένδειξη "Loc" για λίγο και μετά θα σβήσει.

Αν πιέσετε το πλήκτρο [σύμβολο], θα εμφανιστεί για λίγο η ένδειξη "Loc".

Ξεκλείδωμα

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Lock" για 3 δευτερόλεπτα και η λειτουργία κλειδώματος θα απενεργοποιηθεί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΣΥΡΜΑΤΟΥ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ (WIFI)

Πρώτα απ' όλα, θα πρέπει να κατεβάσετε στην εφαρμογή Simply-Fy και να την εγκαταστήσετε στη φορητή συσκευή σας. Έπειτα, προσαρμόστε στην επαγωγική σας εστία. Ανατρέξτε στο παράρτημα για λεπτομέρειες.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία WIFI, ενεργοποιήστε την εστία και πιέστε το πλήκτρο WIFI. Το φωτάκι LED θα αναβοσβήσει γρήγορα για 5 δευτερόλεπτα, που σημαίνει ότι η λειτουργία WIFI ξεκινά. Όταν η λειτουργία WIFI συνδεθεί με το router, το φωτάκι LED θα παραμείνει αναμμένο για όλη τη χρονική διάρκεια. Διαφορετικά, το φωτάκι LED του WIFI θα αναβοσβήνει με εναλλαγή ενός δευτερολέπτου.
Αν συνδεθείτε σωστά, θα μπορείτε να βρείτε πολλές πληροφορίες της εστίας από το Simply-Fy, όπως π.χ. την ισχύ του ματιού, τον εναπομένοντα χρόνο θέρμανσης.

Οδηγίες χρήσης

ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΖΩΝΗ

Αυτή η ζώνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ένα μάτι ή ως δύο διαφορετικά μάτια, ανάλογα με τις ανάγκες του μαγειρέματος κάθε φορά.
Η ευέλικτη ζώνη αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς, που ελέγχονται ξεχωριστά. Όταν δουλεύει ως ένα μάτι, το τμήμα που δεν καλύπτεται από σκεύος μαγειρέματος απενεργοποιείται άμεσα μετά από ένα λεπτό.
Για να εξασφαλιστεί ο σωστός εντοπισμός σκεύους αλλά και μια ισότιμη κατανομή της θερμότητας, το σκεύος θα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά.

- Στη μπροστινή ή πίσω μεριά της ευέλικτης ζώνης, όταν το σκεύος είναι μικρότερο των 22 cm.
- Οπουδήποτε για ένα μεγαλύτερο σκεύος

Σαν ένα μεγάλο μάτι

Για να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη σαν ένα μεγάλο μάτι, απλά πιέστε τα σχετικά πλήκτρα.
Η ρύθμιση της ισχύος δουλεύει όπως σε κάθε άλλη φυσιολογική περιοχή.
Αν το σκεύος μετακινηθεί από το μπροστινό στο πίσω μέρος (ή αντίστροφα), η ευέλικτη ζώνη εντοπίζει αυτόματα τη νέα θέση, διατηρώντας την ίδια ισχύ.

Απενεργοποίηση του ενιαίου ματιού

Η ισχύς του νέου ματιού επαναρρυθμίζεται πιέζοντας και πάλι το πλήκτρο ενιαίου ματιού.

Ως δύο ανεξάρτητα μάτια

Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη ως δύο διαφορετικά μάτια με διαφορετικές ρυθμίσεις ισχύος, πιέστε τα αντίστοιχα πλήκτρα.

Η μέγιστη ισχύς των ματιών είναι η εξής:

Μάτι	Κανονική	Ενισχυμένη
1	1800	3000
2	1800	3000
Ευέλικτη ζώνη	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Τα παραπάνω μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους και το υλικό από το οποίο είναι φτιαγμένο.

Επιλογή μαγειρικών σκευών

Σιδερένιο τηγάνι
Κατσαρόλα από ανοξείδωτο ατσάλι
Σιδερένιο σκεύος
Σιδερένια τσαγιέρα
Εμαγιέ ανοξείδωτη ατσάλινη τσαγιέρα
Εμαγιέ μαγειρικά σκεύη
Σιδερένια επιφάνεια

Μπορεί να έχετε διάφορα μαγειρικά σκεύη.

1. Αυτή η επαγωγική εστία μπορεί να αναγνωρίσει διάφορα μαγειρικά σκεύη, πράγμα που μπορείτε να ελέγξετε με τις κάτωθι μεθόδους:
   Τοποθετήστε το σκεύος στο μάτι. Αν το μάτι έχει ένδειξη επιπέδου ισχύος, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο. Αν αναβοσβήνει η ένδειξη "U", τότε το σκεύος είναι ακατάλληλο για χρήση στην επαγωγική εστία.
2. Τοποθετήστε ένα μαγνήτη στο σκεύος. Αν ο μαγνήτης κολλήσει στο σκεύος, είναι κατάλληλο για χρήση στην επαγωγική εστία.
   Σημείωση: Η βάση του σκεύους θα πρέπει να περιέχει μαγνητικό υλικό.
   Θα πρέπει να έχει επίπεδη βάση με διάμετρο άνω των 14cm

3. Χρησιμοποιήστε σκεύη με διάμετρο τόσο μεγάλη όσο το πλαίσιο του επιλεγμένου ματιού. Αν χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρώς μεγαλύτερο σκεύος, τότε περισσότερη ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί στο μέγιστο βαθμό απόδοσης. Αν χρησιμοποιήσετε ένα μικρότερο σκεύος, τότε η απόδοση θα είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Ένα σκεύος μικρότερο από 140mm θα μπορούσε να μην εντοπιστεί από την εστία.

Υπενθυμίσεις ασφαλείας και συντήρησης

Θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια κατάλληλη βαλβίδα αέρα προστασίας
Μόνο για εσωτερική χρήση.
Ποτέ μην πλένετε την επαγωγική εστία κατευθείαν με νερό.
Μην αποθηκεύετε καθαριστικά ή εύφλεκτα υλικά κάτω από την εστία.
Να ανοίγετε πάντα σφραγισμένες συσκευασίες, όπως κονσέρβες πριν τις ζεστάνετε, γιατί αλλιώς μπορεί να εκραγούν.
Όταν ένα μάτι έχει υπάρξει ενεργό για πολλή ώρα, η επιφάνεια θα παραμένει ζεστή για λίγο χρόνο μετά από αυτό. Επομένως, μην αγγίζετε την κεραμική επιφάνεια.
Κατά καιρούς ελέγχετε ότι τίποτα (π.χ. γυαλιά, χαρτιά κτλ) δεν εμποδίζει την είσοδο αέρα κάτω από την επαγωγική εστία.
Μην αφήνετε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην εστία γιατί μπορεί να θερμανθούν.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κοντά σε άλλη συσκευή που δημιουργεί υψηλές θερμοκρασίες, όπως εστίες γκαζιού ή σόμπες παραφινέλαιου.
Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία την επαγωγική εστία χωρίς φαγητό, γιατί η λειτουργική της απόδοση μπορεί να επηρεαστεί και μπορεί να επέλθει κίνδυνος.
Αν η επιφάνεια της εστίας ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
Μην τοποθετείτε σκεύη με άγρια ή μη επίπεδη επιφάνεια στην εστία, γιατί μπορεί να βλάψουν την κεραμική επιφάνεια
Καθαρίζετε την επαγωγική εστία συστηματικά για να αποφευχθεί η είσοδος ξένων αντικειμένων στον εξαεριστήρα και η παρεμπόδιση της σωστής λειτουργίας της συσκευής.
Κρατήστε τα παιδιά ή τα άτομα με αστάθεια μακριά από τη συσκευή. Ποτέ μην τα αφήνετε να τη χρησιμοποιούν χωρίς επιτήρηση.
Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον υπάλληλό μας ή από άλλο, κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εκτός αν επιτηρούνται ή τους δίνονται οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιον που είναι υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

[σύμβολο]
ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίψετε αυτό το προϊόν ως αταξινόμητο δημοτικό απόρριμμα. Είναι αναγκαία η συγκομιδή τέτοιων απορριμμάτων ξεχωριστά για κατάλληλη μεταχείριση.
Αυτή η συσκευή είναι σηματοδοτημένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρολογικού Εξοπλισμού -ΑΗΗΕ (WEEE, σύμφωνα με το αρκτικόλεξο στα αγγλικά).
Εξασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην αποτροπή κάθε πιθανής ζημιάς στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, που μπορεί να προκληθεί διαφορετικά, αν απορριφθεί λανθασμένα.
Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δε μπορεί να τύχει χειρισμού ως σύνηθες οικιακό απόβλητο. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αγαθών.
Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδικευμένη απόρριψη αποβλήτων. Για παραπάνω πληροφορίες αναφορικά με τη μεταχείριση, την αποκατάσταση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το τοπικό σας συμβούλιο, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων [της περιοχής] σας ή το κατάστημα αγοράς.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες για τη μεταχείριση, την αποκατάσταση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης σας, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων [της περιοχής] σας ή το κατάστημα αγοράς.

Καθαρισμός και συντήρηση

Η επιφάνεια της επαγωγικής εστίας μπορεί να καθαριστεί εύκολα με τον παρακάτω τρόπο:

Τύπος μόλυνσης	**Μέθοδος καθαρισμού**	**Καθαριστικά υλικά**
Ελαφρός	Βυθίστε σε ζεστό νερό και τρίψτε μέχρι να απομακρυνθεί	Σφουγγάρι καθαρισμού
Αποτυπώματα και υπολείμματα	Τοποθετήστε λευκό ξίδι στην περιοχή, τρίψτε με ένα μαλακό πανί ή χρησιμοποιήστε το εμπορικά κατάλληλο προϊόν	Ειδική κόλλα για κεραμικό γυαλί
Γλυκίσματα, λιωμένο αλουμίνιο ή πλαστικά	Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό εργαλείο ξυσίματος για κεραμικά γυαλιά που χρησιμεύει για την απομάκρυνση αποβλήτων (ένα προϊόν σιλικόνης είναι το καλύτερο)	Ειδική κόλλα για κεραμικό γυαλί

Σημείωση: Αποσυνδέστε τη συσκευή πριν τον καθαρισμό

Ενδείξεις βλάβης και επιθεώρησης

Αν υπάρξει κάποια ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα περάσει άμεσα σε λειτουργία προστασίας και θα εμφανίσει κάποιον από τους κάτωθι κωδικούς.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F1-F6	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας	Παρακαλούμε, επικοινωνήστε με τον πάροχο
F9-FA	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας για το IGBT	Παρακαλούμε, επικοινωνήστε με τον πάροχο
FC	Η σύνδεση μεταξύ του πίνακα ενδείξεων και της κυρίως επιφάνειας έχει βλαβεί	Παρακαλούμε, επικοινωνήστε με τον πάροχο
E1/E2	Μη φυσιολογική παροχή τάσης	Παρακαλούμε, ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική. Θέστε σε λειτουργία, αφού [ελέγξετε ότι] η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογική
E3/E4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της επιφάνειας κεραμικού γυαλιού βρίσκεται σε υψηλό επίπεδο	Παρακαλούμε, επανεκκινήστε αφού η επαγωγική εστία κρυώσει.
E5	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του IGBT βρίσκεται σε υψηλό επίπεδο.	Παρακαλούμε, επανεκκινήστε αφού η επαγωγική εστία κρυώσει.

Ο ως άνω πίνακας δείχνει πώς να αξιολογηθούν και να ελεγχθούν συνήθεις βλάβες. Μην αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας τη συσκευή, γιατί μπορεί να προκαλέσετε βλάβη στην επαγωγική εστία.

Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών

Αν συμβεί μια βλάβη, πριν καλέσετε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση, κάντε τα παρακάτω:

- Ελέγξτε αν η συσκευή είναι σωστά βαλμένη στη πρίζα
- Διαβάστε τον πίνακα βλαβών και ενδείξεων που βρίσκεται παραπάνω

Αν ακόμη δε μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε και καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση

Ειδική δήλωση

Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου έχει ελεγχθεί προσεκτικά. Ωστόσο, η εταιρεία δε μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιοδήποτε τυπογραφικό λάθος ή παράλειψη. Επίσης, μπορεί να περιέχονται στην αναθεωρημένη εκδοχή του εγχειριδίου τεχνικές πληροφορίες χωρίς ειδοποίηση. Η εμφάνιση και το χρώμα της συσκευής στο εγχειρίδιο μπορεί να διαφέρει από το τρέχον.

Mit der Verwendung des CE CE-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

Sicherheit und Wartung

- WARNUNG: Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, sofern diese nicht unter dauerhafter Überwachung stehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke). WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können. Verschüttungen mussen entfernt werden, bevor die Abdeckung geöffnet wird.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mithilfe der Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Trennschalter müssen in die Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertenen Personen ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch das versehentliches Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch eine externes Schaltgerät, z. B. einen Timer betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch ein Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet wird.

Sehr geehrter Kunde!
Vielen Dank für den Kauf dieses Induktions-Kochfelds.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

Produktinformationen

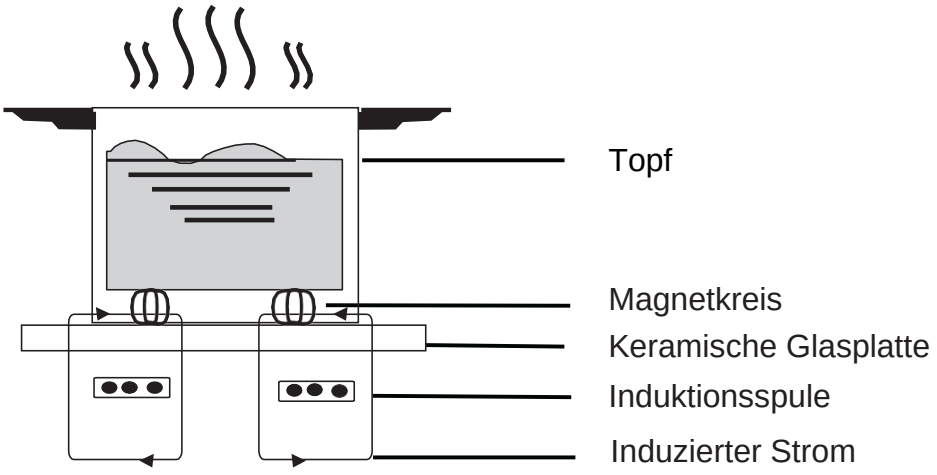
Das Induktions-Kochfeld eignet sich mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, mikro-computergesteuerten Bedienelementen und vielfältigen Funktionen für alle Arten von Gerichten und ist die ideale Wahl für die Familie von heute.

Das Induktions-Kochfeld wird aus speziellen Materialien hergestellt und ist extrem benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

Funktionsprinzip

INDUKTION

Ein elektronischer Generator treibt eine im Gerät befindliche Spule an. Diese Spule erzeugt ein Magnetfeld, so dass die Pfanne beim Aufsetzen auf das Kochfeld von den Induktionsströmen durchdrungen wird.
Diese Ströme machen die Pfanne zu einem echten Wärmeüberträger, während das Glaskeramikkochfeld kalt bleibt.
Dieses System ist für den Einsatz mit Magnetbodenpfannen konzipiert.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde speziellfür die Verwendung im Haushalt entwickelt.
Wir legen stets größten Wert darauf, unsere Produkte zu verbessern und behalten uns das Recht vor, Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklungen vorzunehmen.

- **Überhitzungsschutz**
  Ein Sensor kontrolliert die Temperatur der Kochzonen. Wenn die Temperatur die Sicherheitsschwelle überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

- **Erkennung kleiner oder nicht-magnetischer Gegenstände**
  Wenn ein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln) oder ein nicht magnetisches Kochgeschirr (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, ertönt ca. eine Minute lang ein Warnton. Anschließend geht das Kochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.

- **Restwärme-Alarm**
  Wenn das Kochfeld länger verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß ist.

- **Automatische Abschaltung**
  Die automatische Abschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktions-Kochfeldes. Sie greift ein, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die vorgegebenen Abschaltzeiten sind in der unten stehenden Tabelle angegeben:

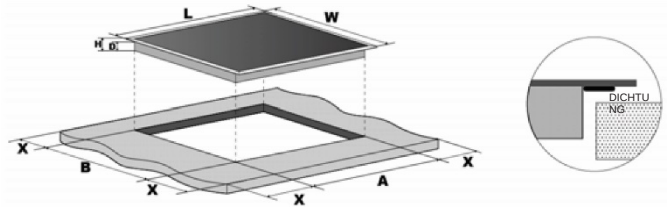
Leistungsstufe	Die Heizzone schaltet sich automatisch ab nach
1~5	8 Stunde
6~10	4 Stunde
11~14	2 Stunde
15	1 Stunde

Wenn das Kochgeschirr aus der Kochzone genommen wird, hört die Zone auf zu heizen und ein Summer ertönt für eine Minute, anschließend schaltet sich das Kochfeld ab.

Warnung: Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

Montage

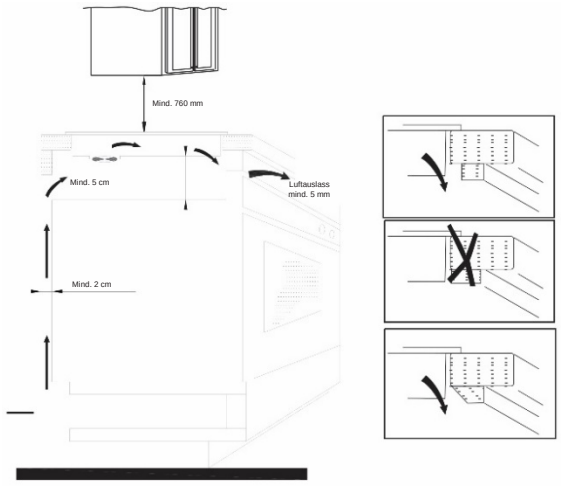
Wahl der Montageausrüstung
Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu.
Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 50 mm Platz gelassen werden.
Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie bitte eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material, um zu vermeiden, dass es durch die Hitzeabstrahlung des Kochfelds zu größeren Deformationen kommt. Wie unten gezeigt:



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luft-einlass	Luft-auslass mind. 5 mm

Vor der Montage des Kochfelds zu beachten:

- Die Arbeitsplatte muss rechtwinklig und eben sein und die Platzanforderungen dürfen durch nichts beeinträchtigt werden.
- Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen montiert wird, muss dieser einen integrierten Kühllüfter haben.
- Die Installation muss alle geforderten Abstände sowie sämtliche Normen und Vorschriften einhalten.
- Um das Gerät vollständig von der Netzstromversorgung abzutrennen, muss ein geeigneter Trennschutzschalter entsprechend den jeweiligen Vorschriften und Bestimmungen vorgesehen und installiert sein.
  Der Trennschutzschalter muss eine Bauartzulassung haben und an allen Polen einen 3 mm breiten Kontakttrennungsspalt erzeugen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, sofern die geltenden Bestimmungen dies zulassen).
- Der Trennschutzschalter muss für den Benutzer des Induktionskochfelds jederzeit schnell erreichbar sein.
- Bei Fragen bezüglich der Montage wenden Sie sich an die zuständigen Behörden.
- Versehen Sie die an das Kochfeld angrenzenden Wände mit hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).

Nach der Montage des Kochfelds zu beachten:

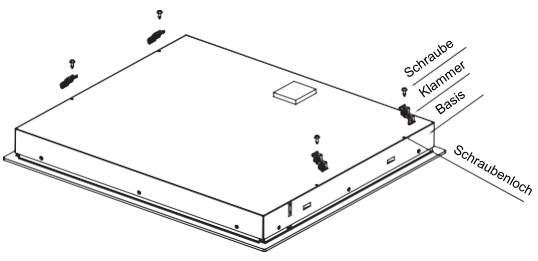
- das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich
- Es gelangt ausreichend Frischluft von außen an die Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Unterschrank montiert wird, muss an der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschutzschalter ist für den Benutzer leicht erreichbar

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:

Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage (Verpackung verwenden). Achten Sie darauf, dass die hervorstehenden Bedienelemente keinem Druck ausgesetzt werden.

Anpassen der Halterungsposition:

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Montage, indem Sie es mit den vier Halterungen unten am Kochfeld an der Arbeitsplatte festschrauben (siehe Abbildung).



Vorsicht

1. Das Induktionskochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann montiert werden. Versuchen Sie keinesfalls, die Montage selbst durchzuführen.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner montiert werden, weil es durch die Feuchtigkeit zu Schäden an der Elektronik kommen kann.
3. Das Induktionskochfeld ist so zu montieren, dass eine ausreichende Wärmeabfuhr und damit ein zuverlässiger Betrieb gewährleistet ist.
4. Angrenzende Wände und der Bereich über der Kochzone müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Arbeitsplatten mit Schichtaufbau hitzebeständig sein.

Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung

Dieses Kochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann an die Netzstromversorgung angeschlossen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an die Netzstromversorgung:

1. dass die vorhandene Elektroanlage für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet ist;
2. dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entsprechen;
3. dass die vorhandenen Stromkabel für die auf dem Typenschild angegebene Last ausgelegt sind.

Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen dürfen nicht zum Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz verwendet werden, da sie zu Überhitzung und Bränden führen können.

Das Netzstromkabel darf eine heißen Teile berühren und muss so gelegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

Lassen Sie einen Elektriker überprüfen, ob die vorhandene Elektroinstallation ohne Veränderungen benutzt werden kann. Änderungen jeglicher Art dürfen nur von einem Elektriker vorgenommen werden.

Die Netzstromversorgung muss gemäß den jeweiligen Vorschriften oder über einen einpoligen Trennschalter vorgenommen werden, die Anschlussart ist unten dargestellt.

Spannung & Frequenz	Kabelverbindung			
400 V 2-N 50/60 Hz	1 L1	2 L2	3 4 N	5 ⏚
	Braun	Schwarz	Grau & Blau	Gelb/Grün
220-240 V 50/60 Hz	1 2 L		3 4 N	5 ⏚
	Braun & Schwarz		Grau & Blau	Gelb/Grün

- Sollte das Kabel beschädigt sein oder ersetzt werden müssen, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit entsprechenden Werkzeugen vorgenommen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden.

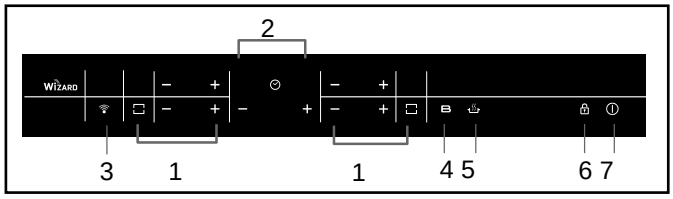
Aufbau des Induktions-Kochfelds:

Glaskeramik-Kochfläche



Bedienfeld

Schematische Darstellung des Bedienfeldes



1. Steuerung Leistungseinstellung
2. Timer Leistungseinstellung
3. WIFI-Steuerung
4. Booster-Steuerung
5. Steuerung Warmhaltefunktion
6. Steuerung Verriegelung/Entriegelung
7. Steuerung EIN/AUS

Bedienungsanleitung

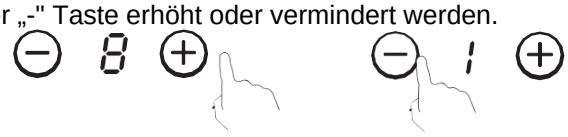
Unmittelbar nach dem Einschalten gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab, alle LEDs blinken 1 Sekunde lang und erlöschen wieder. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das Kochgeschirr mittig auf die gewünschte Kochzone stellen.

Hinweise zur Benutzung

1. Drücken Sie die „⏻" -Steuerung, alle Anzeigen zeigen „ - -".



Die Leistungsstufe der gewählten Induktionszone durch Drücken der Taste „+" oder „-" wählen. Zu Beginn erscheint auf der Anzeige „8" oder „ 1" durch Drücken der Taste „+" oder „-". Sie kann durch Drücken der „+" oder „-" Taste erhöht oder vermindert werden.



Bei gleichzeitigem Drücken der Tasten „+" und „-" wird die Leistungsstufe auf „0" zurückgestellt und die Kochzone schaltet sich ab.



Hinweis: Nach Betätigung der „⏻"-Taste kehrt das Induktions-Kochfeld in den Standby-Betrieb zurück, wenn innerhalb von 1 Minute keine weitere Betätigung erfolgt.

Boost-Funktion

Wenn Sie die „Ⓑ" Taste drücken, zeigt die Anzeige der Leistungsstufe „b".

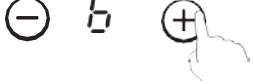


Warnung:

1. Die Boost-Funktion arbeitet nur 5 Minuten, danach wird die Kochzone wieder in die ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
2. Die Boost-Funktion funktioniert auf der gesamten Kochzone.
3. Da die Boost-Funktion der ersten und dritten Kochzone aktiviert ist, wird die PRO-Zone automatisch auf Stufe 2 begrenzt.
   Umgekehrt gilt, wenn die Boost-Funktion der PRO-Kochzone aktiviert ist, werden sowohl die erste als auch die dritte Kochzone automatisch auf Stufe 2 begrenzt.

„BOOST"-Modus deaktivieren

Sie können den „Boost" -Modus durch Drücken der „+" oder „-" Taste der entsprechenden Zone deaktivieren.



Benutzung der Zeitschaltuhr
Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:
Sie können sie als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.

- Oder Sie benutzen sie, um eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.
- Die maximale Einstelldauer beträgt 9 Stunde 59 Minuten.

Benutzung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
   Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf „-“ oder „+“ drücken.

Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert.
Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.



3. Berührt man die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig, wird die Zeiteinstellung storniert und „0:00“ auf dem Display angezeigt.



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



5. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „- -“.



Abschaltung der Kochzonen mittels Zeitschaltuhr

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

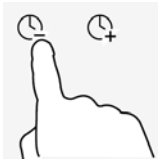
1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr einstellen wollen.



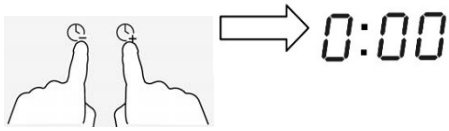
2. Drücken Sie auf die Taste „-” oder „+“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „0:10“ angezeigt.



3. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf „-“ oder „+“ drücken.
   Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert.
   Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.



4. Berührt man die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig, wird die Zeiteinstellung storniert und „00“ auf dem Display angezeigt.

5. 

6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.



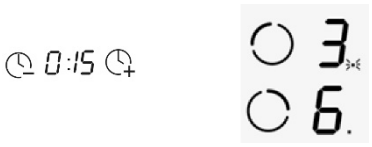
7. Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen. Das Minutendisplay zeigt die Minuten der Zeitschaltung an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.



(auf 15 Minuten geschaltet)
(auf 45 Minuten geschaltet)

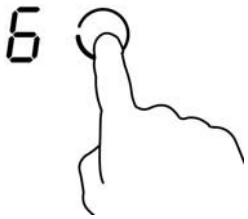
2. Sobald die programmierte Zeit abgelaufen ist, schaltet die entsprechende Zone aus. Danach werden erneut die Minuten der Zeitschaltung angezeigt, und der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.



Verwendung der Warmhaltefunktion

Aktivieren der Warmhaltefunktion

1. Betätigen der Kochzonenauswahl



2. Das Berühren der Warmhaltefunktion ,die Zonenanzeige zeigt „ “ an



Ausschalten der Warmhaltefunktion

Tippen Sie „-“ oder „+“ der entsprechenden Zone an, dann kehrt die Kochzone auf die von Ihnen gewählte Stufe zurück.

Sicherheitsmodus

Die Kindersicherung ist durch eine Verriegelungsvorrichtung auf dem Induktionskochfeld gewährleistet.

- **Verriegeln:**

Drücken Sie im Arbeitsmodus die Taste „ “. Das Kochfeld befindet sich dann im Verriegelungsmodus, der Timer zeigt „LOC“ an und alle anderen Tasten außer der „ “ Taste sind deaktiviert.



Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Verriegeln“. Das Kochfeld befindet sich dann im Verriegelungsmodus, der Timer zeigt „LOC“ an und alle anderen Tasten sind deaktiviert. Der Timer zeigt eine Zeitlang „ “ an und schaltet sich dann ab.
Wenn Sie die Steuerung drücken, wird eine Zeitlang „LOC“ angezeigt.

- **Entsperren:**

Halten Sie die Taste „Verriegeln" für 3 Sekunden gedrückt und die Sperrfunktion wird deaktiviert.

WIFI-FUNKTION

Zunächst sollten Sie Simply-Fy herunterladen und auf Ihrem Mobilgerät installieren. Dann melden Sie Ihr Induktionskochfeld an.

Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Anhang.



Um die WIFI-Funktion zu nutzen, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken die WIFI-Taste. Die WIFI-LED blinkt mindestens 5 Sekunden lang als Hinweis darauf, dass das WIFI-Modul gestartet wird. Wenn das WIFI-

Modul mit dem Router verbunden ist, leuchtet die WIFI-LED durchgehend. Andernfalls blinkt die WIFI-LED in 1-Sekunden-Abständen.

Wenn die Verbindung hergestellt ist, finden Sie zahlreiche Informationen über Simply-Fy, z.B. Zonenleistung, Restzeit etc.

FLEXIBLER BEREICH

Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.

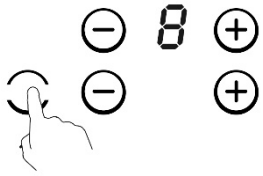
Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Beim Arbeiten als Einzelzone wird der nicht vom Kochgeschirr abgedeckte Teil nach einer Minute automatisch abgeschaltet.

Um eine korrekte Kochgeschirr-Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr korrekt platziert werden.

- An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 22 cm ist.
- Größeres Kochgeschirr kann überall platziert werden.

Als große Kochzone

Um die flexible Zone als eine große Einzelzone zu aktivieren, drücken Sie bitte die entsprechenden Tasten.



Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei jedem normalen Bereich.

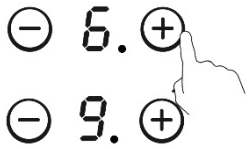
Wenn das Kochgeschirr von vorne zum hinteren Teil (oder umgekehrt) der Kochzone bewegt wird, erkennt der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält die Leistung bei.

Deaktivierung der Continuum-Zone

Zurücksetzen der Leistung der Continuum-Zone erfolgt durch erneutes Drücken der Continuum-Taste

Als zwei unabhängige Zonen

Um die flexible Zone als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie bitte die entsprechenden Tasten.



Maximale Leistung jeder Kochzone:

Kochzone	Normal	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
Flexibler Bereich	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs variieren.

Geeignetes Kochgeschirr



Eisenbratpfanne



Edelstahltopf



Eisenpfanne



Eisenkessel



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf

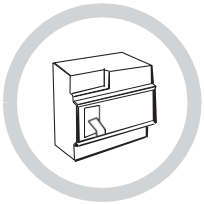


Gusseisenplatte

Es gibt viele Arten von Kochgeschirr, die sich zum Garen auf dem Induktions-Kochfeld eignen.

1. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt: Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe
   erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.
2. Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.
   Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.
   Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser von mehr als 14 cm. haben.
3. Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. Bei größerem Kochgeschirr wird etwas mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen. Bei kleinerem Kochgeschirr kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Kochgeschirr mit weniger als 140 mm Durchmesser wird vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt.

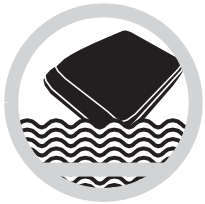
Sicherheit und Wartung



Ein spezieller Stromschutzluftschalter muss verwendet werden.



Nur für den Innenbereich geeignet.



Das Induktions-Kochfeld nie mit einem direkten Wasserstrahl reinigen.



Keine Putzmittel oder entzündliche Materialien unter dem Kochfeld aufbewahren.



Versiegelte Behälter, wie z. B. Dosen immer öffnen, bevor sie erhitzt werden, da sie sonst explodieren können.



Wenn eine Kochzone längere Zeit eingeschaltet war, bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiß - die Keramikoberfläche also nicht berühren.



Von Zeit zu Zeit überprüfen, dass nichts (z. B. Glas, Papier usw.) den Lufteinlass unter dem Induktionskochfeld behindert.



Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.



Das Induktionskochfeld nie in der Nähe eines anderen Geräts verwenden, das eine hohe Temperatur erzeugt, wie z. B. eines Gaskochers oder Paraffin-Heizgeräts.



Kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, da ihre Leistungsfähigkeit dadurch beeinträchtigt werden und Gefahrensituationen entstehen könnten.



Keine rauen oder unebenen Gefäße auf das Kochfeld stellen, da diese die Keramikoberfläche beschädigen können.

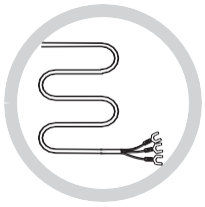




Das Induktionskochfeld regelmäßig reinigen, damit keine Fremdkörper in das Lüfterrad gelangen und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen können.



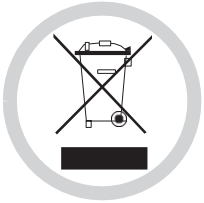
Wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.



Kinder oder gebrechliche Personen von dem Gerät fernhalten. Sie dürfen es nur unter Aufsicht verwenden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von unserem Kundendienst oder einer anderen Fachkraft ersetzt werden.

Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen.



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Restmüll. Es ist wichtig, derartigen Müll zwecks Sonderbehandlung separat zu sammeln.

Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Indem Sie dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden.
Das Symbol am Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Bringen Sie es zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronikartikeln.
Dieses Gerät muss als Sondermüll entsorgt werden. Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

Reinigung und Pflege

Die Oberfläche des Induktions-Kochfeldes kann leicht auf folgende Weise gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmittel
Leicht verschmutzt	DAS KOCHFELD DARF NICHT IN HEISSES WASSER GETAUCHT WERDEN!!!	Reinigungsschwamm
Ringe und Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Speisereste, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein Produkt auf Silikonbasis zu verwenden)	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik

Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Fehlermeldung und Kontrollen

Wenn es zu einer Störung kommt, schaltet das Induktions-Kochfeld automatisch eine Schutzfunktion ein und auf der Anzeige werden folgende Codes angezeigt:

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
F1-F6	Temperatursensorfehler	Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
F9-FA	Temperatursensor-IGBT-Versagen	Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
FC	Die Verbindung zwischen der Anzeige und der Hauptplatine ist fehlgeschlagen.	Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
E1/E2	Unnormale Versorgungsspannung	Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung. Einschalten nach dem Herstellen der Stromversorgung ist normal.
E3/E4	Temperatursensor der keramischen Glasplatte ist hoch	Bitte starten Sie nach der Abkühlung des Induktionskochfelds erneut.
E5	Temperatursensor der IGBT ist hoch	Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.

Diese Tabelle enthält die am häufigsten auftretenden Störungen, wie sie zu erkennen und beheben sind.
Das Induktions-Kochfeld nicht eigenmächtig demontieren, um Gefahren zu vermeiden und keine Schäden am Gerät zu verursachen.

Kundendienst

Sollte eine Störung auftreten, versuchen Sie bitte folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist
- Lesen Sie die obige Fehlertabelle durch

Wenn die Betriebsstörung nicht herausgefunden werden kann: das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.

Sondererklärung

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.
Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden.
Aussehen und Farbe des Gerätes können von den Darstellungen in diesem Handbuch abweichen.

En aposant la marque CE sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé et de la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

Rappel de sécurité et entretien :

- AVERTISSEMENT : L’appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l’utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l’appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La maintenance et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l’huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- N’essayez JAMAIS d’éteindre un feu avec de l’eau, mais éteignez l’appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple. AVERTISSEMENT : Danger d’incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, éteindre l’appareil pour éviter les risques d’électrocution.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds. Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.
- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n’est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l’appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- ATTENTION : Afin d’éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu’une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l’appareil.

Cher client,
Merci d’avoir acheté cette table à induction.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Présentation du produit

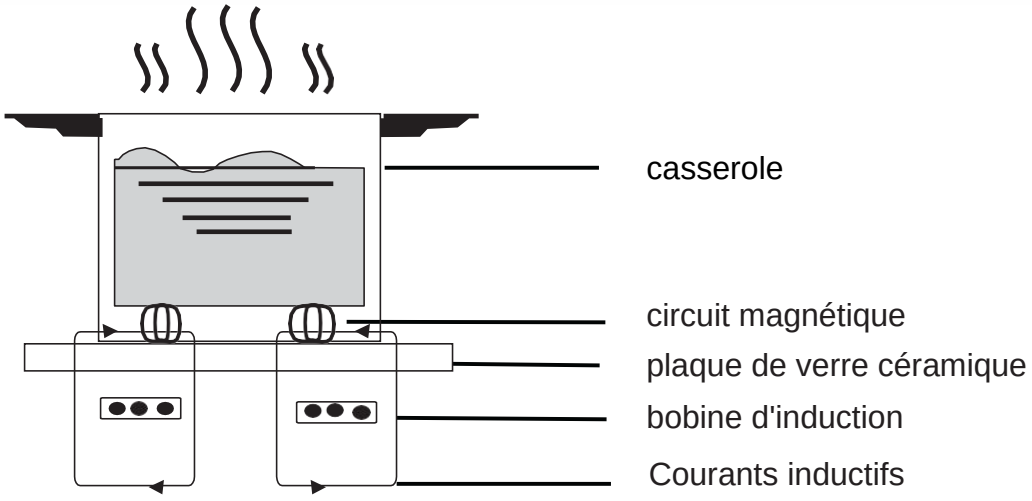
La table de cuisson à induction, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatiques et ses fonctions multiples, est le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson à induction est extrêmement facile à utiliser, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

INDUCTION

Un générateur électronique fournit de l’énergie à une bobine située dans l’appareil. Cette bobine crée un champ magnétique et lorsque la casserole est posée sur la table de cuisson, elle est traversée par des courants inductifs.
Ces courants font que la casserole se retrouve dans un véritable transmetteur de chaleur, tandis que la table en vitrocéramique reste froide.
Ce système est conçu pour être utilisé avec des casseroles à fond magnétique.



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique.
Dans notre recherche constante d'amélioration de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, lié au programme ou esthétique de l'appareil.

- **Protection contre la surchauffe**
  Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- **Détection d'objets petits ou non magnétiques**
  Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette) ou une casserole non magnétique (p. ex. en aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.
- **Indicateur de chaleur résiduelle**
  Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir que la table de cuisson est encore chaude.
- **Arrêt automatique**
  Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

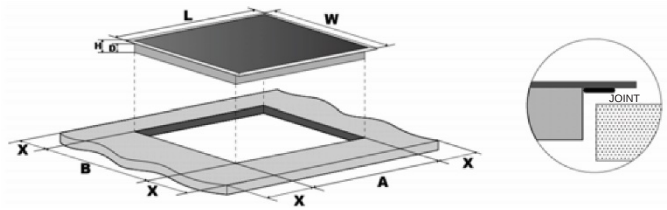
Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~5	8 heure
6~10	4 heure
11~14	2 heure
15	1 heure

Quand la casserole est retirée de la zone de cuisson, cette zone s'arrête immédiatement de chauffer, un buzzer retentit pendant une minute et la table de cuisson s'éteint d'elle-même.

Attention : Toute personne dotée d'un stimulateur cardiaque est invitée à consulter un médecin avant d'utiliser la table de cuisson à induction.

Installation

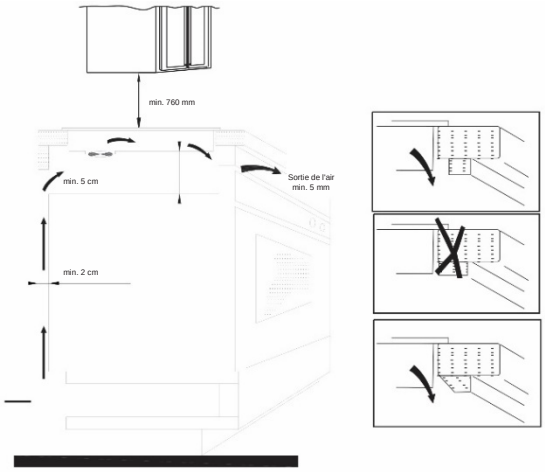
Choix du matériel d'installation
Découper la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.
Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 50 mm doit être réservé autour du trou.
Vérifiez que l'épaisseur de la surface du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Prenez soin de choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :



L (mm)	L (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction soit en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous

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



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

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

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation du secteur est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur. L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

- le câble d'alimentation ne soit pas accessible

par des portes de placard ou des tiroirs

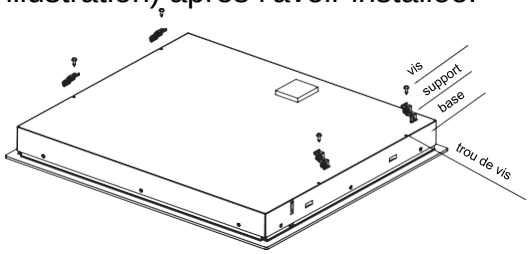
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client

Avant d'installer les supports de fixation

L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table (voir illustration) après l'avoir installée.



Attention !

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. N'effectuez en aucun cas cette installation par vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson par induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche en sandwich et la colle doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation

Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié.

Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. Le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Les adaptateurs, réducteurs et dispositifs de branchement ne doivent pas être utilisés pour connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, car ils risqueraient d'entraîner une surchauffe et un début d'incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.

Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise doit être raccordée conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous :

Tension et fréquence	Connexion du fil			
400 V 2-N 50/60 Hz	1 L1	2 L2	3 4 N	5 ⏚
	Marron	Noir	Gris et bleu	Jaune/Vert
220-240 V~ 50/60 Hz	1 2 L		3 4 N	5 ⏚
	Marron et noir		Gris et bleu	Jaune/vert

- Si le câble est endommagé ou qu'il doit être remplacé, l'intervention correspondante doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

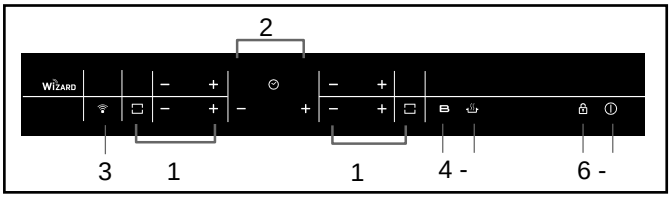
Schéma de la table de cuisson à induction :

Plaque en céramique



Panneau de commande

Schéma de principe du panneau de commande



1. Touche d'alimentation
2. Touche minuterie
3. Touche WI-FI
4. Touche de suralimentation (Boost)
5. Touche de maintien au chaud
6. Touche de verrouillage/déverrouillage
7. Touche marche/arrêt

Mode d'emploi

Lorsque l'appareil est sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. La table de cuisson est maintenant en mode veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Instructions d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « ⏻ », tous les indicateurs montrent «--».



Sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone d'induction correspondante. Pour commencer, l'indicateur affiche « 8 » ou « 1 » en appuyant sur la touche « + » ou « - ». Régler en avant ou en arrière en appuyant sur les touches « + » ou « - ».



Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » le réglage de la puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



N.B. : Lorsque la touche « ⏻ » est enfoncée, la table de cuisson à induction revient en mode veille si aucune autre opération n'est effectuée dans la minute qui suit.

Mode d’emploi

Fonction Boost

Appuyer sur la touche « Ⓑ », l'indicateur de niveau de puissance indique « b »

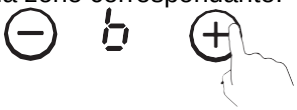


Attention :

1. La fonction Boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction Boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère ou 3ème zone de cuisson est activée, la zone PRO est automatiquement limitée au niveau 2. Inversement, si la fonction boost de la zone de cuisson PRO est activée, la 1ère et la 3ème zone de cuisson sont automatiquement limitées au niveau 2.

Désactivation du mode « boost »

Annulez le mode « Boost » en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :
Vous pouvez l’utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l’un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.

- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu’à 9 heures et 59 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

   Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

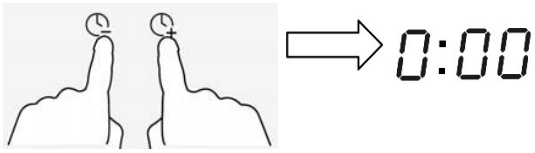
2. Réglez le temps en appuyant sur les touches « - » ou « + » du temporisateur

Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d’une minute.

Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



3. En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l’affichage indique « 0:00 »



4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l’affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.



5. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l’indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est terminé.



Réglage du temporisateur pour éteindre des zones de cuisson

Si le temporisateur est réglé sur plus d'une zone :

1. Appuyez sur la touche de la zone dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.



2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » : le temporisateur commence à clignoter et « 0:10 » s’affiche.



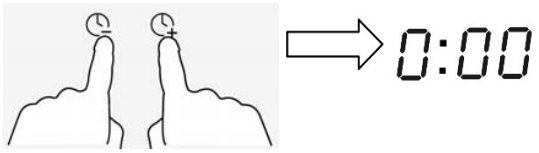
3. Réglez le temps en appuyant sur les touches « - » ou « + » du temporisateur

Remarque : Touchez la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d’une minute.

Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



4. En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l’affichage des minutes indique « 00 ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L’écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Un point lumineux rouge près de l’indicateur du niveau de cuisson indique que le foyer est sélectionné.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s’éteint automatiquement.



Les foyers auparavant éventuellement allumés continuent de fonctionner normalement.

Si le temporisateur est réglé sur plus d'une zone :

1. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernés sont allumés. L’affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point du foyer concerné clignote.





(réglage à 15 minutes)
(réglage à 45 minutes)

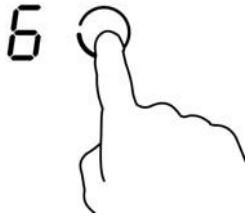
2. Quand le décompte est terminé, le foyer correspondant s’éteint. Ensuite, c’est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s’affiche et le point sur la zone correspondante commence à clignoter.



Utilisation de la fonction de maintien au chaud

Activation de la fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson



2. En touchant la touche de maintien au chaud, l’indicateur de la zone affiche « 1 »



Désactivation de la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur la touche « - » ou « - » de la zone correspondante : la zone de cuisson revient au niveau que vous sélectionnez.

Mode de sécurité

Pour assurer la sécurité des enfants, la table de cuisson à induction est équipée d'un verrouillage de sécurité.

Verrouillage :

En mode de travail, appuyez sur la touche « », la table de cuisson passe alors en mode verrouillage, le temporisateur affiche « LOC » et les autres touches sont désactivées sauf la touche « ».



En mode veille, appuyez sur la touche « lock », la table de cuisson passe ensuite en mode verrouillage, la minuterie affiche « LOC » et les autres touches sont désactivées. Le temporisateur indique « » pendant quelques secondes, puis il s'éteint.
Si vous appuyez sur le bouton « », « LOC » sera affiché pendant un certain temps.

Déverrouiller :

Maintenez la touche « Lock » enfoncée pendant 3 secondes et la fonction de verrouillage sera désactivée.

Mode d’emploi

FONCTION WI-FI

Commencer par télécharger Simply-Fy et installer cette application sur votre dispositif mobile. Ensuite, veuillez enregistrer votre table à induction.

Veuillez consulter l’annexe pour plus de détails.



Pour utiliser la fonction Wi-Fi, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche Wi-Fi. Le témoin lumineux du Wi-Fi clignote rapidement pendant 5 secondes, ce qui signifie que le module Wi-Fi démarre. Si le module Wi-Fi

se connecte au routeur, le témoin lumineux de la touche cesse de clignoter et reste allumé. Sinon le témoin lumineux du Wi-Fi continuera de clignoter pendant une seconde à intervalles d’une seconde.

Quand la connexion est établie, vous pouvez trouver de nombreuses informations sur le Simply-Fy, telles que le niveau de chauffe d’une zone, le temps restant, etc.

ZONE LIBRE

Cette zone est utilisée comme zone unique ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.

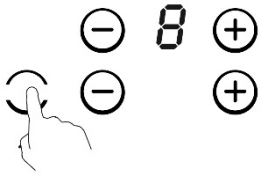
La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection correcte de la casserole et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être correctement placés :

- À l'avant ou à l'arrière de la zone libre lorsque la taille de l'ustensile de cuisson est inférieure à 22 cm.
- N'importe où avec de plus gros ustensiles de cuisine.

Sélection de la zone élargie de cuisson

Pour activer la zone de cuisson flexible en tant que zone élargie et unique de cuisson, appuyez simplement sur les touches correspondantes.



Le réglage du niveau de chauffe fonctionne comme pour n'importe quelle autre zone.

Si la casserole est déplacé de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone de cuisson flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant le même niveau de chauffe.

Désactivation de la zone du continuum

Réinitialisation de l'alimentation de la zone du continuum ou appuyer à nouveau sur la touche du continuum

Sélection de deux zones de cuisson séparées

Pour utiliser la zone de cuisson flexible en tant que deux zones de cuisson séparées avec chacune leur niveau de chauffe, appuyez sur les touches correspondantes.



La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante :

Zone de chauffage	Normal	Boost
1	1800	3000
2	1800	3000
Zone libre	3000	4000
3	1800	3000
4	1800	3000

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée

Choix des récipients de cuisson



Poêle à frire à l'huile de fer



Casserole en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en acier inoxydable émaillé



Ustensile de cuisson en émail

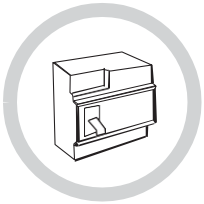


Plaque de fer

Vous pouvez avoir un certain nombre de récipients de cuisson différents

1. Cette table à induction permet d'identifier une variété de récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
   Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est approprié. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, il peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.
   N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
   Il doit avoir un fond plat d'un diamètre supérieur à 14 cm.
3. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détecté par la plaque de cuisson.

Rappel de sécurité et entretien :



Un interrupteur à air dédié à la protection de l'alimentation doit être utilisé.



Pour usage intérieur seulement.



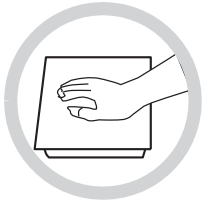
Ne laver pas la table de cuisson à induction directement à l'eau.



Ne stockez pas de détergents ou de matières inflammables sous la table de cuisson.



Ouvrez toujours les récipients scellés, comme les boîtes de conserve, avant de les chauffer, sinon ils risquent d'exploser.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée depuis longtemps, la surface reste chaude pendant un certain temps - ne touchez donc pas la surface en céramique.



Vérifiez de temps en temps que rien (par ex. verre, papier, etc.) n'obstrue l'entrée d'air sous la table de cuisson à induction.



Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson étant donné qu'ils se peuvent réchauffer.



N'utilisez pas la table de cuisson à induction près d'un autre appareil qui génère une température élevée, comme une cuisinière à gaz ou un réchauffeur de paraffine.



Ne jamais faire fonctionner la plaque à induction sans denrées alimentaires à l'intérieur, sinon ses performances opérationnelles risquent d'être affectées et des dangers peuvent survenir.



Ne placez pas de récipients rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson, car ils risquent d'endommager la surface de la céramique.

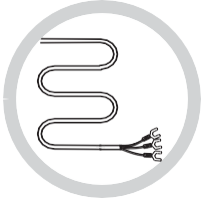




Nettoyez régulièrement la table à induction pour empêcher les corps étrangers de pénétrer dans le ventilateur et empêcher l'appareil de fonctionner correctement.



Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.



Tenir les enfants ou les personnes handicapées à l'écart de l'appareil. Ne les laissez pas l'utiliser sans surveillance.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par notre service après-vente ou par une autre personne qualifiée.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.
Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



ÉLIMINATION : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/EC relative aux rebuts d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.
Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage de ses pièces électriques et électroniques.
Cet appareil nécessite une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités compétentes, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités compétentes, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Nettoyage et Maintenance :

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée comme suit :

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE IMMERGÉE DANS DE L'EAU CHAUDE !	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Restes de nourriture, aluminium ou plastique fondus	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche l'un des codes suivants :

Problème	Cause possible	Que faire si...
F1-F6	Défaillance du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
F9-FA	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre le tableau d'affichage et le circuit principal est défaillante.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumez après avoir vérifié que l'alimentation était normale.
E3/E4	Le capteur de température de la vitrocéramique indique une valeur élevée	Veuillez redémarrer une fois que la table de cuisson à induction s'est refroidie.
E5	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT avec valeur haute	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.

Le tableau ci-dessus montre comment évaluer et vérifier les défauts courants.
Ne démontez pas l'appareil vous-même, sinon vous risquez d'endommager la table de cuisson à induction.

Service après-vente

En cas d'erreur, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre Service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission.
De plus, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de la couleur réelle.