HOOVER

Instruction Manual for induction hob	EN
Návod k použití pro indukční varnou desku	CZ
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SL
Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction	FR
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld	DE
Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat	NL

HIES644DC HIESC644D

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

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

- The means for disconnection must be incorporated in the fi ed 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 applicance.

- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

Thank you for purchasing the HOOVER 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.

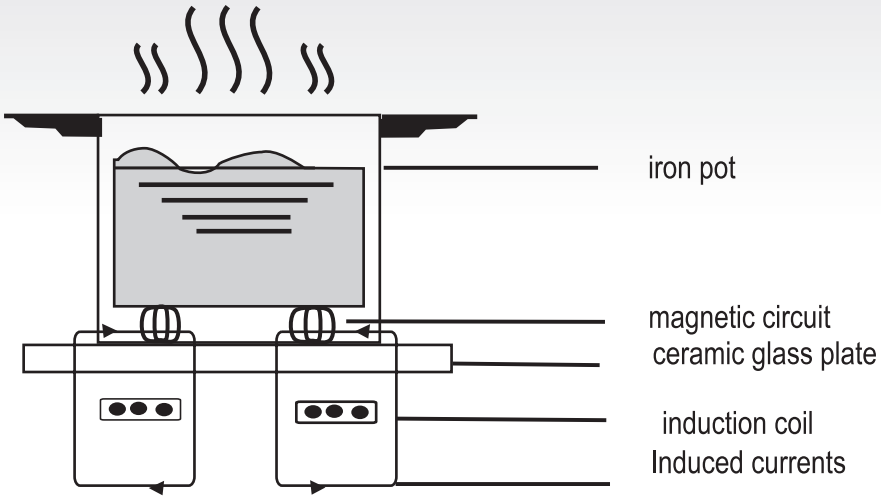
Product Introduction

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 HOOVER induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

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

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

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

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

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

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

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

Installation

1. Cut 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 and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown in Figure(1):

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

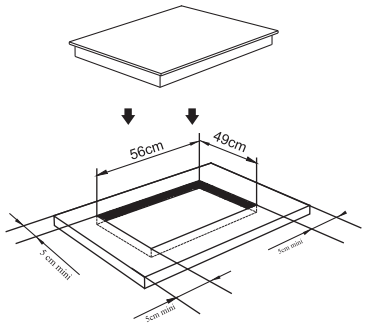
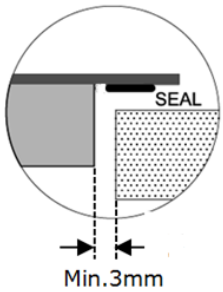


Figure (1)



2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

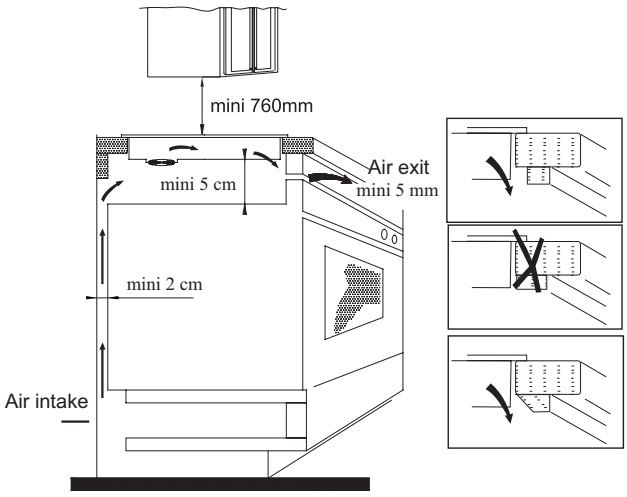
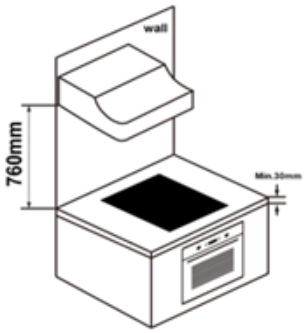


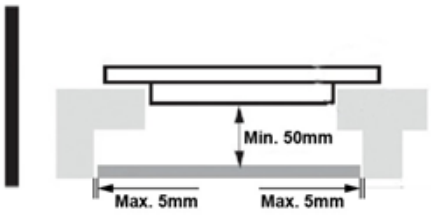
Figure (2)



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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

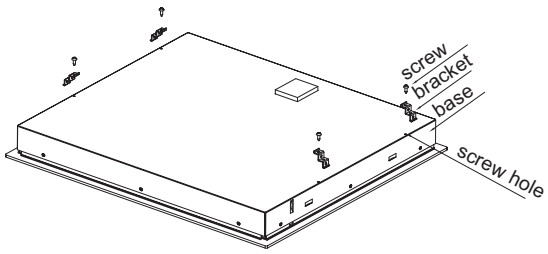


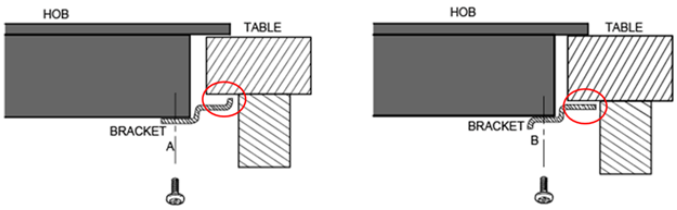
Note:There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Note: Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

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





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

Warnings:

(1) The induction hobm ust be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

(2) The induction hobm ust not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer a nd adhesive should be heat-resistant.

(6) A steam cleaner is not to be used.

4. **Connection to power supply**

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

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

Figure (3)

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

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

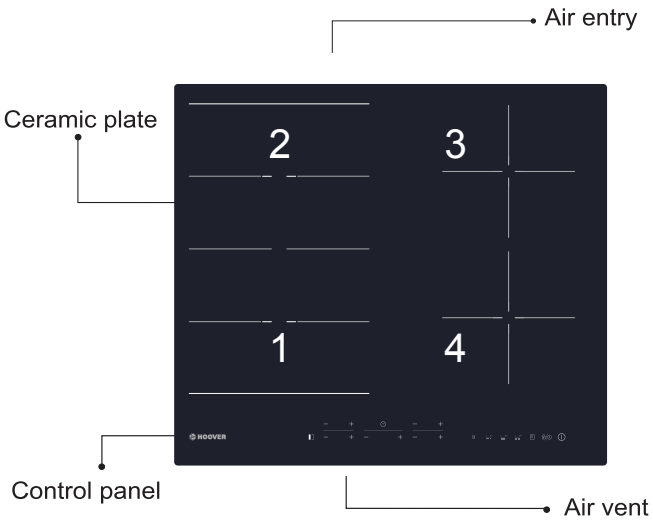
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

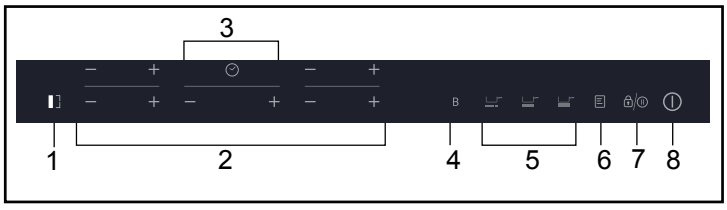
The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Note: he bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



1. Flexi key
2. Power regular key
3. Timer regular key
4. Booster
5. Special function
6. Memory
7. Lock or Pause
8. On/Off

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 induction zone. 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 two minutes.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #1 and #2 is not higher than 3600W.

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.

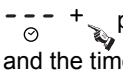


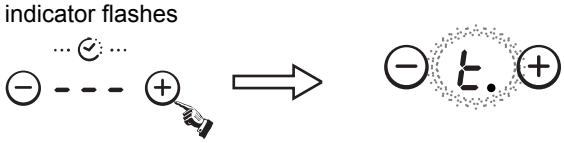
Timer function

If more than 1 zone is switch on :

- activate the selected zone by pushing "+" or "-" key of that zone,the corresponding digits will be flashing.



- then press the " + " or " - " timer key  power level indicator flashing and showing " t" and the timer indicator flashes



- To begin with the indicator shows"0: 10",set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.
- Then set the time for between 1 minute and 9 hours 59 minutes by pressing the "+" or "-" key.
- Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .
- Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .
- You can set the power level during the timer mode.

If the timer is set on more than 1 zone:

- Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.



- on the timer display will be shown the timer than will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing.Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switch off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.



- If the timer is set but not active on any zone, it will work simply as timer countdown.

Note:

1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
4. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to"0", time is cancelled.

Pause mode

○ **To enter pause mode:**

When the cooking zones are running, press the " 🔒 " key, all the indicators show " 11 " and the and stop heating.

At this moment only " 🔒 " and " ⏻ " key can be operated.



○ **To exit pause mode:**

Press the " 🔒" key again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

Note:

1.Press the " 🔒" key less than 3 seconds which is pause mode;

1.Press the " 🔒 " key more than 3 seconds which is lock function;

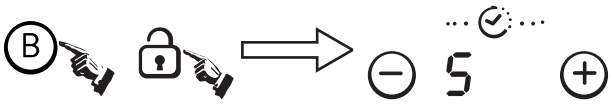
Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

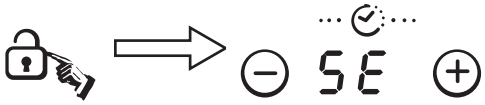
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

Power Management Operation:

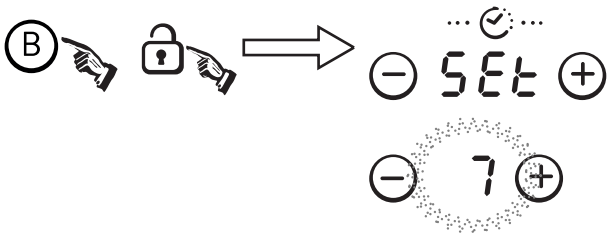
○ Press the " Ⓑ" and "🔒 " key simultaneously, with the timer indictor showing " 5 ".



○ Then press the " 🔒 " key , with the timer indictor showing " 5E ".



○ Then press the " Ⓑ" and " 🔒" key simultaneously, with the timer indictor showing " 5Et ", and the power level indictor showing " 7 "which means power level 7, The default mode is on 7.2Kw.



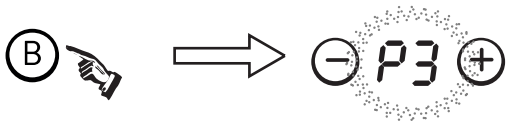
○ Press the " ⏻" key to exit power management function.



To switch to another level:

○ Keep pressing the " Ⓑ" key, power level will be switched every 5 seconds. There are 5 power levels, from " P3 " to " P7 ". The power level indicator will show one of them.

"P3" : the maximum power is 2.8Kw.
"P4" : the maximum power is 3.5Kw.
"P5" : the maximum power is 4.5Kw.
"P6" : the maximum power is 5.8Kw.
"P7" : the maximum power is 7.2Kw.



○ In this process, the buzzer sounds long for confirmation. press the " ⏻" key to exit and turn off the hob.

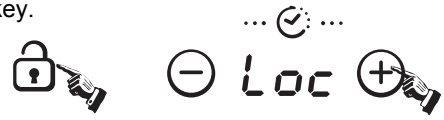
Instructions for Use

Safety mode

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

○ **Lock:**

In working mode, press the " 🔒 " key for 3 second, 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.

Special function

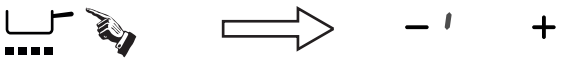


SIMMERING key (level 1) | MEDIUM key (level 8) | HIGH key (level 15)

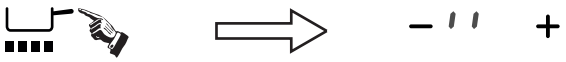
○ Ativate the selected zone by pushing "+" or "-".



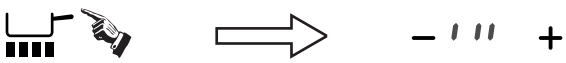
press the SIMMERING key, the indicator will be show "1 "



press the MEDIUM key, the indicator will be show "11 "



press the HIGH key, the indicator will be show "111 "



Memory function

You can use the memory function to store the power level settings and duration for one zone.



Recording

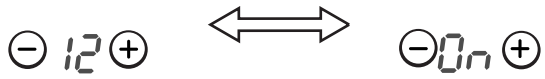
○ press the" ☰ " key, with the timer indictor showing "r0", "r0 "means "no cooking cycle in memory". hold down the memory key for 3 seconds, with the timer indicator show "rEC".



○ Select the desired cooking zone by pressing the "+" or "-" key, with the power level indicator of that zone flashing, recording is started.



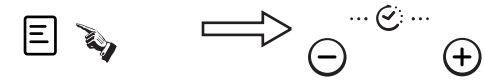
the power level indicator showing "On" and power level alternately.



○ The maximum number of operations is 10 power level variations in 8 hours. Any power level variation lasting less than 15 seconds will not be recorded.

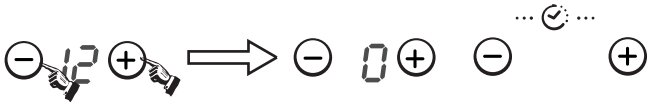
Stop recording

Press again the memory key, "rEC " will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored



OR

Switch off the corresponding cooking zone by pressing "+" and "-" simultaneously or by setting the power level to 0 , "rEC " will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored.



OR

Remove the pan from the corresponding cooking zone. When the zone detects missing pan,then " rEC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored

OR

Do more than 10 power level setting variations, "rEC" will be no more display on

OR

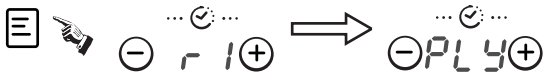
switch off the hob,in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

OR

switch off the a recorded cooking zone before 15 second since the starting of the recording in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

Execute a recorded cooking cycle

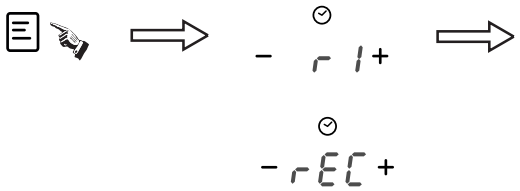
- Press the memory key, the timer indicator displays "r 1",wait for 5 seconds, then displays"PLY". The zone corresponding at the recorded cooking cycle will switch on and starts performing the cycle.



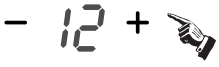
- If the corresponding zone was already on, the recorded cooking cycle will take the priority and be performed.
- If during the execution of a recorded cooking cycle on the corresponding zone “+” or “-” key,the recorded cooking cycle is aborted and normal managing is restored.anyway the stored cooking cycle is kept in memory.

How to record one new cooking cycle if we have already recorded one:

- Hold down the" ☰ " key for a while,and the "r 1" will appear. "r 1" means "cooking zone stored in memory".
- Then the"rEC" will be displayed,



- Activate the cooking zone we want to record by pressing"+" or "-", the recording of the cycle on the selected zone starts.



FLEXIBLE AREA

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

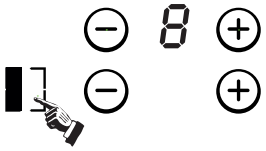
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

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.

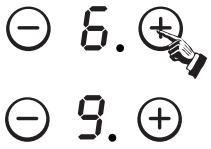
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

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	2000	3000
2	2000	3000
Flexible Area	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Pan Dimension

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Flexi Zone	220	220x400

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

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil

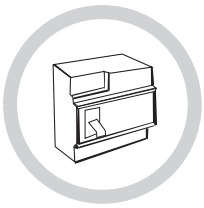


Iron plate

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.



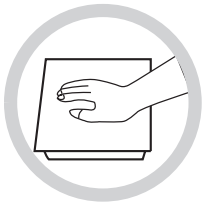
Never wash the induction hob directly with water.



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.



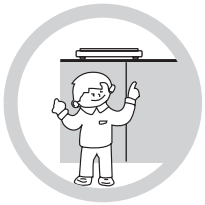
If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



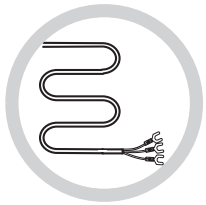
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



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



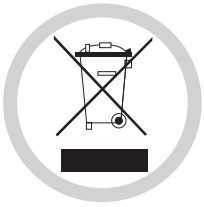
Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



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/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, 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.

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

Umístěním označení CE na tento produkt prohlašujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky evropské bezpečnosti, ochrany zdraví a životního prostředí, které jsou uvedené v právních předpisech platné pro tento produkt. Součásti tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s: NAŘÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty,

jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.

- Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním. Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

  POZOR: Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

  VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.
  - Vždy používejte odpovídající nádobí.
  - Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
  - Nic nepokládejte na ovládací panel.
  - Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
  - Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
  - - Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
  - Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením

víka. - POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky HOOVER . Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.

Prosím přečtěte si pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

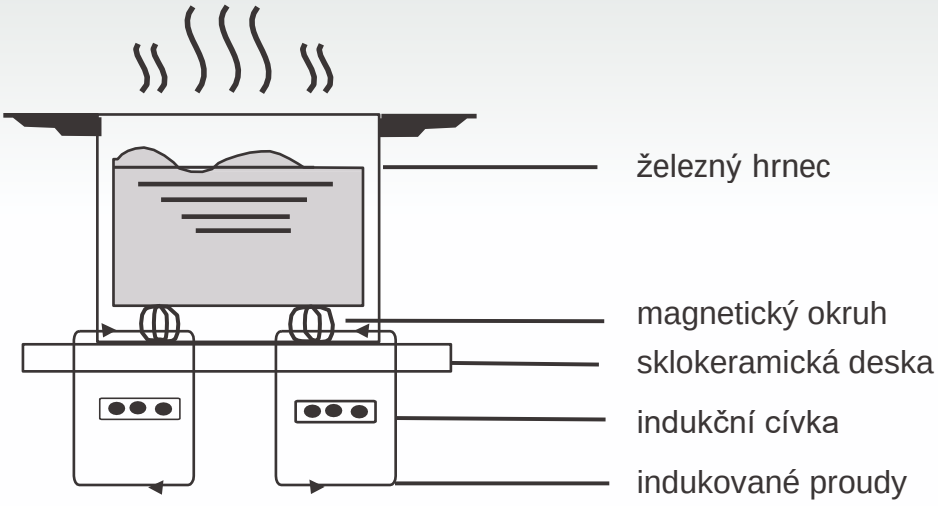
Představení výrobku

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

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

Pracovní princip

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



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.
V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si vyhrazujeme právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

- **Ochrana proti přehřátí**
  Snímač sleduje teplotu ve varných zónách. Když teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.

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

- **Varování před zbytkovým teplem**
  Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno "H", aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.

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

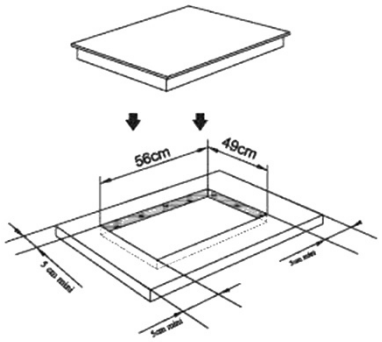
Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~5	8 hodiny
6~10	4 hodiny
11~14	2 hodiny
15	1 hodiny

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.
Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

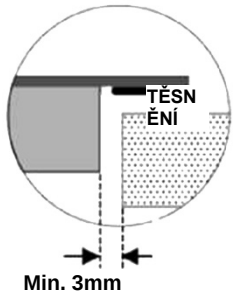
Instalace

1. Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.
Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5 cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál (dřevo nebo podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nesmí být použit jako pracovní povrchový materiál, pokud není impregnován), aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem nebo větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Jak je znázorněno na obrázku (1):

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

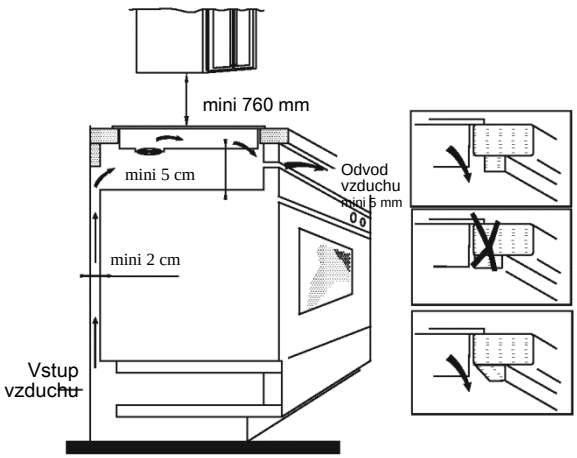


Obrázek (1)

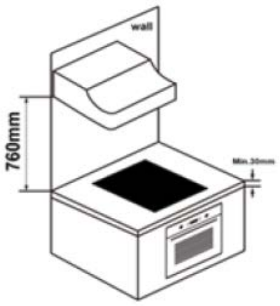


2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána, a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován.

   Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.



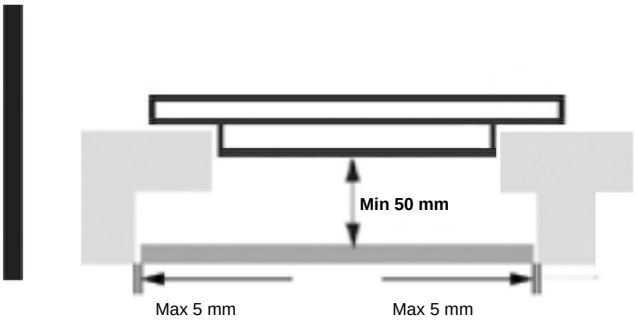
Obrázek (2)



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

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

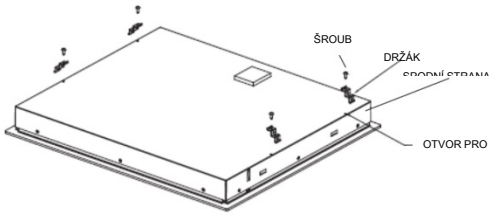
Přesvědčte se, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod ani odvod vzduchu nejsou ucpané. Aby nedošlo k náhodnému dotyku přehřátého dna varné desky nebo neočekávanému zásahu elektrickým proudem při práci, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní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

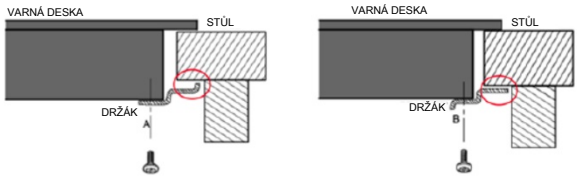


Poznámka: V okolí varné desky jsou ventilační otvory. Při umisťování varné desky do její polohy MUSÍTE zajistit, aby tyto otvory neblokovala kuchyňská linka.

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

3. Desku připevněte ke kuchyňské lince pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.





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

Varování:

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

4. Připojení k napájení

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

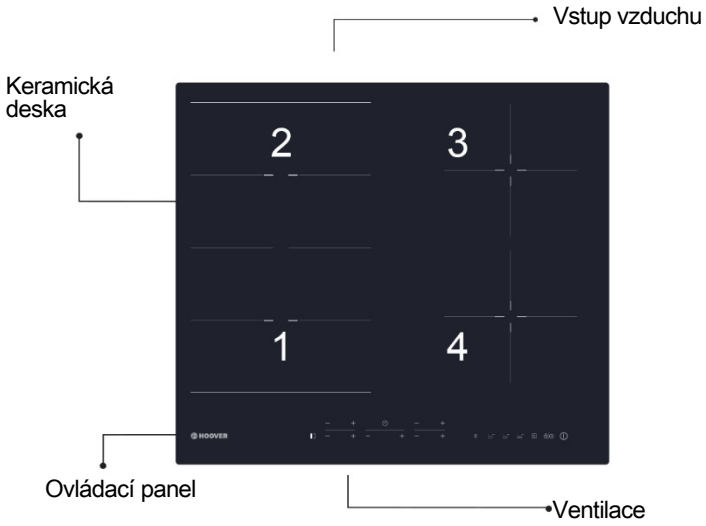
Napětí	Připojení vodičů
380-415V 3-N	1 L1 (černá) 2 L2 (hnědá) 3 4 N (modrá) 5 (žlutá/zelená)
220-240V	1 2 L (černá a hnědá) 3 4 N (modrá) 5 (žlutá/zelená)

Obrázek (3)

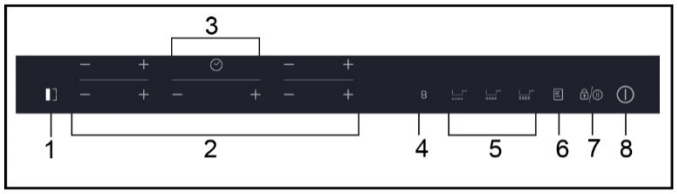
Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám. Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním mezerou 3 mm mezi kontakty. Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

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

Schéma indukční varné desky:



Schematický diagram ovládacího panelu



1. Tlačítko Flexi
2. Tlačítko napájení
3. Tlačítko časovače
4. Booster
5. Speciální funkce
6. Paměť
7. Zámek nebo pauza
8. Zap/Vyp

Návod k použití

Po zapnutí napájení bzučák jednou zazní a všechny indikátory se na jednu sekundu rozsvítí a pak zhasnou. Varná deska je nyní v pohotovostním režimu. Umístěte nádobu do středu varné zóny.

Pokyny k provozu

- Stiskněte tlačítko " ⏻", všechny indikátory zobrazí "- -".



Zvolte pro příslušnou indukční zónu stupeň výkonu stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Začněte tím, že indikátor zobrazí "8"nebo "1" stisknutím tlačítka "+" nebo "-". Upravte nahoru nebo dolů stisknutím tlačítka "+" nebo "-".



Pokud stisknete tlačítka "+" a "-" současně, nastavení napájení se vrátí na "0" a varná zóna se vypne.



POZN.: Pokud je tlačítko "⏻" stisknuté, indukční varná deska se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během dvou minut nedojte k žádné další činnosti.

*Při normálním provozním režimu, při jakékoli úrovni výkonu, maximální celkový výkon zón #1 a #2 není vyšší než 3600W.

Funkce Boost

Stiskněte tlačítko "Ⓑ", zobrazení indikátoru úrovně výkonu "b".



Varování:

1. Funkce boost funguje pouze po dobu 5 minut, po této době se varná zóna vrátí do původního nastavení.
2. Funkce zesilovače výkonu (boost) funguje na všech varných zónách.
3. Když je funkce zesilovače výkonu aktivována u 1. nebo 3. varné zóny, je varná zóna PRO automaticky omezena na úroveň 2.
   Naopak, je-li funkce zesilovače výkonu (boost) aktivována u varné zóny PRO, jak 1., tak 3. varná zóna jsou automaticky omezené na úroveň 2.

Zrušení režimu "BOOST“

Režim zesilovače výkonu „Boost“ zrušíte stisknutím ovladače „+“ nebo „-“ odpovídající zóny.



Funkce časovače

Pokud je zapnuta více než 1 zóna:

- Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka "+" nebo "-" , příslušné číslice budou blikat,



- potom stiskněte " + " nebo " - " tlačítko časovače indikátoru úrovně výkonu bliká a ukazuje " t " a indikátor časovače bliká



- Začněte tím, že indikátor zobrazí "0:10", nastavte čas stisknutím tlačítka "+" nebo "-" . Po nastavení času můžete zvolit úroveň výkonu varné zóny.
- Poté nastavte čas stisknutím tlačítka "+" nebo "-" v rozmezí od 1 minuty až po 9 hodin 59 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka "+" prodloužíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko "+" podržíte stisknuté, tak se čas prodlouží o 10 minut. Když čas přesáhne 1 hodinu, podržením stisknutého tlačítka "+" ho prodloužíte o 30 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka "-" snížíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko "-" podržíte stisknuté, tak se čas sníží o 10 minut. Když čas přesáhne 2 hodiny, podržením stisknutého tlačítka "-" ho snížíte o 30 minut.
- Během režimu časovač můžete nastavit úroveň výkonu.

Pokud je časovač nastaven na více než 1 zónu:

- Časovač lze nastavit na všechny 4 varné zóny. Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí.



- Na displeji časovače se zobrazí časovač, který vyprší nejdříve. Bod dotyčné zóny bude zapnutý, ale nebude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Poté se zobrazí nový první limit časovače a příslušná zóna bude mít blikající bod.



- Pokud je časovač nastaven, ale není aktivní v žádné zóně, bude jednoduše fungovat jako časovač odpočítávání.

Poznámka:

1. Pokud je časovač 0 minut, časovač se zruší.
2. Po uplynutí se příslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení časovače časový indikátor bliká po dobu 5 sekund, nastavený čas se automaticky potvrdí.
4. V režimu časovače stiskněte tlačítko "+" nebo "-" současně, nastavení časovače se vrátí na "0", čas se zruší.

Režim pauzy

o **Vstup do režimu pauzy:**

Když jsou v provozu všechny varné zóny, stiskněte tlačítko " ",

všechny indikátory ukazují " " a zastaví se ohřev.

V tuto chvíli lze ovládat pouze tlačítko „ “ a „⏻“.



o Výstup z režimu pauzy:

Stiskněte znovu tlačítko „ “ a displeje zobrazí původní nastavení a varné zóny stále udržují ohřev.

Poznámka:

1. Stiskněte tlačítko " " po dobu méně než 3 sekund, což je režim pauzy;

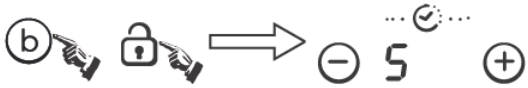
1. Stiskněte tlačítko " " po dobu více než 3 sekund, což je režim zámku;

Funkce Řízení výkonu

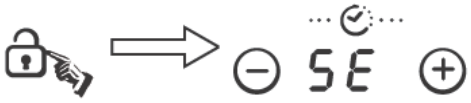
Je možné nastavit maximální úroveň výkonu pro indukční varnou desku a volit různé výkonové rozsahy.
Indukční varné desky se mohou automaticky samy omezit, aby pracovaly při nižší úrovni výkonu a nedošlo k přetížení.

Operace Řízení výkonu:

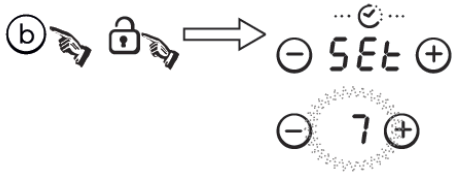
o Stiskněte tlačítka " " a " " zároveň, indikátor časovače ukazuje " ".



Pak stiskněte tlačítko " ", indikátor časovače ukazuje “ ”



Pak stiskněte tlačítka " " a " ” zároveň, indikátor ukazuje " ", a indikátor úrovně výkonu ukazuje " ", což znamená úroveň výkonu 7. Výchozí režim je na 7,2 kW.



o Stisknutím tlačítka " " opustíte funkci řízení výkonu.



Chcete-li přepnout na jiný výkon:

o Držte stisknuté tlačítko " ", úroveň výkonu se přepne každých 5 sekund. Existuje 5 úrovní výkonu, od „P3 do „P7“. Ukazatel úrovně výkonu zobrazí jednu z nich.

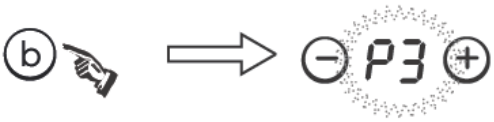
"P3" : Maximální příkon je 2,8 kW.

"P4" : Maximální příkon je 3,5 kW.

"P5" : Maximální příkon je 4,5 kW.

"P6" : Maximální příkon je 5,8 kW.

“P7” : Maximální příkon je 7,2 kW



o Během tohoto procesu dlouze zazní alarm jako potvrzení, stisknutím tlačítka “⏻” se vrátíte zpět a varnou desku vypnete.

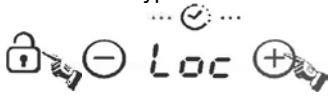
Návod k použití

Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční varná deska vybavena blokovacím zařízením.

○ **Zamknutí:**

V pracovním režimu stiskněte tlačítko "🔒" na 3 sekundy, varná deska se poté přepne do režimu zámku, časovač zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka se vypnout kromě tlačítka "⏻".



V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko "zámek", varná deska se přepne do režimu zámku, časovač zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka jsou vypnutá. Časovač na chvíli zobrazí "LOC" a pak se vypne.

Pokud stisknete ovladač ⏻, na chvíli se zobrazí „LOC".

○ **Odemknutí:**

Podržte stisknuté tlačítko "zámek" po dobu 3 sekund a funkce zámku se deaktivuje

Speciální funkce

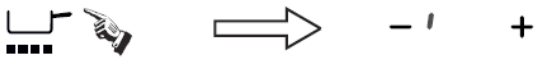


Tlačítko MÍRNĚ (úroveň 1) | Tlačítko STŘEDNĚ (úroveň 8) | Tlačítko VELMI (úroveň 15)

o Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka "+" nebo "-"



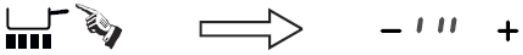
Pokud stisknete tlačítko MÍRNĚ, indikátor zobrazí "1"



Pokud stisknete tlačítko STŘEDNĚ, indikátor zobrazí "11"



Pokud stisknete tlačítko VELMI, indikátor zobrazí "111".



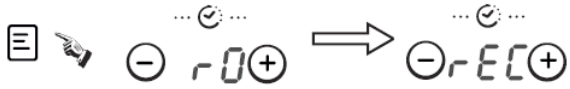
Funkce paměti

Funkci paměti můžete použít k uložení nastavení úrovně výkonu a doby trvání pro jednu zónu.



Záznam

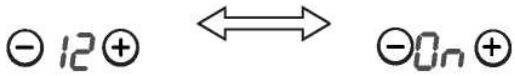
o Stiskněte tlačítko "📋", indikátor časovače zobrazuje "r0","r0", to znamená "v paměti není žádný cyklus vaření". Podržte stisknuté tlačítko paměti po dobu 3 sekund, indikátor časovače zobrazí "rEC".



o Stisknutím tlačítka "+" nebo "-" zvolte požadovanou varnou zónu, s blikáním indikátoru úrovně výkonu této zóny se spustí záznam.



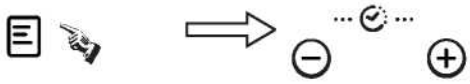
indikátor úrovně výkonu ukazuje střídavě "Zapnuto" a úroveň výkonu.



o Maximální počet operací je 10 variant úrovní výkonu za 8 hodin. Jakákoliv změna úrovně výkonu trvající méně než 15 sekund nebude zaznamenána.

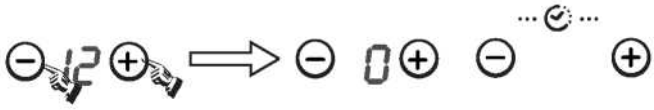
Zastavení zaznamenávání

Znovu stiskněte tlačítko paměti, "rEC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží



NEBO

Vypněte příslušnou varnou zónu současným stisknutím "+" a "-" nebo nastavením úrovně výkonu na 0, "rEC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží.



NEBO

Odstraňte nádobu z příslušné varné zóny. Když zóna zjistí chybějící nádobu, pak "rEC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží

NEBO

Proveďte více než 10 variant nastavení úrovně výkonu, "rEC se nebude již dále zobrazovat

NEBO

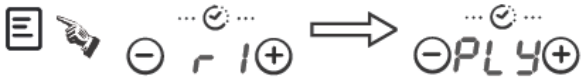
vypněte varnou desku, v takovém případě se záznam cyklu vaření automaticky zruší,

NEBO

vypněte zaznamenanou varnou zónu dříve, než uplyne 15 vteřin od spuštění zaznamenávání, v takovém případě se zaznamenávání cyklu vaření automaticky zruší.

Provedení zaznamenaného cyklu vaření"

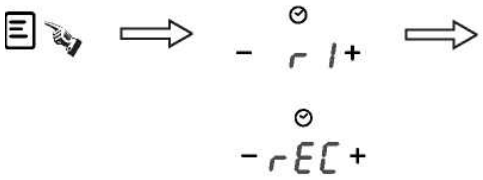
- Stiskněte tlačítko paměti, zobrazí se indikátor časovače "r 1".počkejte 5 sekund, pak sezobrazí"PLY". Zóna, která odpovídá zaznamenanému cyklu vaření, zapne a spustí provedení cyklu.



- Pokud byla tato zóna již zapnutá, zaznamenaný cyklus vaření dostane přednost a bude proveden.
- Pokud během provádění zaznamenaného cyklu vaření na příslušné zóně stiskněte tlačítko "+" nebo "-", zaznamenaný cyklus vaření se přeruší a obnoví se normální řízení, přičemž uložený cyklus vaření je uchován v paměti.

Jak zaznamenat jeden nový cyklus vaření, pokud jsme již jeden zaznamenali:

- Podržte chvíli stisknuté tlačítko "" a objeví se "r 1", přičemž "r 1" znamená "varná zóna uložena v paměti".
- Pak se zobrazí "rEC".



- Aktivujte varnou zónu, kterou chcete zaznamenat stisknutím tlačítka "+" nebo "-", spustí se záznam cyklu ve zvolené zóně.



FLEXIBILNÍ OBLAST

Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.

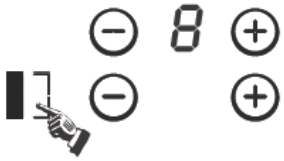
Flexibilní oblast je tvoření dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci v jedné zóně, se část, která není pokryta nádobím, automaticky po jedné minutě vypne.

Pro správnou detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla musí být nádobí správně umístěno:

- Na přední nebo zadní straně flexibilní zóny, pokud je nádobí menší než 22 cm.
- Kdekoliv s větším nádobím

Jako velká zóna

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



Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.

Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.

Chcete-li přidat další hrnec, znovu stiskněte určená tlačítka, abyste detekovali nádobí.

Deaktivace souvislé zóny

Resetováním výkonu souvislé zóny nebo opakovaným stiskem tlačítka pro souvislou zónu

Jako dvě nezávislé zóny

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



Maximální výkon varných zón je následující:

Zóna ohřevu	Normální	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Flexibilní oblast	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

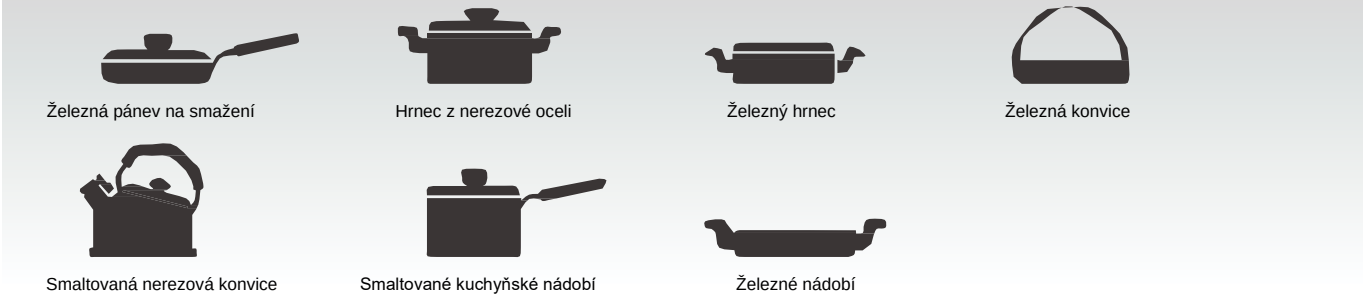
Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobena.

Rozměry nádob

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Zóna Flexi	220	220 x 4 000

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

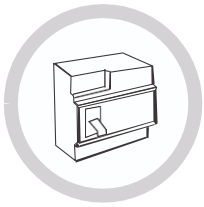
Výběr varných nádob



Můžete mít řadu různých varných nádob

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

Bezpečnostní upozornění a údržba:



Musí se použít speciální vzduchový spínač ochrany napájení.



Pouze pro vnitřní použití.



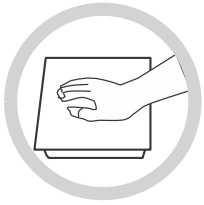
Indukční varnou desku nikdy neumývejte přímo vodou.



Pod varnou deskou neskladujte žádné čisticí prostředky nebo hořlavé materiály.



Uzavřené nádoby před ohřevem vždy otevřete, jinak by mohly explodovat.



Pokud je varná zóna delší dobu zapnutá, povrch zůstává po určitou dobu horký – a proto se keramického povrchu nedotýkejte.



Občas zkontrolujte, zda nic (např. sklo, papír apod.) nebrání vstupu vzduchu pod indukční varnou desku.



Na varné desce nenechávejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.



Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku v blízkosti jiného zařízení, které vytváří vysokou teplotu, jako je např. plynový sporák nebo parafínový ohřívač.



Nikdy nenechávejte indukční varnou desku zapnutou bez jídla, jinak by mohla být ovlivněna její provozní výkonnost a mohlo by dojít k nebezpečí.



Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



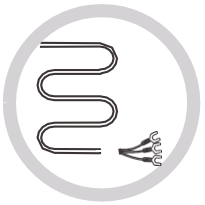
Na varnou desku nepokládejte hrbolaté nebo nerovné nádoby, které by mohly poškodit keramický povrch.



Indukční varnou desku pravidelně očistěte, abyste zabránili vnikání cizích předmětů do ventilátoru, a tak zabráníte nesprávnému fungování zařízení.



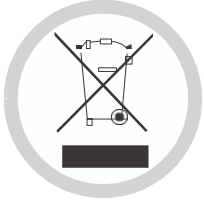
Zachovejte odstup dětí a nedostatečně opatrných osob od spotřebiče.
Nikde je nenechte jej používat bez dozoru.



Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by jej vyměnit servisní zástupce nebo jiná vhodně kvalifikovaná osoba.

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo nebyly touto osobou poučeny ohledně používání spotřebiče.

Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.



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

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.
Symbol na spotřebiči nebo na přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

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

Čištění a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícími způsoby:

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

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

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

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

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

Služba péče o zákazníky

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

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

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

Zvláštní prohlášení

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

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

Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče HOOVER. Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

Z oznako CE na izdelku na lastno odgovornost izjavljamo, da je izdelek skladen z vsemi evropskimi predpisi o varnosti in zdravju ter z okoljskimi določbami, ki se nanašajo na uporabo tovrstnih izdelkov. Deli te naprave so po potrebi skladni z: UREDBO EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- NIKOLI ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.
- OPOZORILO: Če je površina kuhalne plošče počena, izklopite napravo, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na površino kuhalne plošče ne polagajte kovinskih

predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.

- Pred odpiranjem pokrova morate obrisati morebitno razlito tekočino.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalčeva pooblaščena servisna služba ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna.

  POZOR: Da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kuhalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

  OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravi. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.

  - Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
  - Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
  - Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
  - Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.

- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili o napeljavi.
- - V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena. - POZOR: Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče **HOOVER**. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

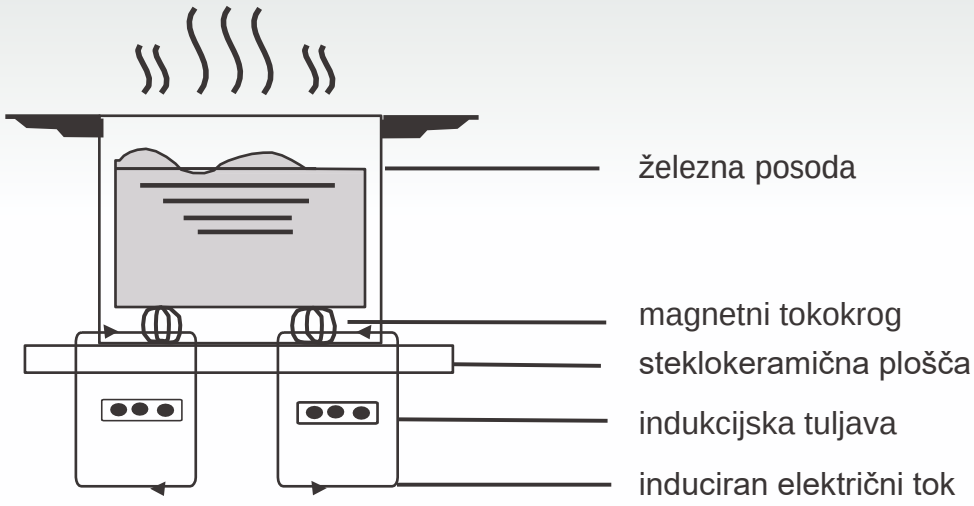
Predstavitev izdelka

Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse vrste kuhanja, saj je opremljena z elektromagnetnimi kuhališči, mikroračunalniškim krmiljenjem in številnimi drugimi funkcijami, s čimer je idealna izbira za današnje družine.

Indukcijska kuhalna plošča HOOVER je izdelana iz posebnih uvoženih materialov, zato je izjemno prijazna do uporabnika, trpežna in varna.

Način delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je sestavljena iz indukcijske tuljave, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok prek tuljave ustvarja močno magnetno polje. To ustvarja številne vrtince, ki ustvarjajo toploto, ki se nato prek kuhališča prenese na posodo.



Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.
Družba HOOVER si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadarkoli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

- **Zaščita pred pregrevanjem**
  Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.

- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**
  Če na kuhalno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglaša brenčalo, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

- **Opozorilo za preostalo toploto**
  Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikate.

- **Samodejen izklop**
  Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi:

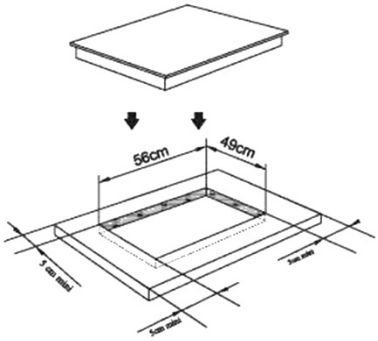
Stopnja moči	Ogrevano območje se samodejno izklopi po:
1–5	8 urah
6–10	4 urah
11–14	2 urah
15	1 uri

Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.
Opozorilo: Osebe s srčnim spodbujevalnikov se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

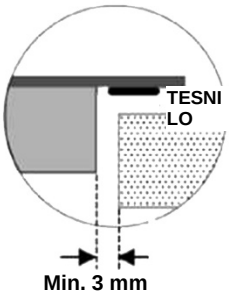
Vgradnja

1. V delovno površino izrežite luknjo ustrezne velikosti, kot prikazuje skica.
Okoli luknje mora ostati še vsaj 5 cm površine, da lahko kuhalno ploščo vgradite in uporabljate.
Debelina delovne površine mora biti vsaj 30 mm.
Izdelana mora biti iz izoliranega in na vročino odpornega materiala (za delovno površino ne smete uporabljati lesa ali podobnega vlaknastega oz. higroskopnega materiala, razen če je impregniran), da se izognete električnemu udaru in večjim deformacijam, ki jih povzroči toplota s kuhalne plošče. Kot prikazuje Slika (1):

Opomba: Zaradi varnosti mora biti razdalja med robovi kuhalne plošče in notranjo površino delovne plošče vsaj 3 mm.

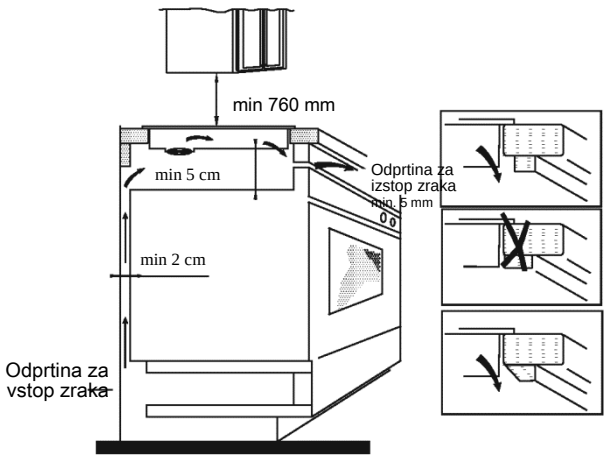


Slika (1)

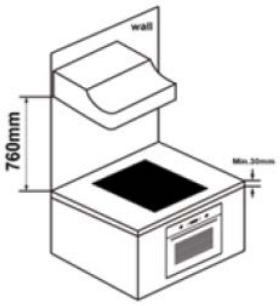


2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite.

   Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje Slika 2.



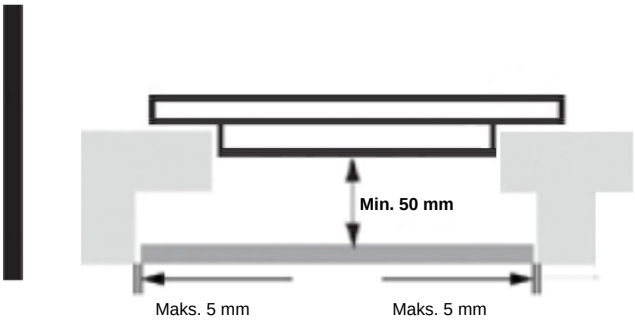
Slika (2)



Opomba: Zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhalno ploščo in visečo kuhinjsko omarico vsaj 760 mm.

OPOZORILO: ZAGOTAVLJANJE USTREZNEGA PREZRAČEVANJA

Zagotovite, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Da se ne bi po nesreči dotaknili pregretega spodnjega dela kuhalne plošče ali da med delovanjem ne bi prišlo do električnega udara, morate na minimalni razdalji 50 mm od spodnjega dela kuhalne plošče z vijaki pritrditi leseno ploščo. Upoštevajte spodnje zahteve.

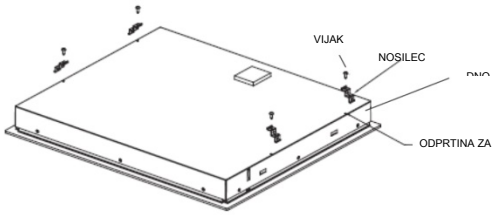


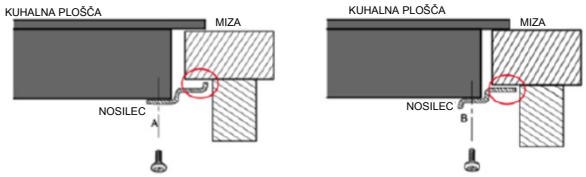
Opomba: Na zunanjih robovih kuhalne plošče so odprtine za prezračevanje. Pri vgradnji kuhalne plošče MORATE zagotoviti, da delovna plošča ne prekrije teh odprtin.

Opomba: Upoštevajte, da mora biti lepilo, s katerim je plastični ali leseni material prilepljen na pohištvo, odporno na temperature nad 150 °C, da se plošča ne odlepi.

Zadnja stena in sosednje površine morajo prenesti temperaturo okrog 90 °C.

3. Kuhalno ploščo pritrdite na delovno ploščo s štirimi nosilci na dnu kuhalne plošče. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne plošče.





Opomba: Po vgradnji se nosilci nikakor ne smejo dotikati notranje površine delovne plošče (glejte sliko).

Opozorila:

(1) Indukcijsko kuhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljen strokovnjak. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Kuhalne plošče nikoli ne vgrajujte sami.
(2) Indukcijske kuhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
(3) Indukcijsko kuhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
(4) Stena in območje nad kuhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
(5) Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.
(6) Ne smete uporabljati parnega čistilnika.

4. Priključitev na električno omrežje

Skladno z veljavnim standardom morate vtičnico povezati z enopolnim prekinjalom. Priključitev je prikazana na Sliki 3.

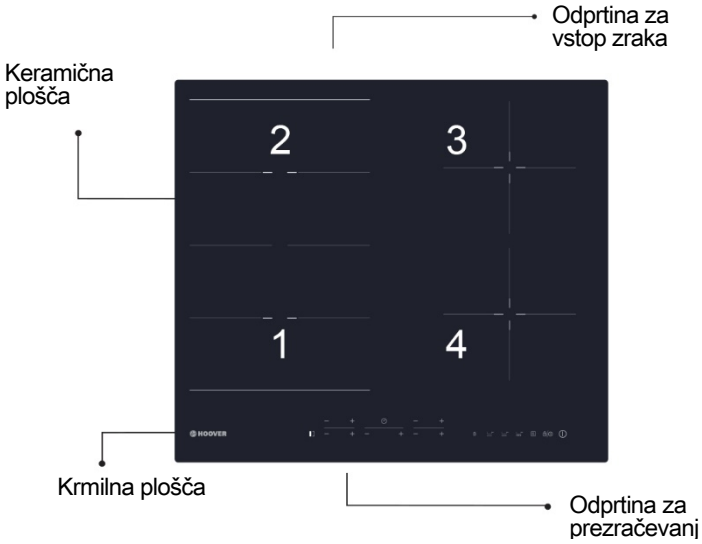
Napetost	Električna povezava
380–415V 3-N	1 (L1) Črna; 2 (L2) Rjava; 3, 4 (N) Modra; 5 Rumena/zelena
220–240V	1, 2 (L) Črna in rjava; 3, 4 (N) Modra; 5 Rumena/zelena

Slika (3)

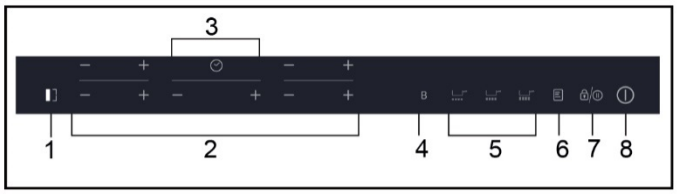
Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti tehnik z ustreznim orodjem, da preprečite morebitne nesreče
Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
Stanje kabla je treba redno preverjati.
Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Opomba: Po vgradnji nimate dostopa do spodnje površine in napajalnega kabla kuhalne plošče.

Skica indukcijske kuhalne plošče:



Skica upravljalne plošče



1. Fleksibilna tipka
2. Tipka za nastavitev moči
3. Tipka za nastavitev časa
4. Segrevanje z ojačano močjo
5. Posebna funkcija
6. Spomin
7. Tipka za zaklepanje ali premor
8. Vklop/Izklop

Navodila za uporabo

Ko vklopite kuhalno ploščo, se oglasi zvočni signal, vsi indikatorji pa se osvetlijo za eno sekundo in nato ugasnejo. Kuhalna plošča je zdaj v stanju pripravljenosti. Postavite posodo na sredino kuhališča.

Delovna navodila

- Ko pritisnete tipko »⏻«, vsi indikatorji kažejo »- -«.



Izberite stopnjo moči, tako da pritisnete tipko »+« ali »–« za izbrano kuhališče. Na indikatorju se najprej prikaže »8« ali »1«. Prilagodite stopnjo s pomočjo tipke »+« ali »–«.



Če hkrati pritisnete tipki »+« in »–«, nastavitev stopnje preklopi nazaj na »0« in kuhališče se izklopi.



Opomba: Ko je pritisnjena tipka »⏻«, indukcijska kuhalna plošča preklopi v stanje pripravljenosti, če v dveh minutah ne pritisnete druge tipke.

*V normalnem načinu delovanja pri kateri koli stopnji moči največja skupna moč kuhališč št. 1 in št. 2 ne preseže 3600 W.

Funkcija segrevanja z ojačano močjo

Če pritisnete tipko »Ⓑ«, indikator stopnje moči prikaže »b«.

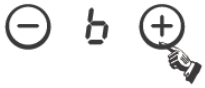


Opozorilo:

1. Funkcija segrevanja z ojačano močjo deluje pet minut, nato pa kuhališče preklopi na prej nastavljeno stopnjo.
2. Ta funkcija deluje na vseh kuhališčih.
3. Ko vklopite funkcijo segrevanja z ojačano močjo na prvem ali tretjem kuhališču, je moč kuhališča PRO samodejno omejena na stopnjo 2.
   Če pa vklopite funkcijo segrevanja z ojačano močjo na kuhališču PRO, je moč prvega in tretjega kuhališča samodejno omejena na stopnjo 2.

Izklop načina segrevanja z ojačano močjo

Način segrevanja z ojačano močjo izklopite s pritiskom na tipko »+« ali »–« za ustrezno kuhališče.



Funkcija časovnika

Če je vklopljeno več kot eno kuhališče:

o Vklopite izbrano kuhališče s pritiskom tipke »+« ali »–« za ustrezno kuhališče. Utripale bodo ustrezne številke.



o Nato pritisnite tipko časovnika »+« ali »–«. Utripal bo indikator stopnje moči, ki bo pokazal »t«, in indikator časovnika.



o Na začetku indikator kaže »0:10«. Nastavite čas s pritiskom na tipko »+« ali »–«. Po nastavitvi časa lahko izberete stopnjo moči kuhališča.

o Nato s tipko »+« ali »–« nastavite čas med 1 minuto ter 9 urami in 59 minutami.

o Če tipko »+« pritisnete enkrat, čas podaljšate za eno minuto. Če tipko »+« pritisnete in zadržite, čas podaljšate za deset minut. Če tipko »+« pritisnite in zadržite, ko čas preseže eno uro, čas podaljšate za 30 minut.

o Če tipko »–« pritisnete enkrat, čas skrajšate za eno minuto. Če tipko »–« pritisnete in zadržite, čas skrajšate za deset minut. Če tipko »+« pritisnite in zadržite, ko čas preseže dve uri, čas skrajšate za 30 minut.

o V načinu časovnika lahko nastavljate stopnjo moči.

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

o Časovnik lahko nastavite na vseh štirih kuhališčih. Ko hkrati nastavite čas za več kuhalnih con, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhalnih con.



o Na prikazovalniku časovnika je prikazan čas, ki najprej izgine. Pika ustreznega območja bo prikazana, ampak bo utripala. Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se pokaže nov časovnik in pri ustreznem kuhališču začne utripati pika.



o Če je časovnik nastavljen, toda ni vklopljen za nobeno kuhališče, deluje kot odštevalnik časa.

Opomba:

1. Ko časovnik pokaže 0 minut, se izklopi.
2. Ko čas poteče, se ustrezno kuhališče izklopi.
3. Če po nastavitvi časovnika indikator 5 sekund utripa, je nastavljen čas samodejno potrjen.
4. V načinu časovnika se s hkratnim pritiskom tipke »+« ali »–« nastavitev povrne na »0«, časovnik pa je preklican.

Navodila za uporabo

Način premora

o Vklop načina premora:

Ko so kuhališča vklopljena, pritisnite tipko »🔒«. Vsi indikatorji kažejo » 11 « in segrevanje se konča.

Zdaj lahko uporabljate samo tipki »🔒« in »⏻«.



o Izklop načina premora:

Znova pritisnite tipko »🔒«. Prikazovalniki pokažejo prvotno nastavitev in segrevanje kuhališč se nadaljuje.

Opomba:

1. Če pritisnete tipko »🔒« za manj kot 3 sekunde, vklopite način premora.

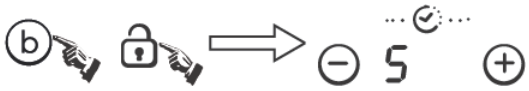
1. Če pritisnete tipko »🔒« za več kot 3 sekunde, vklopite funkcijo zaklepanja.

Funkcija uravnavanja moči

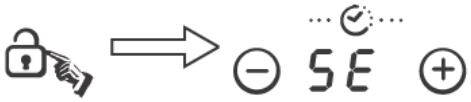
Indukcijski kuhalni plošči lahko nastavite največjo stopnjo moči, pri čemer lahko izbirate med različnimi stopnjami.
Indukcijske kuhalne plošče lahko samodejno omejijo stopnjo delovanja tako, da delujejo pri nižji moči, kar zmanjša tveganje preobremenitve.

Delovanje uravnavanja moči:

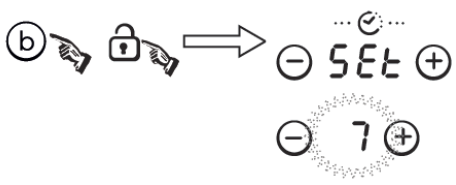
o Hkrati pritisnite tipki »Ⓑ« in »🔒«. Indikator časovnika kaže »5«.



o Nato pritisnite tipko »🔒«. Indikator časovnika kaže »5E«.



o Nato hkrati pritisnite tipki »ⓑ« in »🔒«. Indikator časovnika kaže »5Et«, kazalnik stopnje moči pa kaže » «, kar pomeni stopnjo moči 7. Privzet način je 7,2 Kw.



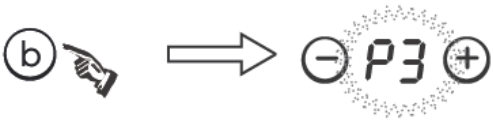
o Pritisnite tipko »⏻« za izhod iz funkcije uravnavanja moči.



Sprememba stopnje moči:

o Če večkrat pritisnete tipko »Ⓑ«, se bo stopnja moči spremenila vsakih 5 sekund. Na voljo je pet stopenj, tj. od »P3« do »P7«. Indikator stopnje moči bo prikazal izbrano stopnjo.

"P3" : največja dosežena moč delovanja je 2,8 Kw.
"P4" : največja dosežena moč delovanja je 3,5 Kw.
"P5" : največja dosežena moč delovanja je 4,5 Kw.
"P6" : največja dosežena moč delovanja je 5,8 Kw.
"P7" : največja dosežena moč delovanja je 7,2 Kw.



o Pri tem se dalj časa oglaša zvočni signal. Pritisnite tipko »⏻« za izhod in izklop kuhalne plošče.

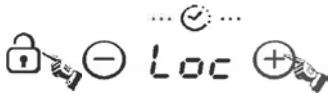
Navodila za uporabo

Varnostni način

Zaradi varnosti otrok je indukcijska kuhalna plošča opremljena s funkcijo za zaklepanje.

- **Zaklepanje:**

  V načinu delovanja za 3 sekunde pritisnite tipko »🔒«. Kuhalna plošča preklopi v zaklenjeni način, časovnik pokaže »LOC«, preostale tipke pa so onemogočene, razen tipke »⏻«.



  V načinu pripravljenosti pritisnite tipko »zaklepanje«. Kuhalna plošča preklopi v zaklenjeni način, časovnik pokaže »LOC«, preostale tipke pa so onemogočene. Časovnik za nekaj časa pokaže »LOC«, nato pa se izklopi.

  Če pritisnete tipko ⏻, se bo za nekaj časa pokazalo »LOC«.

- **Odklepanje:**

  Za 3 sekunde zadržite tipko »zaklepanje« in funkcija zaklepanja bo izklopljena.

Posebna funkcija



Tipka za POČASNO KUHANJE (Raven 1)



Tipka za SREDNJE HITRO KUHANJE (Raven 8)



Tipka za HITRO KUHANJE (Raven 15)

o Vklopite izbrano kuhališče s pritiskom tipke »+« ali »–«.



Pritisnite tipko za POČASNO KUHANJE; na indikatorju se prikaže »I«.



Pritisnite tipko za SREDNJE HITRO KUHANJE; na indikatorju se prikaže »II«.



Pritisnite tipko za HITRO KUHANJE; na indikatorju se prikaže »III«.



Funkcija spomina

Funkcijo spomina lahko uporabite za shranjevanje nastavitev in trajanja moči za eno območje.



Vnos samodejne nastavitve kuhanja

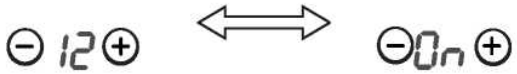
o Pritisnite »☰«, medtem ko se na indikatorju prikaže »r0 «, kar pomeni »r0«, da v »spominu ni zapisanih ciklov kuhanja«, in nato pridržite gumb za funkcijo spomina za 3 sekunde, medtem ko se na indikatorju pokaže »rEC «.



o Izberite želeno kuhališče s pritiskom na tipko »+« ali »-«, pri čemer bo indikator stopnje moči za to kuhališče začel utripati, kar pomeni, da se je začelo zapisovanje nastavitve.



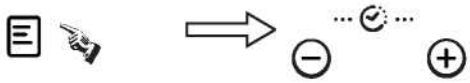
Kazalnik stopnje moči kaže »On« oziroma stopnjo moči.



o Vnesti je mogoče največ 10 postopkov z različnimi stopnjami moči kuhanja v 8 urah. Menjava stopnje moči kuhanja, ki traja manj kot 15 sekund, ne bo zapisana.

Konec vnosa

Znova pritisnite tipko za funkcijo spomina in simbol »rEC« ne bo več prikazoval na prikazovalniku časovnika, cikel kuhanja pa se bo shranil.



ALI

Izklopite ustrezno kuhališče s pritiskom na tipko »+« in »-« hkrati ali nastavite raven moči na 0 in simbol »rEC« ne bo več prikazan na prikazovalniku časovnika, cikel kuhanja pa se bo shranil.



ALI

Posodo odstranite z ustreznega kuhališča. Ko kuhališče zazna, da na njem ni posode: Simbol »rEC « se ne bo več prikazoval na prikazovalniku časovnika, cikel kuhanja pa se bo shranil.

ALI

Nastavite več kot 10 različnih stopenj moči kuhanja in simbol »rEC« se ne bo več prikazoval.

ALI

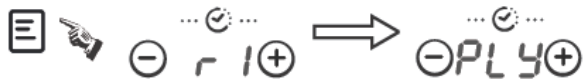
Izklopite kuhalno mesto; v tem primeru bo vnos cikla kuhanja samodejno prekinjen.

ALI

Izklopite vneseno kuhalno mesto prej kot v 15 sekundah od začetka vnosa; v tem primeru bo vnos cikla kuhanja samodejno prekinjen.

Opravite vneseni cikel kuhanja«

o Pritisnite na gumb za funkcijo spomina in na zaslonu časovnika se bo prikazal napis »r 1», nato pa počakajte 5 sekund, da se na zaslonu pojavi »PLY«. Kuhališče, ki ustreza izbranemu načinu kuhanja, se bo vklopilo in začelo cikel kuhanja.



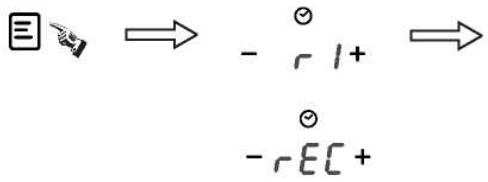
o Če je bilo ustrezno kuhališče pred tem že vklopljeno, bo sistem dal prednost zapisanemu ciklu kuhanja in ga izvedel.

o Če med izvedbo zapisanega cikla kuhanja na ustreznem kuhališču pritisnete na tipko »+« in »-«, bo zapisan cikel kuhanja preklican in omogočeno bo običajno upravljanje, zapisan cikel kuhanja pa se bo kljub temu shranil v spominu.

Kako vnesti nov cikel kuhanja, če ste pred tem že vnesli en cikel:

o Za nekaj časa držite tipko »⊟« in na zaslonu se bo pojavil simbol »r 1«; »r 1« omeni, da je »kuhališče shranjeno v spominu«.

o Nato se prikaže »rEC«.



o S pritiskom na tipko »+« ali »-« aktivirajte kuhališče, ki ga želite vnesti, in pričel se bo vnos cikla za želeno kuhališče.



FLEKSIBILNO OBMOČJE

Kuhališče lahko uporabljate kot eno kuhalno območje ali kot dve različni območji, odvisno od trenutnih potreb kuhanja.

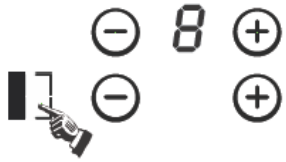
Fleksibilno območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej. Ko kuhališče uporabljate kot eno kuhalno območje, se del, na katerem ni posode, po eni minuti samodejno izklopi.

Da zagotovite pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote, morate posodo postaviti pravilno:

- na sprednji ali zadnji strani fleksibilnega območja, če je posoda manjša od 22 cm;
- kjerkoli, če je posoda večja.

Kot eno veliko kuhalno območje

Če želite fleksibilno območje uporabljati kot eno veliko kuhalno območje, pritisnite za to namenjeni tipki.



Nastavitve moči delujejo kot za druga območja.

Če posodo premaknete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), fleksibilno območje zazna nov položaj, moč pa ostane enaka.

Če želite dodati posodo, znova pritisnite ustrezno tipko za zaznavanje posode.

Izklop enotnega kuhalnega območja

Ponastavite moč enotnega kuhalnega območja ali znova pritisnite tipko za enotno kuhalno območje.

Kot dve neodvisni kuhalni območji

Za uporabo fleksibilnega območja kot dveh različnih območij z različnimi nastavitvami moči pritisnite za to namenjeni tipki.



Največja možna moč posameznih kuhališč:

Ogrevano območje	Normalna	Segrevanje z ojačano močjo
1	2000	3000
2	2000	3000
Fleksibilno območje	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

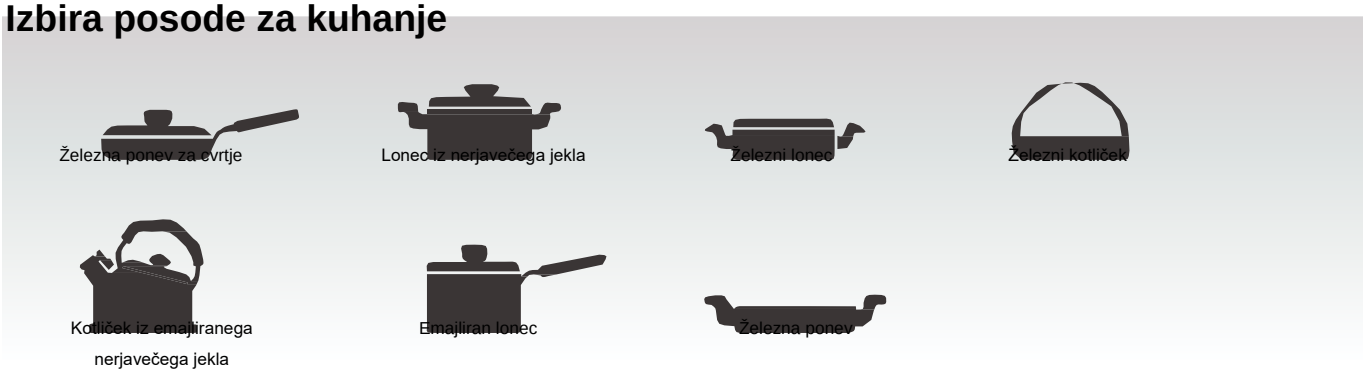
Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na velikost posode in materiala, iz katerega je posoda izdelana.

Velikost posode

Kuhališče	Premer dna posode za indukcijo	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 in 2	140	220
3 in 4	160	220
Fleksibilno območje	220	220 x 4000

Kuhališča so do določene mere samodejno prilagojena premeru posode. Kljub temu je za vsako kuhališče določen minimalni premer dna posode. Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

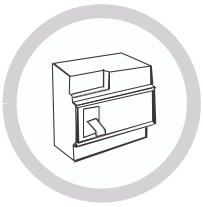
Izbira posode za kuhanje



Uporabljate lahko različne posode.

1. To indukcijsko kuhališče lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:
   Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
   Opomba:Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.
   Dno posode mora biti ravno, premer pa nad 14 cm.
3. Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.
   Če je posoda malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom. Če uporabite manjšo posodo, je učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Kuhališče morda ne bo zaznalo posod s premerom, manjšim od 140 mm.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:



Uporabiti morate stikalo za zaščito moči.



Samo za notranjo uporabo.



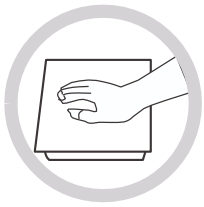
Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne čistite neposredno z vodo.



Pod indukcijsko kuhalno ploščo ne shranjujte detergentov ali vnetljivih snovi.



Zatesnjene posode, kot so pločevinke, pred segrevanjem vedno odprite, drugače lahko eksplodirajo.



Ko je kuhališče dalj časa vklopljeno, keramična površina še nekaj časa ostane vroča, zato se je ne dotikajte.



Občasno preverjajte, ali kaj (npr. steklo, papir itd.) ne zakriva odprtine za vstop zraka pod indukcijsko kuhalno ploščo.



Na kuhalno ploščo ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi, saj se lahko segrejejo.



Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte v bližini aparata, ki ustvarja toploto, kot je plinski štedilnik ali parafinski grelnik.



Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte, če v posodi ni hrane, saj lahko to vpliva na njeno delovanje in lahko pride do nevarne situacije.



Če je površina kuhalne plošče počena, izklopite napravo, da bi se izognili morebitnemu električnemu udaru.



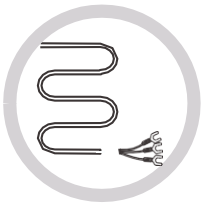
Na kuhalno ploščo ne postavljajte hrapavih ali neravnih posod, saj lahko poškodujejo keramično površino.



Indukcijsko kuhalno ploščo redno čistite, da preprečite vstop tujkov v ventilator, kar prepreči pravilno delovanje kuhalne plošče.



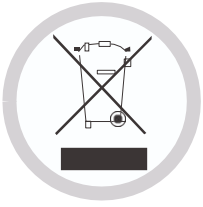
Otroci in osebe s posebnimi potrebami naj se ne zadržujejo v bližini kuhalne plošče.
Nikoli ne dovolite, da bi jo uporabljali nenadzorovano.



Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati naš serviser ali drug ustrezno usposobljen strokovnjak.

Naprava ni namenjena uporabi oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali razumskimi sposobnostmi oziroma s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, razen če so pod nadzorom ali če jim je oseba, odgovorna za njihovo varnost, podala navodila glede uporabe naprave.

Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite igranje z napravo.



ODLAGANJE: Tega izdelka ne odlagajte kot nesortiranega komunalnega odpadka. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obravnavo.

Ta naprava je označena skladno z določili Evropske direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.
Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelke odpeljite na zbirno točko za predelavo električne in elektronske opreme.
Ta izdelek je treba odstraniti na poseben način. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi tega izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni mestni organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče je mogoče enostavno čistiti na naslednje načine:

Vrsta nečistoče	Način čiščenja	Pripomoček za čiščenje
Manj umazana površina	Namočite z vročo vodo in obrišite do suhega	Gobica za čiščenje
Madeži in sledi vodnega kamna	Na območje nanesite beli kis, obrišite z mehko krpo ali uporabite namensko čistilo	Posebna lepilna folija za steklokeramiko
Staljeni sladkor, alufolija ali plastika	Nečistočo odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljša so silikonska)	Posebna lepilna folija za steklokeramiko

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Če pride do nepravilnosti, indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v način zaščite in prikaže se ena od naslednjih kod:

Težava	Možni vzroki	Rešitev
F1-F6	Okvara temperaturnega senzorja	Obrnite se na dobavitelja.
F9-FA	Okvara temperaturnega senzorja IGBT-ja	Obrnite se na dobavitelja.
FC	Povezava med prikazovalnikom in glavno ploščo je prekinjena.	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Nenormalna napetost električnega napajanja	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Ko je električno napajanje normalno, vklopite kuhalno ploščo.
E3/E4	Temperaturni senzor steklokeramične plošče kaže visoko vrednost	Ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.
E5	Temperaturni senzor IGBT-ja kaže visoko vrednost	Ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.

Zgornja razpredelnica prikazuje, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.
Indukcijske kuhane plošče ne razstavljajte sami, ker jo lahko poškodujete.

Servisiranje

Če pride do nepravilnosti v delovanju, najprej storite naslednje, preden pokličite servisno službo:

– Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno omrežje.

– Preverite zgornjo razpredelnico o prikazu in odpravljanju nepravilnosti v delovanju.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite kuhalno ploščo; ne poskušajte je razstavljati, temveč pokličite
servisno službo.

Posebna izjava

Vsebino teh navodil za uporabo smo skrbno pregledali. Kljub temu družba ni odgovorna za morebitne tiskarske napake ali izpuste.

V posodobljeno različico lahko vključimo tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva naprave v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujeta od dejanskih.

HOOVER

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

HIES644DC HIESC644D

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HOOVER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HOOVER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

En plaçant la marque CE CE sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, indiquées dans la loi concernant ce produit. Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à : RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

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.
- L'entretien 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 l'agent d'entretien du fabricant 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.
- AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l’appareil. L’utilisation d’un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
  - Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
  - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
  - Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
  - N’utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
  - 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.
- Laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. - ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HOOVER. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

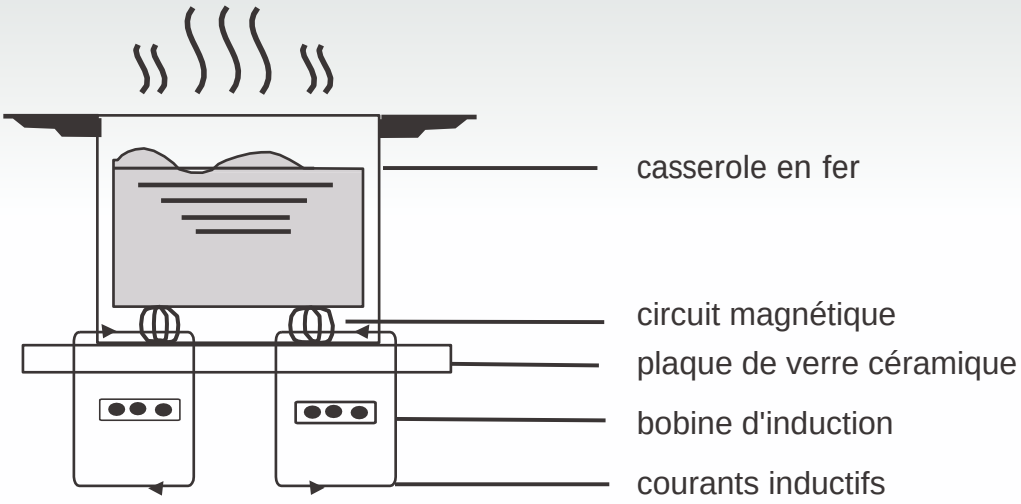
Présentation du produit

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 HOOVER est extrêmement facile à utiliser, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La plaque de cuisson à induction se compose d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique.
Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, 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, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. 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 pour s'en éloigner.

- **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 heures
6~10	4 heures
11~14	2 heures
15	1 heure

Lorsque la poêle est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.
Attention : Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la plaque chauffante à induction.

Installation

1. Découper la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.
Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué dans la Figure (1) :

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

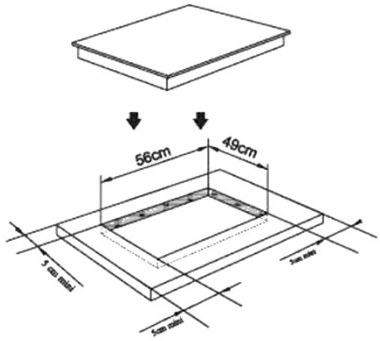
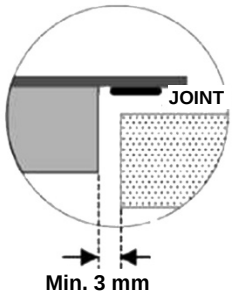


Figure (1)



2. Il est essentiel que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

   Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée, comme illustré à la Figure 2.

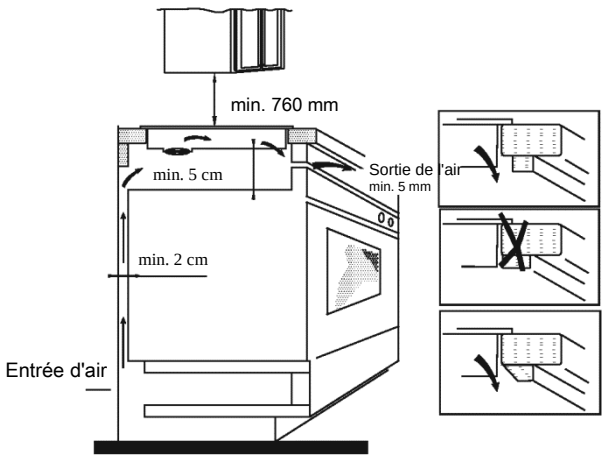
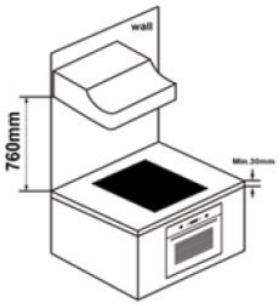


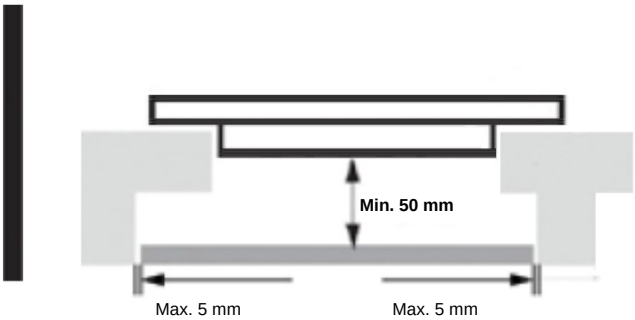
Figure (2)



N.B. : Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

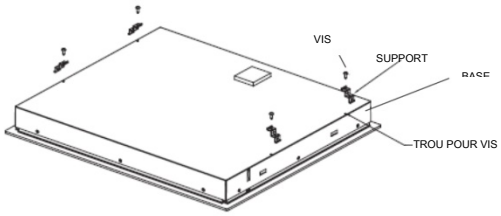
Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffant de la table de cuisson, ou tout choc électrique inexplicable pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.

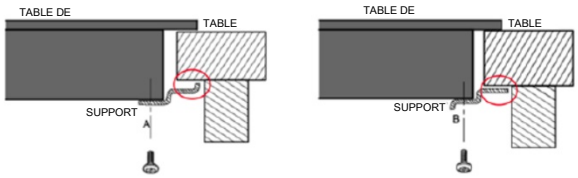


Remarque : Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

Remarque : Sachez que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble, doit résister à une température non inférieure à 150°C, afin d'éviter le décollement des panneaux. La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C

3. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être ajustée en fonction de l'épaisseur du dessus.





Remarque : En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

Avertissements :

(1) L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par une personne qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N’essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
(2) La table de cuisson à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
(3) La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte qu'un rayonnement thermique optimal soit possible.
(4) Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
(5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
(6) N’utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée à la Figure 3.

Tension	Connexion du fil			
380-415 V~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Noir	Marron	Bleu	Jaune/vert
220-240 V~	1 2 L		3 4 N	5
	Noir et brun		Bleu	Jaune/vert

Figure (3)

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'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 correct 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 vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Remarque : la surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Schéma de la table de cuisson à induction :

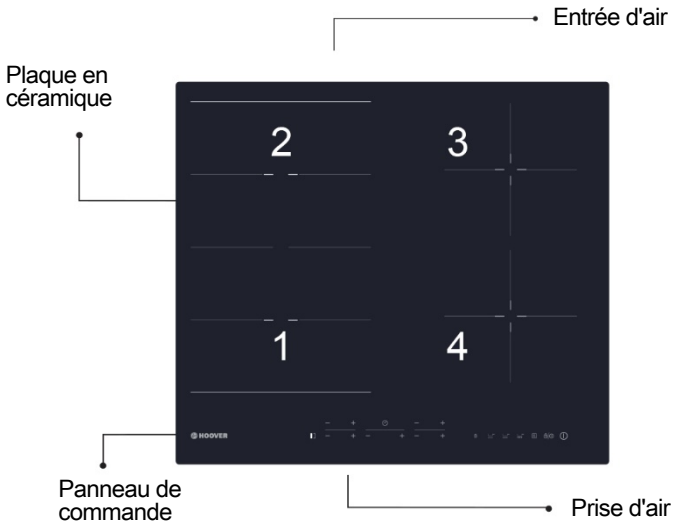
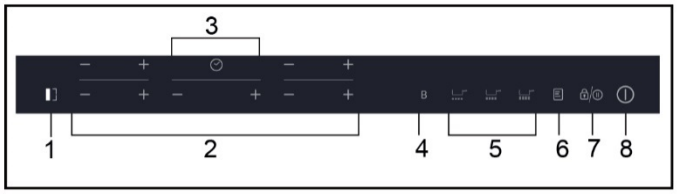


Schéma de principe du panneau de commande



1. Touche Flexi
2. Touche d'alimentation régulière
3. Touche minuterie régulière
4. Booster
5. Fonction spéciale
6. Mémoire
7. Verrouillage ou Pause
8. 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 les touches « + » ou « - ». Régler vers le haut ou vers le bas 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 les deux minutes.

*En mode de fonctionnement normal, à n'importe quel niveau de puissance, la puissance totale maximale des zones 1 et 2 n'est pas supérieure à 3600 W.

Fonction boost

Appuyer sur la touche « Ⓑ », l'indicateur de niveau de puissance montrant « b »



Attention :

2. La fonction Boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
3. La fonction Boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
4. 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.



Fonction minuterie

Si plus d'une zone est activée :

o activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « » ou « » de cette zone, les chiffres correspondants clignoteront



o puis appuyez la touche « + » ou « - » de la minuterie , l'indicateur du niveau de puissance clignote et montre « » ; l'indicateur de la minuterie clignote aussi



o Pour commencer, l'indicateur affiche « 0:10 » ; régler l'heure en appuyant sur la touche « + » ou « - ». Après avoir réglé l'heure, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson.

o Ensuite, réglez l'heure entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - » .

o Appuyer une fois sur la touche « + » augmente le temps d'une minute ; maintenir la touche « + » augmente le temps de 10 minutes. Lorsque le temps dépasse 1 heure, maintenir la touche « + » augmente le temps de 30 minutes.

o Appuyez sur la touche « - » une fois diminue le temps d'une minute ; maintenez la touche « - » diminue le temps de 10 minutes. Quand le temps dépasse 2 heures, maintenez la touche « - » diminue le temps de 30 minutes.

o Vous pouvez régler le niveau de puissance pendant le mode minuterie.

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

o La minuterie peut être réglée sur les 4 zones de cuisson. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernés sont allumés.



o sur l'affichage de la minuterie s'affichera la minuterie qui expirera en premier. Le point de la zone concerné s'allume et clignote. Quand le décompte est terminé, la zone correspondant s'éteint. Ensuite, il sera montré le nouvelle première minuterie expirant et la zone correspondante aura le point clignotant.



o Si la minuterie est réglée mais n'est active sur aucune zone, elle fonctionnera simplement comme un décompte.

Remarque :

1. Lorsque la minuterie est à 0 minute, la minuterie est annulée.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante est désactivée.
3. Après avoir réglé la minuterie, l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes, l'heure réglée sera automatiquement confirmée.
4. En mode minuterie, appuyez sur les touches « + » ou « - » de la minuterie simultanément, le réglage de la minuterie revient à « 0 », l'heure est annulée.

Mode pause

o Activation du mode pause :

Lorsque les zones de cuisson sont en cours d'exécution, appuyez sur la touche « 🔒 »,
tous les indicateurs indiquent « 11 » et interrompent le chauffage.

À ce moment seulement les touches « 🔒 » et «⏻» peuvent être activées.



o Désactivation du mode pause :

Appuyez à nouveau sur la touche « 🔒 », l'afficheur montre le réglage d'origine et les zones de cuisson continuent à chauffer.

Remarque :

1. Appuyez sur la touche « 🔒 » moins de 3 secondes qui est en mode pause ;

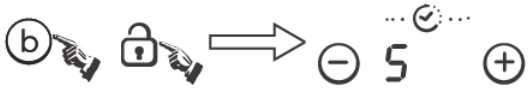
1. Appuyez sur la touche « 🔒 » plus de 3 secondes qui est la fonction de verrouillage ;

Fonction réglage de la puissance

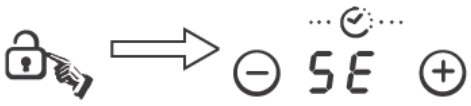
Il est possible de régler un niveau de puissance maximum de la table à induction, en choisissant entre deux gammes de puissance différentes.
Les tables à induction peuvent s’autolimiter pour chauffer à un niveau de puissance moindre et éviter tout risque de surcharge.

Fonction réglage de la puissance :

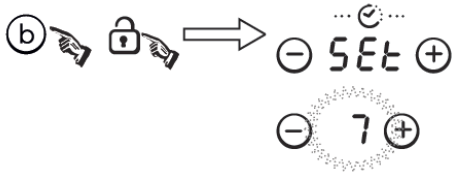
o Appuyez simultanément sur les touches « Ⓑ » et « 🔒 », l'indicateur de temps affichant «5».



Appuyez ensuite sur la touche « 🔒 », l'indicateur de temps affichant « SE »



Appuyez ensuite sur les touches « ⓑ » et « 🔒 » simultanément, l'indicateur de l'heure affiche « SEt », et l'indicateur de niveau de puissance affiche « 7 » correspondant au niveau de puissance 7. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.



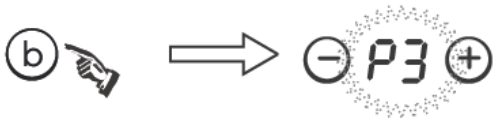
o Appuyez sur la touche "⏻" pour quitter la fonction de gestion de puissance .



Réglage à un niveau différent :

o Continuer à appuyer sur la touche « Ⓑ », le niveau de puissance est commuté toutes les 5 secondes. Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P3 » à « P7 ». Le témoin de niveau de puissance indique l’un de ces niveaux.

"P3" : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW.
"P4" : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW.
"P5" : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW.
"P6" : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,8 kW.
"P7" le niveau de chauffe maximum est égal à 7,2 kW.



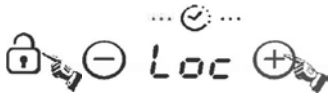
o Dans ce processus, le buzzer retentit longtemps pour confirmer, appuyez sur la touche « ⏻ » pour quitter et éteindre la table de cuisson.

Mode d'emploi

Mode de sécurité

Pour assurer la sécurité des enfants, la table de cuisson à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- **Verrouillage :**
  En mode de travail, appuyez sur la touche « 🔒 » pendant 3 secondes, la table de cuisson passe en suite en mode verrouillage, la minuterie affichera « 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.
  La minuterie montre « LOC » pendant quelques secondes et ensuite 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

Fonctions spéciales



Touche SIMMERING (niveau 1) | Touche MEDIUM (niveau 8) | Touche HIGH (niveau 15)

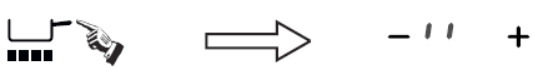
o Activer la zone sélectionnée en appuyant sur « + » ou « - »



Appuyez sur la touche SIMMERING, l'indicateur sera affiché « 1 »



appuyez sur la touche MEDIUM, l'indicateur s'affichera « "11 »



appuyez sur la touche HIGH, l'indicateur affiche « 111 ».



Fonction mémoire

Vous pouvez utiliser la fonction mémoire pour enregistrer les réglages du niveau de puissance et la durée d'une zone.



Enregistrement

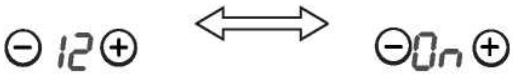
o Appuyez sur « 📋 », quand l'indicateur de la minuterie montre « r0 », « r0 » signifie « pas de cycle de cuisson en mémoire » ; maintenir la touche mémoire enfoncée pendant 3 secondes, l'indicateur de minuterie affichant « rEC ».



o Sélectionnez la zone de cuisson désirée en appuyant sur la touche « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance de cette zone clignotant, l'enregistrement commence.



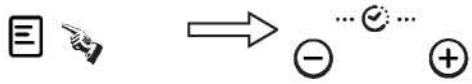
l'indicateur de niveau de puissance indiquant alternativement « On » et le niveau de puissance.



o Le nombre maximum d'opérations est de 10 variations de niveau de puissance sur 8 heures. Toute variation de puissance inférieure à 15 secondes ne sera pas enregistrée.

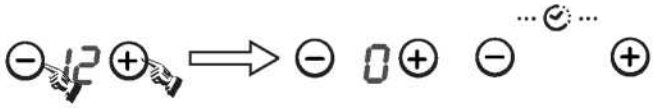
Arrêter l'enregistrement

Appuyez à nouveau sur la touche de mémoire, « rEC » ne sera pas affiché sur l'afficheur du temporisateur et le cycle de cuisson sera enregistré.



OU

Éteignez la zone de cuisson correspondante en appuyant simultanément sur les touches « + » et « - » simultanément ou en réglant le niveau de puissance à 0, « rEC » ne s'affichera plus sur l'affichage de la minuterie et le cycle de cuisson sera mémorisé.



OU

Retirer la casserole de la zone de cuisson correspondante. Lorsque la zone détecte une casserole manquante. Ensuite « rEC » ne sera plus affiché sur l'afficheur du temporisateur et le cycle de cuisson sera enregistré.

OU

Effectuez plus de 10 variations de réglage de niveau de puissance, « rEC» ne sera plus affiché à l'écran

OU

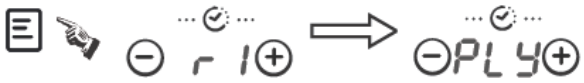
éteindre la table de cuisson, dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement interrompu.

OU

éteindre la zone de cuisson enregistrée avant 15 secondes depuis le début de l'enregistrement ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement interrompu.

Exécuter un cycle de cuisson enregistré « »

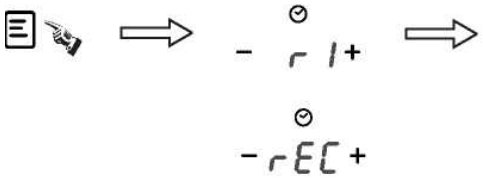
- Appuyez la touche de mémorie, l'indicateur de minuterie affiche « r 1 ».Attendre pendant 5 secondes, puis l'afficheur montre « PLY ». La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et commence à exécuter le cycle.



- Si la zone correspondante était déjà allumée, le cycle de cuisson enregistré prendra la priorité et sera effectué .
- Si pendant l'exécution d'un cycle de cuisson enregistré sur la touche correspondante de la zone « + » ou « - », le cycle de cuisson enregistré est interrompu et la gestion normale est rétablie de toute façon, le cycle de cuisson mémorisé est conservé en mémoire.

Comment enregistrer un nouveau cycle de cuisson si nous en avons déjà enregistré un :

- Maintenez la touche « ☰ » enfoncée pendant un certain temps et le « r 1 » apparaîtra « r 1 » signifie «zone de cuisson mémorisée ».
- Ensuite, le « rEC » s'affiche.



- Activer la zone de cuisson que l'on veut enregistrer en appuyant sur « + » ou « - », l'enregistrement du cycle sur la zone sélectionnée démarre .



ZONE LIBRE

Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.

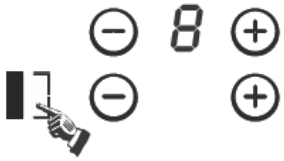
La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

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 d'une grande zone

Pour activer la zone libre en tant que large zone de cuisson unique, appuyez sur la touche correspondante.



Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Si la casserole est déplacé de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone libre détecte la nouvelle position, tout en conservant la même puissance.

Pour ajouter une autre casserole, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.

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 libre comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les touches dédiées.



La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante :

Zone de chauffage	Normal	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Zone libre	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

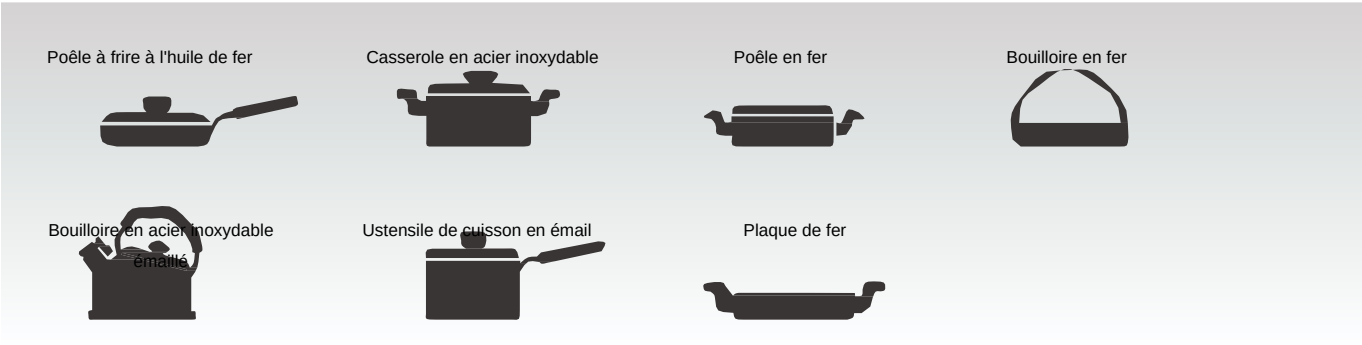
Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée

Dimension de la casserole

Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 et 2	140	220
3 et 4	160	220
Zone libre	220	220x4000

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson

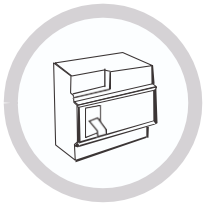
Sélection des récipients de cuisson



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 chauffante à induction sans nourriture à l'intérieur, sinon ses performances opérationnelles risquent d'être affectées et des dangers peuvent survenir.



Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.



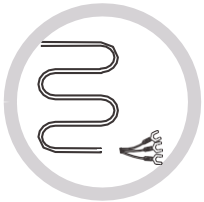
Ne placez pas de récipients rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson, car ils risquent d'endommager la surface de la céramique.



Nettoyez régulièrement la table à induction pour empêcher les corps étrangers de pénétrer dans le ventilateur et empêcher l'appareil de fonctionner correctement.



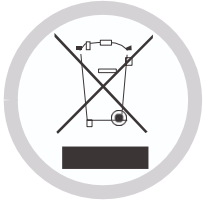
Tenir les enfants ou les personnes handicapées à l'écart de l'appareil. Ne les laissez jamais l'utiliser sans surveillance.



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/UE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE).
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, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Pour plus d'informations sur traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

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	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	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
Viande sucrée, aluminium fondu ou plastique	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 la carte principale est défaillante.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3/E4	Le capteur de température de la plaque de verre céramique est élevé	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.
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.

Vielen Dank für den Kauf des HOOVER Induktions-Kochfelds.
Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

Mit der Verwendung des CE-Kennzeichens auf diesem Produkt erklären wir auf eigene Verantwortung, dass sämtliche Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind. Soweit zutreffend entsprechen die Komponenten dieses Geräts: EG-VERORDNUNG 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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 Sie die Abdeckung schließen dürfen.
- 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.
- WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
  - Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
  - Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds.
  - Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.
  - Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

- Trennschalter müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die Stromversorgung integriert werden.
- - Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird. - ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank für den Kauf des HOOVER Induktions-Kochfelds. Wir hoffen, dass Ihnen das Gerät jahrelang zuverlässig Dienst leisten wird.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

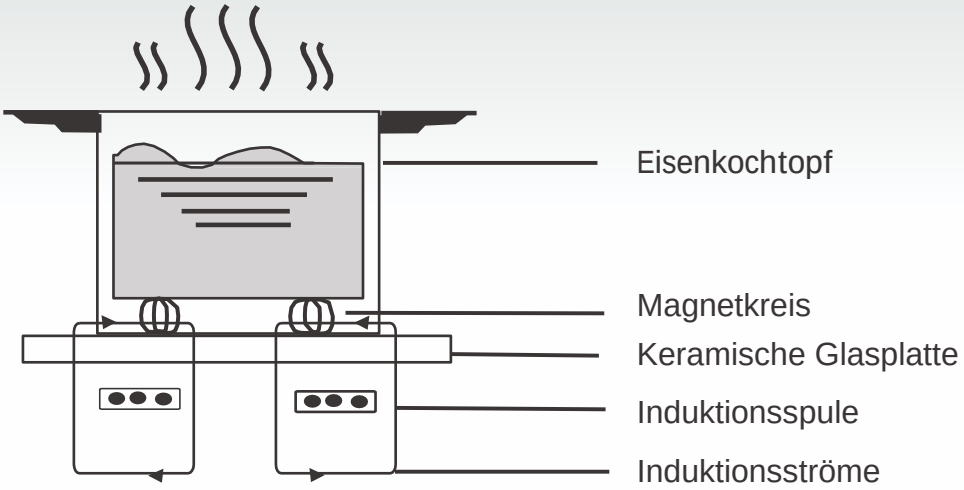
Produktinformationen

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 HOOVER Induktions-Kochfeld wird aus speziellen Materialien hergestellt und ist extrem benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

Funktionsprinzip

Das Induktions-Kochfeld besteht aus einer Induktionsspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld im Bereich der Induktionsspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf das Kochgeschirr übertragen werden.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.
HOOVER legt stets größten Wert darauf, seine Produkte zu verbessern und behält sich 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, Schlüssel) 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“ auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

- **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 Stunden
6~10	4 Stunden
11~14	2 Stunden
15	1 Stunde

Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, unterbricht das Induktions-Kochfeld den Heizbetrieb und schaltet sich nach dem 1 Minute lang dauernden Warnton ab.
Warnung: Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

Montage

1. Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu.
   Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 5 cm Platz gelassen werden. Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnlich faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden, es sei denn, es wird imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung vom Kochfeld zu vermeiden.
   Wie in Abbildung (1) gezeigt:

   Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen..

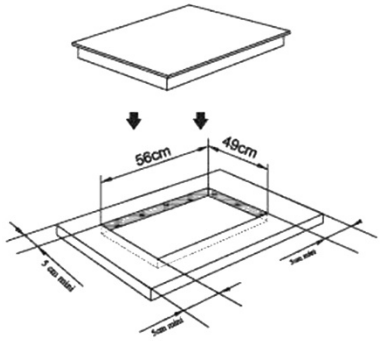
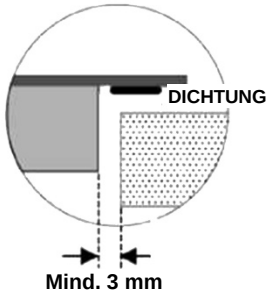


Abbildung 1



2. Stets sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslassöffnungen nicht blockiert sind.

   Das Kochfeld muss korrekt installiert werden, wie in Abbildung 2 dargestellt.

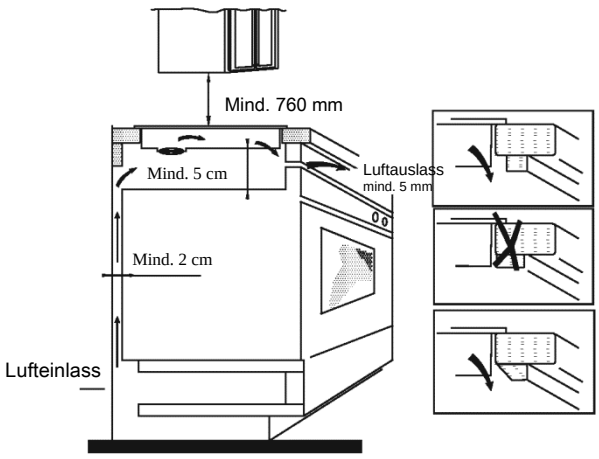
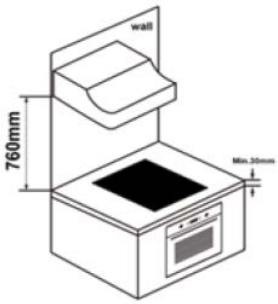


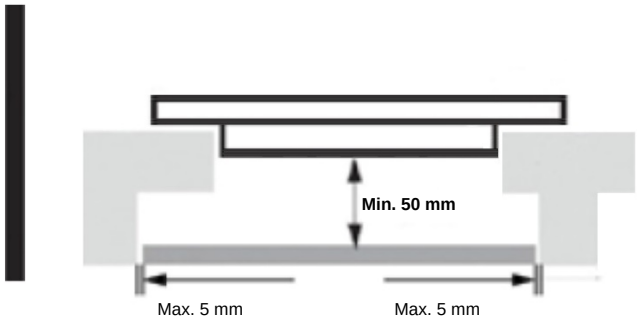
Abbildung 2



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.

WARNUNG: Ausreichende Lüftung sicherstellen

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem Überhitzungsboden des Kochfeldes zu vermeiden oder unerwartet während der Arbeit einen Stromschlag zu bekommen, ist es notwendig, einen Holzeinsatz mit Schrauben in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfelds zu befestigen. Halten Sie die unten aufgeführten Anforderungen ein.

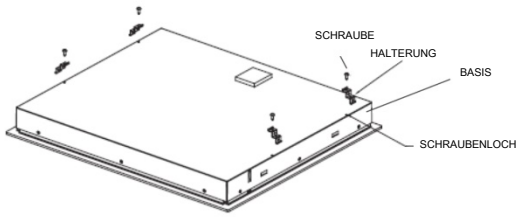


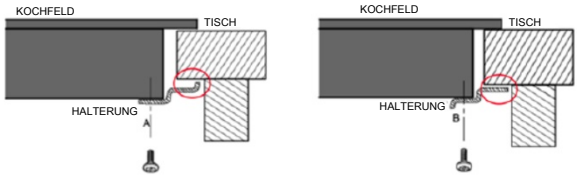
Hinweis: Außerhalb rund um das Kochfeld sind Lüftungslöcher angebracht. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsoberfläche blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.

Hinweis: Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, für eine Temperatur von mindestens 150 °C geeignet sein muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.

Die Rückwand, danebenliegende oder umgebende Oberflächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

3. Setzen Sie das Kochfeld mithilfe der vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes in die Arbeitsplatte ein. Die Halterungen können auf die Stärke der Arbeitsplatte eingestellt werden.





Hinweis: Die Halterungen dürfen nach der Installation auf keinen Fall die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

Bitte beachten:

(1) Das Induktions-Kochfeld muss von technischem Fachpersonal installiert werden. Unser Fachpersonal kann die Installation für Sie vornehmen. Versuchen Sie nie, das Kochfeld selbst zu installieren.
(2) Das Induktions-Kochfeld darf nicht über Kühl-/Gefrierschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen installiert werden.
(3) Das Induktions-Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
(4) Die Wand und der Bereich über dem Induktions-Kochfeld müssen hitzefest sein.
(5) Um Schäden zu vermeiden, müssen Schichtaufbau und Klebstoff hitzebeständig sein.
(6) Keinen Dampfreiniger verwenden.

4. Anschluss an das Stromnetz

Die Steckdose muss gemäß den jeweiligen Vorschriften über einen einpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Das Anschlussverfahren ist in Abbildung 3 dargestellt.

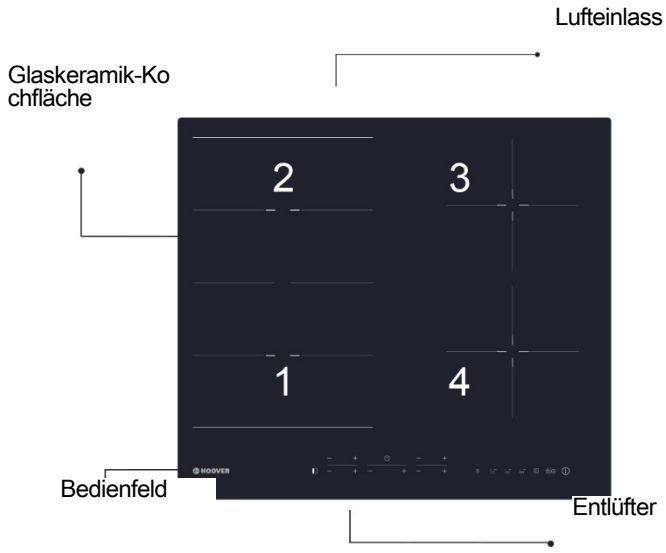
Spannung	Kabelverbindung
380-415V 3-N	1 L1 Schwarz; 2 L2 Braun; 3 4 N Blau; 5 Gelb/Grün
220-240V	1 2 L Schwarz + Braun; 3 4 N Blau; 5 Gelb/Grün

Abbildung 3

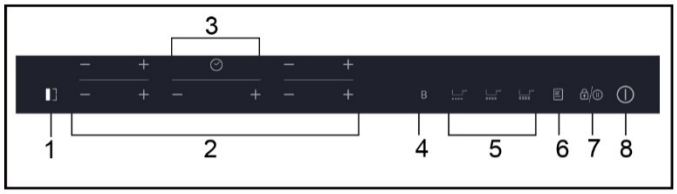
Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer 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 einer Fachkraft ausgetauscht werden.

Hinweis: Die Unterseite der Oberfläche und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

Aufbau des Induktions-Kochfelds:



Schematische Darstellung des Bedienfeldes



1. Flexi-Taste
2. Taste Leistungseinstellung
3. Taste Timereinstellung
4. Verstärker
5. Sonderfunktion
6. Arbeitsspeicher
7. Verriegeln bzw. Pause
8. An/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

- Drücken Sie die „⏻" -Taste, 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.

*Bei normalem Arbeitsbetrieb, in allen Leistungsstufen, ist die maximale Gesamtleistung der Zone #1 und #2 nicht höher als 3600 W.

Boost-Funktion

Wenn Sie die „ Ⓑ“ Taste drücken, zeigt die Anzeige der Leistungsstufe „b“.

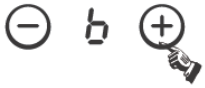


Warnung:

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.

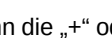


Timer-Funktion

Wenn mehr als eine Zone eingeschaltet ist:

- Aktivieren Sie die ausgewählte Zone durch Drücken der „+“ oder „-" -Taste dieser Zone, die entsprechenden Ziffern blinken nun.



- Drücken Sie dann die „+“ oder „-“ Timer-Taste , die Leistungsstufenanzeige blinkt und zeigt „t“ an und die Timeranzeige blinkt.



- Zu Beginn erscheint auf der Anzeige „0:10“, stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste „+" oder „-“ ein. Nach dem Einstellen der Zeit können Sie die Leistungsstufe der Kochzone auswählen.
- Mit den Tasten „+" und „-" kann die Zeit zwischen 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die Taste „+" einmal, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen; halten Sie die „+" Taste gedrückt, erhöht sich die Zeit um 10 Minuten. Wenn die Zeit 1 Stunde überschritten hat, erhöht sich die Zeit durch Gedrückthalten der Taste „+“ um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Taste „-" einmal, um die Zeit um eine Minute zu vermindern; halten Sie die „-" Taste gedrückt, vermindert sich die Zeit um 10 Minuten. Wenn die Zeit 2 Stunden überschritten hat, vermindert sich die Zeit durch Gedrückthalten der Taste „-“ um 30 Minuten.
- Sie können die Leistungsstufe im Timermodus einstellen.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

- Der Timer kann auf allen vier Kochzonen eingestellt werden. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen.



- Auf der Timer-Anzeige wird derjenige Timer angezeigt, der zuerst abläuft. Der Punkt der entsprechenden Kochzone leuchtet, blinkt aber. Sobald die programmierte Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der folgende ablaufende Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



- Wenn der Timer eingestellt, aber in keiner Zone aktiv ist, funktioniert er einfach nur als Countdown-Zähler.

Hinweis:

1. Wenn der Timer auf 0 Minuten steht, wird der Timer deaktiviert.
2. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die betreffende Kochzone ausgschaltet.
3. Nach dem Einstellen des Timers und, nachdem der Timer etwa 5 Sekunden lang geblinkt hat, wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.
4. Drücken Sie im Timermodus die „+“ und „-“ Taste gleichzeitig, wird die Timereinstellung auf „0“ zurückgesetzt und der Timer ist deaktiviert.

Pausenmodus

o Pausenmodus aktivieren:

Wenn die Kochzonen aktiviert sind, drücken Sie die „ “ Taste. Alle Anzeigen zeigen „ “ und die Kochzone hört auf zu heizen

Zu diesem Zeitpunkt können nur die „ “ und die „ “ Tasten betätigt werden.



o Pausenmodus verlassen:

Drücken Sie die Taste „ " erneut. Die Anzeigen zeigen die ursprüngliche Einstellung und die Kochzonen heizen weiterhin.

Hinweis:

1. Drücken Sie die „ " Taste weniger als 3 Sekunden, befinden Sie sich im Pausenmodus;

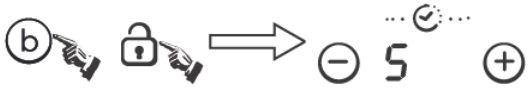
1. Drücken Sie die „ " Taste länger als 3 Sekunden, befinden Sie sich im Sperrmodus;

Power-Management-Funktion

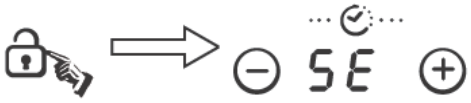
Es besteht die Möglichkeit, durch Auswahl unterschiedlicher Leistungsbereiche ein maximales Leistungsaufnahmeniveau für das Induktionskochfeld einzustellen.
Induktionskochfelder können sich selbst automatisch begrenzen, um auf einem geringeren Leistungsniveau zu arbeiten und dadurch eine Überlastung zu vermeiden.

Power-Management-Betrieb

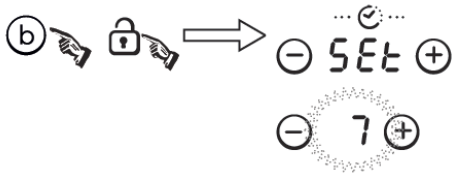
o Drücken Sie die Tasten „ “ und „ “ gleichzeitig, auf der Timer-Anzeige wird „ “ angezeigt.



Drücken Sie dann die Taste „ “, auf der Timer-Anzeige wird „ “ angezeigt.



Drücken Sie dann die Taste „ “ und „ “ gleichzeitig, auf der Timer-Anzeige wird „ “ angezeigt und die Anzeige der Leistungsstufe zeigt „“, was Leistungsstufe 7 bedeutet. Der Standardmodus ist 7,2 kW.



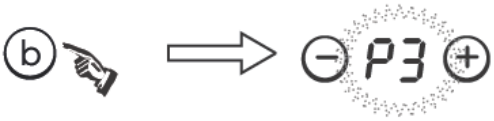
o Drücken Sie die Taste „ “, um die Power-Management-Funktion zu verlassen.



Wechseln der Leistungsstufe:

o Halten Sie die Taste „ “ gedrückt, die Leistungsstufe wird alle 5 Sekunden geändert. Es gibt 5 Leistungsstufen: von „P3“ bis „P7“. Eine davon wird auf der Anzeige der Leistungsstufe angezeigt.

"P3" : die maximale Leistung beträgt 2,8 kW.
"P4" : die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
"P5" : die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
"P6" : die maximale Leistung beträgt 5,8 kW.
"P7" : die maximale Leistung beträgt 7,2 kW



o Bei diesem Vorgang ertönt der Summer als Bestätigung lang. Drücken Sie die Taste „ “, um die Einstellung zu verlassen und das Kochfeld auszuschalten.

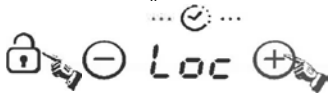
Bedienungsanleitung

Sicherheitsmodus

Die Kindersicherung ist durch eine Verriegelungsvorrichtung auf dem Induktionskochfeld gewährleistet.

○ **Verriegeln:**

Drücken Sie im Arbeitsmodus die Taste „🔒“ 3 Sekunden lang. 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 „LOC“ 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.

Sonderfunktionen



KÖCHELN Taste (Stufe 1)	MITTEL Taste (Stufe 8)	HOCH Taste (Stufe 15)

o Aktivieren Sie die ausgewählte Zone durch Drücken der „+“ oder „-“ Taste.



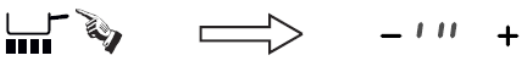
Wenn Sie die Taste KÖCHELN drücken, zeigt die Anzeige „1“ an.



Wenn Sie die Taste MITTEL drücken, zeigt die Anzeige „11“ an.



Wenn Sie die Taste HOCH drücken, zeigt die Anzeige „111“ an.



Speicherfunktion

Sie können die Speicherfunktion verwenden, um die Einstellungen und die Dauer der Leistungsstufe für eine Zone zu speichern.



Aufzeichnung

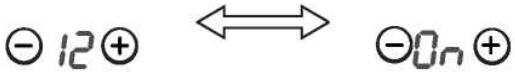
o Drücken Sie die Taste „📝“, die Timer-Anzeige zeigt „r0“ an. „r0“ bedeutet „Kein Kochzyklus im Speicher”. Drücken Sie die Speichertaste 3 Sekunden lang, die Timer-Anzeige zeigt „rEC“ an.



o Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ aus. Wenn die Anzeige der Leistungsstufe blinkt, beginnt die Aufzeichnung.



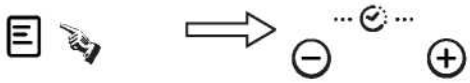
Die Anzeige der Leistungsstufe zeigt abwechselnd „An“ und die Leistungsstufe an.



o Die maximale Anzahl der Vorgänge beträgt 10 Leistungsstufen innerhalb von 8 Stunden. Eine Änderung der Leistungsstufe von weniger als 15 Sekunden wird nicht aufgezeichnet.

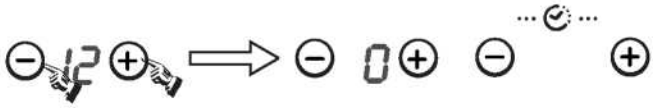
Aufzeichnung beenden

Drücken Sie die Aufzeichnungstaste erneut. „rEC“ wird nicht mehr auf der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert.



ODER

Schalten Sie die entsprechende Kochzone aus, indem Sie „+" und „-" gleichzeitig drücken oder indem Sie die Leistungsstufe auf 0 schalten, „rEC“ wird nicht mehr auf der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert.



ODER

Entfernen Sie das Kochgeschirr von der entsprechenden Kochzone. Wenn die Zone fehlendes Kochgeschirr erkennt, „rEC“ wird nicht mehr auf der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert.

ODER

Führen Sie mehr als 10 Einstellungen der Leistungsstufe aus, "rEC wird nicht mehr angezeigt

ODER

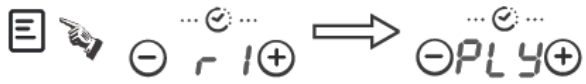
schalten Sie das Kochfeld aus, dann wird die Aufzeichnung des Kochzyklus automatisch abgebrochen.

ODER

Wenn Sie die aufgezeichnete Kochzone 15 Sekunden nach Beginn der Aufzeichnung abschalten, wird die Aufzeichnung des Kochzyklus automatisch abgebrochen.

Ausführen eines aufgezeichneten Kochzyklus"

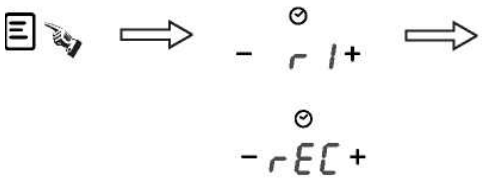
- Drücken Sie die Aufzeichnungstaste, die Timer-Anzeige zeigt „r 1„ an.Nach 5 Sekunden erscheint „PLY". Die dem aufgezeichneten Kochzyklus entsprechende Kochzone schaltet ein und beginnt, den Zyklus durchzuführen.



- Wenn die entsprechende Zone bereits eingeschaltet war, hat deraufgezeichnete Kochzyklus Vorrang und wird ausgeführt.
- Wenn während der Ausführung eines aufgezeichneten Kochzyklus in der entsprechenden Zone die Tasten „+" oder „-" betätigt werden, wird der aufgezeichnete Kochzyklus abgebrochen und der normale Betrieb wieder aufgenommen, der aufgezeichnete Kochzyklus befindet sich dann noch im Speicher.

Aufzeichnung eines neuen Kochzyklus, wenn bereit ein Zyklus aufgezeichnet wurde:

- Halten Sie die Taste „⌸" eine Zeitlang gedrückt und es erscheint „r 1 ". „r 1 " bedeutet „Kochzone im Speicher gespeichert".
- Dann wird „rEC" angezeigt.



- Aktivieren Sie die Kochzone, die Sie aufzeichnen möchten, indem Sie „+" oder „-" drücken; die Aufzeichnung des Zyklus in der ausgewählten Zone beginnt.



FLEXIBLER BEREICH

Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.

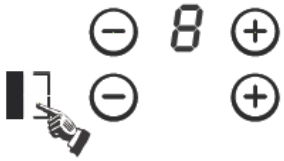
Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Beim Arbeiten als Einzelzone wird der nicht vom Kochgeschirr abgedeckte Teil nach einer Minute automatisch abgeschaltet.

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 Zone

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) bewegt wird, erkennt der flexible Bereich die neue Position und behält die Leistung bei.

Um ein weiteres Kochgeschirr hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, um das Kochgeschirr zu erkennen.

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	2000	3000
2	2000	3000
Flexibler Bereich	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

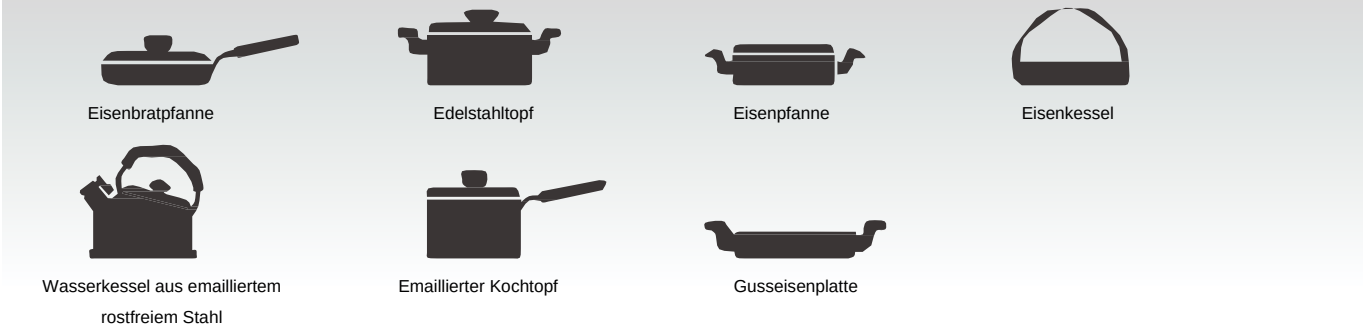
Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs variieren.

Kochgeschirr-Größen

Kochzone	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Flexi-Bereich	220	220x4000

Die Kochzonen werden bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch, entsprechend der entsprechenden Kochzone, einen Mindestdurchmesser aufweisen. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.

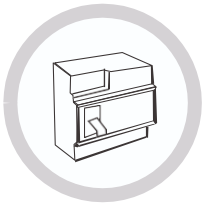
Geeignetes Kochgeschirr



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.



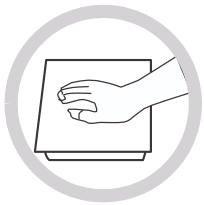
Das Induktions-Kochfeld nie mit einem direkten Wasserstrahl reinigen.



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 wird und Gefahrensituationen entstehen könnten.



Wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.



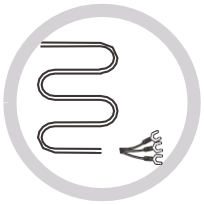
Keine rauen oder unebenen Gefäße auf das Kochfeld stellen, da diese die Keramikoberfläche beschädigen können.



Das Induktionskochfeld regelmäßig reinigen, damit keine Fremdkörper in das Lüfterrad gelangen und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen können.



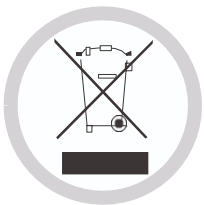
Kinder oder gebrechliche Personen von dem Gerät fernhalten.
Sie dürfen es nur unter Aufsicht verwenden.



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	Mit warmem Wasser einweichen und trocken wischen	Reinigungsschwamm
Ringe und Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Eingebrannter Zucker, 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-Fehler.	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. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist.
E3/E4	Temperatursensor der Keramikglasplatte ist hoch	Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.
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 behoben 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.