



# HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob

**ENGLISH**

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

**POLSKI**

Manual de instruções para placa de indução

**PORTUGUÊS**

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

**DEUTSCH**

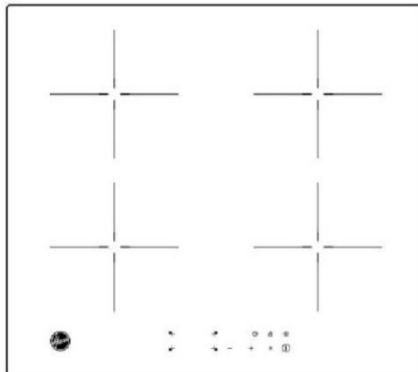
Manuel d'instruction pour plaque à induction

**FRANÇAIS**

Instructiehandleiding voor inductiekookplaat

**NEDERLANDS**

**HI642TTC**



**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**

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

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

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

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

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

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

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

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

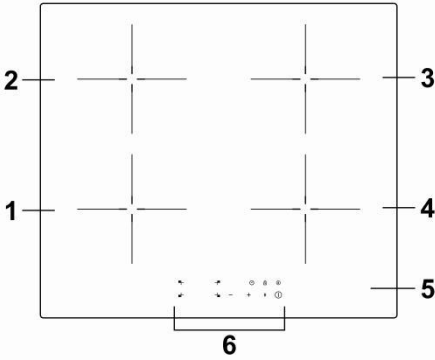
For installation, please read the installation section.

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



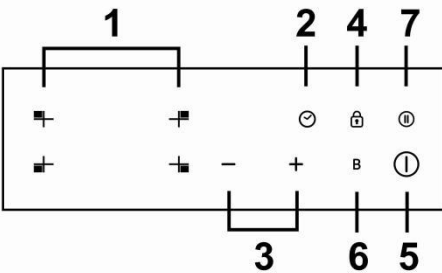
# Product Overview

## Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Glass plate
6. Control panel

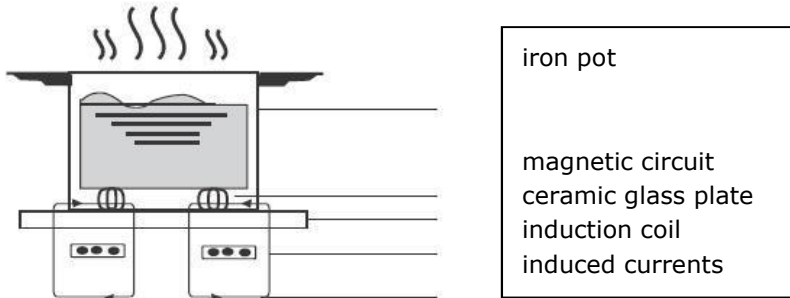
## Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Pause function control

## A Word on Induction Cooking

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

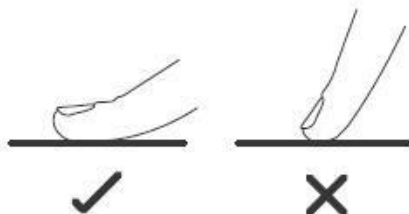


### Before using your New Induction Hob

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


### Using the Touch Controls

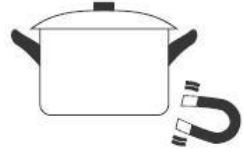
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



# Choosing the right Cookware



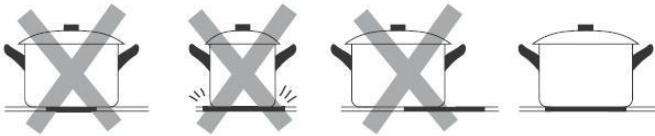
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



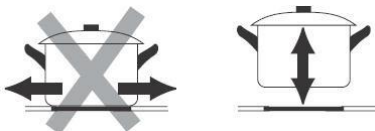
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## Pan dimensions

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

please place the pan in the centre of the cooking zone.

### The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

The above may vary according to the quality of the pan used.

## Using your Induction Hob

### To start cooking

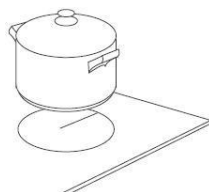
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

b. You can modify the heat setting at any time during cooking.



## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

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

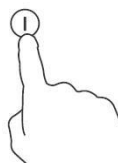


2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0", or holding the "+" and "-" button at the same time for 1 second, it will cut down to "0" directly.

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



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



4. Beware of hot surfaces

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



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

# Using the Power Management

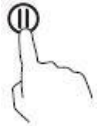
Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

## Setting the total power level to fit your requirement

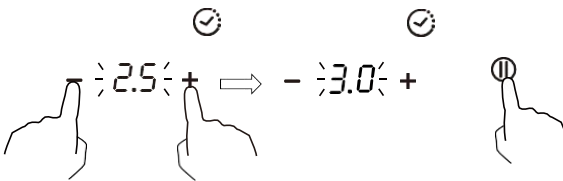
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

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



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



### Note:

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

## Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 5.5kw,6.5kw or 7.4kw(depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

# Using the Boost

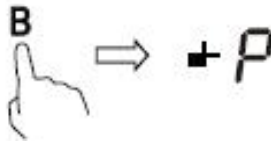
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

## Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode.



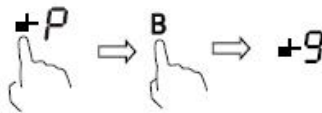
The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.

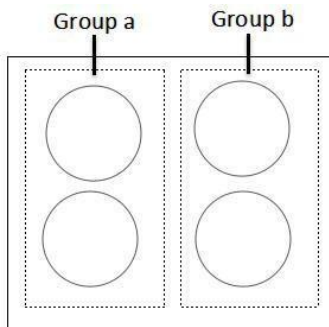


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.



## Restrictions when using

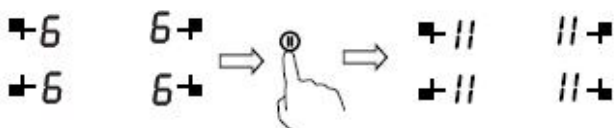
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



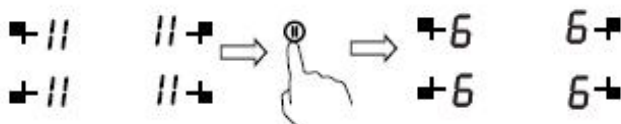
## Using the Pause function

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

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



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





## Locking the Controls

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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



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

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while the buzzer will beep for 1 second.

## Detection of Small Articles

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

## Auto Shutdown Protection

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

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



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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

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



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

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

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



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



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



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



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



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

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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



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



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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

+ H



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

## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

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

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

■ 6. (set to 6 minutes)

■ 3. (set to 3 minutes)

03

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

+ H

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

## Care and Cleaning

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

## Hints and Tips

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

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

## Failure Display and Inspection

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

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## Technical Specification

Cooking Hob	HI642TTC
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

## Installation

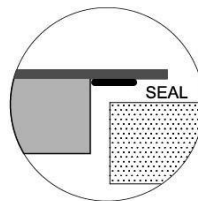
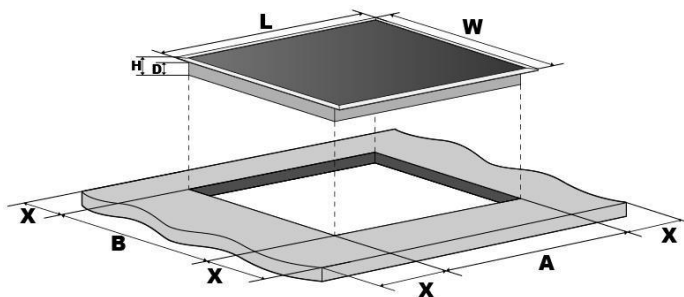
### Selection of installation equipment

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

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

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



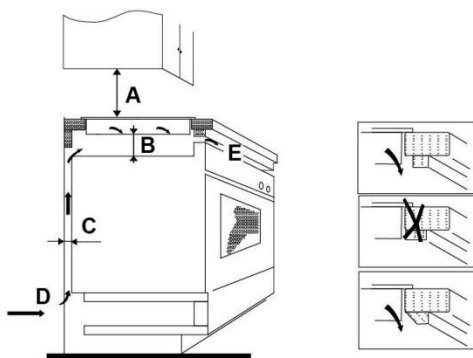


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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



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



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

## Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations

- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### When you have installed the hob, make sure that

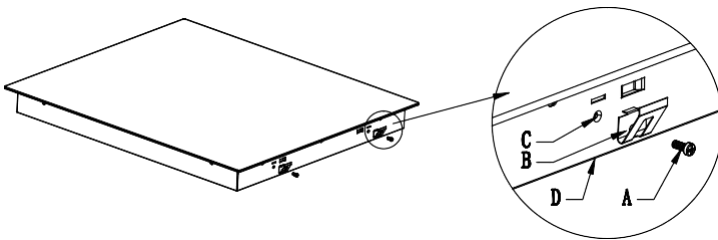
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

### Before locating the fixing brackets

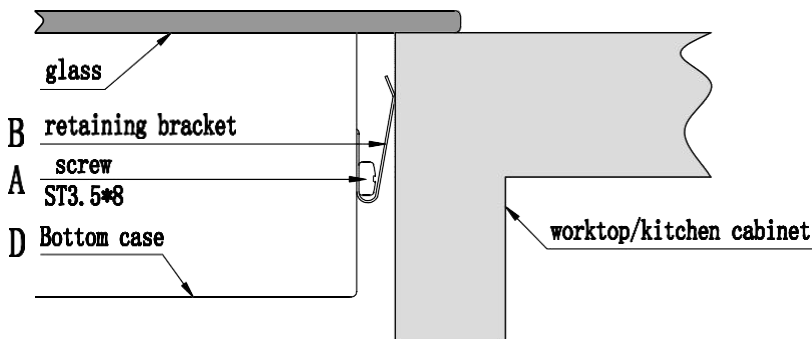
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



## Cautions

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

## Connecting the hob to the mains power supply



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

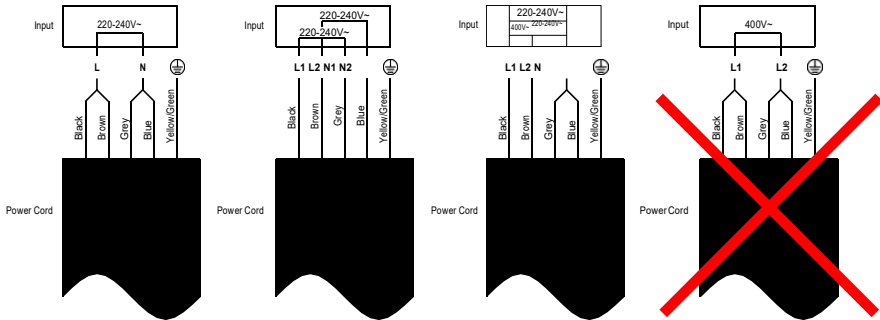
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HI642TTC	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	18,0	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	18,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

## **Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem**

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne.

Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

## **Instalacja**

### **Zagrożenie porażenia prądem**

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

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

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

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia

- należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
  - Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
  - Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
  - To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
  - Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
  - Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

## **Obsługa i konserwacja**

### **Zagrożenie porażenia prądem**

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



## **Zagrożenie dla zdrowia**

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

## **Zagrożenie gorącą powierzchnią**

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

## **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej

jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

## **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci

- w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
  - Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
  - Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
  - Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
  - Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
  - Nie stawać na płycie kuchennej.
  - Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwac takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
  - Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
  - W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
  - To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych

zastosowaniach, takich jak:

- w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.

Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.

Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru – nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.

- Ostrzeżenie: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

**PRZESTROGA:** Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

**OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.

**OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

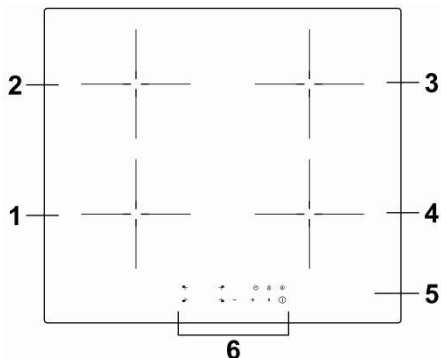
**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

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

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji. Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

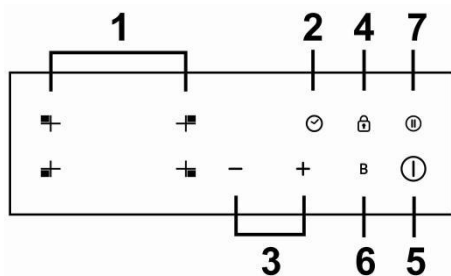
## Widok produktu

### Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000W
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

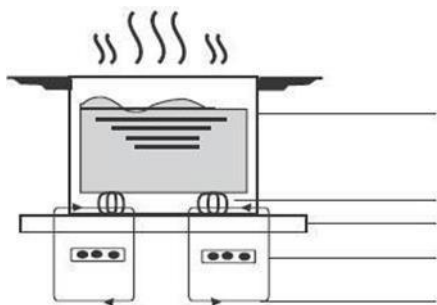
### Panel sterowania



1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji mocy / regulatora czasowego
4. Przycisk blokady
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Sterowanie funkcją Pauza

## A Opis gotowania indukcyjnego

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



żelazny garnek

obwód magnetyczny  
szklana płyta ceramiczna  
cewka indukcyjna

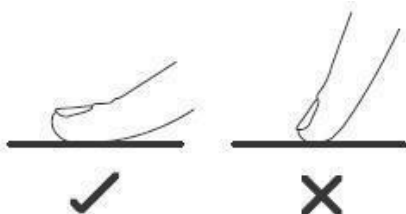
indukowane prądy

### Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

### Obsługa przycisków dotykowych

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



## Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



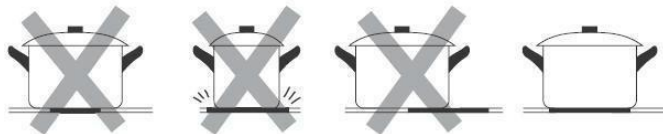
- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
  - Włączyć niewielką ilość wody w patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
  - Jeśli wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane.



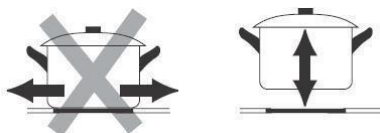
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkłe i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



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



## Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię w środku pola grzejnego.



## Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

## Obsługa płyty indukcyjnej

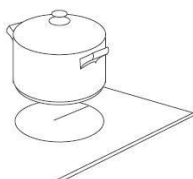
### Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „- -” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.



2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.
  - Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Dotknąć przycisk wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Ustawić poziom mocy, dotykając przycisk „-” lub „+”.

- a. Jeśli strefa grzewcza nie zostanie wybrana w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
- b. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.



## Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy


Oznacza to, że:

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

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

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

## Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć. 
2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „-” i przesuwać w dół do „0” lub przytrzymując jednocześnie przyciski „+” i „-” przez 1 sekundę – spowoduje to bezpośrednią redukcję mocy do wartości 0. Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.

 0 a następnie  6

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

4. Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.

 H

W przypadku przerwy w zasilaniu, gdy wyświetlana jest litera „H”, należy pamiętać, aby nie dotykać powierzchni grzejnej, nawet jeśli litera „H” nie będzie już wyświetlana po przywróceniu zasilania.

## Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Za pomocą funkcji zarządzania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

### Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

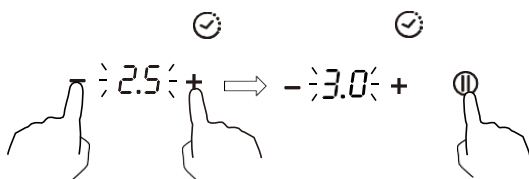
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisku „funkcji Pauza” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migiała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2,5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. 3,0. Gdy żądana moc miga, dotknąć przycisku „funkcji Pauza” i przytrzymać go przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



#### Uwaga:

1. Po wykonaniu kroku 2, **w czasie 3 sekund** po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponowić czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

### Zasady sterowania mocą

Jeśli całkowita moc przekracza ograniczenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW lub 7,4 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć stopnia mocy w żadnej strefie. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

## Korzystanie z funkcji Boost

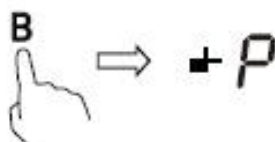
Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

### Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

1. Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej, której moc ma zostać zwiększona – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
2. Dotknąć przycisk Boost – strefa grzewcza zacznie pracować w trybie Boost.



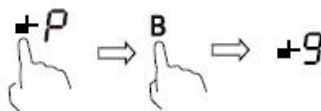
Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



3. Moc w trybie „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.

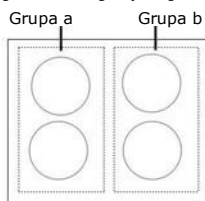


4. Jeśli użytkownik chce anulować działanie funkcji Boost w czasie tych 5 minut, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej – wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Po dotknięciu przycisku Boost strefa grzewcza powróci do stopnia mocy 9.



### Ograniczenia podczas użytkowania

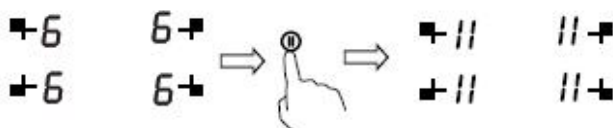
Trzy lub cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.



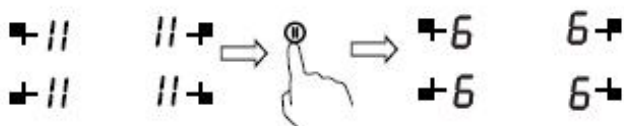
## Korzystanie z funkcji Pauza

Funkcja wstrzymywania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknąć przycisku Pauza, a na wskaźniku pola grzejnego pojawi się „||”. Następnie działanie indukcyjnej płyty grzejnej zostanie wyłączone w przypadku wszystkich pól grzejnych z wyjątkiem funkcji Pauza, przycisków włączania/wyłączania i blokady.



3. Aby anulować status pauzy, należy dotknąć przycisku funkcji Pauza, po czym pole grzejne powróci do ustawionego wcześniej stopnia mocy.



## Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

### Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

### Jak odblokować elementy sterowania

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



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

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

## Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

## Wykrywanie małych przedmiotów

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

## Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

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



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

## Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

### Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

#### Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

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

2. Dotknąć przycisku regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.
3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.



Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

4. Anulować czas, dotykając przycisk regulatora czasowego – na wyświetlaczu minut pojawi się symbol „00”.



5. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.
6. Brzęczyk będzie emitował sygnał przez 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego, po zakończeniu ustawiania czasu, będzie wskazywał „-”.



## Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

1. Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy (np. strefa 1#).
2. Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.
3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.



Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

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



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



5. W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknąć przycisk regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika zostanie wyświetlony symbol „00”, a następnie „--”.



6. Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



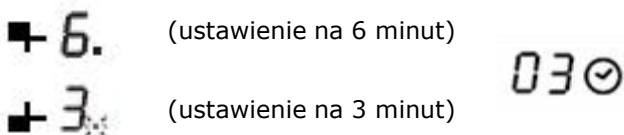
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.



## Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 3 min, ustawiony czas strefy 2# – 6 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „3”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej. Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.



2. Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.

■ H

UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

## Dbłość i czyszczenie

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

## Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkló jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach.  Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania z wysokimi ustawieniami temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.

<b>Problem</b>	<b>Potencjalne przyczyny</b>	<b>Co należy zrobić?</b>
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	<p>Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego.</p> <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.</p>	<p>Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.</p> <p>Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.</p>
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

## Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

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

<b>Problem</b>	<b>Potencjalne przyczyny</b>	<b>Co należy zrobić?</b>
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

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

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

## Dane techniczne

Płyta indukcyjna	HI642TTC
Strefy grzewcze	4 strefy
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250 – 2750 W lub 3,0 kW: 2700 – 3300 W lub 4,5 kW: 4050 – 4950 W lub 6,5 kW: 5850 – 7150 W lub 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590 X 520 X 55
Wymiary w przypadku zabudowy – A × B (mm)	560 X 490

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

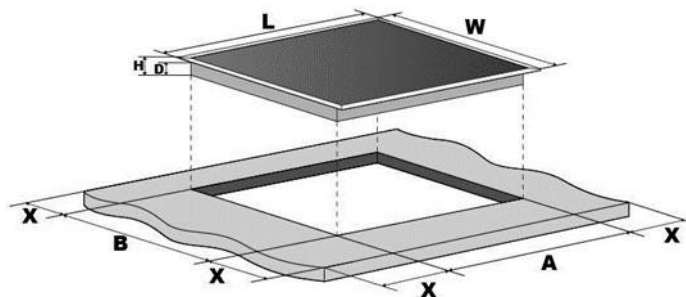
## Instalacja

### Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku. Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej **30 mm**. Wybierz

żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

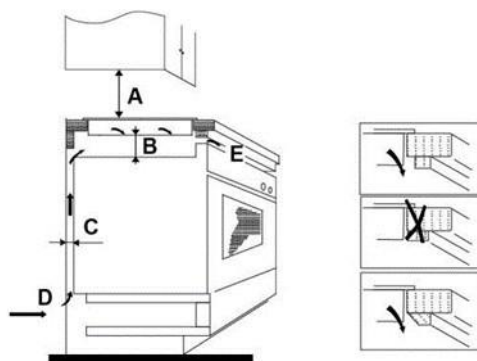


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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



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



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

## Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od

zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.

- Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

### Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

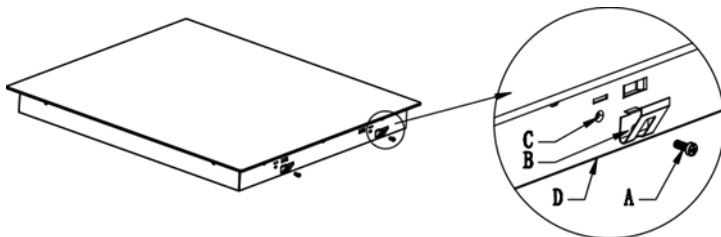
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik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

### Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

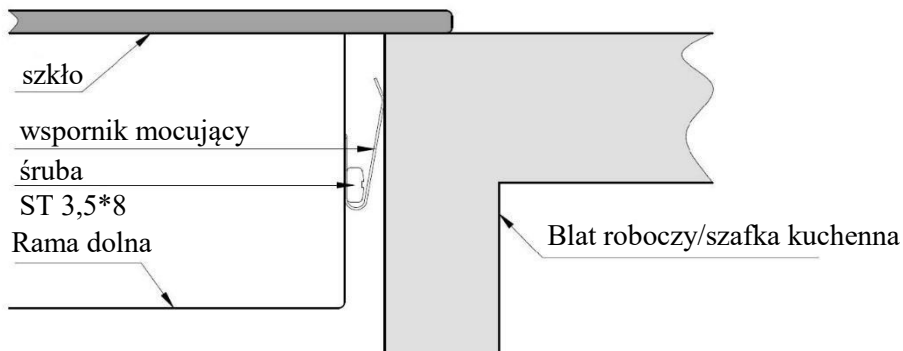
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

### Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



## Przestrogi

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

## Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



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

1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

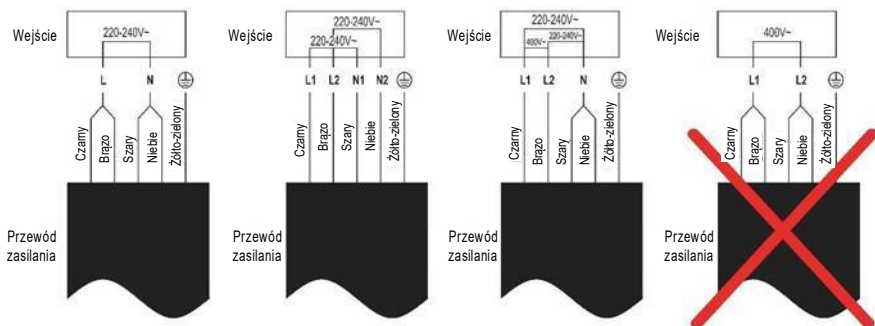
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



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



Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub z zastosowaniem wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacje o produkcie – domowe płyty grzejne zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				HI642TTC	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	∅	18,0	cm
		Tył, środek	∅	-	cm
		Tył, strona prawa	∅	18,0	cm
		Środkowa lewa	∅	-	cm
		Środek, środek	∅	-	cm
		Środek, strona prawa	∅	-	cm
		Przednia lewa	∅	18,0	cm
		Przód, środek	∅	-	cm
		Przód, strona prawa	∅	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	L W	-	cm
		Tył, środek	L W	-	cm
		Tył, strona prawa	L W	-	cm

	Środkowa lewa	L W	-	cm
	Środek, środek	L W	-	cm
	Środek, strona prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	-	cm
	Przód, środek	L W	-	cm
	Przód, strona prawa	L W	-	cm
Zużycie energii na każde pole lub każdy obszar grzejny w przeliczeniu na kilogramy	Tył, strona lewa	ECElectric cooking	193,5	Masa/kg
	Tył, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tył, strona prawa	ECElectric cooking	197,2	Masa/kg
	Środkowa lewa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środek, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środek, strona prawa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	ECElectric cooking	192,3	Masa/kg
	Przód, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przód, strona prawa	ECElectric cooking	195,6	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejącą w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	194,7	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.</li> <li>• Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła.</li> <li>• Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.</li> <li>• Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.</li> </ul>				

## **Advertências de segurança**

A sua segurança é importante para nós.  
Leia esta informação antes de utilizar a sua placa.

## **Instalação**

### **Perigo de choque elétrico**

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **Perigo de corte**

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

### **Instruções de segurança importantes**

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Coloque esta informação disponível para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.

- Para evitar um perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

## **Funcionamento e manutenção**

### **Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **Perigo para a saúde**

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho,

para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

### **Perigo de superfície quente**

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

### **Perigo de corte**

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

## **Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de painelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as painelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em meio doméstico e aplicações semelhantes tais como:
  - áreas de cozinha para pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas agrícolas; -por clientes em hotéis,



- motéis e outros ambientes de tipo residencial;  
-ambientes tipo alojamento e pequeno- almoço.
- **AVISO:** O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.  
Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.  
As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
  - Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
  - As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
  - **AVISO:** Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
  - **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies para cozinhar.
  - **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar

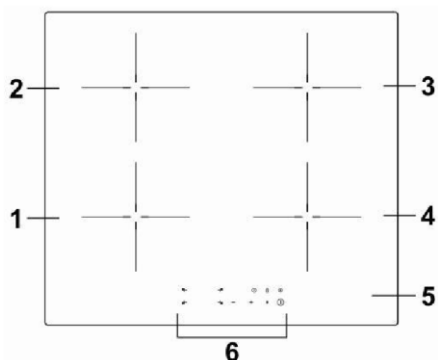
- que protegem peças sob tensão
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
  - O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Para evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este meio estabilizador. Consulte as instruções de instalação.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de Indução. Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente. Para instalação, leia a secção de instalação. Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

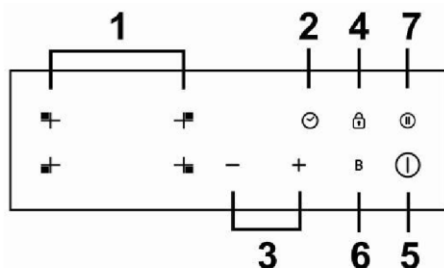
# Apresentação do produto

## Vista superior



1. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
2. Zona de 1500 W, boost para 2000W
3. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
4. Zona de 1500 W, boost para 2000W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

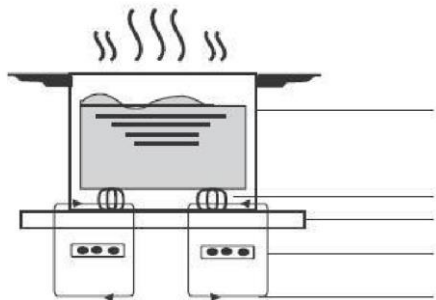
## Painel de controlo



1. Comando de seleção da zona de aquecimento
2. Comando do temporizador
3. Tecla reguladora de potência/temporizador
4. comando de bloqueio de teclas
5. Comando LIGAR/DESLIGAR
6. Comando da função boost
7. Comando da função de pausa

## Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.



panela de ferro

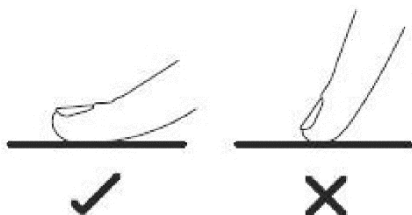
circuito magnético  
placa de vidro cerâmica  
bobina de indução  
correntes induzidas

### Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

### Utilizar dos comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, para que não tenha de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



## Escolher os utensílios de cozinha adequados




- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.

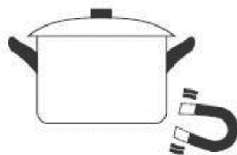
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.

- Se não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

2. Se  não pisca no visor e a água está a aquecer, a panela é adequada.

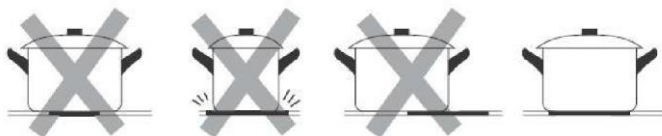
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de indução, não as arraste, pois podem riscar o vidro.



## Dimensões das panelas

As zonas de cozedura são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

## O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução

Zona de cozedura	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

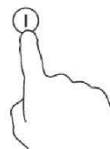
O acima exposto pode variar de acordo com a qualidade da panela utilizada.

## Utilizar a sua Placa de Indução

### Para começar a cozinhar

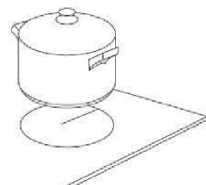
1. Toque no comando LIGAR/DESLIGAR.

Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

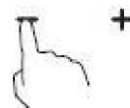


3. Ao tocar no comando de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado da tecla.



4. Defina um nível de potência tocando no comando "-" ou "+".

a. Se não definir uma zona de aquecimento no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.



b. É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

## Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

## Quando terminar de cozinhar

1. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



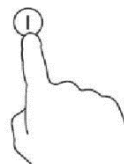
2. Desligue a zona de cozedura tocando no "-" e diminuindo para "0" ou mantendo premido o botão "+" e "-" ao mesmo tempo durante 1 segundo; irá passar diretamente para "0".

Certifique-se de que o visor da potência apresenta "0" e, em seguida, apresenta "H".

 0 em seguida

 6

3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

 H

Em caso de interrupção de energia enquanto o "H" estiver ligado, tenha cuidado para não tocar na superfície de cozedura, mesmo que o "H" não seja apresentado quando a energia for reposta.

## Utilizar a gestão da energia

Utilizando a gestão de energia, pode definir a potência total para 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. A definição padrão de potência total é o nível máximo de potência.

### Definir o nível de potência total para se adaptar às suas necessidades

1. Certifique-se de que a placa está desligada.

Nota: pode apenas definir a gestão da energia quando a placa está desligada.

2. Toque no botão "Função de pausa" e mantenha premido durante 5 segundos. Pode ouvir um sinal sonoro uma vez.



3. Depois de ouvir o sinal sonoro, toque nos botões "+" e "-" ao mesmo tempo e mantenha-os premidos durante 3 segundos; o indicador do temporizador mostrará o nível de potência total anterior intermitente, por exemplo, "2.5". Toque e mantenha premidos "+" e "-" durante 1 segundo para mudar para outro nível de potência, por exemplo, 3.0. Quando a potência que pretender estiver a piscar, toque no botão "Função de pausa" e mantenha premido durante 5 segundos. O sinal sonoro irá soar 10 vezes. Isto significa que terminou a configuração.



#### Nota:

1. Após o passo 2, deve tocar em "+" e "-" **nos 3 segundos seguintes** ao ouvir o sinal sonoro. Caso contrário, terá de recomeçar a partir do passo 2.

2. Uma vez terminada a configuração, aguarde até ao fim de 10 bipes. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração será inválida.

### Regras de gestão da energia

Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 5,5kw, 6,5kw ou 7,4kw (dependendo do nível definido), não é possível aumentar o nível de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa irá emitir 3 bipes e o indicador mostrará um "Pn" intermitente. Assim, é necessário diminuir a potência das outras zonas antes de aumentar a potência da zona pretendida.



## Utilizar o boost

O boost é a função em que uma zona sobe para uma potência maior num segundo e tem uma duração de 5 minutos. Pode assim obter uma cozedura com mais potência e mais rápida.

### Utilizar o boost para obter maior potência

1. Toque no botão de seleção de zona de aquecimento que deseja aumentar, um indicador ao lado da tecla irá piscar.
2. Toque no botão Boost, a zona de aquecimento começará a funcionar no modo Boost.



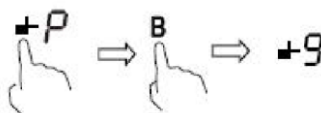
O visor da potência irá apresentar "P" para indicar que a zona está a aumentar a potência.



3. A potência do boost terá uma duração de 5 minutos e, em seguida, a zona voltará à fase 9 da potência.

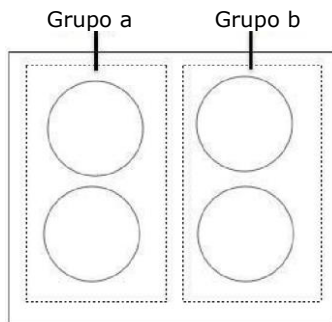


4. Se pretender cancelar o boost durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de aquecimento; um indicador ao lado da tecla irá piscar. Em seguida, toque no botão Boost, a zona de aquecimento voltará para a fase 9 da potência.



### Restrições ao utilizar

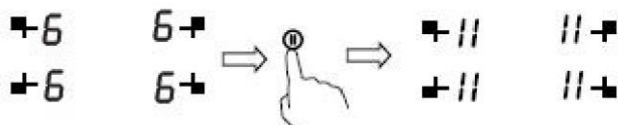
As quatro zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se utilizar o boost numa zona, certifique-se primeiro de que a outra zona está a trabalhar no nível de potência 5 ou abaixo deste.



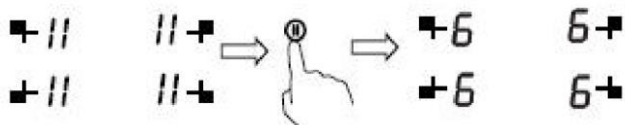
## Utilizar a função de Pausa

A função de pausa pode ser utilizada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar o funcionamento da placa de indução e retomar o funcionamento mais tarde.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque no botão "Função de pausa", o indicador da zona de cozedura irá indicar "II". O funcionamento da placa de indução será totalmente desativado, em todas as zonas de cozedura exceto as teclas Função de pausa, ligar/desligar e bloquear.



3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão Função de pausa; a zona de cozedura irá voltar para a fase de potência que definiu antes.



## Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

### Para bloquear os comandos

Toque no comando de bloqueio de teclas. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo"

### Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo
3. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

## Proteção contra temperatura excessiva

A placa de indução está equipada com um sensor de temperatura pode monitorizar a temperatura no interior. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução para automaticamente de funcionar.

## Proteção contra derrame em excesso

A proteção contra derrame em excesso é uma função de proteção de segurança. Desliga a placa automaticamente após 10s se a água fluir para o painel de controlo, enquanto o sinal sonoro é ativado por 1 segundo.

## Deteção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

## Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança na sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confeccionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

## Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

### Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

#### Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: pode utilizar o lembrete de minutos mesmo que não esteja a selecionar nenhuma zona de cozedura.

2. Toque no comando do temporizador.

O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".



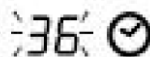
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+"

Sugestão: Toque uma vez no comando "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Cancele o tempo tocando no comando do temporizador e será apresentado "00" no visor dos minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



6. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



## Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

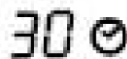
As zonas de cozedura definidas para esta funcionalidade serão:

1. Tocando no comando de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por exemplo, zona 1#)
2. Toque no comando do temporizador. O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

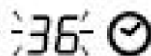


Sugestão: Tocar uma vez no comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar em 1 minuto. Tocar e manter premido o comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar o temporizador em 10 minutos.

Se a definição do tempo exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.



4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

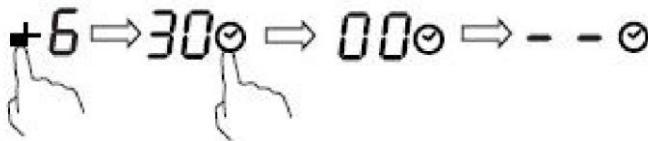


NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



5. Para cancelar o temporizador, toque no comando de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque no comando do temporizador.

O temporizador é cancelado e irá aparecer "00" no visor dos minutos e, em seguida, "- -".



6. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".

+ H



Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

## Configurar o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador irá mostrar o tempo mais curto.  
(por exemplo, definição de tempo da zona 1# de 3 minutos, definição de tempo da zona 2# de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "3")

NOTA: O ponto vermelho intermitente ao lado do indicador do nível de potência significa que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo da zona de aquecimento.

Se pretender verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no comando de seleção da zona de aquecimento. O temporizador irá indicar o tempo definido.

6. (definir para 6 minutos)

3. (definir para 3 minutos)

03

2. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de aquecimento correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".

+ H

NOTA: Se pretender alterar o tempo após a definição do temporizador, tem de começar a partir do passo 1

## Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa.</li><li>2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li><li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Volte a ligar a alimentação da placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.</li><li>• Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</li><li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li></ul>
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa na parede.</li><li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li><li>3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remova as manchas deixadas por alimentos derretimentos e açucarados ou os derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</li><li>• Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li></ul>
Derrames nos comandos táteis	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa.</li><li>2. Coloque o derrame sob imersão</li><li>3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo.</li><li>4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.</li><li>5. Volte a ligar a alimentação da placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.</li></ul>

## Dicas e sugestões

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares.  Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados".  Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painelas.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.



<p>As panelas não ficam quentes e aparecem no visor.</p>	<p>A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.</p> <p>A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.</p>	<p>Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados".</p> <p>Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.</p>
<p>A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.</p>

## Exibição e inspeção de falhas

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

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

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns. Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

## Especificações técnicas

Placa para cozinhar	HI642TTC
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	2,5 kw:2250-2750 W ou 3,0 kw:2700-3300 W ou 4,5 kw:4050-4950 W ou 6,5 kw:5850-7150 W ou 7,4 kw:6600-7400 W
Tamanho do produto CxLxA(mm)	590X520X55
Dimensões de montagem AxB (mm)	560X490

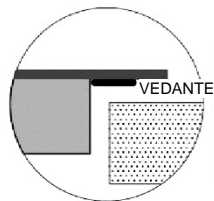
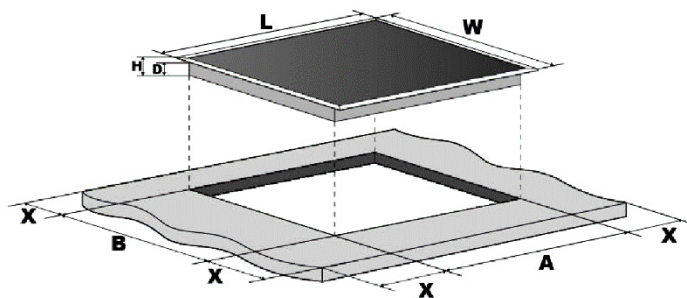
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

## Instalação

### Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em torno do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como ilustrado abaixo:

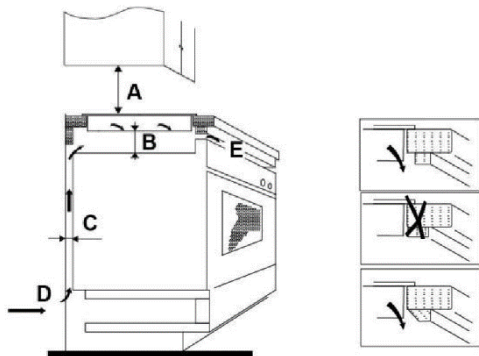


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como ilustrado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

## Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis

- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos)
- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulta as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

### **Após instalar a placa, certifique-se de que:**

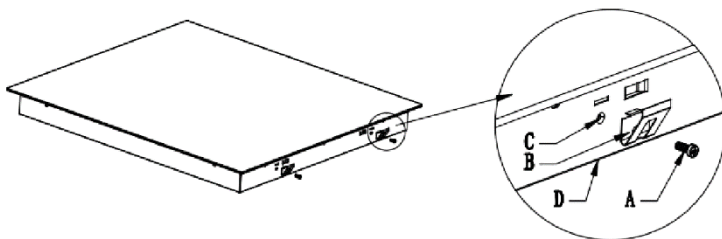
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente

### **Antes de posicionar os suportes de fixação**

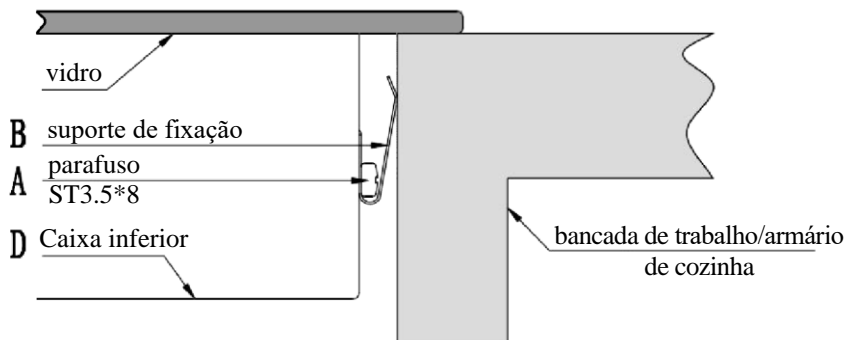
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

### **Ajustar a posição do suporte**

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando 4 suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Caixa inferior



## Precauções

1. A placa indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

## Ligar a placa à rede elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

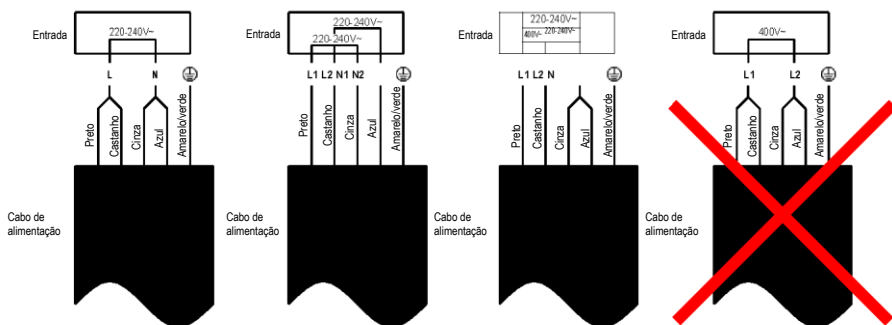
1. o sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
3. as secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação. Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.



Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.

Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). REEE inclui tanto substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais. Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEEs grandes.

Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				HI642TTC	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X	
	Áreas de cozedura por indução				
	zonas de cozedura radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos		Traseira esquerda	∅	18,0	cm
		Traseira central	∅	-	cm
		Traseira direita	∅	18,0	cm
		Central esquerda	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central direita	∅	-	cm
		Dianteira esquerda	∅	18,0	cm
		Dianteira central	∅	-	cm
		Dianteira direita	∅	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos		Traseira esquerda	C L	-	cm
		Traseira central	C L	-	cm
		Traseira direita	C L	-	cm

	Central esquerda	C L	-	cm
	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Dianteira esquerda	C L	-	cm
	Dianteira central	C L	-	cm
	Dianteira direita	C L	-	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE	193,5	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE	197,2	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE	192,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE	195,6	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Confeção elétrica CE	194,7	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
Sugestões para a poupança de energia:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.</li> <li>• A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.</li> <li>• Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.</li> <li>• Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.</li> <li>• Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.</li> </ul>				



## **Sicherheitshinweise**

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

## **Installation**

### **Gefahr von Stromschlägen**

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

### **Gefahr durch Schneiden**

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

### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts

zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Wartung**

### **Gefahr von Stromschlägen**

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

## **Gesundheitsrisiko**

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

## **Gefahr durch heiße Oberflächen**

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von

Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

### **Gefahr durch Schneiden**

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

### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

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

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von

einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.  
Die Kochelemente nicht berühren.  
Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.  
Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden.

Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

**VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.

**WARNUNG:** Um das Kippen des Gerätes zu verhindern, muss dieses Mittel zur Stabilisierung montiert werden.

Beachten Sie die Installationshinweise.

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen vom Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

Der Erdungsanschluss in diesem Gerät dient ausschließlich zu Funktionszwecken.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

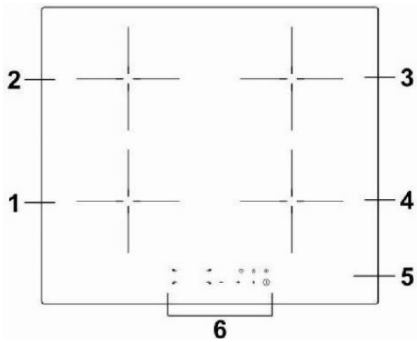
Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

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



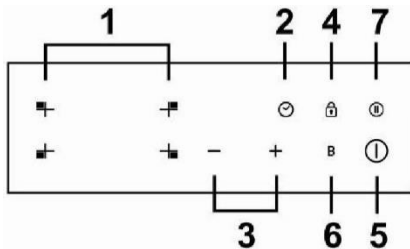
# Produktübersicht

## Ansicht von oben



1. 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
2. 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
3. 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
4. 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

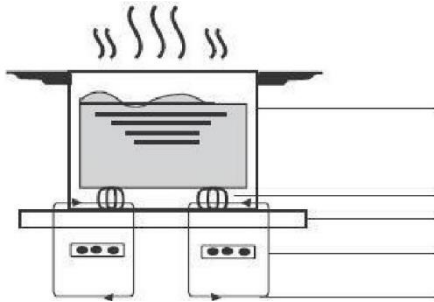
## Bedienfeld



1. Kochzonen Auswahlsteuerungen
2. Timer-Steuerung
3. Taste Leistungsstufen/Timer
4. Sperrfunktion
5. EIN/AUS-Steuerung
6. Taste Booster-Funktion
7. Taste Pausenfunktion

# Ein Wort zum Induktionskochen

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



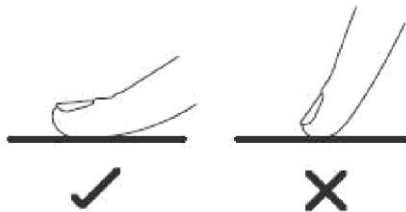
Eisentopf
Magnetkreis
Keramikglasplatte
Induktionsspule
induzierte Ströme

## Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

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


## Verwenden der Touch-Bedienungen

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



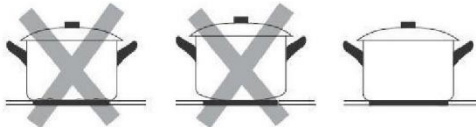
# Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



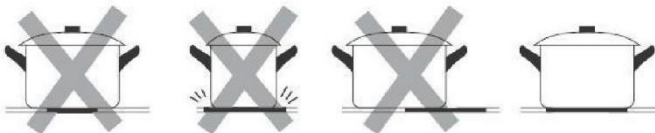
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden.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



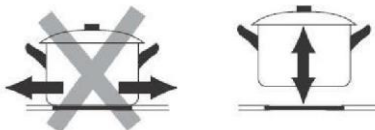
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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



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



# Topfgröße

Die Kochzonen werden bis zu einer Obergrenze automatisch dem Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden muss jedoch einen Minstdurchmesser haben, der dem der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

## Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

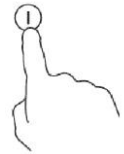
Kochzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

## Kochen mit dem Induktionskochfeld

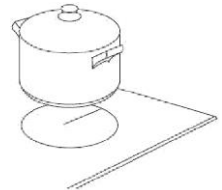
### Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.  
Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „- -“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

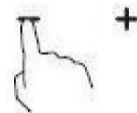
- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Bei Berühren der Steuerung der Kochzonen-Auswahl blinkt die Anzeige neben der Taste.



4. Wählen Sie die Temperatureinstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.



- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

# Die Anzeige $\geq \underline{U} \leq$ blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Das bedeutet:

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

Das Erhitzen beginnt erst, sobald ein(e) geeignete(r) Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt ist.

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.

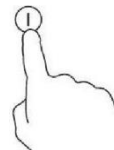


2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten auf „0“ scrollen, oder halten Sie die Tasten „+“ und „-“ eine Sekunde gleichzeitig gedrückt und die Einstellung geht automatisch auf „0“.

Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie die ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen zu erhitzen.



Im Falle einer Stromunterbrechung, während „H“ leuchtet, achten Sie darauf, die Kochfläche nicht zu berühren, auch wenn „H“ nicht mehr angezeigt wird, wenn der Strom wieder da ist.

# Verwendung der Energieverwaltung

Über die Energieverwaltung können Sie die Gesamtleistung zwischen 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW und 7,4 kW umstellen. Voreingestellt ist die maximale Leistungsstufe.

## Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

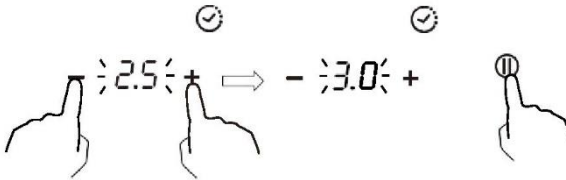
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Energieverwaltung nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste „Pausenfunktion“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept einmal.



3. Berühren Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistungsstufe, z.B. 2,5. Berühren Sie die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um zu einer anderen Leistungsstufe wie beispielsweise 3,0 umzuschalten. Wenn die gewünschte Leistung blinkt, berühren Sie die Taste „Pausenfunktion“ und halten Sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Das bedeutet, dass Sie die Einstellung beendet haben.



### Hinweis:

1. Nach Schritt 2 müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** nach dem Piepton berühren. Ansonsten müssen Sie wieder mit Schritt 2 beginnen.
2. Warten Sie nach dem Einstellen, bis der Summer 10 Mal geiept hat. Berühren Sie während dessen keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

## Regeln der Energieverwaltung

Wenn die Gesamtleistung (je nach eingestellter Stufe) den Höchstwert 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW oder 7,4 kW übersteigt, können Sie in keiner Kochzone die Leistung weiter erhöhen. Wenn Sie diese durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld dreimal und die Anzeige blinkt „Pn“. Daher müssen Sie die Leistungsstufe der anderen Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der gewünschten Zone erhöhen können.

# Verwendung der Boost-Funktion

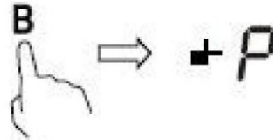
Mithilfe der Boost-Funktion können Sie die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde auf eine höhere Leistung steigern, die dann für 5 Minuten anhält. Damit wird die Kochleistung schneller und stärker.

## Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

1. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.
2. Drücken Sie die Boost-Taste, und die Kochzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten.



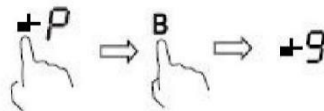
Die Leistungsanzeige zeigt über „P“ an, dass die Zone über die Boost-Funktion erhitzt wird.



3. Die Boost-Funktion hält 5 Minuten lang an, bevor die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet wird.

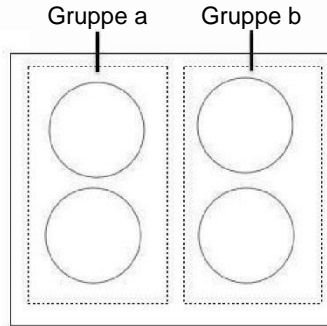


4. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Auswahl-taste für die Kochzone, im Anschluss blinkt eine Anzeige neben der Taste. Berühren Sie dann die Boost-Taste und die Kochzone wird zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet.



## Einschränkungen bei der Verwendung

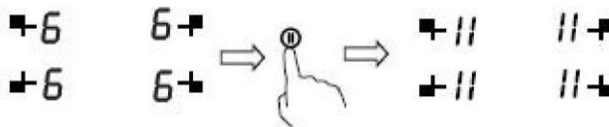
Die vier Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Achten Sie bei Verwendung der Boost-Funktion in einer Gruppe darauf, dass die andere Zone auf/unter Leistungsstufe 5 arbeitet.



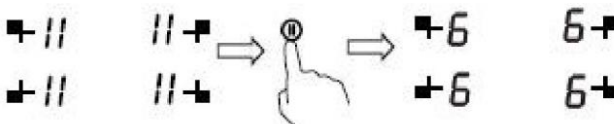
## Verwendung der Pausenfunktion

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs genutzt werden. Mit ihr wird das Induktionskochfeld aus- und wieder angeschaltet.

1. Prüfen Sie, ob die Kochzone angeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste zum Pausieren, und die Anzeige der Kochzone zeigt „II“ an. Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten der Pausenfunktion, zum Ein-/Ausschalten und zur Verriegelung.



3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste der Pausenfunktion und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.





# Tastensperre

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

## So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

## So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.



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

# Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

# Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

# Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

# Automatischer Übertemperaturschutz

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

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

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



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


## Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Verwendung des Timers als Minute-Minder

### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.  
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an. 
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

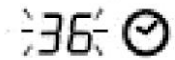
Hinweis: Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Halten Sie die Timer-Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

4. Löschen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



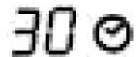
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „-“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Zone Nr.1).
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.

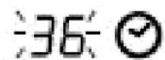


3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.  
Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Um den Timer abubrechen, berühren Sie die Taste der Kochzone und dann die Timer-Steuerung. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „-“ in der Minutenanzeige angezeigt.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.

+ H



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

## Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

1. Wenn Sie diese Funktion für mehrere Kochzonen verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die jeweils kürzeste Zeit an.  
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahltaste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.

+ 6.

(Einstellung auf 6 Minuten)

+ 3.

(Einstellung auf 3 Minuten)

03

2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.

+ H

HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

# Pflege und Reinigung

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

# Hinweise und Tipps

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

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

## Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9/FA	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulen-temperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Induktionskochfeld nach dem Abkühlen neu starten.

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

## Technische Merkmale

Kochfeld	HI642TTC
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5kw:2250-2750W oder 3,0 kw:2700-3300W oder 4,5kw:4050-4950W oder 6,5kw:5850-7150W oder 7,4kw:6600-7400W
Abmessungen des Kochfelds L×B×H (mm)	590x520x55
Einbaugröße A×B (mm)	560X490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

## Installation

### Vorbereitung der Installation

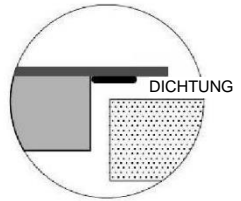
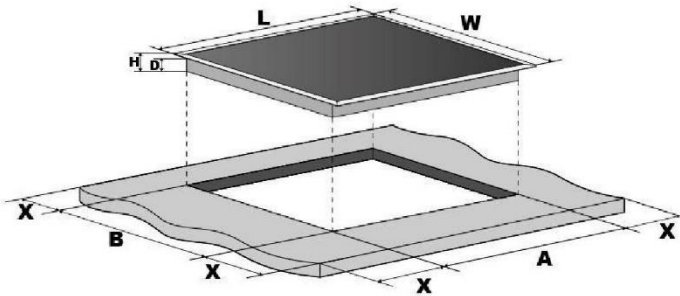
Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden.

Wie unten dargestellt:



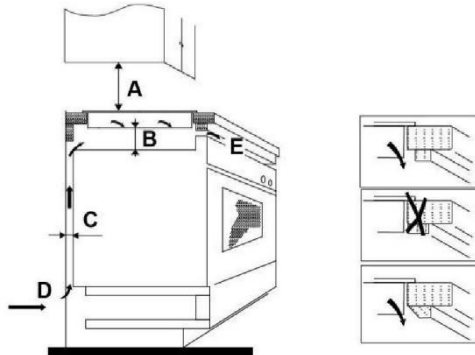


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 Mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

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

- die Arbeitsfläche rechteckig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.

- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

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

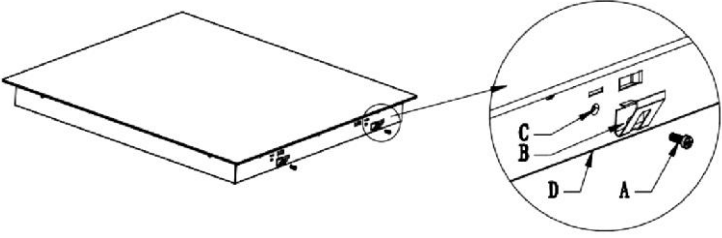
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes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

**Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden**

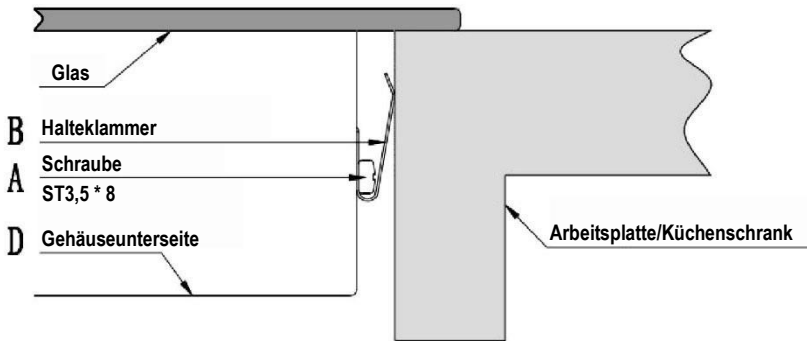
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

**Ausrichtung der Position der Halterung**

Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuseunterseite



## Vorsicht

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

## Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



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

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

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.

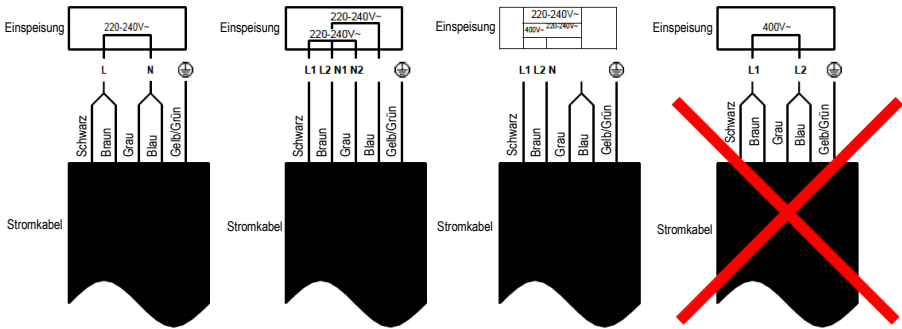
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.




Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist.

Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

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



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Alt gerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				HI642TTC	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Erhitzungstechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Die Durchmesser der runden elektrischen Kochzonen-Nutzflächen sind auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅	18,0	cm
		Hinten in der Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	18,0	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Zentral	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	18,0	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm
		Mitte links	L B	-	cm

	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	-	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	194,7	Wh/kg

Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung

#### Energiespartipps:

- Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.

## **Consignes de sécurité**

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

## **Installation**

### **Risque d'électrocution**

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

### **Risque de coupure**

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

### **Consignes de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.

- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque d'électrocution**

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

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.



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

### **Risque lié à une surface chaude**

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

### **Risque de coupure**

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

### **Consignes de sécurité importantes**

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

- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
  - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.

Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces

en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

**ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

**AVERTISSEMENT :** Afin d'éviter le renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

**AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Cet appareil intègre un raccordement à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

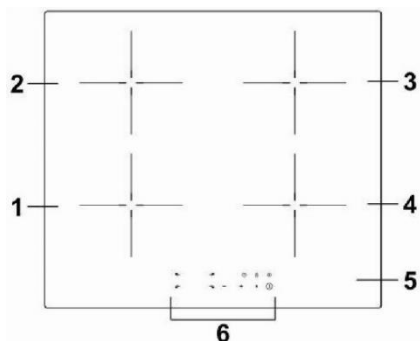
**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction. Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

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

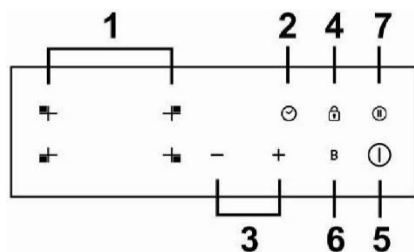
# Présentation du produit

## Vue de dessus



1. Zone de 2 000 W, boost jusqu'à 2 600 W
2. Zone de 1 500 W, boost jusqu'à 2 000 W
3. Zone de 2 000 W, boost jusqu'à 2 600 W
4. Zone de 1 500 W, boost jusqu'à 2 000 W
5. Plaque en verre
6. Panneau de commande

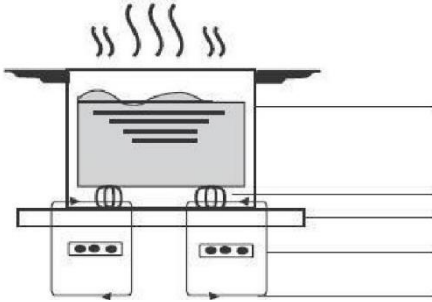
## Panneau de commande



1. Commandes de sélection des zones de cuisson
2. Commande de la minuterie
3. Touche de réglage de la puissance/minuterie
4. Commande de verrouillage
5. Commande Marche/Arrêt
6. Commande de la fonction boost
7. Commande de la fonction pause

# Un mot sur la cuisson à induction

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



marmite en fer

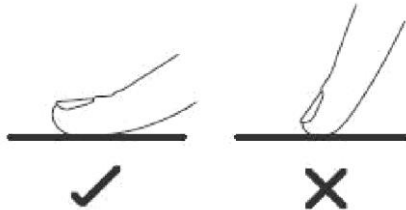
circuit magnétique  
plaque en verre céramique  
bobine d'induction  
courants induits

## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

## Utilisation des commandes tactiles

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





# Sélection du bon ustensile de cuisson




- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



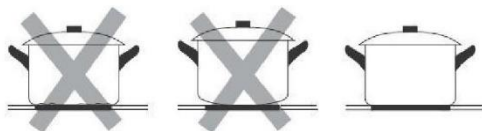
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.

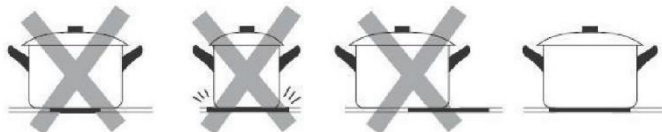
2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

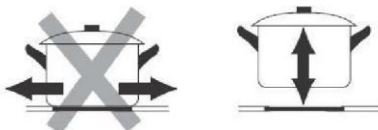
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



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



# Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

## Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

## Utilisation de votre plaque à induction

### Pour commencer à cuire

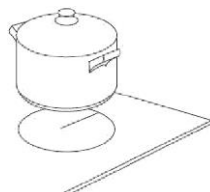
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « - - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

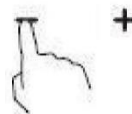


3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



4. Sélectionnez un niveau de puissance en touchant la commande « - » ou « + ».

- a. Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.



- b. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

## Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur


Cela veut dire que :

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

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

## Quand vous avez fini de cuisiner

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson  que vous souhaitez éteindre.

2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche « - » et en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 », ou en maintenant les touches « + » et « - » enfoncées en même temps pendant 1 seconde pour que l'affichage passe directement à « 0 ». Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique « 0 », puis « H ».

 puis 

3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.

4. Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre 'H' indiquera la zone de cuisson trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



En cas de coupure de courant lorsque « H » est en marche, veillez à ne pas toucher la surface de cuisson, même si « H » n'est plus affiché lorsque le courant est rétabli.

## Utilisation de la gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

### Réglage du niveau de puissance total pour répondre à vos besoins

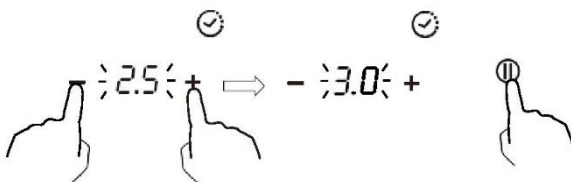
1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.

2. Appuyez sur la touche « fonction pause » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le signal sonore une fois.



3. Après avoir entendu le signal sonore, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », puis maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie indique alors le niveau de puissance total précédent qui clignote, par ex. « 2.5 ». Touchez et maintenez « + » et « - » enfoncées pendant 1 seconde pour passer à un autre niveau de puissance, par exemple 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur la touche « fonction pause » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. La sonnerie retentit 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



#### Remarque :

1. Après l'étape n° 2, vous devez toucher « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le signal sonore. Sinon vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 2.
2. Une fois le réglage terminé, attendez la fin des 10 bips. N'appuyez sur aucune touche au cours de cette période. Dans le cas contraire, le paramètre ne sera pas valide.

### Règles de gestion de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW ou 7,4 kW (selon le niveau que vous avez défini), vous n'êtes pas en mesure d'augmenter la puissance de n'importe quelle zone. Si vous l'augmentez en appuyant sur '+', la plaque émet un bip à 3 reprises et le voyant affiche l'inscription 'Pn' en clignotant. Vous devez alors diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

# Utilisation de la fonction Boost

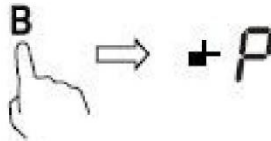
Boost est la fonction permettant à une zone de monter à une plus grande puissance en une seconde et qui dure 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

## Utilisation du Boost pour obtenir une plus grande puissance

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez augmenter, un voyant à côté de la touche clignote.
2. Appuyez sur la touche « Boost ». La zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost.



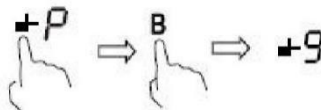
L'écran de la puissance affichera la lettre « P » pour indiquer que la zone est en mode Boost.



3. La puissance de Boost durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau de puissance 9.

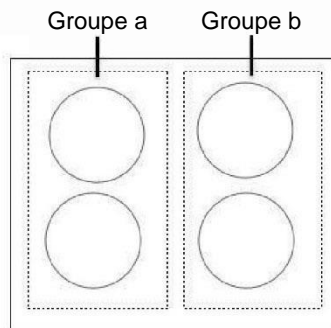


4. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche clignote. Appuyez ensuite sur la touche Boost, la zone de cuisson revient au niveau de puissance 9.



## Restrictions lors de l'utilisation

Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost sur une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur ou en dessous du niveau de puissance 5.

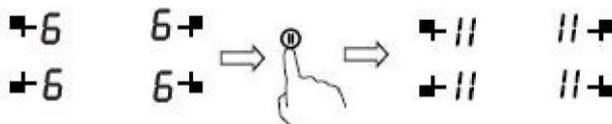


## Utilisation de la fonction Pause

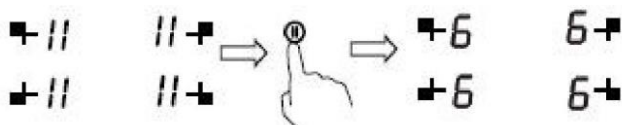
La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche de la fonction pause, le voyant de la zone de cuisson affiche « II ».

Puis le fonctionnement de la plaque à induction sera désactivé dans le cadre de toutes les zones de cuisson, à l'exception de la fonction Pause, de la touche marche/arrêt et de la touche de verrouillage.



3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche de la fonction pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.



## Verrouillage des commandes

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

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera « Lo »

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



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

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

## Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la plaque de cuisson dans les 10 s si de l'eau coule sur le panneau de commande, tandis que le signal sonore retentit pendant 1 seconde.

## Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

## Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Quand vous enlevez la casserole, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

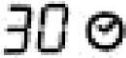
## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

## Utilisation de la minuterie comme alarme

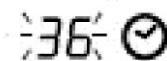
### Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.  
Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie. 
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».  
Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.  
Maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
4. Annulez le temps en touchant la commande de la minuterie et « 00 » apparaîtra sur l'afficheur des minutes.





5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique « -- » quand le temps réglé est terminé.



## Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

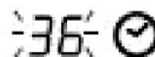
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie. (par exemple zone 1#)
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».



Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.  
Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + », la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



5. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, puis touchez la commande de la minuterie. La minuterie est annulée et « 00 » apparaît sur l'affichage des minutes, suivi de « -- ».



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

+ H



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

## Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si cette fonction est utilisée sur plus d'une zone de cuisson, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.  
(par ex. zone 1# temps réglé de 3 minutes, zone 2# temps réglé de 6 minutes, le voyant de la minuterie indique « 3 ».)

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.

+ 6.

(réglé sur 6 minutes)

+ 3.

(réglé sur 3 minutes)

03 ⌚

2. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

+ H

REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

# Entretien et nettoyage

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

## Conseils et astuces

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

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

## Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
F3/F4	Panne du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'IGBT	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque.

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

## Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HI642TTC
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2 250-2 750 W ou 3,0 kW : 2 700-3 300 W ou 4,5 kW : 4 050-4 950 W ou 6,5 kW : 5 850-7 150 W ou 7,4 kW : 6 600-7 400 W
Taille du produit LxlxH (en mm)	590X520X55
Dimensions du produit encastré Ax B (en mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

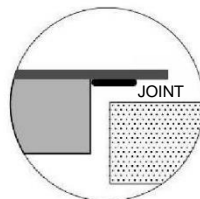
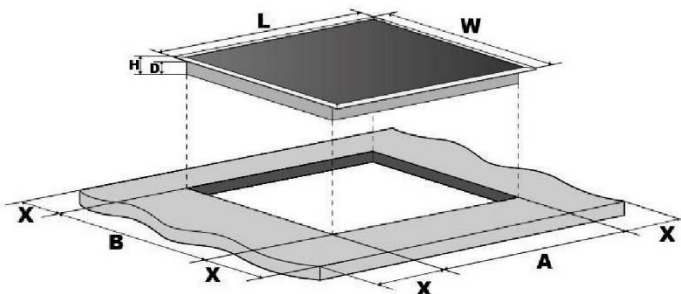
## Installation

### Sélection de l'équipement d'installation

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

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

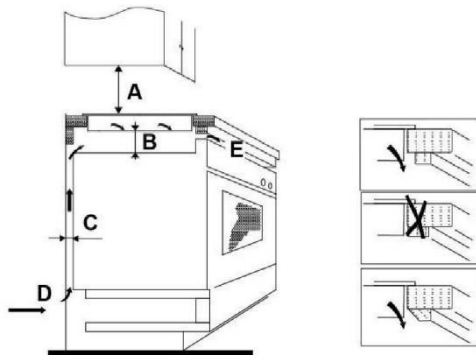


L (mm)	I (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	P	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

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

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé

- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.  
Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)
- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

## Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

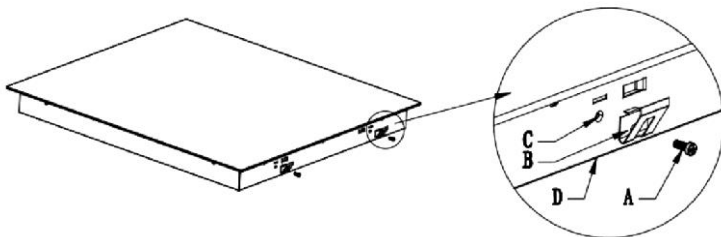
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

## Avant de placer les étriers de fixation

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

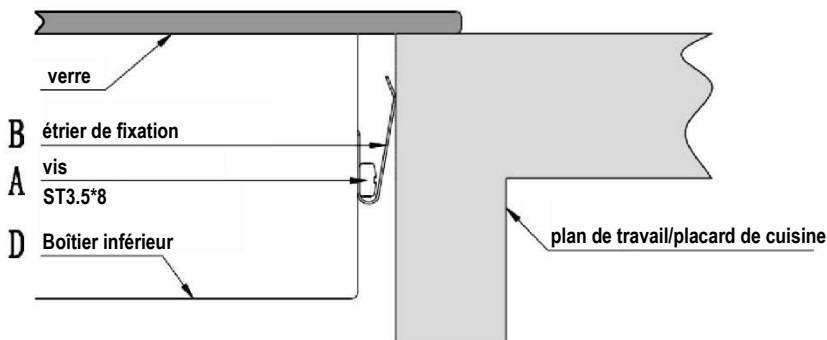
## Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le boîtier du fond de la plaque (voir image) après l'installation.



A	B	C	P
Vis	Étrier	Trou de vis	Boîtier inférieur





## Mises en garde

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

## Branchement de la plaque sur le secteur



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

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

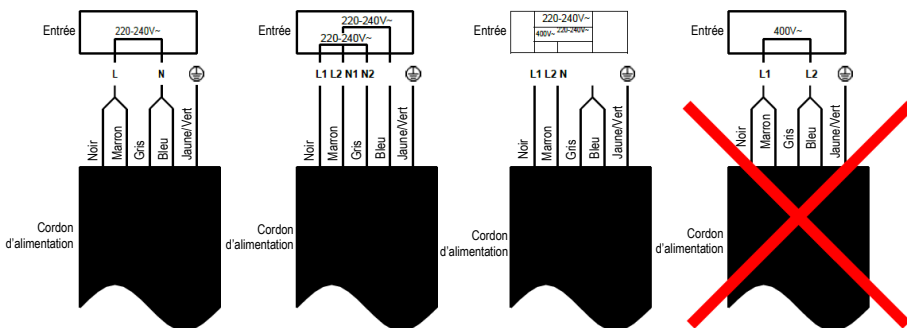
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

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



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Informations sur le produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HI642TTC	
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			4	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi aux 5 mm les plus proches	Arrière gauche		∅	18,0	cm
	Arrière centrale		∅	-	cm
	Arrière droite		∅	18,0	cm
	Centrale gauche		∅	-	cm
	Centrale centrale		∅	-	cm
	Centrale droite		∅	-	cm
	Avant gauche		∅	18,0	cm
	Avant centrale		∅	-	cm
	Avant droite		∅	18,0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm	Arrière gauche		L 	-	cm
	Arrière centrale		L 	-	cm
	Arrière droite		L 	-	cm

	Centrale gauche	L 	-	cm
	Centrale centrale	L 	-	cm
	Centrale droite	L 	-	cm
	Avant gauche	L 	-	cm
	Avant centrale	L 	-	cm
	Avant droite	L 	-	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	193,5	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	197,2	Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	192,3	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant droite	CE Cuisson électrique	195,6	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	194,7	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
<p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>• Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul>				

## **Waarschuwingen voor de veiligheid**

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u de kookplaat gebruikt.

### **Installatie**

#### **Gevaar voor elektrische schok**

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

#### **Snijgevaar**

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

#### **Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.

- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

## **Bediening en onderhoud**

### **Gevaar voor elektrische schok**

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

### **Gezondheidsrisico**

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat het elektromagnetische veld geen invloed heeft op hun implantaat.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

### **Gevaar voor hete oppervlakken**

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden
- Houd kinderen uit de buurt.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

## **Snijgevaar**

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

## **Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv., creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv., computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen). Vertrouw niet op de functie



- voor pandetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
  - Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
  - Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
  - Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
  - Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
  - Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
  - Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
  - Niet op de kookplaat gaan staan.

- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - bed-en-breakfastomgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet.  
Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.  
Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- **Waarschuwing:** Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.

- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

**VOORZICHTIG:** Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.

**WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet dit stabiliserende middel worden geïnstalleerd. Raadpleeg de instructies voor de installatie.

**WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.

Dit apparaat bevat alleen een aardeverbinding voor functionele doeleinden.

**Gefeliciteerd** met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

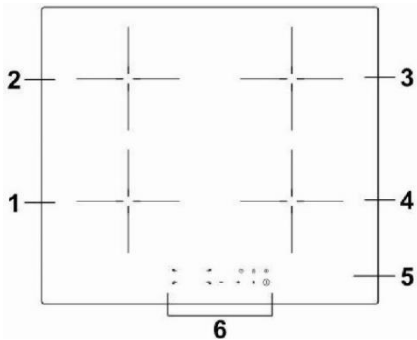
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.

Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.

Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

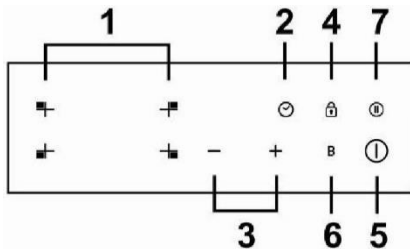
# Overzicht van het product

## Bovenaanzicht



1. 2000 W zone, boost tot 2600 W
2. 1500 W zone, boost tot 2000 W
3. 2000 W zone, boost tot 2600 W
4. 1500 W zone, boost tot 2000 W
5. Glazen plaat
6. Bedieningspaneel

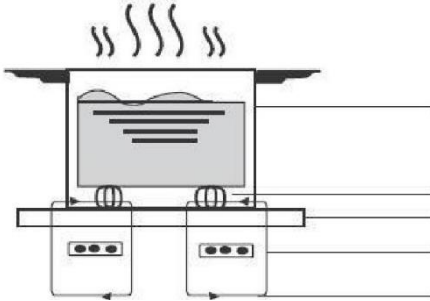
## Bedieningspaneel



1. Bedieningselementen voor de keuze van de verwarmingszone
2. Timerregeling
3. Toets voor regelen van vermogen/timer
4. toetsvergrendeling
5. AAN/UIT-toets
6. Toets van de boost-functie
7. Bediening van de pauzefunctie

## Een woord over inductiekoken

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.



ijzeren pan

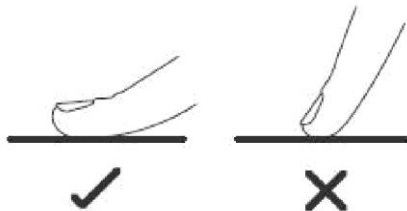
magnetisch circuit  
keramische glasplaat  
inductiespoel  
geïnduceerde stromen

## Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

## De tiptoetsen gebruiken

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat zie niet door een voorwerp (bijv., bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.




# Het juiste kookgerei kiezen

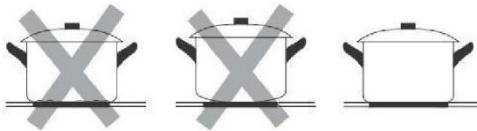


- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.

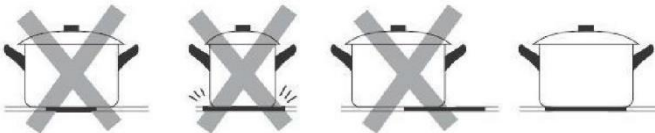


- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
  1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Als  niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

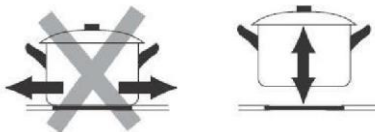
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone. Als de pan iets breder is, zal de energie optimaal worden gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan dit minder efficiënt zijn dan verwacht. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de inductiekookplaat – niet verschuiven, hierdoor kan het glas krassen.



# Afmetingen van de pannen

De kookzones hebben een limiet, die automatisch is aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van deze pan moet echter een minimumdiameter hebben volgens de overeenkomstige kookzone. Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen.

## De basisdiameter van inductiekookgerei

Kookzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte pan.

## Uw inductiekookplaat gebruiken

### Beginnen met koken

1. Raak de toets AAN/UIT aan.

Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle displays geven "-" of "- -" weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

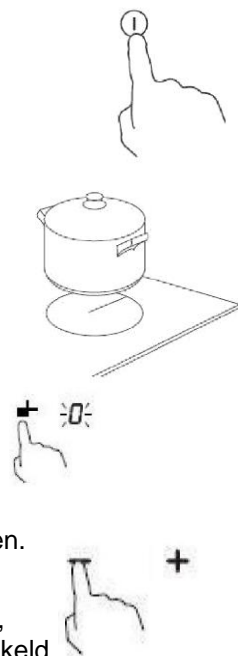
- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Raak de bediening van de selectie van de verwarmingszone aan en een indicator naast de toets gaat knipperen.

4. Stel een vermogensniveau in door de "-" of "+" aan te raken.

- a. Als u niet binnen 1 minuut een verwarmingszone kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.

- b. U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.





# Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

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

Er vindt geen verwarming plaats tenzij zich een geschikte pan op de kookzone bevindt.

Het display wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op staat.

## Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.

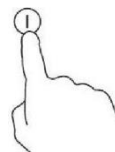


2. Zet de kookzone uit door de "-" aan te raken en omlaag te scrollen naar "0" of de toetsen "+" en "-" tegelijk gedurende 1 seconde ingedrukt te houden, het vermogen wordt direct tot "0" verlaagd.

Zorg ervoor dat het aan/uit-display eerst "0" aangeeft en daarna "H".



3. Zet het hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken

'H' geeft aan welke kookzone heet is. De 'H' zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.



In het geval van een stroomonderbreking terwijl "H" wordt weergegeven, moet u er op letten dat het kookoppervlak niet meer wordt aangeraakt, zelfs als de "H" niet meer wordt weergegeven wanneer de stroom terug is.

# Het vermogensbeheer gebruiken

Met behulp van vermogensbeheer kunt u het totale vermogen instellen op 2,5kW/ 3,0kW/ 4,5kW/ 6,5kW en 7,4kW. De standaard totale vermogensinstelling is het maximale vermogensniveau.

## Het instellen van het totale vermogensniveau om aan uw behoefte te voldoen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld.

Let op: u kunt alleen het vermogensbeheer instellen wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.

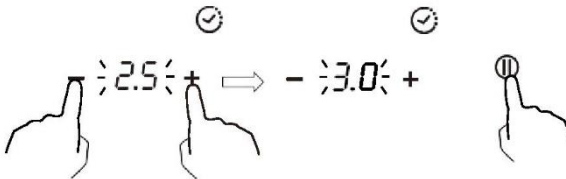
2. Druk op de toets "Pauzefunctie" en houd 5 seconden vast.

De zoemer piept één keer.



3. Nadat u de pieptoon hoort, tikt u tegelijkertijd op "+" en "-" en houdt u die 3 seconden vast; op de timerindicator knippert het vorige totale vermogensniveau, bijv. '2,5'. Houd "+" en "-" opnieuw 1 seconde ingedrukt om over te schakelen naar een ander vermogensniveau, bijvoorbeeld 3,0. Wanneer het gewenste vermogen knippert, drukt u op de toets "Pauzefunctie" en houdt u die 5 seconden vast.

De zoemer piept 10 keer. Dit betekent dat u klaar bent met de instelling.



### Opmerking:

1. Na stap 2 moet u **binnen 3 seconden** na het horen van de pieptoon de "+" en "-" aanraken. Anders moet u opnieuw beginnen vanaf stap 2.
2. Als u klaar bent, wacht dan tot het einde van 10 pieptonen. Raak tijdens deze periode geen enkele toets aan. Anders is de instelling ongeldig.

## Regels voor vermogensbeheer

Als het totale vermogen de beperking van 2,5kW, 3,0kW, 4,5kW, 5,5kW, 6,5kW of 7,4kW overschrijdt (afhankelijk van het niveau dat u hebt ingesteld), kunt u de vermogensfase van de zones niet verhogen. Als u de fase verhoogt door '+' aan te raken, piept de kookplaat 3 keer en geeft de indicator een knipperende 'Pn' weer. Dan moet u de vermogensfase van andere zones verminderen voordat u het vermogen van de zone in kwestie verhoogt.

## De Boost gebruiken

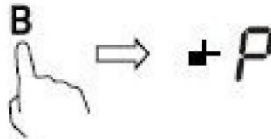
Boost is de functie die in één seconde het vermogen van een zone verhoogt en 5 minuten duurt. Zo kunt u krachtiger en sneller koken.

### De boost gebruiken om een groter vermogen te krijgen

1. Druk op de selectietoets van de verwarmingszone die u een boost wilt geven, een indicator naast de toets knippert.
2. Druk op de toets boost, de verwarmingszone begint te werken in de boost-modus.



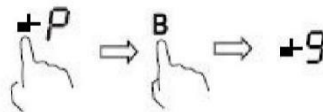
Op het aan/uit-display wordt "P" getoond om aan te geven dat de zone een boost heeft.



3. Het boostvermogen duurt 5 minuten en dan gaat de zone terug naar vermogensfase 9.

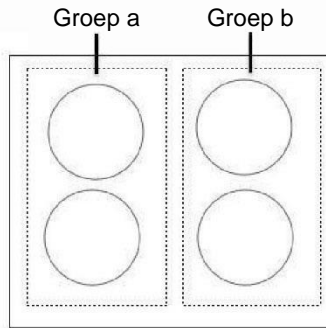


4. Als u de boost tijdens deze 5 minuten wilt annuleren, drukt u op de selectietoets van de verwarmingszone; er knippert een indicator naast de toets. Druk vervolgens op de Boost-toets; de verwarmingszone gaat terug naar vermogensfase 9.



### Beperkingen bij het gebruik

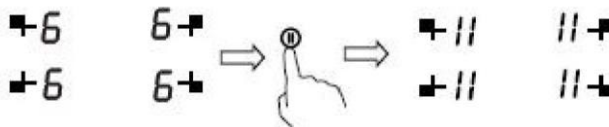
De vier zones zijn verdeeld in twee groepen. Als u in de ene groep boost gebruikt op één zone, zorg er dan eerst voor dat de andere zone op/onder vermogensniveau 5 werkt.



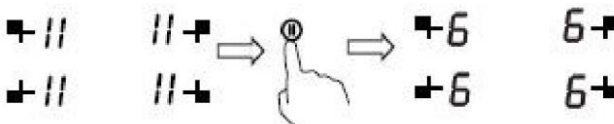
## De pauzefunctie gebruiken

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Het maakt het mogelijk om de inductiekookplaat te stoppen en terug te komen.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Druk op de toets van de pauzefunctie; de kookzone-indicator geeft "II" aan. En dan wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld voor alle kookzones, behalve de pauzefunctie, en de aan/uit- en vergrendeltoets.



3. Om de pauzestatus te annuleren, drukt u op de pauzefunctietoets, dan gaat de kookzone terug naar de vermogensfase die u daarvoor had ingesteld.



## De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

### De bedieningselementen vergrendelen

Druk op de toets voor toetsvergrendeling. De timer-indicator geeft " Lo " weer

### De bedieningselementen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast
3. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductiekookplaat.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

## Beveiliging tegen overtemperatuur

Een bijgeleverde temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat controleren. Als er een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de inductiekookplaat automatisch.

## Beveiliging tegen morsen

De bescherming tegen morsen is een beveiligingsfunctie. Deze schakelt de kookplaat automatisch uit binnen 10 s als het water naar het bedieningspaneel stroomt, terwijl de zoemer 1 seconde piept.

## Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv., aluminium) of een ander klein item (bijv., mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by. De ventilator zal de inductiekookplaat nog 1 minuut verder afkoelen.

## Automatische uitschakelingsbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt automatisch alles uit als u ooit vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en wordt de kookplaat na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit toestel gebruiken.

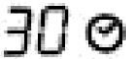
## De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt hem instellen om één kookzone uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt de timer tot 99 minuten instellen.

## De timer gebruiken als minutenherinnering

### Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.  
Opmerking: u kunt de minutenherinnering ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.
2. Druk op timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en "30" wordt weergegeven op het timerdisplay. 
3. Stel de tijd in door de toets "-" of "+" aan te raken

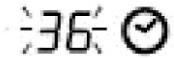
Tip: Raak de toetsen "-" of "+" één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut.

Raak de timertoetsen "-" of "+" aan en houd vast om te verminderen of te vermeerderen met 10 minuten.

4. Annuleer de tijd door de timerregeling aan te raken; "00" wordt weergegeven op het display van de minuten.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.



6. De zoemer klinkt 30 seconden en de timer-indicator geeft "- -" weer wanneer de ingestelde tijd om is.



## De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

Kookzones die voor deze functie worden ingesteld, zullen:

1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen. (bijv. zone 1#)



2. Druk op timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en "30" wordt weergegeven op het timerdisplay.



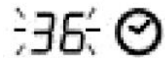
3. Stel de tijd in door de toets "-" of "+" aan te raken.

Tip: Raak de toets "-" of "+" één keer aan om te verminderen of te vermeerderen met 1 minuut.

Raak de timertoetsen "-" of "+" aan en houd vast om te verminderen of te vermeerderen met 10 minuten.

Als de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



5. Om de timer te annuleren, raakt u de selectietoets van de verwarmingszone aan en dan de timertoets; de timer wordt geannuleerd en "00" wordt weergegeven in het minutendisplay en dan "--".



6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.

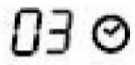
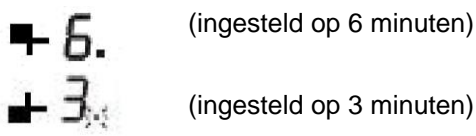


Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

## De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie in meer dan één verwarmingszone gebruikt, toont de timer-indicator de kortste tijd.  
 (bijv. zone 1# insteltijd van 3 minuten, zone 2# insteltijd van 6 minuten, de timerindicator toont "3".)

OPMERKING: De knipperende rode stip naast de vermogensindicator betekent dat de timerindicator de tijd van de verwarmingszone aangeeft.  
 Als u de ingestelde tijd van een andere verwarmingszone wilt controleren, drukt u op de selectietoets van de verwarmingszone. De timer geeft de ingestelde tijd aan.



2. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende verwarmingszone automatisch uitgeschakeld en toont "H".



OPMERKING: Als u de tijd na het instellen van de timer wilt wijzigen, moet u beginnen vanaf stap 1



## Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.</li> <li>2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!)</li> <li>3. Veeg nat af en droog met een schone doek of keukenpapier.</li> <li>4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig.</li> <li>• Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/ schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is.</li> <li>• Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat: dit kan vlekken achterlaten op het glas.</li> </ul>
<p>Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas</p>	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met inductieglas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur.</li> <li>2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat.</li> <li>3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier.</li> <li>4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u op het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn en zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen.</li> <li>• Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.</li> </ul>
<p>Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.</li> <li>2. Laat de resten weken</li> <li>3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek.</li> <li>4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier.</li> <li>5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.</li> </ul>

## Tips en trucs

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaken</b>	<b>Wat u moet doen</b>
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op de voeding is aangesloten en dat de inductiekookplaat aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Raadpleeg de paragraaf 'Uw inductiekookplaat gebruiken' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei.  Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.

De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingston en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer).	Technische fout.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur.
--	------------------	--

## Weergave van storing en inspectie

Als er een afwijking optreedt, zal de inductiekookplaat automatisch de beschermende toestand invoeren en de bijbehorende beschermcodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
F3/F4	Storing temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
F9/FA	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	Start opnieuw nadat de kookplaat is afgekoeld.

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.

Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

## Technische specificatie

Kookplaat	HI642TTC
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	2,5kW:2250-2750W of 3,0 kW:2700-3300 W of 4,5kW:4050-4950 W of 6,5kW:5850-7150 W of 7,4kW:6600-7400 W
Productgrootte LxBxH (mm)	590X520X55
Inbouwafmetingen AxB (mm)	560X490

Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

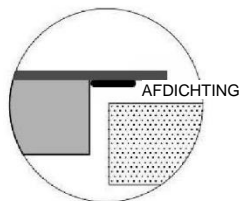
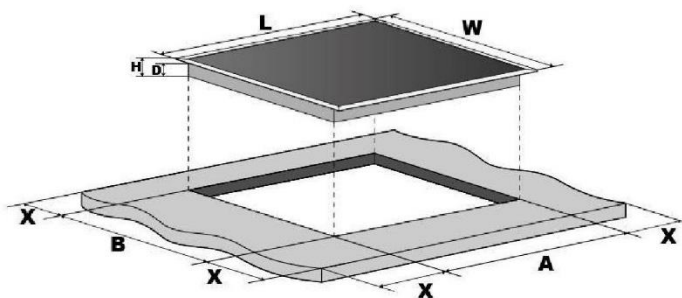
## Installatie

### Keuze van installatiematerialen

Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.

Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 5 cm rondom het gat behouden blijven.

Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het werkoppervlak om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

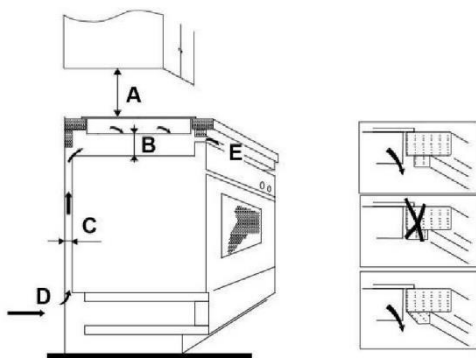


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder weergegeven



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



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

## Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten
- het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator
- de installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften

- een geschikte scheidingschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften. De scheidingschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan)
- de scheidingschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd
- u raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie
- u gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

## Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

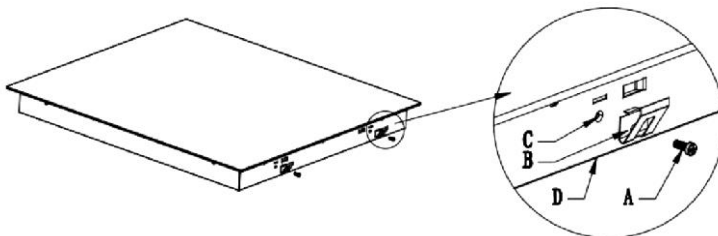
- de voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden
- er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat
- als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst
- de scheidingschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

## Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

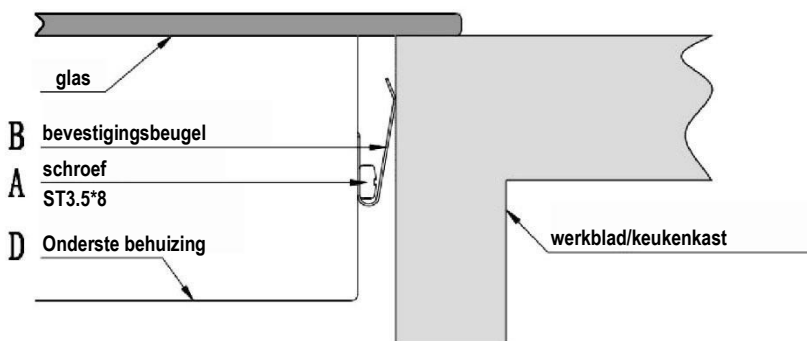
Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

## De positie van de beugels aanpassen

Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de 4 beugels op de onderste behuizing van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.



A	B	C	D
Schroef	Beugel	Schroefgat	Onderste behuizing



## Voorzorgsmaatregelen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde monteurs. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat het vocht daarvan de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.

## De kookplaat aansluiten op de netvoeding

Deze kookplaat mag alleen door een passend gekwalificeerde persoon worden aangesloten op de netvoeding. Voordat u de kookplaat aansluit op de netvoeding, moet u het volgende controleren:



1. het huishoudelijke bedradingsstelsel is geschikt voor het vermogen van de kookplaat.
2. de spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje
3. de voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting.

Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding; dit kan oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

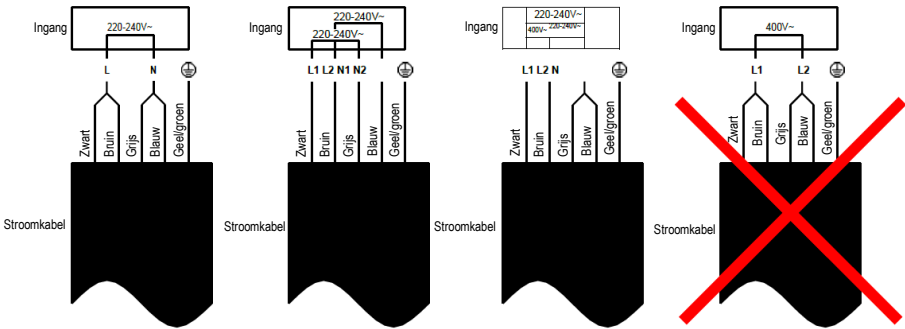
De voedingskabel mag geen warme onderdelen aanraken en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.




Controleer met een elektricien of het huishoudelijke bedradingsstelsel zonder aanpassingen geschikt is.

Eventuele wijzigingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden aangebracht.

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



- Als het snoer beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit met speciaal gereedschap worden uitgevoerd door de aftersales-vertegenwoordiger, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat alles voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door erkende monteurs.



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevatten zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaan om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen. Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem worden; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen worden grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude terugggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.



Productinformatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten die voldoen aan Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie					
		Positie	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model				HI642TTC	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			4	
	gebieden				
Verwarmings-technologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, vaste platen)	Inductie-kookzones			X	
	Inductiekookgebieden				
	stralingskookzones				
	vaste platen				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm	Linksachter	Ø	18,0	cm	
	Midden achter	Ø	-	cm	
	Rechtsachter	Ø	18,0	cm	
	Links midden	Ø	-	cm	
	Centraal	Ø	-	cm	
	Rechts midden	Ø	-	cm	
	Linksvoor	Ø	18,0	cm	
	Middenvoor	Ø	-	cm	
	Rechtsvoor	Ø	18,0	cm	
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm	Linksachter	L B	-	cm	
	Midden achter	L B	-	cm	
	Rechtsachter	L B	-	cm	
	Links midden	L B	-	cm	
	Centraal	L B	-	cm	

	Rechts midden	L B	-	cm
	Linksvoor	L B	-	cm
	Middenvoor	L B	-	cm
	Rechtsvoor	L B	-	cm
Energieverbruik voor de kookzone of -gebied, berekend per kg	Linksachter	EG-elektrisch koken	193,5	Wh/kg
	Midden achter	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsachter	EG-elektrisch koken	197,2	Wh/kg
	Links midden	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Centraal	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechts midden	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Linksvoor	EG-elektrisch koken	192,3	Wh/kg
	Middenvoor	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsvoor	EG-elektrisch koken	195,6	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg		EG-elektrische kookplaat	194,7	Wh/kg
Toegepaste standaard: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties				
Suggesties voor energiebesparing:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen.</li> <li>• Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.</li> <li>• Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.</li> <li>• Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.</li> <li>• Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone.</li> </ul>				