



HOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Brugervejledning til induktionskogeplade

DANSK

Induktiokeittotason käyttöopas

SUOMI

Bruksanvisning for induksjonskokeplate

NORSK

Bruksanvisning för induktionshäll

SVENSKA

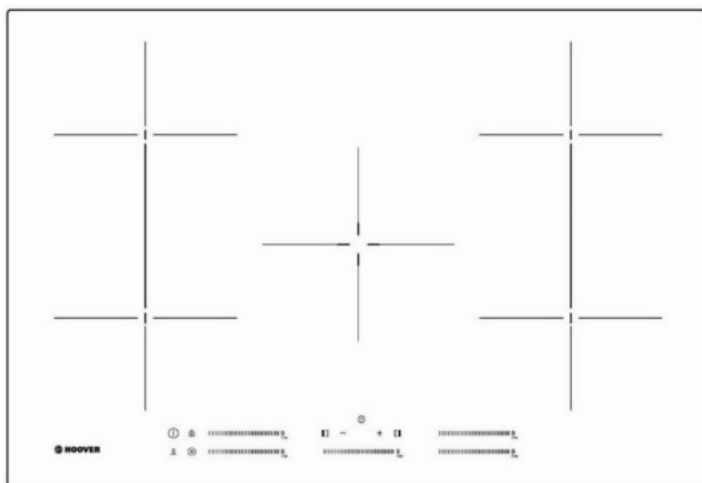
Manuel d'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

Instructiehandleiding voor inductiekookplaat

NEDERLANDS

MODELL: HIFS85MCTT



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 manufacturer 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.

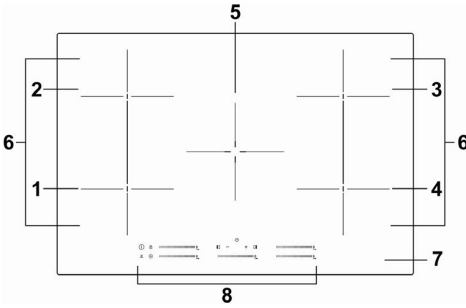
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

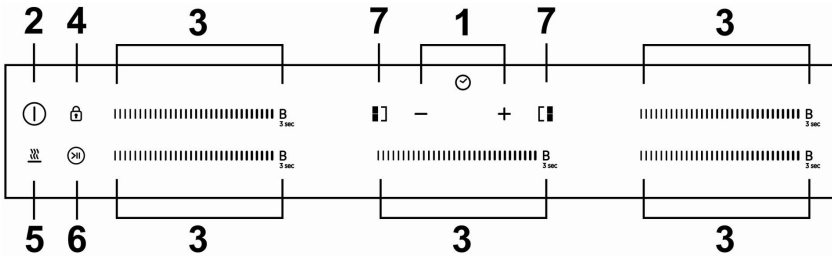
Product Overview

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. 2000 W zone, boost 2600W
6. Flex zone, 2800W boost 3500W
7. Glass plate
8. Control panel

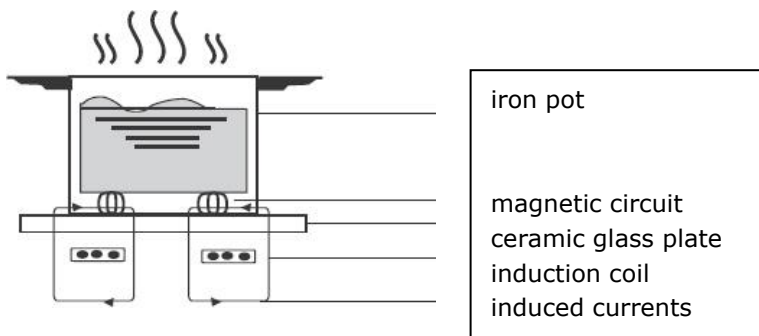
Control Panel



1. Timer control
2. ON/OFF control
3. Power regulating key/booster function control
4. keylock control
5. Keep warm function
6. Pause function control
7. Flex zone

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.

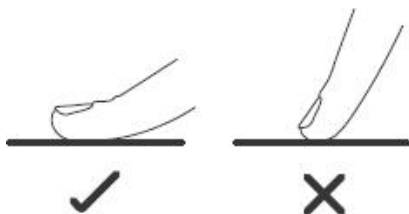


Before using your New Induction Hob

- 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



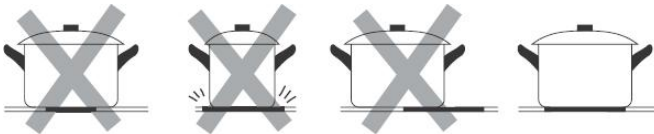
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



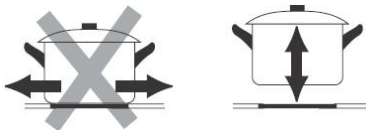
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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
5 (210mm)	140
Flex zone	240 or 160*270

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

Using your Induction Hob

To start cooking

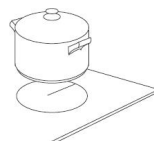
1. Touch the ON/OFF control.

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

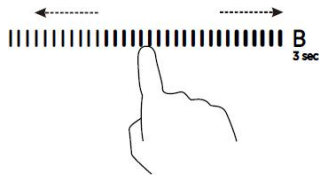
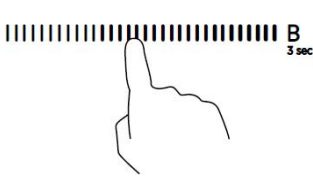


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



3. Set a power level by touching the slider, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”.



Or

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

If the display flashes alternately with the heat setting

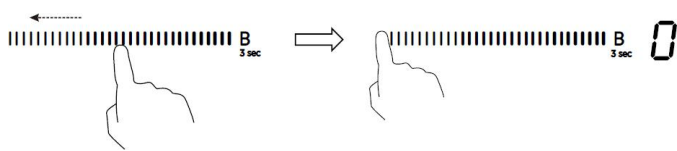
This means that:

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

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

When you have finished cooking

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



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

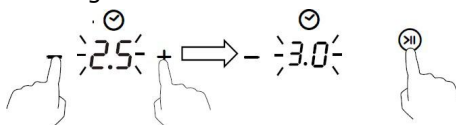
1. Make sure the cooktop is turned off.

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.

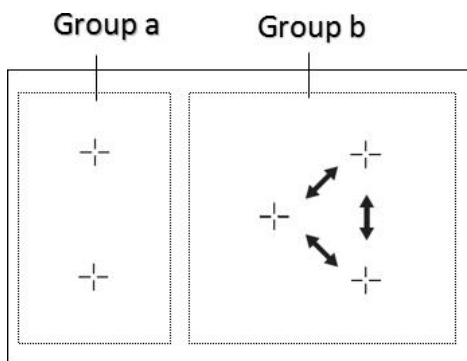
Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw,7.4kw, (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone.

If you increase it, 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.

Power Limitation in centre and right zones

- Cooking zones are divided into two groups. Each group has a maximum electricity loading of 3600 W.
 - The limitation decreases the power to the other cooking zones.
 - The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.
- e. g. if all zones are on, the biggest power level of three zones are decrease to 7-level, 7-level, 7-level.



In Group a both two zones can work at level 9 at the same time because they are 3500 W in total.

In Group b if 3 zones are working, the max power level which each zone can reach is 7. If the rear zone of the Group b is turned off, the other two zones can reach at maximum power level 8.

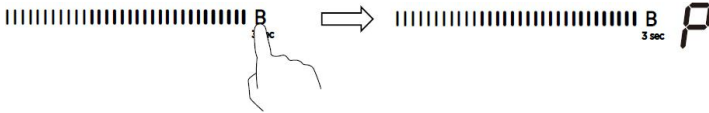
If you want one of the zone of Group b works at the highest power level, only 2 zones should be tuned on. The hob automatically reduces the power of the first zone you turned on.

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

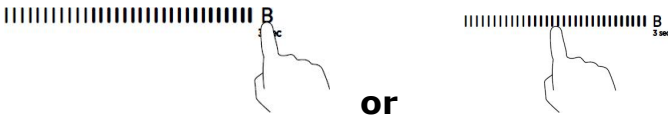
1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the "b" for 3 second. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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

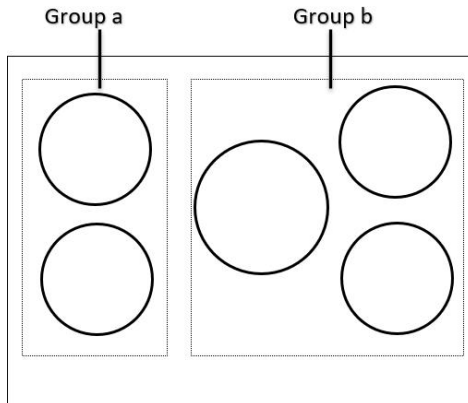


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



Restrictions when using


The five 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. In Group b, if one zone is working at boost mode, at the same time there is only one other zone can work.

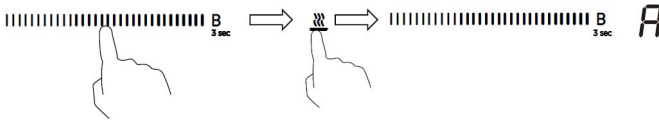



Using the Keep warm

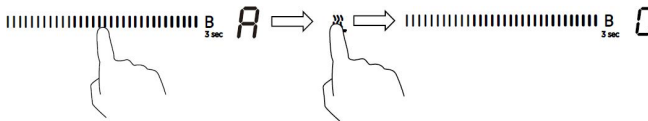
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the slider of the heating zone that you wish to keep warm, then touch the keep warm button  , the cooking zone indicator will display "A".



2. If you want to cancel the keep warm, touch the slider of the heating zone, then touch the button  , the heating zone will go back to "0" power stage.

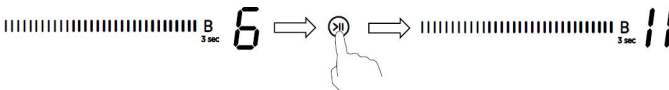


Using the Pause function

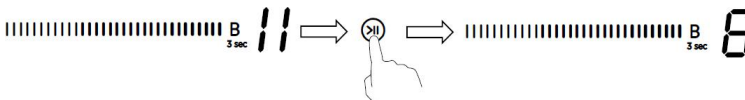
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button 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, on/off and lock keys.



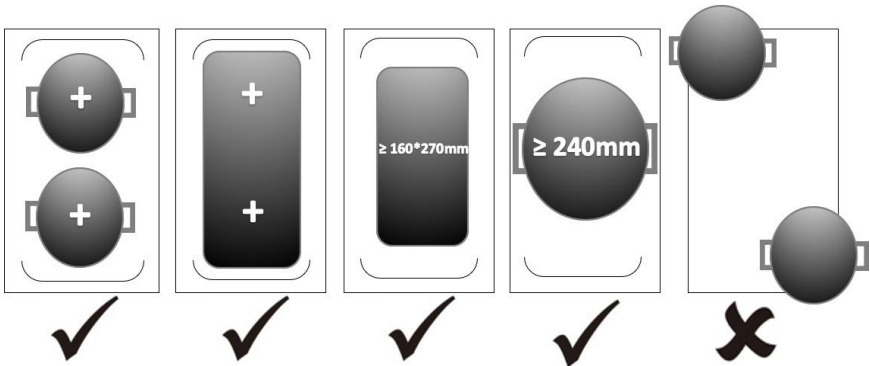
3. To cancel the pause status, touch the Pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Flex Zone

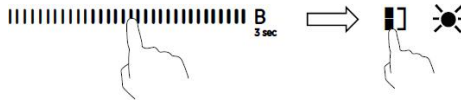
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

1. Touch the slider of the heating zone (left side) that you wish to go into flexizone, then touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator next key will be on.



2. Touch the slide along the “—” control, or just touch any point of the “—” to adjust the power level.

As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, touch the slider of the heating zone again, then touch the flex zone selection button, the indicator next to the flex zone

button will disappear.



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 disable except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 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 go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down

automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

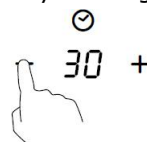
Using the Timer as a Minute Minder

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

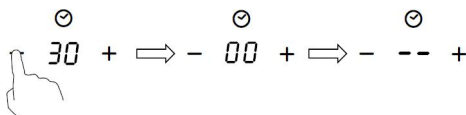


3. Set the time by touching the "-" or "+" control,

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.

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

4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



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.



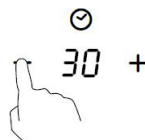
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



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



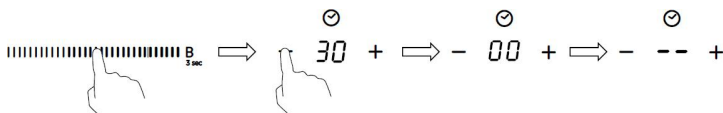
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

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. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the '-' or '+' of "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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



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



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



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


Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

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 slide control one time. The timer will indicate its set time.

 (set to 5 minutes)

 (set to 2 minutes)



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



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

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

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
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	HIFS85MCTT
Cooking Zones	5 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)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	740X490

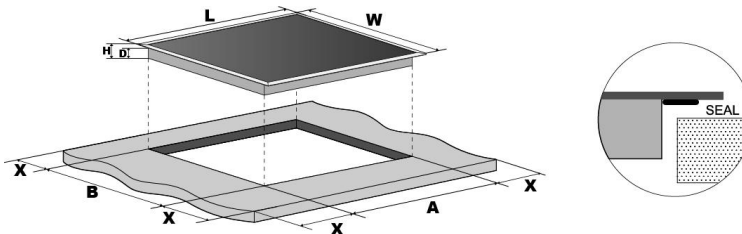
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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:

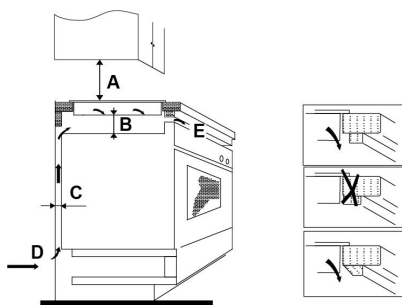


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	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

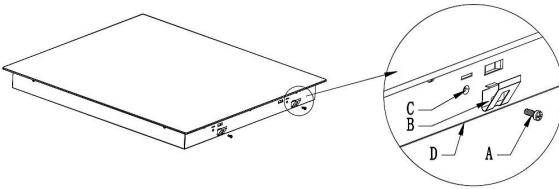
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

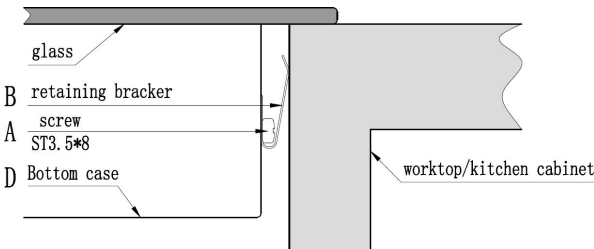
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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.

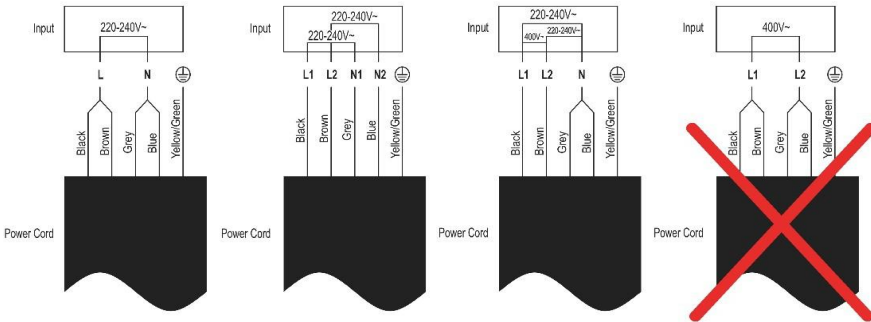
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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				HIFS85MCTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			5	
	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	∅	-	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	-	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	21,0	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	-	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	-	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	20,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	20,0 20,0	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	20,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	20,0 20,0	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	186,8	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"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Rischio di elettrocuzione

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

Rischio di lesioni da taglio

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

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. • Se la superficie

del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

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

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

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

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.

- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini nei mobiletti al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e

competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.

- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - in agriturismi;
 - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - in ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

AVVERTENZA: Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore

dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

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

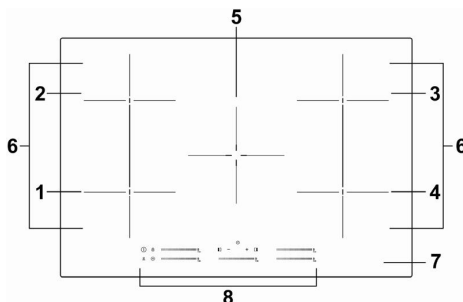
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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

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

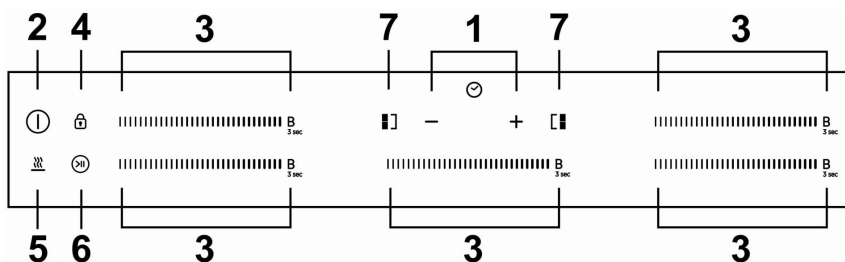
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
4. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
5. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
6. Zona flessibile, 2800w fino a 3500w
7. Piatto in vetro
8. Pannello comandi

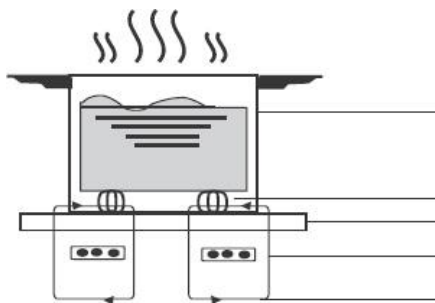
Pannello comandi



1. Controllo timer
2. Tasto ON/OFF
3. Tasto di regolazione della potenza/controllo della funzione boost
4. Blocco comandi
5. Controllo della funzione Keep Warm
6. Controllo Pausa
7. Controllo zona flessibile

Come funziona la cottura a induzione

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



pentola di ferro

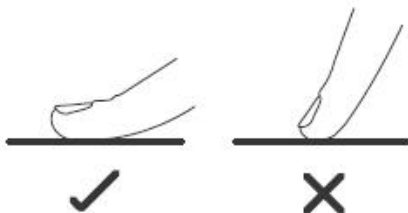
circuito magnetico
piastra di vetroceramica
bobina ad induzione
correnti indotte

Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

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


Utilizzo dei tasti a sfioro

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



Sceita dei recipienti di cottura più appropriati



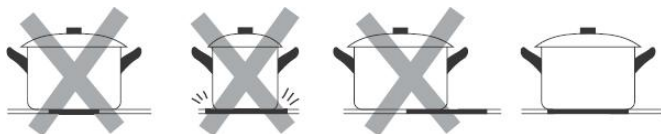
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



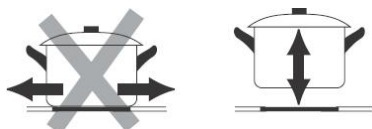
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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



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



Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120
5 (210mm)	140
Zona Flessibile	240 Oppure 160*270

Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.

Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare la cottura

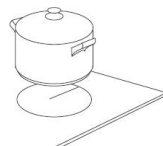
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "—" o "— —", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.

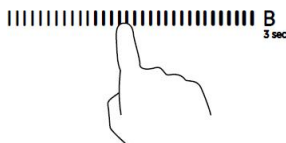


2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

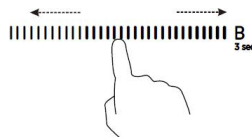
- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Selezionare una zona di riscaldamento e impostare un livello di potenza toccando il cursore, o scorrendo lungo il comando "—", o semplicemente toccando qualsiasi punto del "—".



Oppure



- Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.
- L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.
- Se si scorre lungo il "—", la potenza varierà dallo stadio 1 allo stadio 9.

Se sul display compare il simbolo  lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

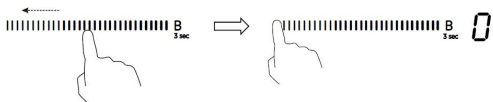
- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Al termine della cottura

- Spegner la zona di cottura facendo scorrere il "—" fino al punto di sinistra, quindi tenere premuto per 1 secondo.



- Accertarsi che il display della potenza mostri "0", quindi "H".



- Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF.



- Prestare attenzione alle superfici calde

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



In caso di interruzione di corrente mentre il simbolo "H" è attivo, prestare attenzione a non toccare la superficie di cottura anche se "H" non viene più visualizzato a seguito del ripristino dell'alimentazione.

Uso della gestione della potenza

Utilizzando la gestione della potenza si può impostare la potenza totale a 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

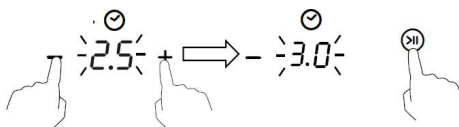
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

Nota: è possibile impostare la gestione della potenza solo quando il piano cottura è spento.

2. Toccare il tasto "Pausa" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.



3. Dopo aver sentito il segnale acustico, toccare contemporaneamente i tasti "+" e "-" e tenerli premuti per 3 secondi, l'indicatore del timer mostrerà il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad esempio '2.5'. Tenere premuto "+" e "-" per 1 secondo per passare ad un altro livello di potenza, ad esempio 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, toccare il tasto "Pausa" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico. Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.

2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine dei 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

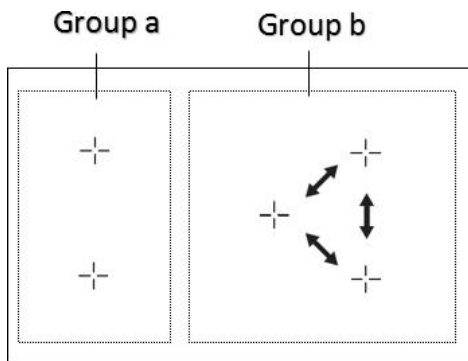
Regole di gestione potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4kW, (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna zona. Se la si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

Limitazione di potenza nelle zone centrale e destra

- Le zone di cottura sono divise in due gruppi. Ogni gruppo ha un carico massimo di energia elettrica di 3600 W.
- La limitazione riduce la potenza alle altre zone di cottura.
- La visualizzazione dell'impostazione di riscaldamento delle zone ridotte cambia tra due livelli.

Ad esempio, se tutte le zone sono accese, il livello di potenza più grande di tre zone viene ridotto a livello 7, livello 7, livello 7.



Nel Gruppo a entrambe le zone possono lavorare a livello 9 contemporaneamente perché sono 3500 W in totale.

Nel Gruppo b se si accendono tutte e 3 le zone, il massimo livello che può raggiungere ogni zona è 7. Se si spegne la zona dietro del Gruppo b, le altre due zone possono raggiungere al massimo il livello 8.

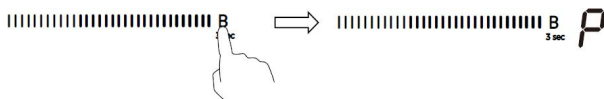
Per ottenere la massima potenza su una zona del Gruppo b, devono essere accese al massimo due zone e il piano riduce di conseguenza la potenza della prima zona accesa.

Utilizzo della funzione boost

Boost è la funzione che permette l'aumento di una zona ad una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

1. Toccare il tasto del pannello di controllo che si desidera aumentare, quindi tenere premuto il tasto "b" per 3 secondi. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona è in aumento.



2. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



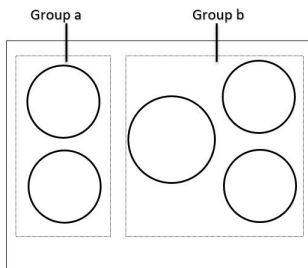
3. Se si desidera annullare il boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il tasto "B". La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "9". Oppure scorrere lungo il "—" fino al punto di sinistra, la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza in cui si è toccato.



Limitazioni durante l'uso

Le cinque zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione boost in una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando al livello di potenza 5 o al di sotto di tale livello.


Nel Gruppo b, se una zona funziona in modalità boost, allo stesso tempo c'è solo un'altra zona che può funzionare.

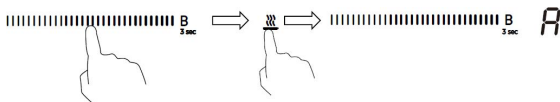


Uso della funzione mantenimento temperatura

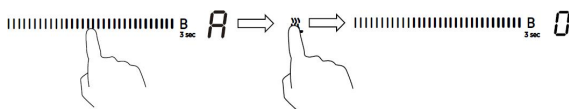
Keep Warm è la funzione che mantiene una zona ad una potenza inferiore per rendere stabile la temperatura.

Utilizzo della funzione Keep Warm per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento che si desidera mantenere calda, quindi tenere premuto il pulsante Keep Warm , l'indicatore della zona di cottura visualizzerà "A".



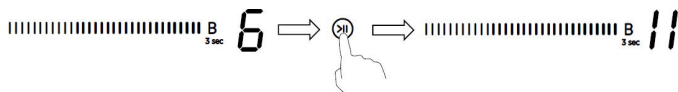
2. Se si desidera annullare la funzione Keep Warm, toccare il cursore della zona di riscaldamento, quindi toccare il pulsante , la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza "0".



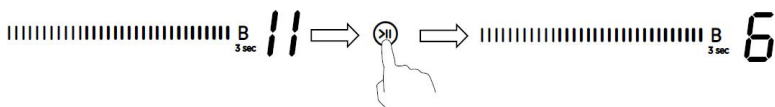
Utilizzo della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di disattivare il piano cottura a induzione e poi riattivarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il tasto Pausa, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II". Quindi il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti Pausa, ON/OFF e di blocco.



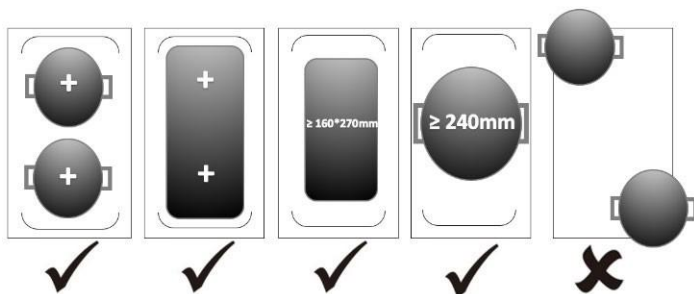
3. Per annullare lo stato di pausa, toccare la funzione Pausa, poi la zona di cottura tornerà allo stadio di potenza impostato in precedenza.



Zona Flessibile

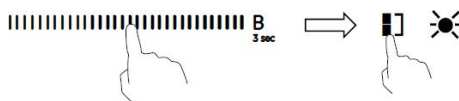
- Quest'area può essere usata come zona singola o come due zone differenti, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: assicurati di posizionare le pentole al centro della singola zona cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari, e allungate assicurati di posizionarle al centro della zona coprendo entrambe le croci.

Esempi di corretti ed errati posizionamenti delle pentole:



Come zona grande

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento (lato sinistro) che si desidera passare in zona flessibile, quindi toccare il pulsante di selezione della zona flessibile per attivare la zona flessibile come una singola grande zona, il pulsante vicino all'indicatore successivo sarà acceso.



2. Toccare il cursore sul comando "—", o semplicemente toccare un punto qualsiasi del "—" per regolare il livello di potenza.

Come due zone indipendenti

1. Se si desidera annullare la zona flessibile, toccare di nuovo il cursore della zona di riscaldamento, quindi toccare il pulsante di selezione della zona flessibile, l'indicatore accanto al pulsante della zona flessibile si spegne.



Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).

Per sbloccare i comandi

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



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

Protezione contro il surriscaldamento

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

Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

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

Protezione tramite autospegnimento

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

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

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



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

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

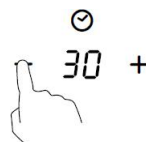
Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

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

2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



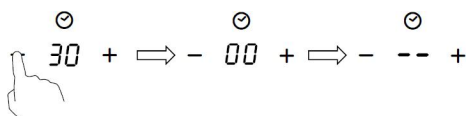
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

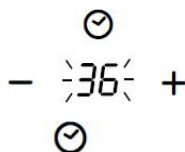
Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il "-" del timer e scorrendo verso il basso fino a "0".



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



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



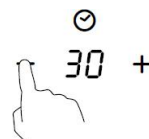
Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue:

1. Toccare il cursore di selezione della zona di riscaldamento per la quale si vuole impostare il timer.



2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



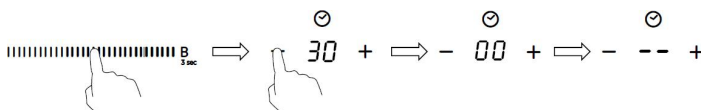
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

4. Per annullare il timer, toccare il cursore del comando di selezione, quindi toccare il "-" o il "+" del timer ed attivare lo scorrimento fino a "0", il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



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



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



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



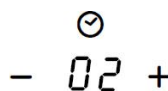
Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.
(es. tempo di impostazione della zona 1# di 2 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 5 minuti, l'indicatore del timer mostra "2".)
NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento. Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando a scorrimento della zona di riscaldamento una volta. Il timer indicherà l'ora impostata.

||||| B 5 (impostato a 3 minuti)

||||| B 3 (impostato a 2 minuti)



2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detersivi forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugnetta metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.	<p>Toglierli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è una interruzione di servizio a casa o in zona. Se dopo avere effettuato tutti questi controlli, il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detersivi abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.

<p>Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.</p>	<p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione.</p> <p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.</p>	<p>Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".</p> <p>Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
<p>Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.</p>

Display di anomalie e controllo

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

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle

anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura	HIFS85MCTT
Zone di cottura	5 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAlt (mm)	770X520X60
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	740X490

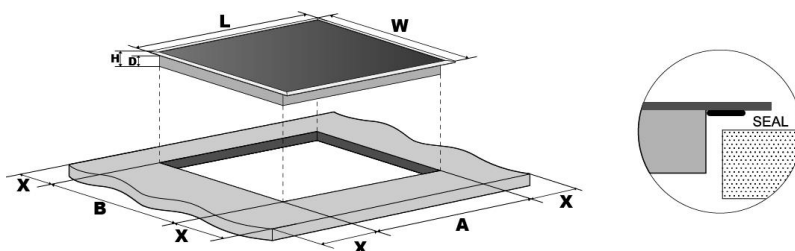
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno. Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

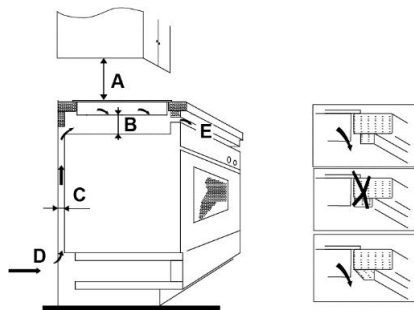


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	minimo 50

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



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



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

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

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

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

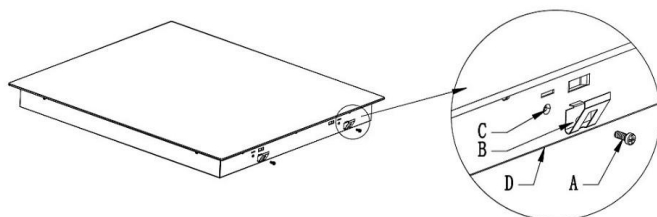
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

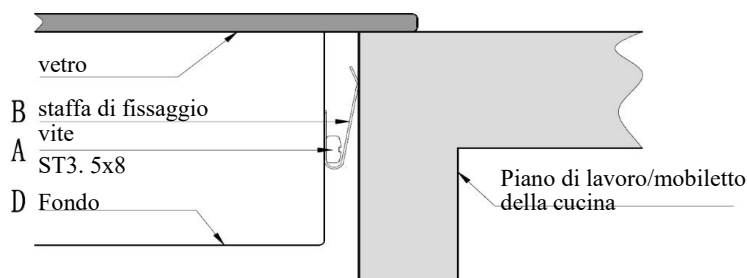
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo



Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.

3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

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

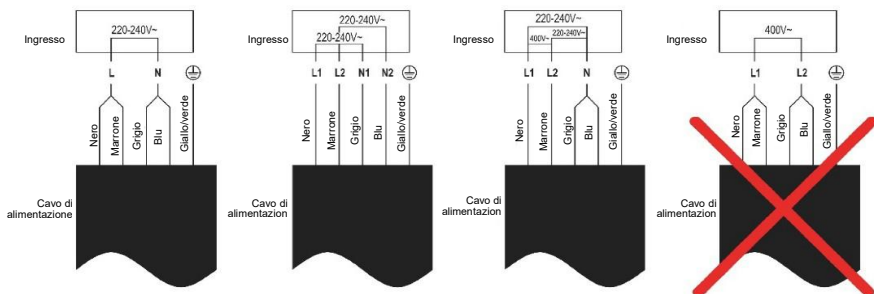
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

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



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

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



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

conforme alle normative di sicurezza.

- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HIFS85MCTT	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			5	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	∅	-	cm
		Posteriore centrale	∅	-	cm
		Posteriore destra	∅	-	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale centrale	∅	21,0	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	-	cm
		Anteriore Centrale	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	-	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
		Posteriore centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	20,0 20,0	cm

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	20,0 20,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	EElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Centrale sinistra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	EElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale destra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	EElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
Consumo energetico del pianocottura calcolato per kg		EElectric hob	186,8	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
Consigli per il risparmio energetico:				
<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. 				

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 panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.
- 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 painéis com bordas recortadas nem arraste painéis 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 de cozedura.
- 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.

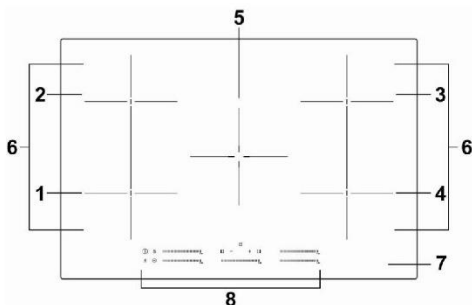
Parabéns pela compra da sua nova Placa de Indução.

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.

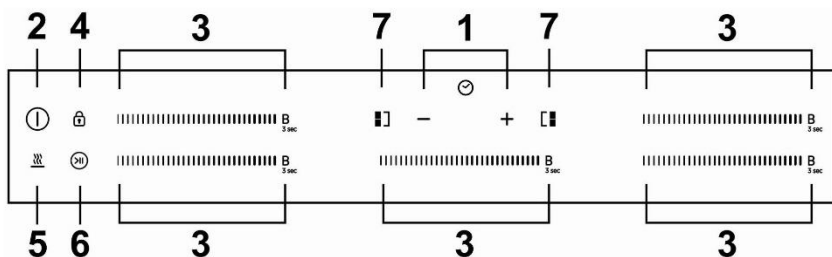
Vista geral do produto

Vista superior



1. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
2. Zona de 1500 W, boost para 2000 W
3. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
4. Zona de 1500 W, boost para 2000 W
5. Zona de 2000 W, boost 2600 W
6. Zona Flex, 2800 W, boost para 3500 W
7. Placa de vidro
8. Painel de controlo

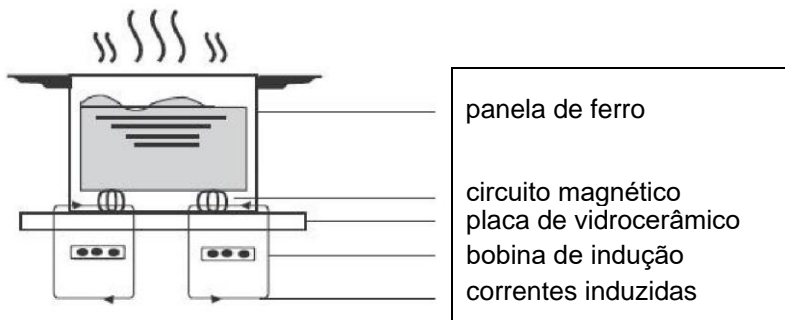
Painel de controlo



1. Comando do temporizador
2. Comando LIGAR/DESLIGAR
3. Tecla de regulação da potência/comando da função boost
4. comando de bloqueio de teclas
5. Função Manter quente
6. Comando da função de pausa
7. Zona Flex EN-8

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.

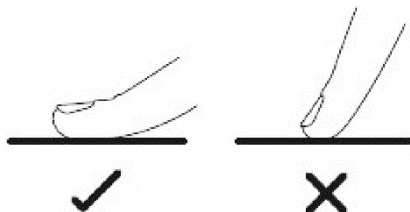


Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- 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



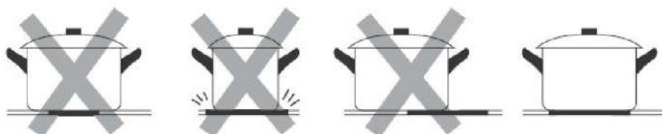
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se 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.



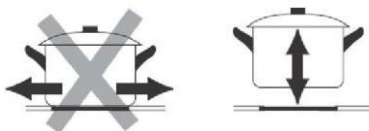
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



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 painéis

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
5 (210mm)	140
Zona Flex	240 ou 160*270

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. Defina um nível de potência, tocando o comando deslizante, ou deslize ao longo do comando "—", ou toque apenas em qualquer ponto do "—".



Ou

- Se não definir a potência no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.
- Se deslizar ao longo do "—", a potência irá variar da fase 1 para a fase 9.

Se o visor piscar $\geq \text{U} \leq$ alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

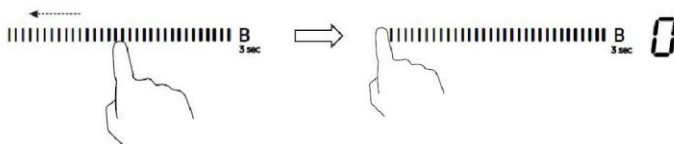
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

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

- Desligue a zona de cozedura deslizando ao longo do "—" para o ponto esquerdo e, em seguida, mantenha premido durante 1 segundo.



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



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



- 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.



No caso de interrupção de energia enquanto o "H" estiver aceso, preste atenção a não toque na superfície de cozedura, mesmo que já não se veja o "H" quando a energia está de volta.

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

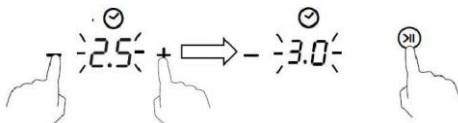
1. Certifique-se de que a placa está desligada.

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. 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.

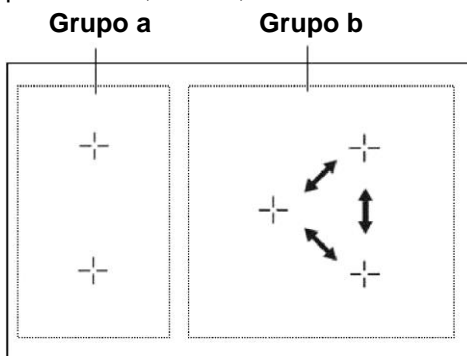
Regras de gestão da energia

Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw, 7,4 kw (dependendo do nível definido), não é possível aumentar o nível de potência de nenhuma zona.

Se a aumentar, 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.

Limitação da potência nas zonas central e direita

- As zonas de cozedura estão divididas em dois grupos. Cada grupo tem uma carga elétrica máxima de 3600 W.
 - A limitação diminui a potência para as outras zonas de cozedura.
 - O visor da regulação do calor das zonas reduzidas muda entre dois níveis.
- Por exemplo, se todas as zonas estiverem ligadas, o maior nível de potência de três zonas diminui para nível 7, nível 7, nível 7.



No grupo "a", as duas zonas podem trabalhar no nível 9 ao mesmo tempo porque têm 3500 W no total.

No grupo "b", se estiverem a funcionar 3 zonas, o nível máximo de potência que cada zona pode atingir é 7. Se a zona traseira do grupo "b" estiver desligada, as outras duas zonas podem atingir o nível máximo de potência 8.

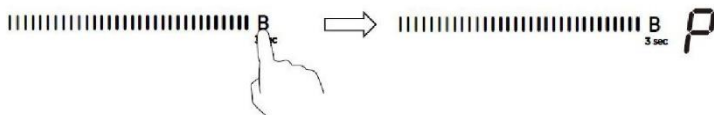
Se pretender que uma das zonas do grupo "b" funcione ao nível de potência mais alto, apenas 2 zonas devem ser ligadas. A placa reduz automaticamente a potência da primeira zona ligada.

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 do painel de controlo onde deseja aplicar o boost e mantenha o "b" premido durante 3 segundos. O visor da potência irá apresentar "P" para indicar que a zona está a aumentar a potência.



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



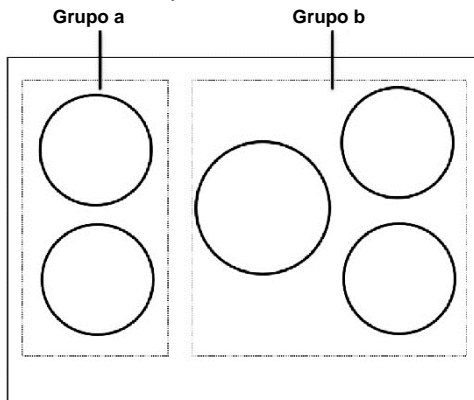
3. Se pretender cancelar o boost durante estes 5 minutos, toque no botão "B" duas vezes. A zona de aquecimento irá voltar para a fase de potência "9". Ou deslize ao longo do "—" para o ponto esquerdo, a zona de aquecimento voltará à fase de potência em que tocou.



Restrições ao utilizar

As cinco 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.


No grupo "b", se uma zona estiver a funcionar no modo boost, apenas uma outra zona pode funcionar ao mesmo tempo.

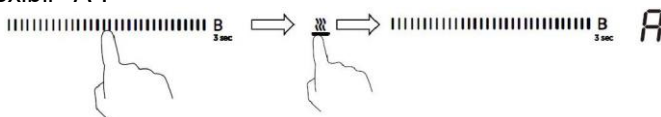



Utilizar a função "Manter quente"

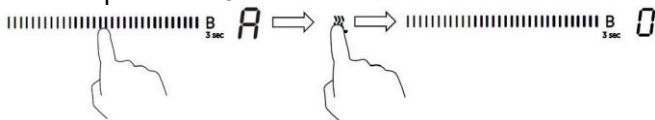
"Manter quente" é a função em que uma zona mantém uma potência mais baixa para tornar a temperatura estável.

Utilizar a função "Manter quente" para obter uma temperatura estável

1. Toque no comando deslizante da zona de aquecimento que deseja manter quente e, em seguida, toque no botão para manter quente , o indicador da zona de cozedura irá exibir "A".



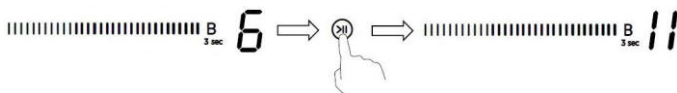
2. Se pretender cancelar a função para manter quente, toque no comando deslizante da zona de aquecimento e, em seguida, toque no botão , a zona de aquecimento voltará para o nível de potência "0".



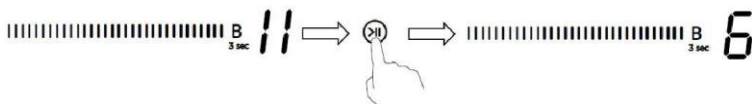
Utilizar a função de Pausa

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 de pausa, ligar/desligar e bloquear.

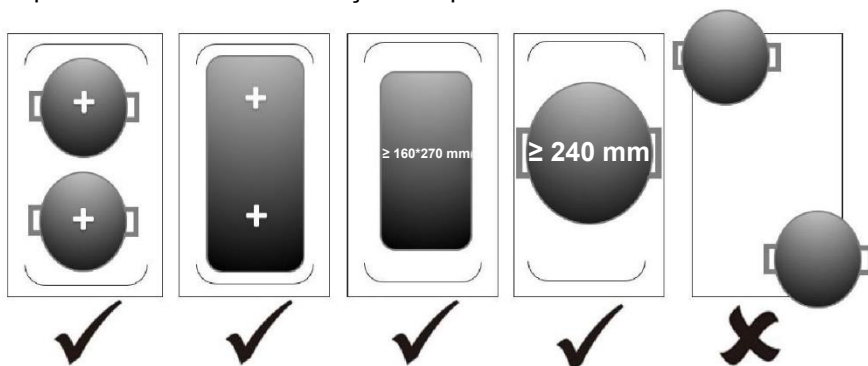


3. Para cancelar o estado de pausa, toque na Função de pausa; a zona de cozedura irá voltar para a fase de potência que definiu antes.



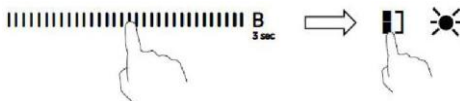
Zona Flex

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.
- Importante: Certifique-se de que coloca as panelas centradas na zona de cozedura única. No caso de panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de que coloca as panelas centradas na zona de cozedura cobrindo ambas as cruzes. Exemplos de boas e más colocações de panelas:



Como zona grande

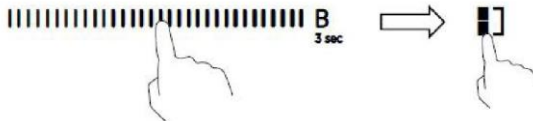
1. Toque no comando deslizante da zona de aquecimento (lado esquerdo) que deseja definir como zona flex e, em seguida, toque no botão de seleção de zonas flex para ativar a área flexível como uma única zona grande; o indicador ao lado da tecla será ligado.



2. Toque na parte deslizante ao longo do comando ou toque apenas em qualquer ponto para regular o nível de potência.

Como duas zonas independentes

1. Se pretender cancelar a zona flex, toque novamente no comando deslizante da zona de aquecimento e, em seguida, toque no botão de seleção da zona Flex, o indicador ao lado do botão da zona Flex desaparecerá.



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	A	II
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	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

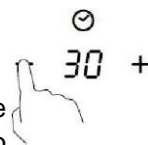
Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

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

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

2. Toque em "-" ou "+" do comando do temporizador, o indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".

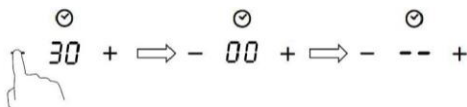


3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+",

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.

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

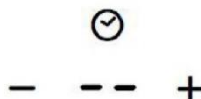
4. Cancele o tempo tocando no "-" do temporizador e diminuindo para "0".



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.



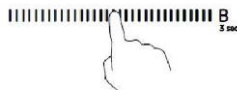
6. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



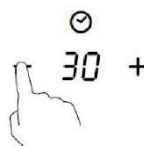
Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

As zonas de cozedura definidas para esta funcionalidade serão:

1. Tocando o comando deslizante da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador para.



2. Toque em "-" ou "+" do comando do temporizador, o indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".



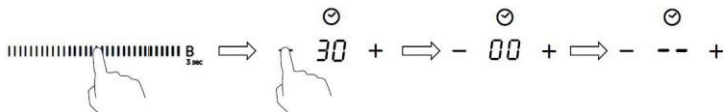
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

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. Para cancelar o temporizador, toque no comando deslizante do comando de seleção e, em seguida, toque no "-" ou "+" de "Timer". O temporizador é cancelado e irá aparecer "00" no visor dos minutos e, em seguida, "--".



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.



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



6. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "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 2 minutos, definição de tempo da zona 2# de 5 minutos, o indicador do temporizador mostra "2")

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 uma vez no comando deslizante da zona de aquecimento. O temporizador irá indicar o tempo definido.



(definir para 5 minutos)



(definir para 2 minutos)



2. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de aquecimento correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "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"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
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"> 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Derrames nos comandos táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
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.
As painelas não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

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).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.
---	----------------	--

Exibição e inspeção de falhas

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

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

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

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

Especificações técnicas

Placa para cozinhar	HIFS85MCTT
Zonas de cozedura	5 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)	770X520X60
Dimensões de montagem AxB (mm)	740X490

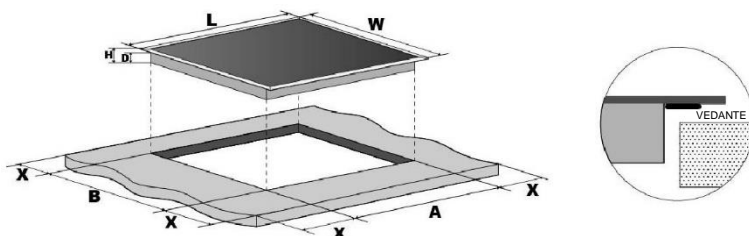
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

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:

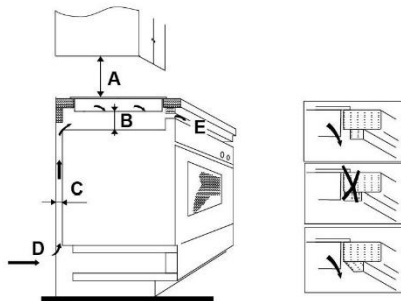


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

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

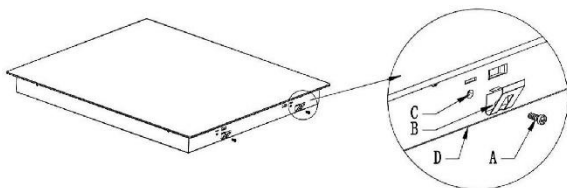
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa
- o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

Antes de posicionar os suportes de fixação

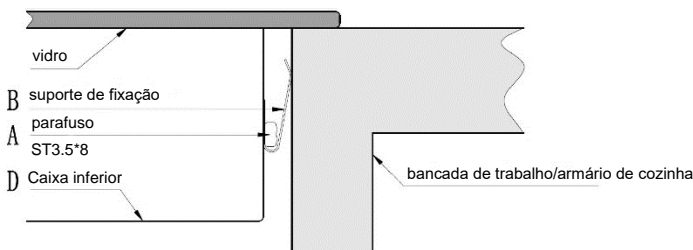
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

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:

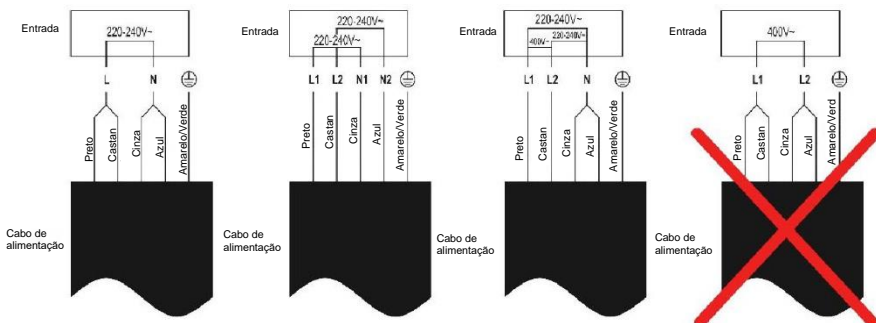
1. o sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
 2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
 3. as secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.
- Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize 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 electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações. Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um electricista 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 ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). REEE inclui 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 REEE 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				HIFS85MCTT	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			5	
	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	Ø	-	cm
		Traseira central	Ø	-	cm
		Traseira direita	Ø	-	cm
		Central esquerda	Ø	-	cm
		Central central	Ø	21,0	cm
		Central direita	Ø	-	cm
		Dianteira esquerda	Ø	-	cm
		Dianteira central	Ø	-	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	20,0 20,0	cm
		Traseira central	C L	-	cm
		Traseira direita	C L	20,0 20,0	cm
		Central esquerda	C L	-	cm

	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Dianteira esquerda	C L	20,0 20,0	cm
	Dianteira central	C L	-	cm
	Dianteira direita	C L	20,0 20,0	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE	186,5	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE	187,3	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE	186,6	Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE	187,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE	186,5	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE	186,8	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
<p>Sugestões para a poupança de energia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. • A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor. • Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos. • Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. 				

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 geplatzten 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 Heizelemente 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.

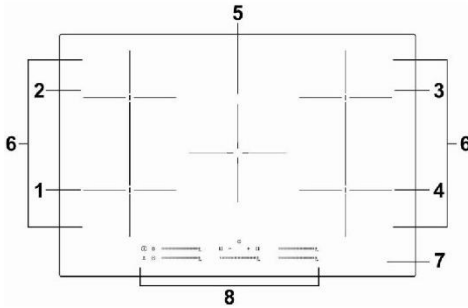
WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen vom Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

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.

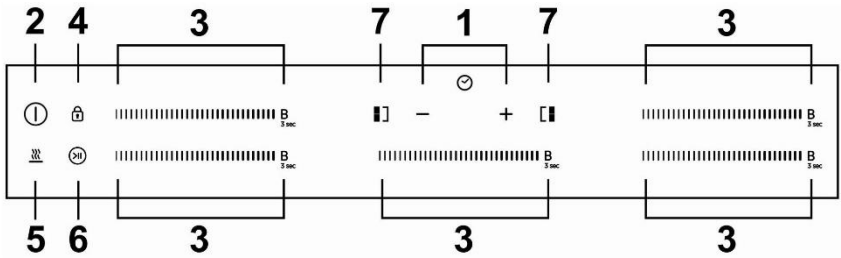
Produktübersicht

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. 2000 W Zone, Boost auf 2600 W
- 6. Flex-Zone, 2800W Boost auf 3500W
- 7. Glasplatte
- 8. Bedienfeld

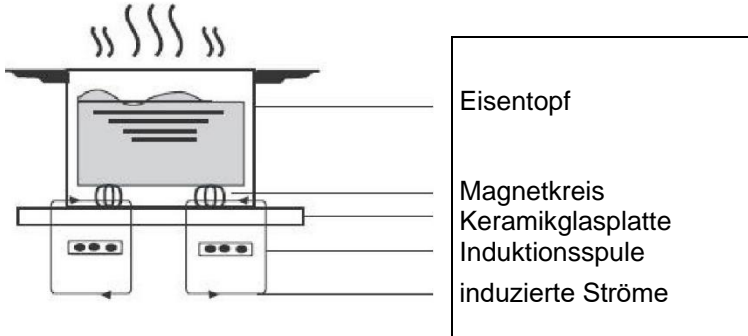
Bedienfeld



- 1. Timer-Steuerung
- 2. EIN/AUS-Steuerung
- 3. Leistungsregulierungstaste/Booster-Funktionssteuerung
- 4. Sperrfunktion
- 5. Warmhaltefunktion
- 6. Taste Pausenfunktion
- 7. Flex-Zone

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.

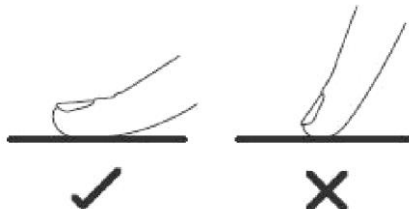


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- 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.

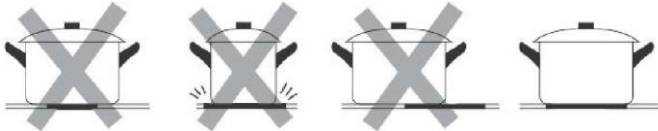
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



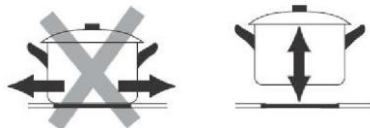
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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 Mindestdurchmesser 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
5 (210mm)	140
Flex-Zone	240 oder 160*270

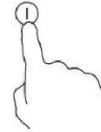
Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

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.

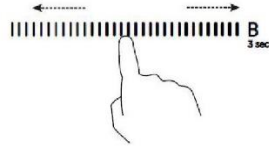
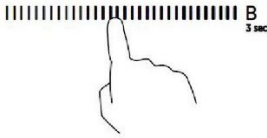


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

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



3. Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie einen der Schieberegler berühren, oder fahren Sie mit dem Finger über den „—“-Regler, oder berühren Sie einfach das „—“ an einer beliebigen Stelle.



Oder

- Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungseinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
- Wenn Sie mit dem Finger über den „—“-Regler fahren, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

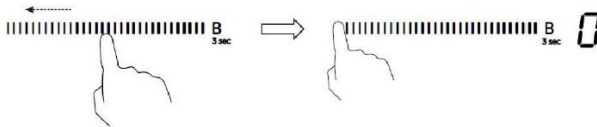
Das bedeutet:

- 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.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige schaltet sich nach einer Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie mit dem Finger über „—“ nach links fahren und dort eine Sekunde lang halten.



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

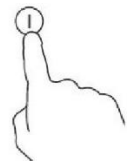


und dann



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

- 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 aufzuheizen.



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 auf 2,5kW/ 3,0kW/ 4,5kW/ 6,5kW und 7,4kW einstellen. Voreingestellt ist die maximale Leistungsstufe.

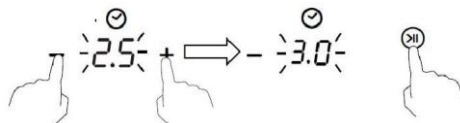
Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

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.

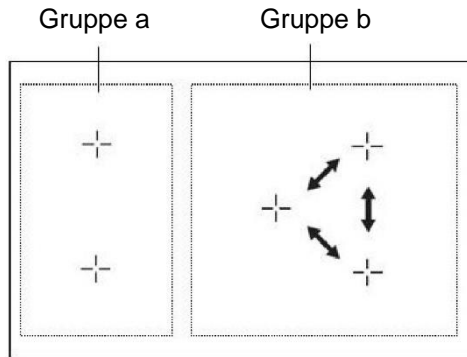
Regeln der Energieverwaltung

Wenn die Gesamtleistung die Grenze von 2,5kw, 3,0kw, 4,5kw, 6,5kw oder 7,4kw übersteigt (je nach eingestellter Stufe), kann die Leistungsstufe keiner Zone erhöht werden.

Wenn Sie diese 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.

Leistungsbegrenzung in der mittleren und rechten Zone

- Die Kochzonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Jede Gruppe hat eine maximale Strombelastung von 3600 W.
- Durch die Begrenzung wird die Leistung für die anderen Kochzonen verringert.
- Die Heizstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen zwei Stufen, z. B. wenn alle Zonen eingeschaltet sind, wird die größte Leistungsstufe von drei Zonen auf 7 Stufen reduziert.



In Gruppe a können beide Zonen gleichzeitig auf Stufe 9 arbeiten, da sie insgesamt 3500 W leisten.

Wenn in Gruppe b drei Zonen in Betrieb sind, ist die maximale Leistungsstufe, die jede Zone erreichen kann, 7. Wenn die hintere Zone der Gruppe b ausgeschaltet ist, können die beiden anderen Zonen die maximale Leistungsstufe 8 erreichen.

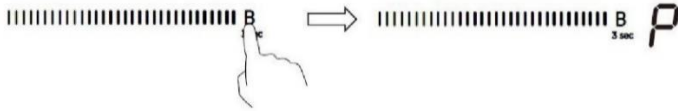
Wenn Sie möchten, dass eine der Zonen der Gruppe b mit der höchsten Leistungsstufe arbeitet, sollten nur zwei Zonen eingeschaltet werden. Das Kochfeld reduziert automatisch die Leistung der ersten Zone, die Sie eingeschaltet haben.

Verwendung der Boost-Funktion

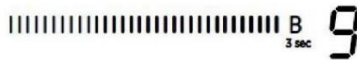
Mithilfe der Boost-Funktion können Sie die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde auf eine höhere Leistung steigern, die dann für 5 Minuten anhält. Damit wird die Kochleistung schneller und stärker.

Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

1. Berühren Sie die Bedienfeldtaste, für die Sie die Boost-Funktion nutzen möchten, und halten Sie dann die Taste „b“ drei Sekunden lang gedrückt. Die Leistungsanzeige zeigt über „P“ an, dass die Zone über die Boost-Funktion erhitzt wird.



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



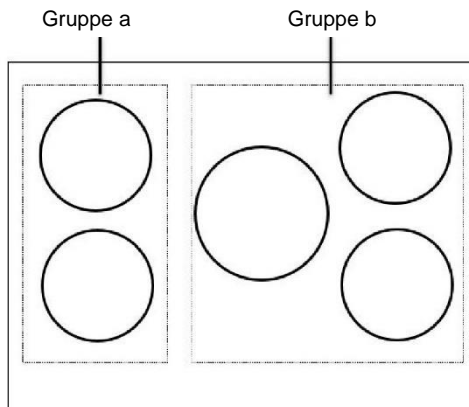
3. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie zweimal die Taste „B“. Die Kochzone kehrt auf Leistungsstufe „9“ zurück. Oder fahren Sie über „—“ nach links, die Kochzone kehrt dann auf die Leistungsstufe zurück, die Sie per Berührung eingestellt haben.



Einschränkungen bei der Verwendung

Die fünf 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.

Wenn in Gruppe b eine Zone im Boost-Modus arbeitet, kann zur gleichen Zeit nur eine andere Zone eingeschaltet werden.

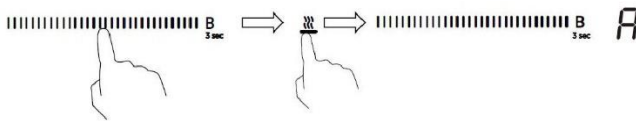



Verwendung der Warmhalte-Funktion

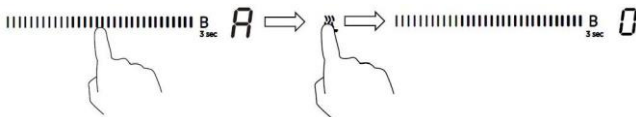
Warmhalten ist die Funktion, mit der eine Kochzone auf niedriger Stufe eine gleichmäßige Temperatur hält.

Verwendung der Warmhaltefunktion, um die Temperatur gleichmäßig hoch zu halten

1. Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, die Sie warmhalten möchten, und berühren Sie dann die Warmhaltetaste , die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an.



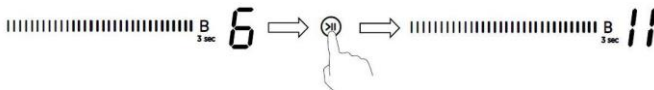
2. Wenn Sie die Warmhaltefunktion beenden möchten, berühren Sie den Schieberegler der Heizzone und dann die Taste . Die Heizzone geht dann auf die Leistungsstufe „0“ zurück.



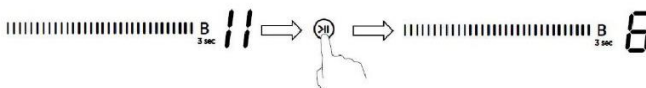
Verwendung der Pausenfunktion

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 zum Pausieren, zum Ein-/Ausschalten und zur Verriegelung.

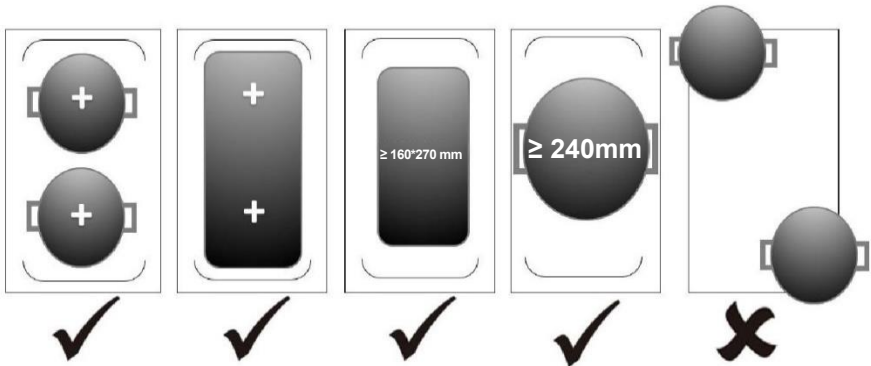


3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Pausenfunktion und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



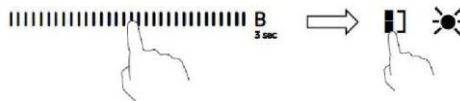
Flex-Zone

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt bedient werden können.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf der Einzelkochzone zentriert ist. Bei großen Töpfen oder mit ovaler oder rechteckiger Form und bei größeren Pfannen muss sichergestellt werden, dass diese auf die Kochzone zentriert werden und beide Querschnitte abdecken. Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen:



Als große Zone

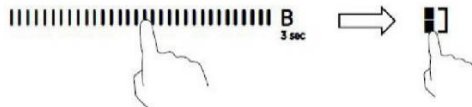
1. Berühren Sie den Schieberegler der Kochzone (linke Seite), die Sie in die Flex-Zone versetzen möchten, und berühren Sie dann die Taste zur Auswahl der Flex-Zone, um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren.



2. Berühren Sie den Schieberegler entlang des Reglers oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt des Reglers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Als zwei unabhängige Zonen

1. Wenn Sie die Flex-Zone deaktivieren möchten, berühren Sie den Schieberegler der Kochzone erneut und berühren Sie dann die Auswahltaste für die Flex-Zone; die Anzeige neben der Flexzonentaste verschwindet.



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	A	II
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion 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.

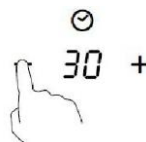
Verwendung des Timers als Minute-Minder

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 Taste „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.

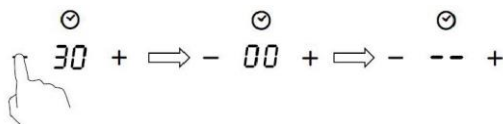


3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

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.

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

4. Brechen Sie die Zeit ab, indem Sie das „-“ des Timers berühren und nach unten zu „0“ scrollen.



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.



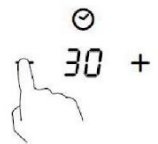
Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



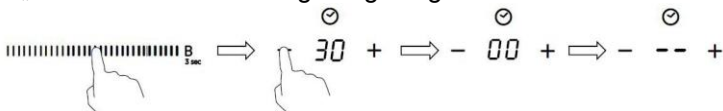
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

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. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Schieberegler der Kochzone und dann die Taste „-“ oder „+“. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „--“ in der Minutenanzeige 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.



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



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



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 mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.

(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 2 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 5 Minuten, die Timeranzeige zeigt „2“.)

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 Schieberegler einmal. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.

 (Einstellung auf 5 Minuten)

 (Einstellung auf 2 Minuten)



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



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

Pflege und Reinigung

Was?	Wieso dies so ist?	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"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
<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"> 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Überschwappen auf die Touch-Bedienungen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
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. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. 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 kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. 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 Induktionsspulentemperatursensors	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	HIFS85MCTT
Kochzonen	5 Zonen
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
Produktgröße L×B×H(mm)	770X520X60
Einbaugröße A×B (mm)	740X490

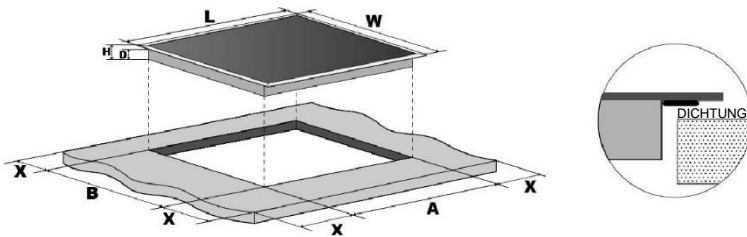
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

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 **30 mm** beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

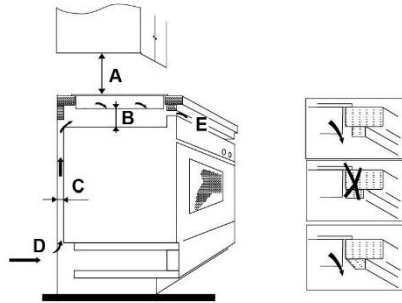


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 Mini

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 **760 mm** betragen.



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

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

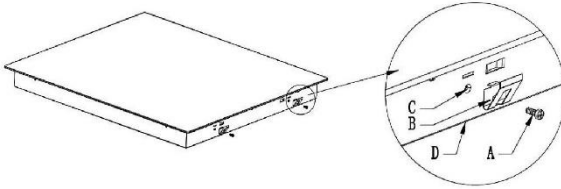
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis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

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

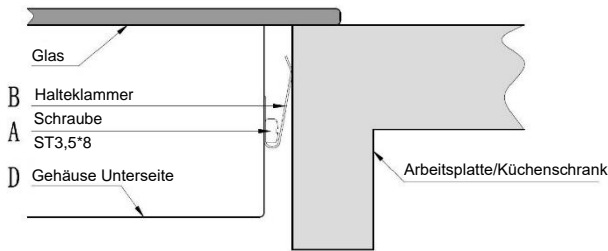
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

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	Gehäuse Unterseite



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 Heizzone 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:

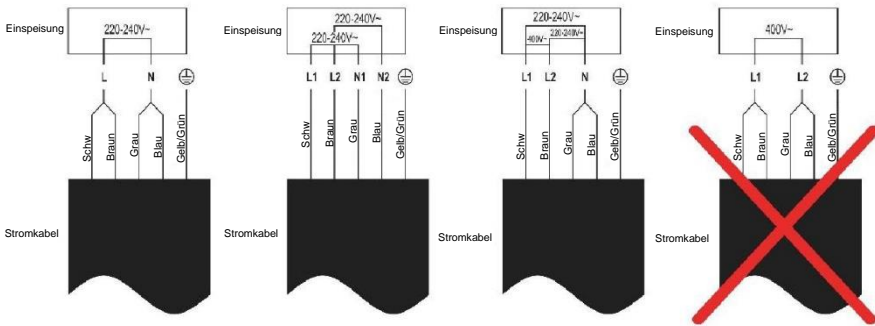
1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

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 Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				HIFS85MCTT	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			5	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅	-	cm
		Hinten in der Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	-	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Zentral	∅	21,0	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	-	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	-	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	20,0 20,0	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	20,0 20,0	cm
		Mitte links	L B	-	cm
		Zentral	L B	-	cm
		Mitte rechts	L B	-	cm

	Vorne links	L B	20,0 20,0	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	20,0 20,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	186,8	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
<p>Energiespartipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 				

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens ledningsføring må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.

- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning, af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en bryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gøres ugyldige.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og man skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.
- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet, før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.

• Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande udover egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at grydehåndtag ikke hænger ud over andre koge zoner, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.

- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du har fjernet gryden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.

- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer så som:
 - Personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, - bondegårde, - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringsmiljøer, - bed and breakfast-type miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de hele tiden er under opsyn.

- Dette apparat kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk **ALDRIG** en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- **Advarsel:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter elektriske dele
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern tidsindstilling eller separat fjernbetjening.
- FORSIGTIG:** Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavning skal være under konstant opsyn.
- ADVARSEL:** Stabilitetssikringen skal monteres for at forhindre, at apparatet vipper. Der henvises til installationsanvisningerne.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af kogeapparatet eller som er angivet som velegnet af producenten i brugsanvisningerne, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage uheld.

Dette apparat har indbygget jordforbindelse udelukkende til funktionelle formål.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

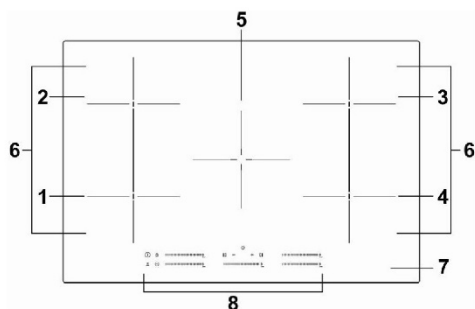
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

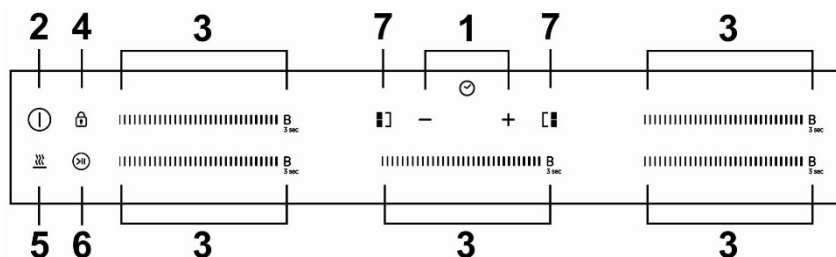
Produktoversigt

Set ovenfra



1. 2000 W-zone, boost til 2600 W
2. 1500 W-zone, boost til 2000 W
3. 2000 W-zone, boost til 2600 W
4. 1500 W-zone, boost til 2000 W
5. 2000 W zone, boost 2600W
6. Flexzone, 2800W boost 3500W
7. Glasplade
8. Betjeningspanel

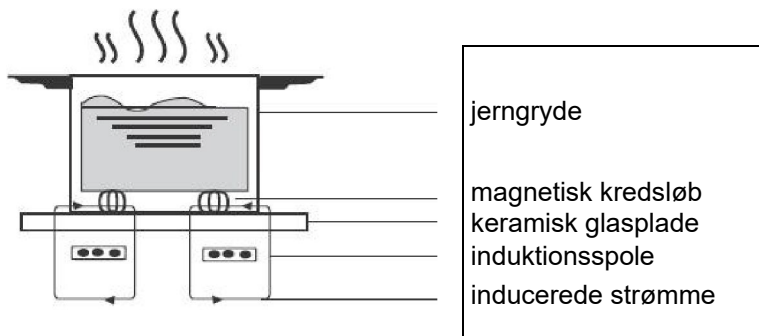
Kontrolpanel



1. Tidsindstilling
2. TÆND/SLUK-funktion
3. Strømreguleringsnøgle/booster funktion kontrol
4. Funktion til lås af taster
5. Hold varm funktion
6. Pause-funktionstast
7. Flexzone

Et par ord om induktionsmadlavning

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

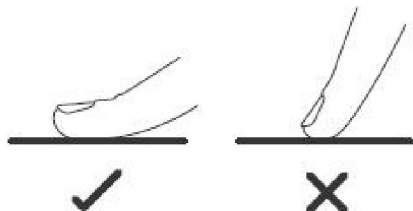


Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.


Brug af berøringsknapper

- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke ned på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.



Sådan vælges det rigtige køkkengrej



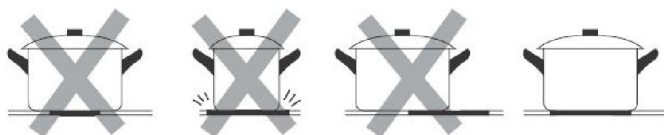
- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod grydens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis ikke du har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet, vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



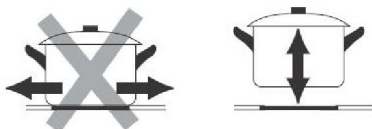
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Anbring altid gryden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.



Grydens mål

Kogezonerne er op til en grænse, der automatisk tilpasses gryden. Bunden af denne gryde skal mindst have en diameter, der svarer til kogezonen. For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezonen.

Bunddiameter på induktionskøkkengrej

Kogezone	Mindst (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Flexzone	240 eller 160*270

Ovenstående kan variere afhængigt af kvaliteten på den anvendte gryde.

Sådan bruges induktionskogepladen

Start på madlavning

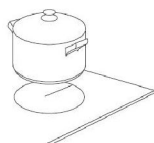
1. Tryk på TÆND/SLUK-funktionen.

Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser " - " eller " -- ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.

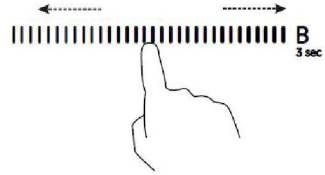
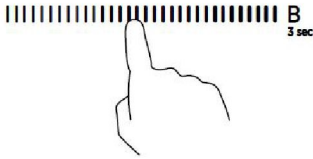


2. Anbring en passende gryde på den kogezone, du vil bruge.

- Sørg for, at bunden af gryden og overflade på kogezonen er rene og tørre.



3. Indstil et effektniveau ved at røre ved skydekontakten, eller skyd langs "—" funktionen, eller rør blot et sted på "—".



Eller

- Hvis du ikke indstiller strømmen inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.
- Hvis du skyder langs "—", varierer effekten fra trin 1 til trin 9.

Hvis displayet blinker $\cong \underline{\quad} \cong$ skiftevis med varmeindstillingen

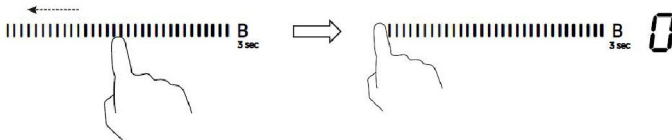
Betyder det at:

- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezone.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

Når du er færdig med madlavningen

- Sluk for kogezone ved at skyde langs "—" til venstre punkt, og hold derefter i 1 sekund.



Sørg for, at effektdisplayet viser "0", og derefter "H".

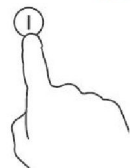


og derefter



- Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.

- Pas på varme overflader



'H' viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogezoneen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis man ønsker at opvarme flere gryder, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



I tilfælde af strømafbrydelse, mens "H" er tændt, skal du være opmærksom på ikke at røre ved kogepladen, selvom "H" ikke længere vises, når strømmen er tilbage.

Sådan bruges effektstyring

Med effektstyring kan du indstille den samlede effekt til 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW og 7,4 kW. Standardindstillingen for samlet effekt er det maksimale effektniveau.

Indstilling af det samlede effektniveau, så det passer til dit behov

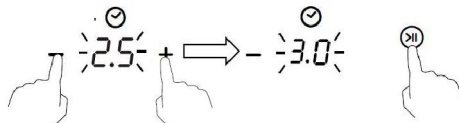
1. Sørg for, at kogepladen er slukket.

Bemærk: Du kan kun indstille effektstyring, når der er slukket for kogepladen.

2. Tryk på "Pausefunktion", og hold den i 5 sekunder. Du vil høre summeren bippe én gang.



3. Når du har hørt bippet, skal du trykke på "+" og "-" tasten samtidig og holde dem i 3 sekunder, derefter blinker tidsindikatoren og viser det tidligere samlede effektniveau, f.eks. '2.5'. Tryk og hold på "+" og "-" i 1 sekund for at skifte til et andet effektniveau, f.eks. 3,0. Når den ønskede effekt blinker, skal du trykke på tasten "Pausefunktion" og holde den i 5 sekunder. Summeren bipper 10 gange. Det betyder, at du er færdig med indstillingen.



Bemærk:

1. Efter trin 2 skal du trykke på "+" og "-" **inden for 3 sekunder** efter du har hørt bippet. Ellers er du nødt til at starte igen ved trin 2.

2. Når du er færdig, skal du vente til efter de 10 bip. Rør ikke ved nogen taster i denne periode. Ellers træder indstillingen ikke i kraft.

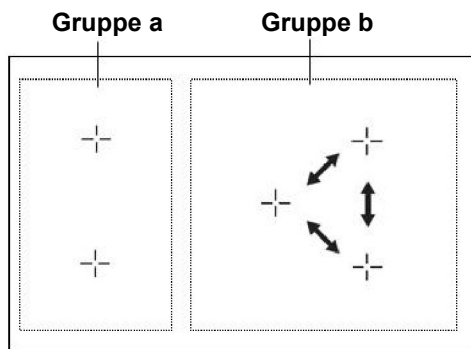
Regler for effektstyring

Hvis den samlede effekt overstiger grænsen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW og 7,4kW (afhængigt af hvilket niveau, du har indstillet), så kan du ikke forøge effektrinnet for nogen zone.

Hvis du øger den, bipper kogepladen 3 gange, og indikatoren viser et blinkende 'Pn'. Derfor skal du reducere effektrinnet i andre zoner, før du øger effekten i målzone.

Effektbegrænsning i center og højre zone

- Kogezoner er opdelt i to grupper. Hver gruppe har en maksimal elbelastning på 3600 W.
- Begrænsningen reducerer effekten til de andre kogezoner.
- Varmeindstillingen for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer. f.eks. hvis alle zoner er tændt, falder det største effektniveau af tre zoner til 7-niveau, 7-niveau, 7-niveau.



I gruppe a kan begge zoner arbejde på niveau 9 på samme tid, fordi de er på 3500 W i alt.

Hvis 3 zoner i gruppe b er i drift, kan hver zone maksimalt nå et maksimalt effektniveau, på 7. Hvis den bagerste zone af gruppe b er slukket, kan de to andre zoner nå op på maksimalt effektniveau 8.

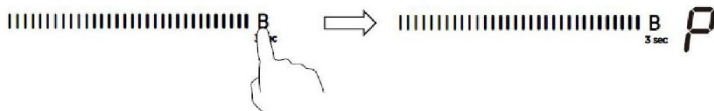
Hvis du ønsker, at en af zonerne i gruppe b fungerer på det højeste effektniveau, skal kun 2 zoner indstilles. Kogepladen reducerer automatisk effekten i den første zone, du tændte.

Sådan anvendes Boost

Med Boost-funktionen kan en zone forøges til en højere effekt på et sekund, der holder i 5 minutter. På den måde opnår du en mere effektiv og hurtigere madlavning.

Sådan anvendes Boost til at opnå større effekt

1. Tryk på knappen på kontrolpanelet, som du ønsker at booste, og hold derefter "b" nede i 3 sekunder. Effektdisplayet viser "P" for at angive, at zonen booster.



2. Boost-effekten varer ved i 5 minutter, og derefter går zonen tilbage til effektrin "9".

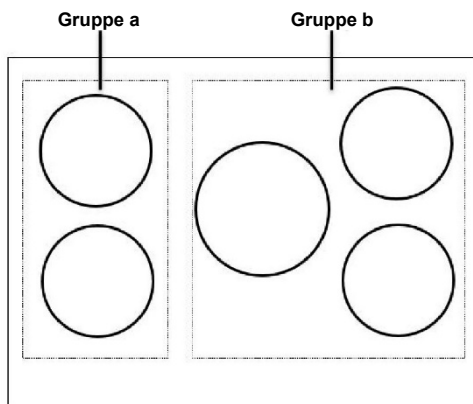


3. Hvis du vil annullere Boost i løbet af disse 5 minutter, skal du trykke på knappen "B" to gange. Varmezonen vender tilbage til effektrin "9". Eller skyd langs "—" mod venstre punkt, så vender varmezonen tilbage til det effektrin, du berørte.



Begrænsninger ved brug


De fem zoner er inddelt i to grupper. I én gruppe skal du, hvis du bruger Boost på én zone, først kontrollere, at den anden zone er i drift på/under effektniveau 5. I gruppe b, hvis én zone arbejder i boost-tilstand, er der samtidig kun én anden zone, der kan arbejde.

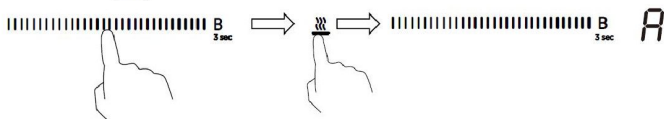



Sådan bruges Hold varm

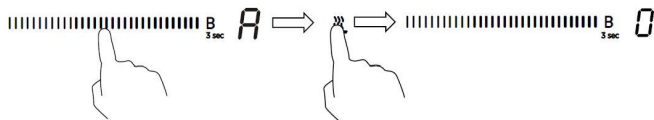
Hold varm er den funktion, hvor én zone holder en lavere effekt for at gøre temperaturen stabil.

Sådan bruges Hold varm til at opnå stabil temperatur

1. Tryk på skyderen for den varmezone, du ønsker at holde varm, og tryk derefter på knappen Hold varm , kogezoneindikatoren viser "A".



2. Hvis du vil annullere Hold varm, skal du trykke på skyderen for varmezonen og derefter trykke på knappen , varmezonen går tilbage til effektrin "0".



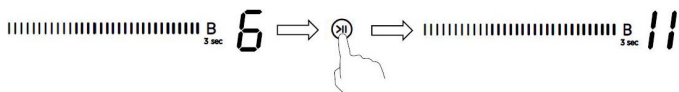
Sådan bruges Pausefunktionen

Pausefunktionen kan bruges til enhver tid under madlavningen. Den gør det muligt at stoppe kogepladen og vende tilbage til den.

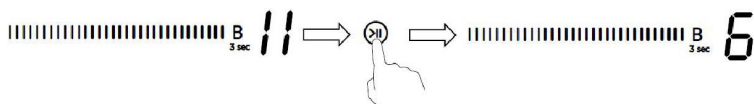
1. Sørg for, at kogezone fungerer.

2. Tryk på knappen Pausefunktion, kogezoneindikatoren vil vise "||".

Og så vil betjeningen af induktionskogepladen blive deaktiveret for alle kogezone, undtagen Pause, tænd/sluk og låsetasterne.



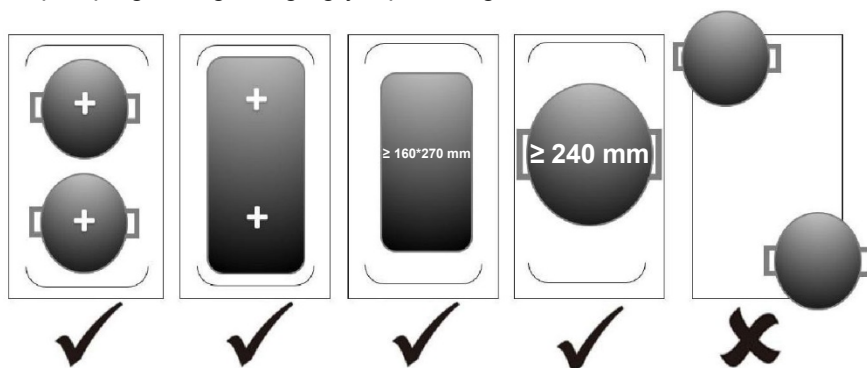
3. Hvis du vil annullere pausestatus, skal du trykke på knappen Pause, hvorefter kogezone vender tilbage til det forrige effektrin.



Flexzone

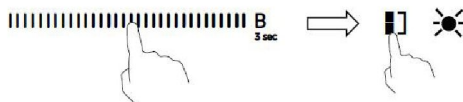
- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, alt efter madtilberedningsbehovet til enhver tid.
- Det fleksible område er lavet af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.
- Vigtigt: Sørg for at placere kogegejret centreret på den enkelte kogezone. I tilfælde af store gryder, ovale, rektangulære og aflange pander, skal du sørge for at placere panderne centreret på den kogezone, der dækker begge kryds.

Eksempler på gode og dårlige grydeplaceringer:



Som stor zone

1. Tryk på skyderen for den varmezone (venstre side), som du ønsker skal gå ind i flexzonen, og tryk derefter på knappen til valg af flexzone for at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone. Indikatoren Næste tast vil være tændt.



2. Tryk på skyderen langs kontrolknappen, eller tryk blot på et vilkårligt punkt på for at justere effektniveauet.

Som to selvstændige zoner

1. Hvis du vil annullere flexzonen, skal du trykke på skyderen for varmezonen igen, og derefter trykke på knappen til valg af flexzone. Indikatoren ved siden af flexzoneknappen forsvinder.



Sådan låses funktionstasterne

- Du kan låse funktionstasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelåsfunktionen. Tidsindikatoren viser "Lo".

Sådan låses betjeningselementerne op

1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsen et øjeblik
3. Nu kan du begynde at bruge kogepladen.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Beskyttelse mod overophedning

En monteret temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Hvis der overvåges en for høj temperatur, stopper kogepladen driften automatisk.

Beskyttelse mod væsker, der løber over

Beskyttelse mod væsker, der løber over, er en sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk for kogepladen inden for 10 sekunder, hvis vandet strømmer til kontrolpanelet, mens summeren bipper i 1 sekund.

Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

Automatisk nedlukningsbeskyttelse

Automatisk nedlukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den lukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbejdstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper kogepladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

Sådan bruges tidsindstilling

Du kan bruge tidsindstillingen på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutpåmindelse. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezone ikke, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke for en kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter

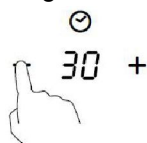
Sådan bruges timeren som minutpåmindelse

Hvis du ikke vælger en kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minutpåmindelse, selvom du ikke vælger en kogezone.

2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "30" på timerdisplayet.

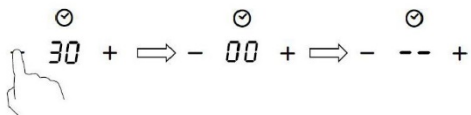


3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+",

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut. Hold "-" eller "+" på tidsfunktionen nede for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

4. Annuller tiden ved at trykke på "-", og rul ned til "0".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



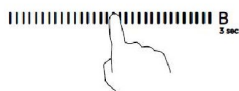
6. Summeren bipper i 30 sekunder, og tidsindikatoren viser "--", når den indstillede tid er udløbet.



Indstilling af tiden til at slukke for én kogezone

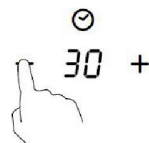
Kogezoner, der er indstillet med denne funktion, vil:

1. Berøring af skyderen for den varmezone, som du vil indstille timeren til.



2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen.

Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "30" på timerdisplayet.



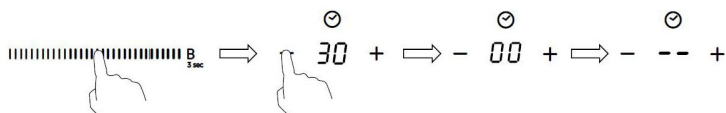
3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+".

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Tryk og hold "-" eller "+" på tidsfunktionen for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

4. For at annullere timeren skal du trykke på skyderen på valgkontrollen og derefter trykke på '-' eller '+' for "Timer". Timeren annulleres, og "00" vises i minutdisplayet og derefter "--".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.



6. Når madlavningstiden udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone, og "H" vises.



Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.


Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

1. Hvis denne funktion anvendes til at slukke for mere end en varmezone, viser tidsindikatoren den korteste tid.

(f.eks. zone 1 indstillingstid på 2 minutter, zone 2 indstillingstid på 5 minutter, så viser tidsindikatoren "2").

BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af effektniveauindikatoren betyder, at tidsindikatoren viser tiden for varmezonen.

Hvis du ønsker at tjekke den indstillede tid for andre varmezoner, trykkes én gang på skydeknappen til valg af varmezone. Timeren angiver den indstillede tid.

 (indstillet til 5 minutter)

 (indstillet til 2 minutter)



2. Når madlavningstiden udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende varmezone, og "H" vises.



BEMÆRK: Hvis du ønsker at ændre tiden, når tidsindstillingen er sat, skal du starte fra trin 1.

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er varmt (ikke brændende varmt!) 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd igen for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af 'varm overflade', men kogepladen kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varm sukkerholdig spild på glasset	<p>Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab det snavsede eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Almindelig tilsmudsning af glas' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen knivskarp. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringstasterne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op 3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Induktionskogepladen tænder ikke.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Funktionstasterne er låst.	Lås funktionstasterne op. Se afsnittet "Sådan bruges induktionskogepladen" for anvisninger.
Berøringstasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over funktionstasterne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på tasterne.	Sørg for, at området med berøringstasterne er tørt, og brug puden på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter. Der er anvendt uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme eller vises på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Centrer gryden, og sørg for, at bunden af gryden passer til kogezoneens størrelse.

Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.
---	---------------	---

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskode:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
F3/F4	Induktionsspølsens temperatursensor er defekt	Kontakt leverandøren.
F9/FA	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur i induktionsspølsens temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Høj temperatur i IGBT-temperatursensoren	Genstart, når kogepladen er kølet af.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Kogeplade	HIFS85MCTT
Kogezoner	5 zoner
Forsyningspænding	220-240V~, 50-60Hz
Installeret elektrisk effekt	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W eller

	4,5 kW: 4050-4950 W eller 6,5 kW: 5850-7150 W eller 7,4 kW: 6600-7400 W
Produktstørrelse LxBxH(mm)	770X520X60
Indbygningsmål AxB (mm)	740X490

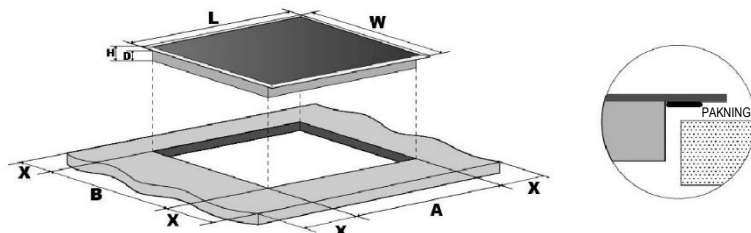
Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen. Der skal være en afstand på mindst 5 cm omkring hullet i forbindelse med installationen.

Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst **30 mm**. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

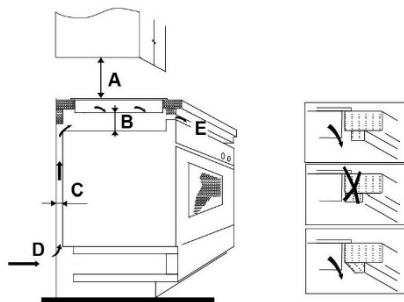


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindsugning	Luftudgang 5 mm

Før du monterer kogepladen, skal du sørge for at

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale
- at ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring. Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm afstand mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene)
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- kontakte de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund

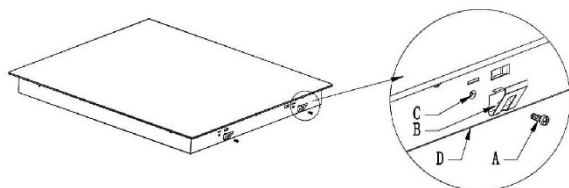
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden

Før montagebeslagene monteres

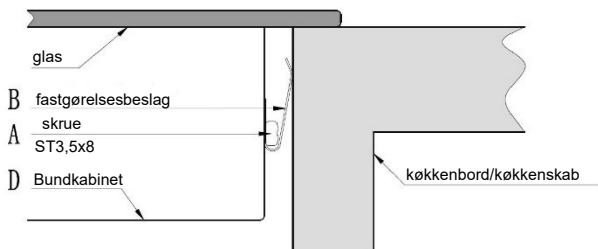
Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på tasterne, der stikker ud fra kogepladen.

Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skru 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bundkabinet



Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen kan ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige komfuret elektronik
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.

Tilslutning af komfuret til elforsyningen



Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person. Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. ledningsføring til boliger er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. strømforsyningsens kablektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

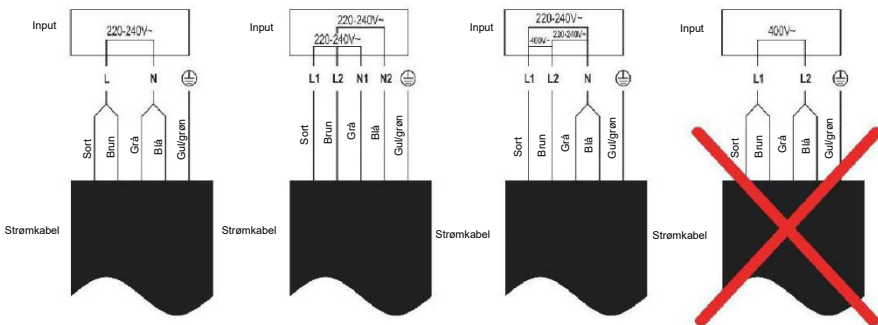
For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer. Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en 1-polet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgsforhandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

- WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald;
- WEEE-udstyr skal overdrages til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal acceptere det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med
Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014

		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				HIFS85MCTT	
Kogepladetype:				Elektrisk kogeplade	
Antal kogezone og/eller områder	zoner			5	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, masseplader)	Induktionskogezone			X	
	Madlavning med induktion, kogeområder				
	strålekogezone				
	masseplader				
For runde kogezone eller områder: Diameter af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	Ø	-	cm
		Bagest i midten	Ø	-	cm
		Bagpå til højre	Ø	-	cm
		I midten til venstre	Ø	-	cm
		I midten, midt for	Ø	21,0	cm
		I midten til højre	Ø	-	cm
		Foran til venstre	Ø	-	cm
		Foran i midten	Ø	-	cm
		Foran til højre	Ø	-	cm
For ikke-runde kogezone eller områder: Længde og bredde af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	L B	20,0 20,0	cm
		Bagest i midten	L B	-	cm
		Bagpå til højre	L B	20,0 20,0	cm
		I midten til venstre	L B	-	cm

	I midten, midt for	L B	-	cm
	I midten til højre	L B	-	cm
	Foran til venstre	L B	20,0 20,0	cm
	Foran i midten	L B	-	cm
	Foran til højre	L B	20,0 20,0	cm
Energiforbrug for kogezone eller areal beregnet pr. kg	Bagpå til venstre	ECElectric madlavning	186,5	Wh/kg
	Bagest i midten	ECElectric madlavning	-	Wh/kg
	Bagpå til højre	ECElectric madlavning	187,3	Wh/kg
	I midten til venstre	ECElectric madlavning	-	Wh/kg
	I midten, midt for	ECElectric madlavning	186,6	Wh/kg
	I midten til højre	ECElectric madlavning	-	Wh/kg
	Foran til venstre	ECElectric madlavning	187,3	Wh/kg
	Foran i midten	ECElectric madlavning	-	Wh/kg
	Foran til højre	ECElectric madlavning	186,5	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg		ECElectric kogeplade	186,8	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne				
<p>Forslag til energibesparelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone. • Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen. • Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden. • Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem. • Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. 				

Turvallisuusvaroitukset

Sinun turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkeäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.

- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkiäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Sydämentahdistimen tai muun sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) omaavan henkilön on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta hänen implanttiinsa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien keittoalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.

- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä keittoalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.

- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen henkilö vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten:
 - työntekijöiden keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; -maatalot; -hotellit, motellit ja muut asuinalueet;
 - aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.
- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana.
Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheltä, ellei jatkuvaa valvontaa ole.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan

tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.

- VAROITUS: Valvottoman ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.

- Varoitus: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.

- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava tämä vakautusmenetelmä.

Katso asennusohjeet.

VAROITUS: Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotason suojuksia tai laitteen sisältäminä

keittotasosuojaus. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Laitteessa on maadoitusliitäntä vain käyttöä varten.

Onnittelut uuden induktiokeittotason hankinnasta.

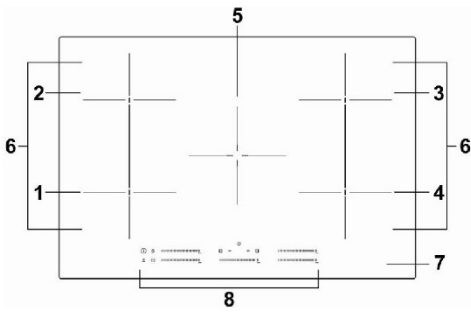
Suosittelimme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotaso asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempää käyttöä varten.

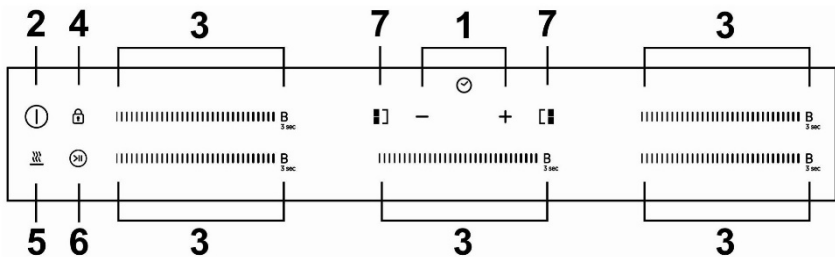
Tuotteen yleiskuvaus

Ylänäkymä



1. 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
2. 1 500 W:n alue, tehostus 2 000 W:iin
3. 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
4. 1 500 W:n alue, tehostus 2 000 W:iin
5. 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
6. Joustava alue, 2 800 W:n alue, tehostus 3 500 W:iin
7. Lasilevy
8. Ohjauspaneeli

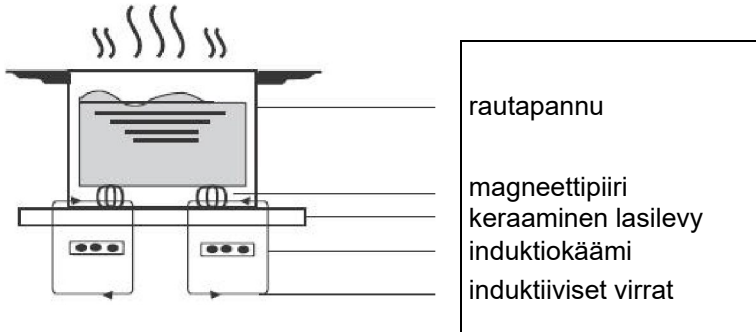
Ohjauspaneeli



1. Ajastimen hallinta
2. ON/OFF-ohjaus
3. Tehonsäädön/tehostuksen toiminnan ohjaus
4. Lukituksen ohjaus
5. Pidä lämpimänä
6. Taukotoiminnon ohjaus
7. Joustava alue

Sananen ruoanlaitosta induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.

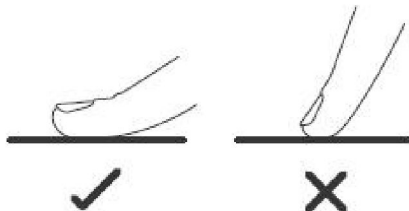


Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.


Kosketusohjauksen käyttö

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpäähän pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



Oikean keittiöastian valitseminen



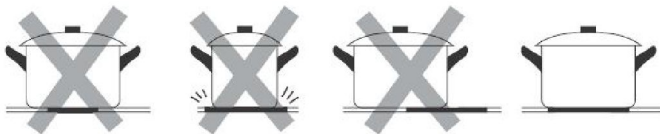
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitesillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



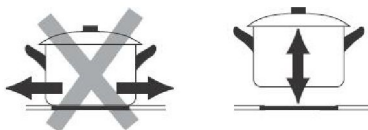
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



Varmista, että pannun pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään maksimitehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina paistoalueelle.



Nosta aina pannu induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska pannu voi naarmuttaa lasia.



Pannun mitat

Keittoalueet ulottuvat tiettyyn rajaan ja mukautuvat automaattisesti pannun halkaisijaan. Pannun pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan paistovyöhykkeen mukainen. Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Induktiokeittotasolla käytettävän astian perushalkaisija

Keittoalue	Minimi (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Joustava alue	240 tai 160*270

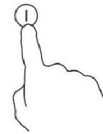
Edellä mainittu voi vaihdella käytetyn pannun laadun mukaan.

Induktiokeittotason käyttö

Kypsennyksen aloittaminen

1. Kosketa ON/OFF-ohjainta.

Kun virta on kytketty päälle, sumneri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "-" tai "--", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.

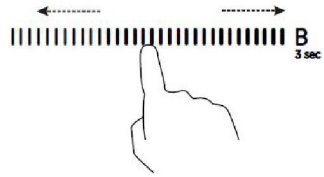
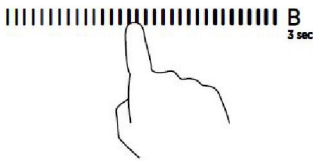


2. Aseta sopiva pannu haluamallesi ruoanlaittoalueelle.

- Varmista, että pannun pohja ja ruoanlaittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



3. Aseta tehotaso koskettamalla liukusäädintä tai liu'uttamalla "—" ohjainta tai vain koskettamalla mitä tahansa kohtaa "—" ohjaimessa.



tai

- Jos et kytke virtaa 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava alusta vaiheessa 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos liu'utat "—" ohjainta, teho vaihtelee asetuksesta 1 asetukseen 9.

Jos näytöllä vilkkuu $\geq \underline{\quad} \leq$ vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa, että:

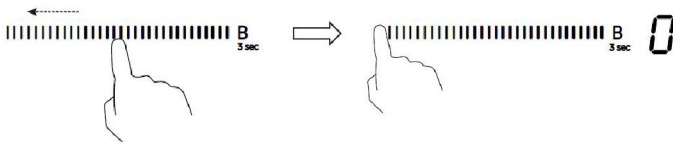
- et ole laittanut pannua oikealle ruoanlaittoalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei sovellu ruoanvalmistukseen tai
- pannu on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanlaittoalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanlaittoalueella ole sopivaa pannua.

Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

Kun olet valmis

1. Sammuta ruoanvalmistusalue liu'uttamalla "—" vasemmalle ja pitämällä sitten painettuna 1 sekunnin ajan.



Varmista, että virtanäytössä näkyy "0" ja sitten "H".

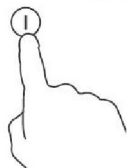


ja sitten



3. Sammuta koko keittotaso koskettamalla ON/OFF-ohjainta.

4. Varo kuumia pintoja



"H" osoittaa, mikä ruoanlaittoalue on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja, käytä vielä kuumaa levyä.



Jos tapahtuu sähkökatkos, kun "H" on päällä, varo, ettet kosketa ruoanvalmistuspintaa, vaikka "H" ei enää näy, kun virta on palautunut.

Tehonhallinnan käyttö

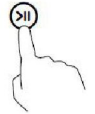
Tehonhallinnan avulla voit asettaa kokonaistehoksi 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW ja 7,4 kW. Oletusarvoinen kokonaistehon asetus on maksimitehotaso.

Kokonaistehotason asettaminen tarpeisiisi sopivaksi

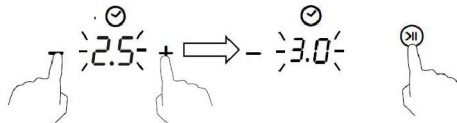
1. Varmista, että keittotaso on sammutettu.

Huom: tehoa voidaan säätää vain silloin, kun keittotaso on sammutettu.

2. Kosketa taukopainiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekuntia. Summerin äänimerkki kuuluu kerran.



3. Kun kuulet äänimerkin, kosketa samanaikaisesti "+"- ja "-"-painikkeita ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan, jolloin osoitin näyttää edellisen kokonaistehotason, esim. 2.5. Kosketa ja pidä "+" ja "-"-painikkeita 1 sekunnin ajan uudestaan vaihtaaksesi toisen tehotason, esimerkiksi 3.0. Kun haluamasi virta-asetus vilkkuu, kosketa taukopainiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekuntia. Summeri antaa äänimerkin 10 kertaa. Tämä tarkoittaa, että olet suorittanut asetuksen loppuun.



Huomaa:

1. Vaiheen 2 jälkeen sinun on kosketettava "+" ja "-"- **3 sekunnin kuluessa** äänimerkin kuulemisesta. Muussa tapauksessa sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 2.

2. Kun asetus on valmis, odota 10 äänimerkin loppuun. Älä kosketa painiketta tämän jakson aikana. Muussa tapauksessa asetus on virheellinen.

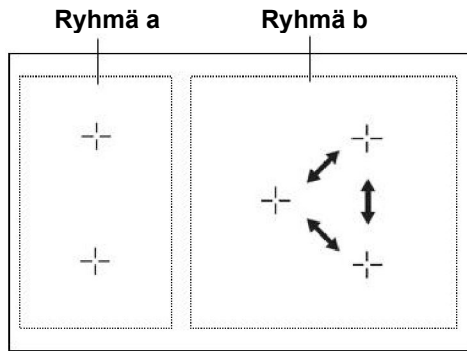
Tehonhallintasäännöt

Jos kokonaisteho ylittää raja-arvon 2.5 kW, 3.0 kW, 4.5 kW, 6.5 kW tai 7.4 kW (riippuen siitä, mikä taso on asetettu), et pysty lisäämään minkään alueen tehoasetusta.

Jos lisää tehoa, keittotaso antaa äänimerkin 3 kertaa ja ilmaisimessa vilkkuu Pn. Siksi muiden alueiden tehovaihetta on pienennettävä ennen tavoitealueen tehon lisäämistä.

Tehonrajoitus keski- ja oikeanpuoleisilla alueilla

- Keittoalueet on jaettu kahteen ryhmään. Kunkin ryhmän maksikuormitus on 3 600 W.
- Rajoitus vähentää muiden keittoalueiden tehoa.
- Pienennettyjen alueiden lämpöasetus vaihtuu kahden tason välillä. Jos kaikki alueet ovat käytössä, kolmen alueen suurin tehotaso laskee 7-tasoiseksi, 7-tasoiseksi, 7-tasoiseksi.



Ryhmässä a molemmat alueet voivat työskennellä samaan aikaan tasolla 9, koska ne ovat yhteensä 3 500 W.

Jos ryhmässä b on 3 aktiivista aluetta, kunkin alueen tehotaso voi olla korkeintaan 7. Jos ryhmän b takavyöhyke on kytketty pois päältä, kaksi muuta aluetta voivat saavuttaa maksimitehotason 8.

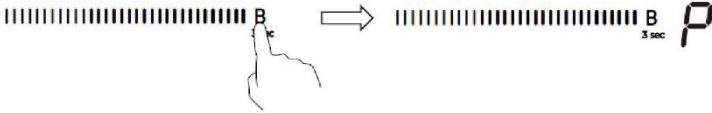
Jos haluat, että jokin ryhmän b vyöhyke toimii korkeimmalla tehotasolla, vain 2 aluetta on voi olla käytössä. Keittotaso vähentää automaattisesti ensimmäisen päälle kytketyn alueen tehoa.

Tehostuksen käyttö

Tehostus on toiminto, jossa yksi alue nousee suuremmalle teholle yhden sekunnin aikana ja kestää 5 minuuttia. Näin ruoanlaitto on entistä tehokkaampaa ja nopeampaa.

Tehostuksen käyttö suuremman tehon saamiseksi

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta, jonka haluat tehostaa ja pitämällä sitten "b" painettuna 3 sekuntia. Tehonäytössä näkyy "P", joka ilmaisee, että alue on tehostumassa.



2. Tehostusteho kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy takaisin tehoon 9.

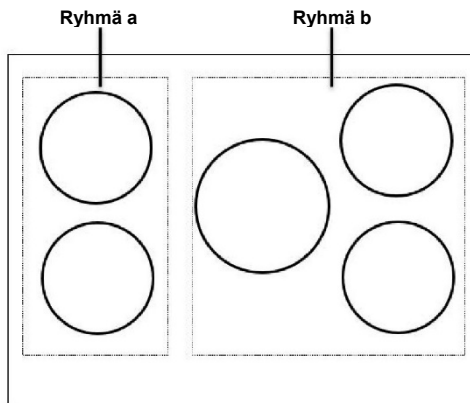


3. Jos haluat peruuttaa tehostuksen kyseisen 5 minuutin aikana, kosketa B-painiketta kahdesti. Lämmitysalue siirtyy tehotilaan 9. Tai liu'uta "—" ohjainta vasemmalle, jolloin lämmitysalue siirtyy takaisin tehotilaan, jota kosketit.



Käyttörajoitukset


Viisi aluetta on jaettu kahteen ryhmään. Jos käytät yhden ryhmän yhdellä alueella tehostustoimintoa, varmista ensin, että toinen alue toimii enintään tehotasolla 5. Jos yksi alue toimii tehostetilassa ryhmässä b, samanaikaisesti on vain yksi toinen alue voi olla toiminnassa.

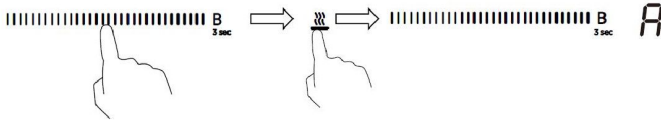



Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö

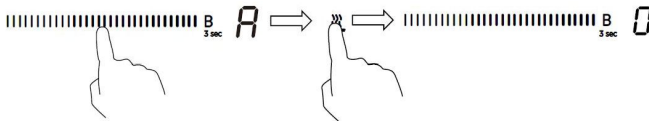
Pidä lämpimänä -toiminto säätää yhdelle alueelle pienemmän tehon, jotta sen lämpötila pysyy vakaana.

Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö lämpötilan pitämiseksi vakaana

1. Kosketa sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat pitää lämpimänä ja kosketa sitten Pidä lämmintä -painiketta , jolloin keittoalueen ilmaisimessa näkyy "A".



2. Jos haluat peruuttaa lämpimänä pitotilan, kosketa lämmitysalueen liukusäädintä ja kosketa sitten painiketta , jolloin lämmitysalue palaa 0-tehotasoon.



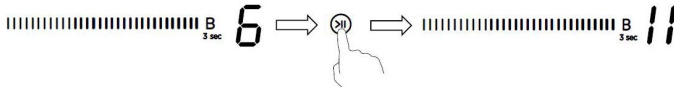
Taukotoiminnon käyttö

Taukotoimintoa voidaan käyttää milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana. Sen avulla voit pysäyttää induktiokeittotason ja sitten palata käyttämään sitä.

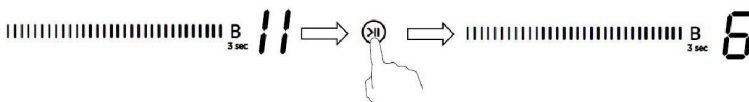
1. Varmista, että ruoanlaittoalue toimii.

2. Kosketa taukopainiketta, jolloin keittoalueen osoittimessa näkyy II.

Tämän jälkeen induktiokeittotaso otetaan pois käytöstä kaikkien keittoalueiden osalta. Vain taukotoiminto ja päälle/pois- ja lukkonäppäimet ovat käytössä.

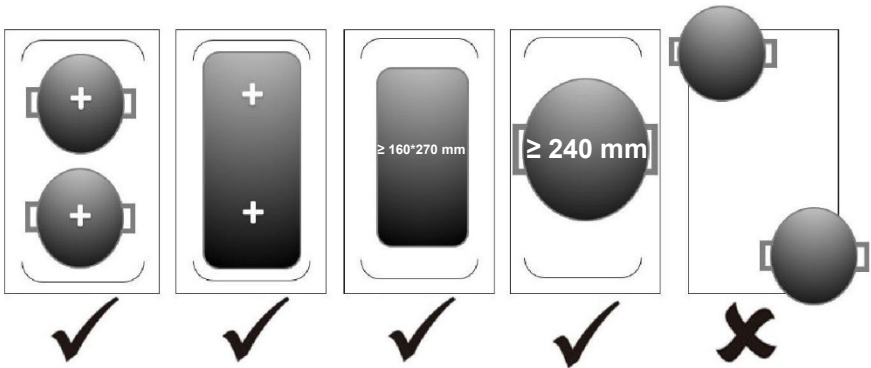


3. Voit peruuttaa taukotilan koskettamalla taukopainiketta, jolloin keittoalue palaa aiemmin asettamaasi tehotilaan.



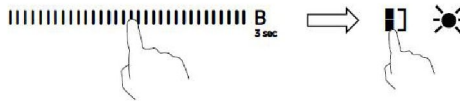
Joustava alue

- Ruuanlaittotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
- Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen.
- Tärkeää: Varmista, että astiat on sijoitettu keskelle yksittäistä keittoaluetta. Jos kattila on suuri, soikea, suorakulmainen tai pitkulainen, se on asetettava keittoalueen keskelle siten, että molemmat ristimerkit jäävät kattilan alle. Esimerkkejä hyvistä ja huonoista kattilan sijoitteluista:



Yksi suuri vyöhyke

1. Kosketa sen lämmitysalueen (vasen puoli) liikusäädintä, jonka haluat siirtyvän joustavalle alueelle, ja kosketa sitten joustavan alueen valintapainiketta, kun haluat aktivoida joustavan alueen yhtenä suurena vyöhykkeenä. Viereinen valo syttyy.



2. Kosketa ohjaimen liikusäädintä tai säädä tehotasoa koskettamalla mitä tahansa kohtaa.

Kaksi erillistä aluetta

1. Jos haluat peruuttaa joustavan alueen, kosketa lämmitysalueen liikusäädintä uudelleen ja kosketa sen jälkeen joustavan vyöhykkeen valintapainiketta. Joustavan alueen painikkeen vieressä oleva valo sammuu.



Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanlaittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta ON/OFF-ohjausta.

Ohjainten lukitseminen

Kosketa avainlukko-ohjainta. Ajastimen ilmaisimessa näkyy "Lo".

Ohjainten lukituksen poistaminen

1. Varmista, että induktiokeittotaso on päällä.
2. Kosketa ja pidä avainlukko-ohjainta painettuna jonkin aikaa
3. Nyt voit aloittaa induktiokeittotason käytön.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-ohjaimesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Ylikuumenemissuojaus

Lämpötila-anturi seuraa induktiokeittotason sisäistä lämpötilaa. Kun lämpötila on liian korkea, induktiokeittotason toiminta pysähtyy automaattisesti.

Ylivalumisen suojaus

Ylivalumisen suojaus on turvatoiminto. Se sammuttaa keittotason automaattisesti 10 sekunnin kuluessa, jos vesi virtaa ohjauspaneeliin, samalla summeri antaa 1 sekunnin äänimerkin.

Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Kun keittoastia on poistettu, induktiokeittotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Sydäntahdistimen omaavien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

Ajastimen käyttö

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

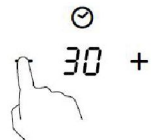
Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

Jos et valitse mitään ruoanlaittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.

Huom: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsekaan mitään ruoanlaittoaluetta.

2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "-" tai "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "30".

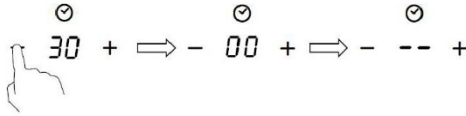


3. Aseta aika koskettamalla "-"- tai "+"-säädintä.

Vinkki: Paina kerran "-"- tai "+"-säädintä vähentääksesi tai lisätäksesi sitä 1 minuutilla. Pidä ajastimen "-"- tai "+"-säädintä painettuna vähentääksesi tai lisätäksesi aikaa 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

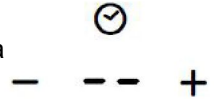
4. Peruuta aika koskettamalla ajastimen "-"-painiketta ja vierittämällä kohtaan "0".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisinvilkku 5 sekuntia.



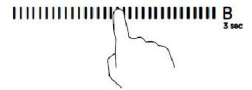
6. Summeri piippaa 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkkivalossa näkyy "--", kun asetettu aika on kulunut loppuun.



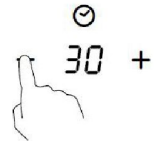
Ajastimen asettaminen kytkemään yksi ruoanlaittoalue pois päältä

Tälle ominaisuudelle määritetyt ruoanlaittoalueet:

1. Kosketa sen lämmitysalueen liikusäädintä, jolle haluat asettaa ajastimen.



2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "-" tai "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "30".



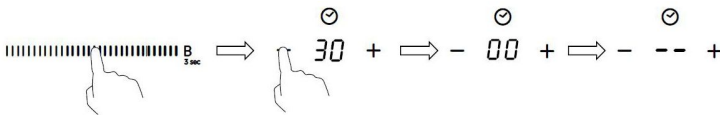
3. Aseta aika koskettamalla "-" tai "+"-säädintä.

Vinkki: Paina kerran "-" tai "+"-säädintä vähentääksesi tai lisätäksesi sitä 1 minuutilla.

Pidä ajastimen "-" tai "+"-säädintä painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

4. Voit peruuttaa ajastimen koskettamalla lämmitysalueen valinnan säädintä ja koskettamalla ajastimen "-" tai "+"-säädintä. "00" näkyy minuuttinäytössä ja sitten "--".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia.



HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.



6. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanlaittoalue sammuu automaattisesti ja "H" tulee näkyviin.



Muut ruoanlaittoalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Ajastinten asettaminen kytkemään pois päältä useampi ruoanlaittoalue

1. Jos käytät tätä toimintoa useampaan kuin yhteen lämmitysalueeseen, ajastimen ilmaisin näyttää lyhimmän ajan.

(Esim. alueen nro 1 asetusaika 2 minuuttia, alueen nro 2 asetusaika 5 minuuttia, ajastinilmaisimessa lukee "2").

HUOMAA: Vilkkuva punainen piste tehotason merkkivalon vieressä tarkoittaa, että ajastimen ilmaisin näyttää lämmitysalueen ajan.

Jos haluat tarkistaa muun lämmitysalueen määritetyn ajan, kosketa lämmitysalueen säädintä kerran. Ajastin ilmoittaa sen asetetun ajan.

||||| B 5. (aika: 5 minuuttia)

||||| B 3x (aika: 2 minuuttia)



2. Kun ruoanlaittoajastin kuluu loppuun, vastaava lämmitysalue sammuu automaattisesti ja "H" tulee näkyviin.



HUOMAA: Jos haluat vaihtaa ajan ajastimen asettamisen jälkeen, aloita vaiheesta 1.

Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin keittotasoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kun virta keittotasoon on kytketty pois päältä, "kuuma pinta" -osoitinta ei näyt, mutta ruoanlaittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotason päälle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset kuumat sokeriset valumat lasilla	<p>Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokaittasoiille, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi liika tai vuoto keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai vuoto tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan "Päivittäinen lasin likaantuminen" vaiheita 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai vuodot niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketusnäppäimissä	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketusnäppäinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketusnäppäimet ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketusnäppäimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.

Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Induktiokaitotason ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiokaitotason on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjauslaitteet on lukittu.	Poista ohjainten lukitus. Katso ohjeet kohdasta "Induktiokaitotason käyttö".
Kosketusohjainten käyttö on vaikeaa.	Ohjaimien päällä voi olla ohut vesikalvo tai käytät sormesi karkeaa ohjainten käyttöön.	Varmista, että kosketusohjainten alue on kuiva ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat ohjaimia.
Lasi naarmuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat. Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu pokahtavia tai napsahtavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiöastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittiöastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokaitotason kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokaitotason kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokaitotason sisäänrakennettu jäähdytystuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokaitotason on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokaitotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokaitotason ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokaitotason ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanlaittoalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanlaittoalueen kokoa.

Induktiokaitotaso tai ruoanlaittoalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokaitotaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.
--	----------------	---

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokaitotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
F3/F4	Induktiokäämin lämpötila-anturin toimintahäiriö	Ota yhteyttä toimittajaan.
F9/FA	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E3	Induktiokäämin lämpötila-anturin korkea lämpötila	Ota yhteyttä toimittajaan.
E5	IGBT-lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen, kun keittotaso jäähtyy.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.

Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokaitotason vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Keittotaso	HIFS85MCTT
Ruoanlaittoalueet	5 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~, 50–60 Hz
Asennettu sähkövirta	2,5 kW: 2 250–2 750 W tai

	3,0 kW: 2 700–3 300 W tai 4,5 kW: 4 050–4 950 W tai 6,5 kW: 5 850–7 150 W tai 7,4 kW: 6 600–7 400 W
Tuotteen koko PxLxK (mm)	770X520X60
Sisämitat AxB (mm)	740X490

Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

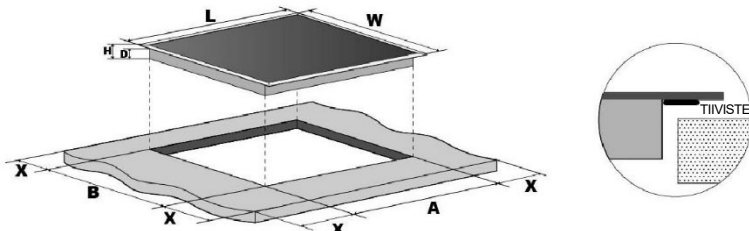
Asennus

Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työpinta piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa.

Varmista, että työpinnan paksuus on vähintään **30 mm**. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

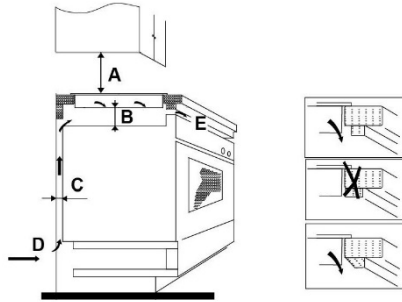


P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty



Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

Varmista ennen keittotason asennusta, että

- työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta
- työpinta on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdystuuletin
- asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määryksiä
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.
Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).
- eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus
- otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta
- keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

- virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta
- riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan
- jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku
- eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

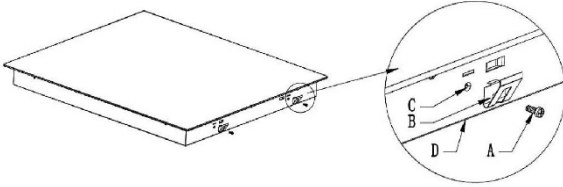
Ennen kiinnityskannakkeiden asentamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta).

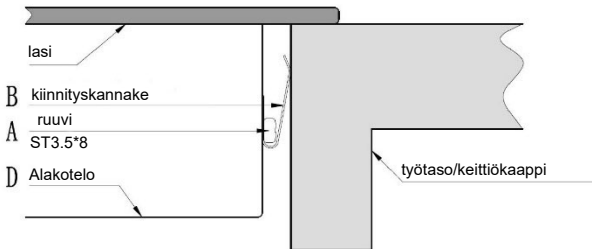
Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin ohjaimiin voimaa.

Kannakkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtason ruuvaamalla 4 kannaketta keittotason pohjakoteloon (katso kuva) asennuksen jälkeen.



A	B	C	D
Ruuvi	Kannake	Ruuvireikä	Alakotelo



Huomautukset

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokeittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktiotoimisen lämmitysalueen on kestävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestävä kuumuutta.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan



Tämä keittotaso on kytkettävä verkkovirtaan vain asianmukaisesti pätevän henkilön toimesta.

Tarkista ennen keittotason kytkemistä verkkovirtaan, että:

1. kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii keittotason ottamalle virralle
2. jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa
3. virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

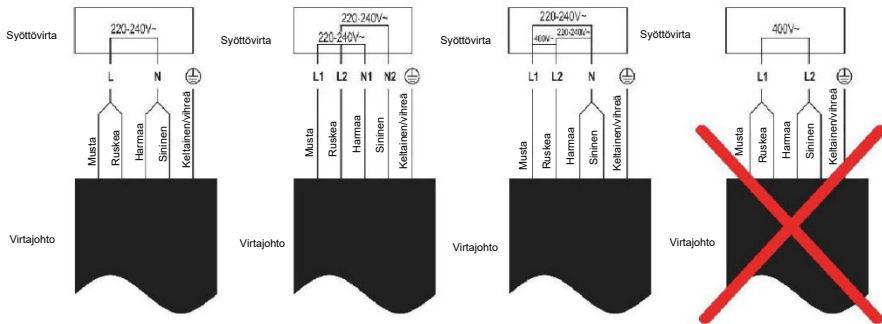
Älä käytä adaptoreita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava siten, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75 °C lämpötilaa.



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia. Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitäntätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuille työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikinapainen katkaisin 3 mm minimaiaukolla liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöllä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että WEEE:stä ei tule ympäristöongelmaa; on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

Sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä.

Sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurikokoista sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaille, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen
tuotetiedot

		Sijainti	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunniste				HIFS85MCTT	
Keittotasojen tyyppi:				Sähkökäyttöinen keittotaso	
Ruoanlaittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	vyöhykkeet			5	
	alueet				
Lämmitystekniikka (induktiotoimiset ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiiviset ruoanlaittovyöhykkeet			X	
	Induktiiviset ruoanlaittoalueet				
	säteilevät ruoanlaittovyöhykkeet				
	kiinteät levyt				
Pyöreiden ruoanlaittovyöhykkeiden osalta: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmitteinen ruoanlaittovyöhyke, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	Ø	-	cm
		Takakeskipiste	Ø	-	cm
		Takaoikea	Ø	-	cm
		Keskivasen	Ø	-	cm
		Keskus	Ø	21,0	cm
		Keskioikea	Ø	-	cm
		Etuvasen	Ø	-	cm
		Etukeskus	Ø	-	cm
		Etuoikea	Ø	-	cm
Ei-pyöreälle ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -aluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	P L	20,0 20,0	cm
		Takakeskipiste	P L	-	cm
		Takaoikea	P L	20,0 20,0	cm
		Keskivasen	P L	-	cm

	Keskus	P L	-	cm
	Keskioikea	P L	-	cm
	Etuvasen	P L	20,0 20,0	cm
	Etukeskus	P L	-	cm
	Etuoikea	P L	20,0 20,0	cm
Energiankulutus ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden	Takavasen	Sähköliedet	186,5	Wh/kg
	Takakeskipiste	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Takaoikea	Sähköliedet	187,3	Wh/kg
	Keskivasen	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Keskus	Sähköliedet	186,6	Wh/kg
	Keskioikea	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Etuvasen	Sähköliedet	187,3	Wh/kg
	Etukeskus	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Etuoikea	Sähköliedet	186,5	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kiloa kohden		Sähkökeitto- taso	186,8	Wh/kg
Käytetty standardi: EN 60350-2 Kotitalouden sähkökäyttöiset ruoanlaittolaitteet – osa 2: Keittotasot – Suorituskyvyn mittaamiseen käytettävät menetelmät				
Energiansäästöehdotuksia:				
<ul style="list-style-type: none"> • Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle. • Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. • Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoaajat lyhenevät. • Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti. • Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. 				

Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker kokeplaten.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingsystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Kuttfare

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ikke lettantennelig materiale eller produkter skal plasseres på dette apparatet når som helst.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.

- Apparatet skal bare installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplatens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av kokeplaten ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet er i overensstemmelse med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid rådføre seg med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at deres implantater ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til død.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Ikke la kropp, klær eller andre gjenstander enn egnede kokeappareter komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjere og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme
- Hold barn unna.
- Håndtak kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre matlagingssoner som er på. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til forbrenning og eskalering.

Kuttfare

- Den barbeknivskarpe kniven til en kokeplateskrape kan eksponeres når sikkerhetsdekslet er tilbaketrukket. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri forbli uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyking og smusssøl som kan antennes.

- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og kokeplaten som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på funksjonen for å slå av matlagingssonene når du fjerner pannene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på kokeplaten kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser sin evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person som gir beskjed om bruken av den. Instruktøren bør overbevist om at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.

- Ikke reparerer eller skift ut deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av kokeplaten.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på kokeplaten.
- Ikke stå på toppen av kokeplaten.
- Ikke bruk panner med sprukkede kanter eller dra panner over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre krevende rengjøringsmidler til å rengjøre kokeplaten. Disse kan skrape opp induksjonsglasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som:
 - kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av klienter i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - backpackermiljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift.
Pass på at du ikke berører varmeelementene.
Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk

eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.

- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller lignende materiale som beskytter strømførende deler
- En damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIGHET: Matlagingsprosessen må overvåkes. En kort tidsbasert matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

ADVARSEL: For å forhindre at apparatet tipper over, må denne stabiliseringsmåten installeres.

Se anvisningene for installering.

ADVARSEL: Bruk bare kokeplatevern som er designet av produsenten av matlagingsapparatet, eller som er indikert av produsenten av apparatet

i bruksanvisningen som egnet eller kokeplatevern
inkorporert i apparatet. Bruk av upassende vern
kan forårsake ulykker.

Apparatet har bare en jordforbindelse til funksjonelle
formål.

Gratulerer med kjøpet av den nye induksjonskokeplaten din.

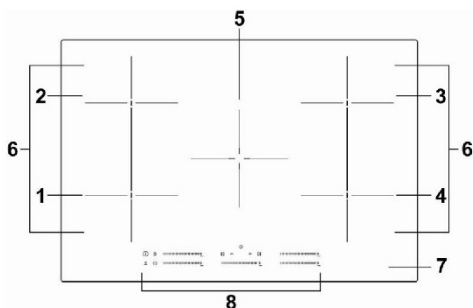
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne instruksjons-/installasjonshåndboken
for å fullt ut forstå hvordan du installerer og bruker den.

Les installasjonsavsnittet for installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne
instruksjons-/installasjonshåndboken for fremtidig referanse.

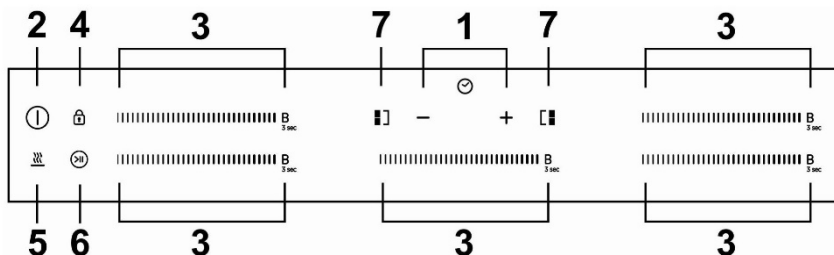
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 2000 W-sone, øk til 2600 W
2. 1500 W-sone, øk til 2000 W
3. 2000 W-sone, øk til 2600 W
4. 1500 W-sone, øk til 2000 W
5. 2000 W-sone, øk til 2600 W
6. Flex-sone, 2800 W, øk til 3500 W
7. Glassplate
8. Kontrollpanel

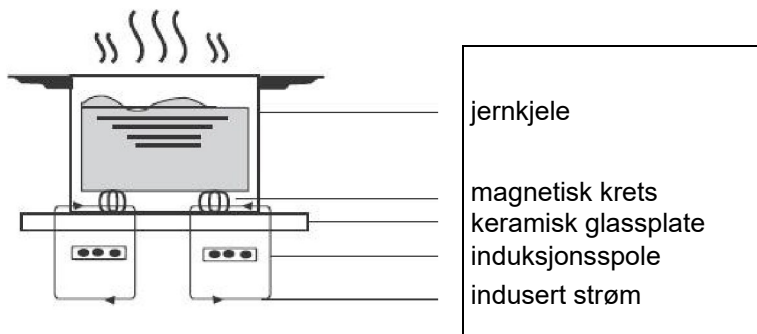
Kontrollpanel



1. Tidtakerkontroll
2. PÅ/AV-kontroll
3. Strømreguleringstast/bomfunksjonskontroll
4. nøkkellåskontroll
5. Hold varm-funksjon
6. Pause økningsfunksjonen
7. Flex-sone

En beskrivelse av induksjonsmatlaging

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen varmes opp.

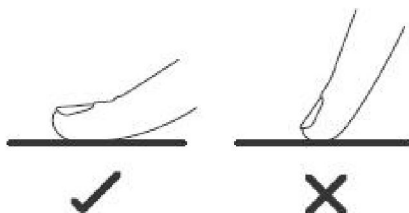


Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og legg merke til avsnittet "Sikkerhetsvarsler".
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være gjenværende på induksjonskokeplaten din.


Bruke berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke trykk.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene, tørre og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. noe kjøkkenutstyr eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å styre.



Velge den riktige matlagingsvaren



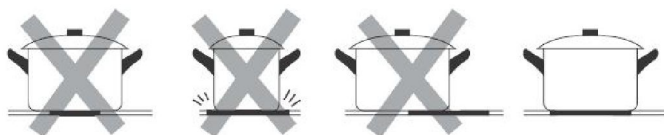
- Bruk kun matlagingsvare med en base som passer til induksjonsmatlaging. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller nederst på pannen.
- Du kan kontrollere om matlagingsvarene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot basen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egnert pannen seg.
- Matlagingsvare laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramisk og jordingsutstyr.



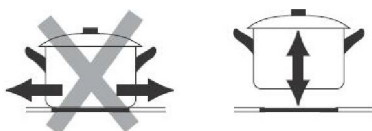
Ikke bruk matlagingsvare med sprukne kanter eller buet base.



Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Bruk av en gryte med litt bredere energi vil bli brukt med dens maksimale effektivitet. Hvis du bruker mindre gryteeffektivitet, kan den være mindre enn forventet. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.



Løft alltid panner av induksjonskokeplaten - ikke la dem gli, ellers kan de skrape opp glasset.



Pannedimensjoner

Matlagingssonene er opp til en grense, automatisk tilpasset diameteren på pannen. Bunnen av denne pannen må imidlertid ha en minstediameter i henhold til den tilsvarende matlagingssonen. Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen.

Basisdiameteren til induksjonsmatlagingsvarene

Matlagingssone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Flex-sone	240 eller 160*270

Ovenstående kan variere avhengig av kvaliteten på pannen som brukes.

Bruke induksjonskokeplaten din

Slik starter du matlagingen

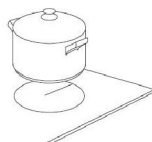
1. Trykk på AV/PÅ-kontrollen.

Når strømmen er slått på, piper summeren én gang, alle displayene viser " - " eller " -- ", noe som angir at induksjonskokeplaten har gått inn på standbymodus.

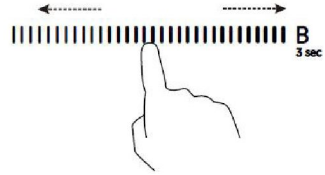
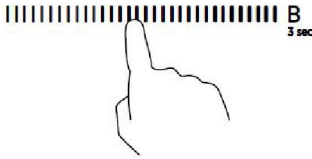


2. Plasser en egnet panne på matlagingssonen du ønsker å bruke.

- Pass på at bunnen av pannen, og overflaten på matlagingssonen er rene og tørre.



3. Angi et effektnivå ved å trykke på glidebryteren eller skyve langs "—"-kontrollen eller bare trykke på et hvilket som helst punkt på "—".



Eller

- Hvis du ikke setter kraften innen 1 minutt, slås induksjonslangen automatisk av. Du må starte på nytt ved trinn 1.
- Du kan når som helst endre oppvarmingsinnstillingen under matlaging.
- Hvis du glir langs "—", vil effekten variere fra trinn 1 til trinn 9.

Hvis displayet blinker $\cong \underline{\quad} \cong$ vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr:

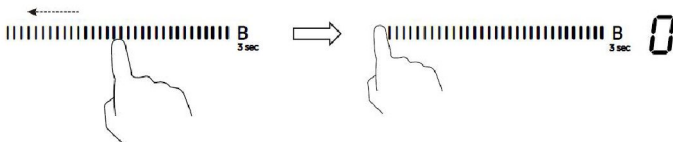
- du har ikke plassert en panne i riktig matlagingssone, eller
- pannen du bruker, er ikke egnet for induksjonskoking eller,
- pannen er for liten eller er ikke skikkelig sentrert i matlagingssonen.

Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet panne i matlagingssonen.

Displayet slås av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres noen passende panne på den.

Når du er ferdig med matlagingen

- Slå av matlagingssonen ved å gli langs "—" til venstre punkt, og hold deretter i 1 sekund.



Pass på at strømdisplayet viser "0", og deretter viser "H".

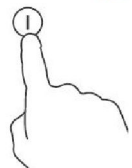


og deretter



- Slå av hele kokeplaten ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.

- Vær oppmerksom på varme overflater



'H' viser hvilken matlagingszone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere panner. Bruk den varmeplaten som fremdeles er varm.



Ved strømbrudd under "H" vises det viktig at du ikke berører matlagingsflaten selv om "H" ikke lenger vises når strømmen kommer tilbake.

Bruk av strømstyring

Ved hjelp av strømstyring kan du sette den totale strømmen til 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW og 7,4 kW. Standard totalstrømstilling er det maksimale strømnivået.

Stille inn det totale strømnivået slik at det passer kravet ditt

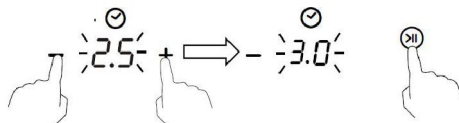
1. Pass på at kokeplaten er slått av.

Merk: Du kan bare stille inn strømstyring når kokeplaten er slått av.

2. Trykk på knappen "Pause funksjon" og hold den inne i 5 sekunder. Du kan høre at summeren piper én gang.



3. Når du hører pipet, trykker du på "+"- og "-"-knappen samtidig, og holder inne i tre sekunder, og tidtakerindikatoren vises tidligere totalt strømnivå, f.eks. '2,5'. Trykk på og hold inne "+" og "-" i 1 sekund igjen for å bytte til et annet strømnivå, for eksempel 3,0. Når strømmen du ønsker blinker, trykker du på knappen "Pause funksjon" og holder den inne i fem sekunder. Summeren piper ti ganger. Det betyr at du har fullført innstillingen.



Merk:

1. Etter trinn 2 må du trykke på "+" og "-" **innen tre sekunder** etter at du hører pipetonen. Ellers må du starte på nytt fra trinn 2.

2. Når innstillingen er ferdig, venter du til slutten av ti pip. Ikke berør noen knapper i denne perioden. Ellers er innstillingen ugyldig.

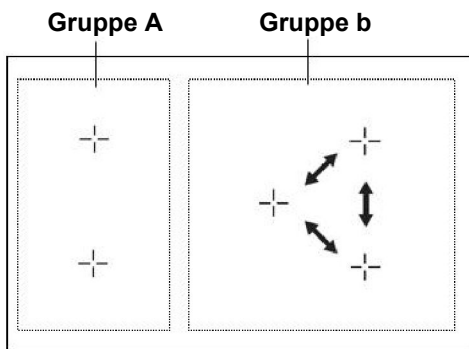
Strømstyringsregler

Hvis total strøm overstiger begrensningen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4 kW (avhengig av hvilket nivå du har angitt), kan du ikke øke effekten til noen av sonetrinnene.

Hvis du øker det, piper kokeplaten tre ganger og indikatoren vises da som et blinkende 'Pn'. Du må derfor redusere strømstadiet i andre soner før du øker strømmen i målsonen.

Kraftbegrensning i midten og høyre soner

- Matlagingssoner er inndelt i to grupper. Hver gruppe har en maksimal elektrisitetsbelastning på 3600 W.
- Begrensningen reduserer kraften i andre kjøkkensoner.
- Varmeinnstillingsvisningen for de reduserte sonene endres mellom to nivåer, for eksempel om alle soner er på, det største effektnivået for tre soner er redusert til 7-nivå.



I gruppen kan to soner fungere ved nivå 9 samtidig som de er 3500 W totalt.

I gruppe b hvis 3 soner fungerer, er maksimalt effektnivå som hver sone kan nå er 7. Hvis gruppens bakre sone er slått av, kan de to andre sonene når maksimalt effektnivå 8.

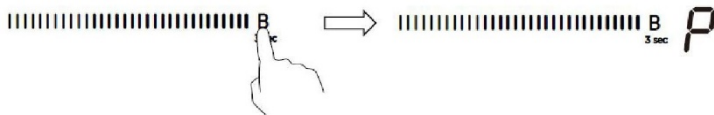
Hvis du vil at en av gruppebenes sone skal fungere på det høyeste effektnivået, er det bare to soner som bør være justert på. Kokeplaten reduserer automatisk kraften i den første sonen du slår på.

Bruke økningen

Økning er funksjonen der én sone stiger til en større strøm på ett sekund og holder seg på fem minutter. Du kan dermed få en kraftigere og raskere matlagning.

Bruke økning for å få mer strøm

1. Trykk på knappen på kontrollpanelet du vil øke, og hold deretter "b" i 3 sekunder. Strømdisplet vil vise "P" for å indikere at sonen øker.



2. Økning-strømmen varer i fem minutter, og deretter går sonen tilbake til strømtrinn "9".

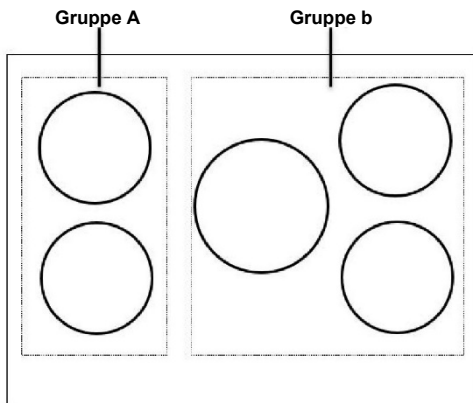


3. Dersom du vil avbryte Boost i denne 5 minutter, trykker du på "B"-knappen for to ganger. Oppvarmingssonen går tilbake til "9" i strømstadiet. Eller skyv langs "—" til venstre, og oppvarmingssonen går tilbake til strømstadiet du berører.



Begrensninger ved bruk


De fem sonene ble delt inn i to grupper. I én gruppe, hvis man bruker økning på én sone, må du først sørge for at den andre sonen arbeider på/under strømnivå 5. I gruppe b, hvis én sone arbeider i forsterkningsmodus, er det kun én annen sone som kan arbeide.

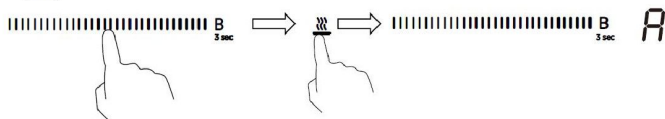



Bruke Hold varm

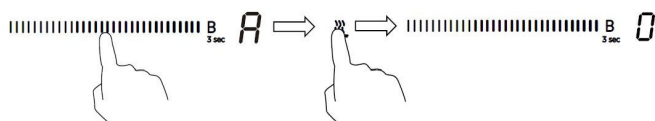
Hold varm er funksjonen der en sone holder en lavere effekt for å gjøre temperaturen stabil.

Bruke Hold varm for å få stabil temperatur

1. Trykk på glidebryteren på varmesonen du vil holde varm, og trykk deretter på hold varm-knappen , matsonen vil vise "A".



2. Hvis du vil avbryte hold varm-temperaturen, trykker du på glidebryteren for varmesonen, og trykker deretter på knappen . Varmesonen går tilbake til "0"-strømstadiet.

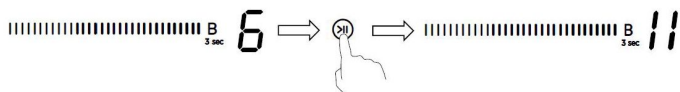


Bruke Pause-funksjonen

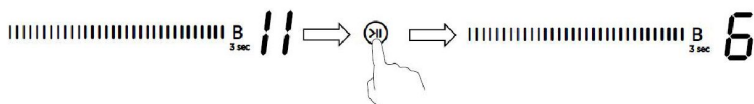
Pause-funksjonen kan brukes når som helst under matlagingen. Det gjør det mulig å stoppe induksjonskokeplaten og retunere til den.

1. Påse at matlagingssonen fungerer.

2. Trykk på knappen Pause-funksjon, matsoneindikatoren vil vise "II". Deretter vil bruk av induksjonskokeplaten deaktiveres innenfor omfanget av alle matlagingssoner, unntatt pause, på/av- og låsetaster.

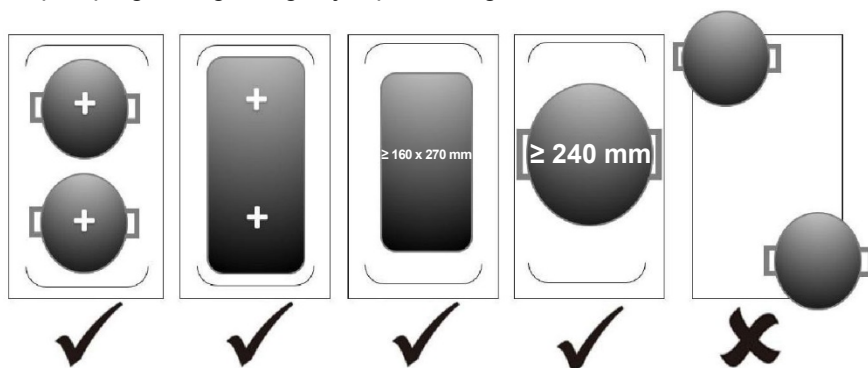


3. Hvis du vil avbryte pause-statusen, trykker du på knappen pause, og deretter går matlagingssonen tilbake til strømstadiet du anga før.



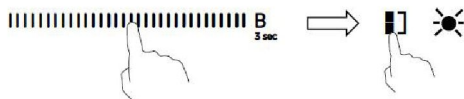
Flex-sone

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to ulike soner, slik at man når som helst kan lage mat.
- Fleksibelt område er laget av to uavhengige indukter som kan kontrolleres separat.
- Viktig: Pass på å plassere matlagingsutstyret sentrert på én matlagingszone. Når du har stor kjele, ovalt, rektangulære og langstrakte panner sørger for å plassere pannene sentrert på matsonen, som dekker begge kryssene. Eksempler på gode og dårlige kjeleplasseringer:



Som stor sone

1. Trykk på glidebryteren på varmesonen (venstre side) som du vil gå til i flex-sone, og trykk deretter på valgknappen for fleksibel sone for å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone. Indikatoren ved siden av tasten vil lyse.



2. Trykk på glidestykket langs kontrollen, eller trykk på et hvilket som helst punkt på det for å justere effekt nivået.

Som to uavhengige soner

1. Hvis du vil avbryte den fleksible sonen, trykker du på glidebryteren på varmesonen igjen, og trykker deretter på den fleksible sonen. Indikatoren ved siden av den fleksible sonen forsvinner.



Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på matlagingssonenen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt av/på-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene

Trykk på tastelåskontrollen. Tidtakerindikatoren vil vise "Lo".

Slik låser du opp kontrollene

1. Påse at induksjonskokeplaten er slått på.
2. Trykk og hold inne tastelåskontrollen en stund
3. Nå kan du begynne å bruke induksjonskokeplaten din.



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av PÅ/AV. Du kan alltid slå induksjonskokeplaten av med PÅ/AV-kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

Overtemperaturbeskyttelse

En utstyrt temperatursensor kan overvåke temperaturen inni induksjonskokeplaten. Når en for høy temperatur registreres, stopper induksjonskokeplaten driften automatisk.

Overtappingsbeskyttelse

Overtappingsbeskyttelse er en sikkerhetsfunksjon. Den slår av kokeplaten automatisk innen ti sekunder dersom vannet strømmer til kontrollpanelet, mens summeren piper i ett sekund.

Registrering av små artikler

Når en u hensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på kokeplaten, går kokeplaten automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å koke ned induksjonskokeplaten i ytterligere 1 minutt.

Autoavstengningsbeskyttelse

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonskokeplaten. Den slås av automatisk hvis du glemmer å slå av matlagingen. Standard arbeidstid for ulike strøm nivåer er vist i tabellen nedenfor:

Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når kokeplaten fjernes, vil induksjonskokeplaten stoppe oppvarmingen umiddelbart og kokeplaten slås av automatisk etter to minutter.



Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege før de bruker denne enheten.

Bruke tidtakeren

Du kan bruke tidtakeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke tidtakeren slå av noen matlagingssone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå av én matlagingssone etter at den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille inn tidtakeren til 99 minutter

Bruke tidtakeren som en minuttpåminnelse

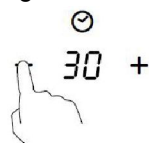
Hvis du ikke velger noen matlagingssone

1. Kontroller at kokeplaten er slått på.

Obs: Du kan bruke minuttvolumet selv om du ikke velger en matlagingssone.

2. Trykk på "-" eller "+" av tidtakerkontrollen.

Påminnelsesindikatoren begynner å blinke, og "30" vises på tidtakerdisplayet.

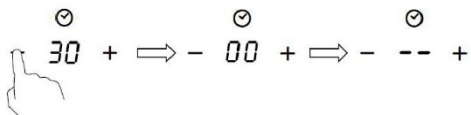


3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-" eller "+"-kontrollen.

Tips: Trykk på "-" eller "+"-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt. Hold "-" eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med ti minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går tidtakeren automatisk tilbake til 0 minutt.

4. Avbryt tiden ved å trykke på "-" på tidtakeren og rull ned til "0".



5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og tidtakeren blinker i fem sekunder.



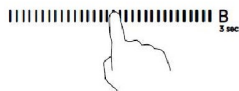
6. Summeren piper i 30 sekunder, og tidtakerindikatoren viser "- -" når innstillingstiden er ferdig.



Stille inn tidtakeren for å slå av én matlagingszone

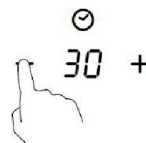
Matlagingssoner som er angitt for denne funksjonen, vil:

1. Trykk på glidebryteren for oppvarmingssonen som du ønsker å stille inn tidtakeren for.



2. Trykk på "-" eller "+" av tidtakerkontrollen.

Påminnellesindikatoren begynner å blinke, og "30" vises på tidtakerdisplayet.



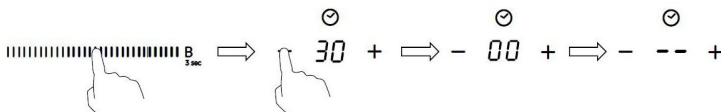
3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-"- eller "+"-kontrollen.

Tips: Trykk på "-"- eller "+"-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt.

Trykk på og hold "-"- eller "+"-kontrollen. Tidtakeren reduseres eller økes med ti minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går tidtakeren automatisk tilbake til 0 minutt.

4. For å avbryte tidtakeren, trykk på glidebryteren på valgkontrollen, og trykk deretter på '-' eller '+' på "Tidtaker", tidtakeren avbrytes, og "00" vil vises i minuttvisning, og deretter "--".



5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid og tidtakerindikatoren blinker i fem sekunder.



MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.



6. Når matlagingstidtakeren utløper, blir den tilsvarende matlagingssonen automatisk slått av og viser "H".



Andre matlagingssoner vil fortsette driften hvis de tidligere er slått på.


Stille inn tidtakeren til å slå av mer enn én matlagingssone

1. Hvis du bruker denne funksjonen til mer enn én oppvarmingsone, vil tidtakerindikatoren vise den korteste tiden.

(f.eks. sone nr.1 innstillingstid på 2 minutter, sone nr. 2 innstillingstid på 5 minutter, viser tidtakerindikatoren "2".)

MERK: Det blinkende røde punktet ved siden av indikatoren for strømnivå betyr at tidtakerindikatoren viser tid for oppvarmingssonen.

Dersom du vil kontrollere den innstilte tiden for en annen oppvarmingsone, trykker du på oppvarmingsssone-valgkontrollen en gang. Tidtakeren viser angitt tidspunkt.

 (satt til 5 minutter)

 (satt til 2 minutter)



2. Når matlagingstidtakeren utløper, blir den tilsvarende oppvarmingssonen automatisk slått av og viser "H".



MERK: Hvis du vil endre tiden etter at tidtakeren er angitt, må du starte fra trinn 1

Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker igjen av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til kokeplaten igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kokeplaten er slått av, er det ingen "varm flate"-indikasjon, men matlagingssonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylon- og krevende/slitemidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjøringsmiddel eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på toppen: glasset kan bli flekket.
Overkokinger, oversmeltinger og varmt sukkerholdig søl i glasset	<p>Ta ut disse umiddelbart med en fiskekloss, en palettkniv eller barberbladskrade som er egnet for induksjonsglass-kokeplater, men vær oppmerksom på varme matlagingssoneflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten ved veggen. 2. Hold bladet eller kjøkkenutstyret i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på toppen av kokeplaten. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2 til 4 for Jording av "Hverdagsglass" ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker så raskt som mulig sukret mat eller søl. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassoverflaten permanent. • Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til kokeplaten igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på kokeplaten igjen.

Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Induksjonskokeplaten kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonskokeplaten er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strøbrudd i hjemmet eller området. Hvis du har kontrollert alt og problemet vedvarer, ringer du en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene er upålitlige.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnittet "Bruke induksjonskokeplaten" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt og bruk fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Kjøkkenutstyr med skarpe kanter. Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter som brukes.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og jevne baser. Se 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Se 'Pleie og rengjøring'.
Noen panner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kjøkkenutstyret ditt (lag med forskjellige metaller vibrerer annerledes).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskokeplaten avgir lite støy når den brukes i en høy varme-innstilling.	Dette skyldes teknologien til induksjonsmatlaging.	Dette er normalt, men støyen skal være stille eller forsvinne helt når du senker varmeinnstillingen.
Vifestøy som kommer fra induksjonskokeplaten.	En kjølevifte innebygd i induksjonskokeplaten har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonskokeplaten.	Dette er normalt og du trenger ikke å gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeplaten ved veggen mens viften går.
Panner blir ikke varme og vises på skjermen.	Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den er ikke egnet for induksjonsmatlaging. Induksjonskokeplaten kan ikke registrere pannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke korrekt sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr som passer til induksjonsmatlaging. Se avsnittet 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Sentrer pannen og pass på at den passer til størrelsen på matlagingssonen.

Induksjonskokeplaten eller en matlagingssonen har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre på skjermen i matlagingtidtaker-displayet).	Teknisk feil.	Noter deg feilbokstavene og -numrene, slå av strømmen til induksjonskokeplaten på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.
--	---------------	---

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, vil induksjonskokeplaten automatisk gå inn i beskyttelsestilstanden og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
F3/F4	Defekt temperatursensor i induksjonsspølen	Ta kontakt med leverandøren.
F9/FA	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E3	Høy temperatur på induksjonsspølen temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E5	Høy temperatur fra IGBT-temperatursensoren	Start på nytt når kokeplaten er avkjølt.

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skade på induksjonskokeplaten.

Teknisk spesifikasjon

Matlagingsplate	HIFS85MCTT
Matlagingssoner	5 soner
Forsyningsspenning	220-240 V~, 50-60 Hz
Installert elektrisk strøm	2,5 kw: 2250-2750 W eller 3,0 kw: 2700-3300 W eller

	4,5 kw:4050-4950 W eller 6,5 kw:5850-7150 W eller 7,4 kw:6600-7400 W
Produktstørrelse L × B × H (mm)	770X520X60
Innbyggingsdimensjoner Ax B (mm)	740X490

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

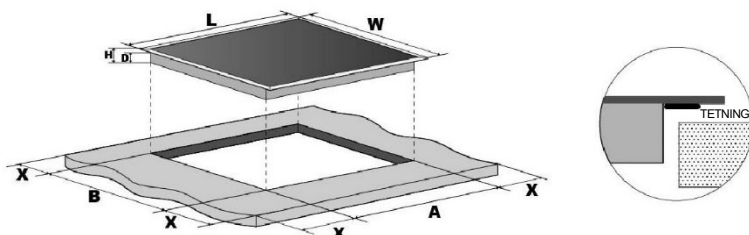
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.

For installasjon og bruk skal minst 5 cm plass opprettholdes rundt hullet.

Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst **30 mm**. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra varmeplaten. Som vist nedenfor:

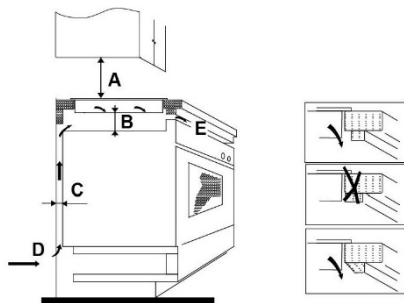


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

Under alle omstendigheter må du påse at induksjonskokeplaten er godt ventilert, og at luftinntaket og uttaket ikke er blokkert. Sørg for at induksjonskokeplaten er i god stand. Som vist nedenfor



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftutgang 5 mm

Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at

- arbeidsflaten er firkantet og nivellert, og det finnes ingen strukturelle objekter som har innvirkning på plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale
- hvis man monterer kokeplaten over en ovn, så har ovnen en innebygd kjølevifte
- installasjonen vil følge alle klaringskrav, og gjeldende standarder og forskrifter.
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.

Isoleringsbryteren må være av en godkjent type, og gi en 3 mm luftgapkontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale kablingsreglene tillater variasjon av kravene).

- isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- ta kontakt med lokale bygningsinstanser hvis det er tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

Når du har installert kokeplaten, må du påse at

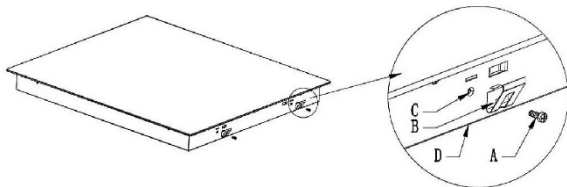
- strømkabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av kokeplaten
- dersom kokeplaten er montert over en skuff eller et skap, er det montert et varmevern under bunnen av kokeplaten.
- isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden

Før du finner festebrakettene

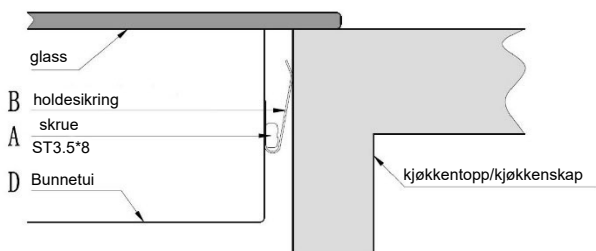
Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

Justere brakettposisjonen

Fest kokeplaten på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av kokeplaten (se bilde) etter installasjonen.



A	B	C	D
Skrue	Brakett	Skruehull	Bunnetui



Forholdsregler

1. Induksjonsplaten må monteres av kvalifisert personell eller teknikere.
Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Kokeplaten må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade kokeplateelektronikken
3. Induksjonsvarmeplaten skal installeres slik at bedre varmestråling kan sikres for å forbedre påliteligheten.
4. Veggen og den induserte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være motstandsdyktig mot varme for å unngå skader.

Koble kokeplaten til strømforsyningen



Denne kokeplaten må kobles til strømforsyningen kun av en kvalifisert person. Før du kobler kokeplaten til strømforsyningen, må du kontrollere at:

1. hjemmeledningssystemet egner seg for strømmen som trekkes av kokeplaten.
2. spenningen korresponderer til verdien som er angitt på typeskiltet
3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet.

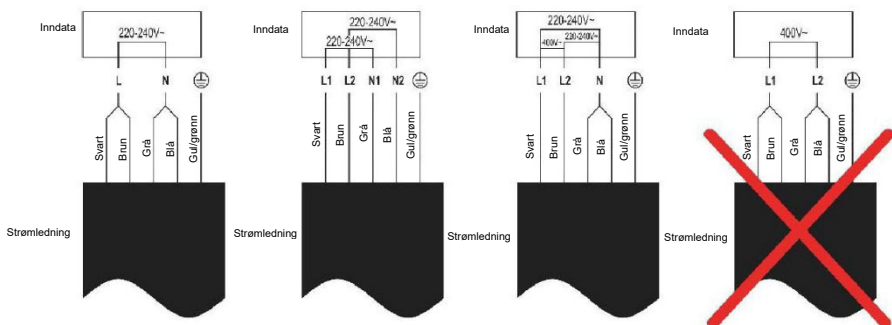
For å koble kokeplaten til strømforsyningen må du ikke bruke adaptere, redusere eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.

Strømkabelen må ikke berøre varme deler, og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



Kontroller med en elektriker om utstyr for boligkabler er i god stand, uten endringer. Eventuelle endringer må kun foretas av kvalifiserte elektrikere.

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en skillebryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en ettersalgsagent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en omnipolar kretsbyter installeres med en minste åpning på tre mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at riktig strømforsyning er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og skiftes ut av autoriserte teknikere.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet. Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

I mange land kan boliginnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

Produktinformasjon for Domestic Electric hobs Compliant to Commission Regulation (EU) nr. 66/2014

		Plassering	Symbol	Verdi	Apparat
Modellidentifisering				HIFS85MCTT	
Kokeplatetype:				Elektrisk kokeplate	
Antall matlagingssoner og/eller -områder	soner			5	
	områder				
Varmeteknologi (induksjonssoner og matlagingsområder, strålende matlagingssoner, faste plater)	Induksjonsmatlagingssoner			X	
	Induksjonsmatlagingsområder				
	strålende matlagingssoner				
	solide plater				
For sirkulære matlagingssoner eller -områder: diameter på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingszone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø	-	cm
		Bakre midtre	Ø	-	cm
		Bakre høyre	Ø	-	cm
		Midtre venstre	Ø	-	cm
		Midtre	Ø	21,0	cm
		Midtre høyre	Ø	-	cm
		Fremre venstre	Ø	-	cm
		Fremre midtre	Ø	-	cm
		Fremre høyre	Ø	-	cm
For ikke-sirkulære matlagingssoner eller -områder: lengde og bredde på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingszone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	L V	20,0 20,0	cm
		Bakre midtre	L V	-	cm
		Bakre høyre	L V	20,0 20,0	cm
		Midtre venstre	L V	-	cm

	Midtre	L V	-	cm
	Midtre høyre	L V	-	cm
	Fremre venstre	L V	20,0 20,0	cm
	Fremre midtre	L V	-	cm
	Fremre høyre	L V	20,0 20,0	cm
Energiforbruk for matlagingszone eller areal beregnet per kg	Bakre venstre	Elektrisk matlaging	186,5	V/kg
	Bakre midtre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Bakre høyre	Elektrisk matlaging	187,3	V/kg
	Midtre venstre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Midtre	Elektrisk matlaging	186,6	V/kg
	Midtre høyre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Fremre venstre	Elektrisk matlaging	187,3	V/kg
	Fremre midtre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Fremre høyre	Elektrisk matlaging	186,5	V/kg
Energiforbruk for kokeplate beregnet per kg		Elektrisk kokeplate	186,8	V/kg
Benyttet standard: EN 60350-2 Elektriske matlagingsapparater for husholdning - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av ytelse				
Forslag til enegirbesparelse:				
<ul style="list-style-type: none"> • Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen. • Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingstidene og spare energi ved å beholde varmen. • Minimalisere mengden væske eller fett for å redusere matlagingstidene. • Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet. • Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. 				

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din håll.

Installation

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.

- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare), eller ska en kvalificerad tekniker kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezona som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skällning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och tillagningszonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med pekstyrningen). Förlita dig inte på att kärldetektionsfunktionen ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och

kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvissningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.

- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden, som till exempel:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, – lantbruk, – av gäster på hotell, motell och i andra slags boendemiljöer, – på Bed and Breakfast och i liknande miljöer.
- VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.
Se till att inte vidröra heta ytor.
Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
 - Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
 - **VARNING:** Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flaman med till exempel ett lock eller ett brandtäck.
 - **VARNING:** Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
 - **Varning:** Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hälllytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar
 - En ångtvätt ska inte användas.
 - Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- FÖRSIKTIGHET:** Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste denna stabiliserande anordning installeras. Se installationsanvisningarna.
- VARNING:** Använd bara de hållskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras

av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Denna apparat inkorporerar en jordanslutning endast i funktionssyfte.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

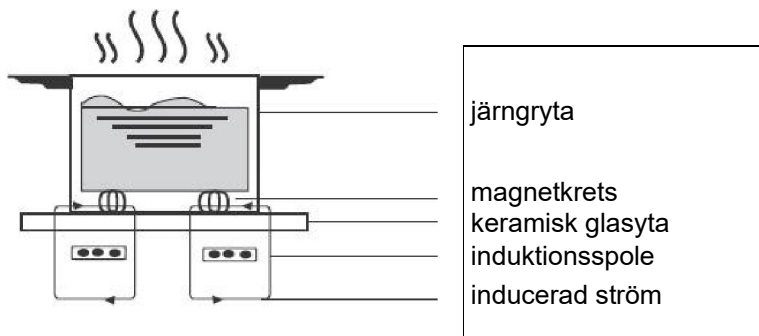
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

Kort om matlagning med induktion

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.

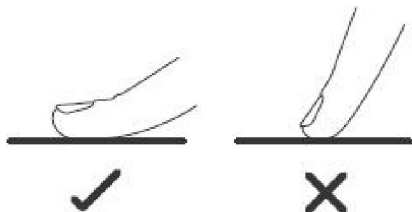


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.


Använda pekstyrningen

- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



Välja rätt kärl



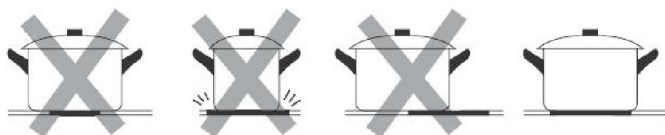
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 1. Håll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 2. Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Käril i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



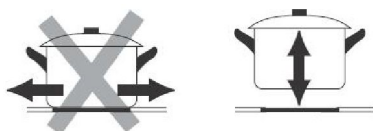
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



Kärldimensioner

Tillagningszonerna anpassas automatiskt efter kärlets diameter upp till en viss gräns. Kärlets botten måste emellertid ha en minimidiameter som motsvarar aktuell tillagningszon. För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.

Bottendiameter för induktionskärl

Tillagningszon	Minst (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Flexzon	240 eller 160*270

Ovanstående kan variera beroende på kvaliteten på det kärl som används.

Använda din induktionshäll

Börja laga mat

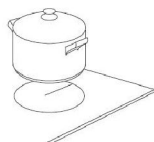
1. Tryck på PÅ/AV-knappen.

När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar "—" eller "--" vilket betyder att hällen är i standbyläge.

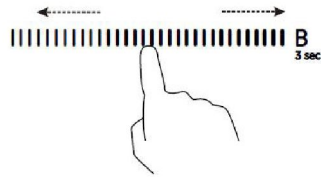
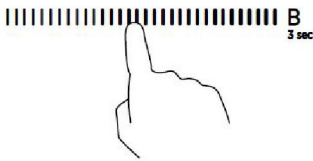


2. Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda.

- Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.



3. Ange effektnivå genom att trycka på skjutreglaget eller glida längs "—" -reglaget, eller tryck bara var som helst på "—".



Eller

- Om du inte väljer värmeinställning inom 1 minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.
- Om du glider längs ”—”-reglaget kommer effekten att variera mellan 1 och 9.

Om displayen blinkar $\cong \underline{U} \cong$ alternerande med värmeinställningen

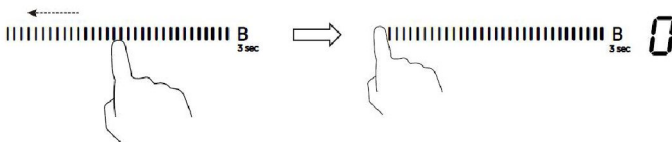
Detta innebär:

- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt positionerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen. Displayen kommer automatiskt att stängas av efter 1 minut om inget lämpligt kärl placeras ut.

När du är klar med matlagningen

- Stäng av kokzonen genom att dra längs ”—” till vänster och håll kvar i 1 sekund.

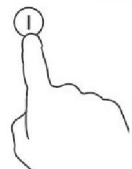


Se till att effektdisplayen visar "0" och sedan visar "H".



- Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.

- Var försiktig med varma ytor



Symbolen "H" visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



I händelse av strömavbrott när symbolen "H" är på, rör inte tillagningsytan när strömmen sätts på igen, även om symbolen "H" inte visas.

Använda effektstyrning

Med effektstyrning kan du ställa in den totala effekten till 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/ 6,5 kW och 7,4 kW. Standardinställningen för total effekt är den maximala effektnivån.

Ställa in den total effektnivån för att tillgodose dina behov

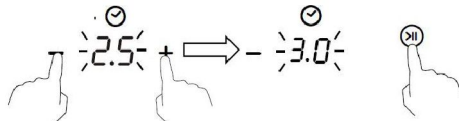
1. Se till att hällen är avstängd.

Observera: du kan bara ställa in effektstyrningen när hällen är avstängd.

2. Tryck på "pausknappen" och håll ned i 5 sekunder. Du kan höra ljudsignalen en gång.



3. När du hört ljudet kan du hålla inne "+" och "-" samtidigt i 3 sekunder, timerindikatorn kommer att visa en blinkande föregående total effektnivå, till exempel "2,5". Håll inne "+" och "-" i 1 sekund igen för att byta till en annan effektnivå, till exempel 3,0. När effekten du vill ha blinkar trycker du på "pausknappen" och håller den inne i 5 sekunder. Ljudsignalen hörs 10 gånger. Detta innebär att du har slutfört inställningen.



Obs:

1. Efter steg 2 måste du trycka på "+" och "-" **inom 3 sekunder** efter att du hör pipet. Annars måste du börja om igen från steg 2.

2. När du är klar med inställningen ska du vänta tills de 10 pipen har hörts. Tryck inte på någon knapp under denna period. Annars kommer inställningen inte att sparas.

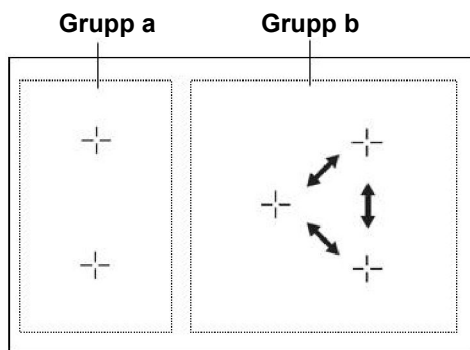
Regler för effektstyrning

Om den totala effekten överskrider en gräns på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4 kW (beroende på vilken nivå du angivit) kan du inte öka effekten för någon zon.

Om du ökar, kommer hällen att pipa 3 gånger och indikatorn kommer att visa "Pn" blinkande. Följaktligen måste du minska effekten för andra tillagningszoner innan du kan öka effekten för den zon du vill.

Effektbegränsning i mitten och för de högra zonerna

- Kokzonerna är indelade i två grupper. Varje grupp har en maximal elbelastning på 3 600 W.
- Begränsningen minskar effekten till de övriga kokzoner.
- Displayen för värmeinställningen för de reducerade zonerna växlar mellan två nivåer. Om alla zonerna är på minskar den största effektnivån för de tre zonerna till nivå 7, nivå 7, nivå 7.



I grupp a kan båda två zonerna arbeta på nivå 9 samtidigt eftersom de är på totalt 3 500 W.

I grupp b, om 3 zoner är på kan den maximala effektnivån för varje zon nå nivå 7. Om den bakre zonen i grupp b är avstängd kan de andra två zonerna nå en maximal effektnivå på 8.

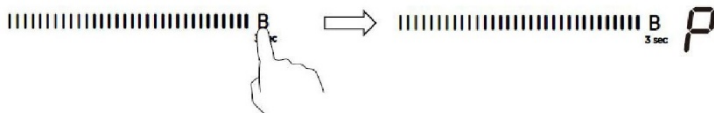
Om du vill att en av zonerna i grupp b ska fungera på högsta effektnivån, bör endast 2 zoner vara inställda. Hällen minskar automatiskt effektnivån för den första påslagna zonen.

Använda Boost

Boost är funktionen som låter effekten i en zon på en sekund stiga till en högre nivå och ligga kvar där i 5 minuter. På så vis får du en snabbare och mer kraftfull matlagning.

Använda Boost-funktionen för att öka effekten

1. Tryck på knappen på kontrollpanelen som du vill aktivera Boost-funktionen för och håll sedan in "b" i 3 sekunder. Effektinställningen kommer att visa "P" för att indikera att zonen är i Boostläge.



2. Boosteffekten varar i 5 minuter, och zonen återgår sedan till effektläge 9.

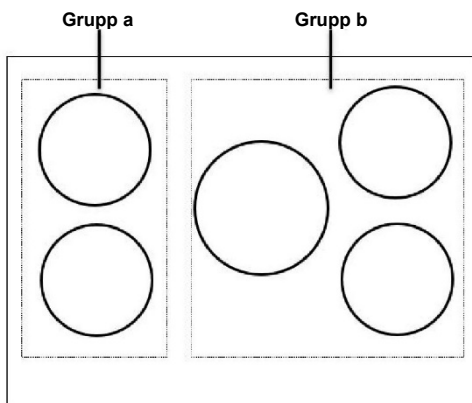


3. Tryck på symbolen "B"-två gånger om du, under dessa 5 minuter, vill avbryta Boost-funktionen. Värmezonen kommer att återgå till effektläge "9". Eller glid längs "—" till den vänstra punkten, värmezonen återgår till det effektläge du tryckt på.



Restriktioner vid användning


De fem zonerna är uppdelade i två grupper. I en grupp, om boost ska användas i en zon, ska du först se till att den andra zonen fungerar under effektnivå 5. I grupp b, om en zon har aktiverat Boostläge, kan endast en till zon fungera samtidigt.

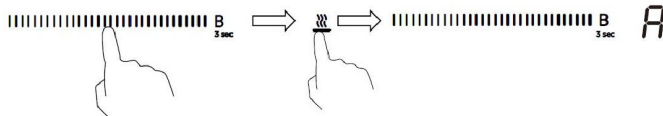



Använda varmhållning

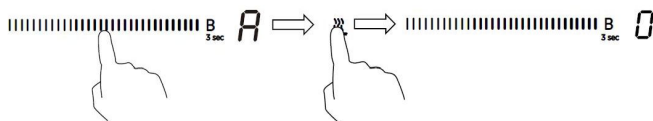
Varmhållningsfunktionen är den som aktiverar en lägre effekt för en zon för att hålla temperaturen stabil.

Använda varmhållning för att hålla maten varm

1. Tryck på reglaget för den värmezonen som du vill hålla varm och tryck sedan på varmhållningsknappen , indikatorn för kokzonen visar "A".



2. Om du vill avbryta varmhållningen, trycker du på reglaget för värmezonen och sedan på knappen . Värmezonen kommer att gå tillbaka till effektsteg "0".

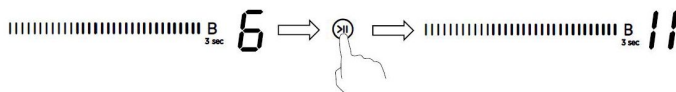


Använda Pausfunktionen

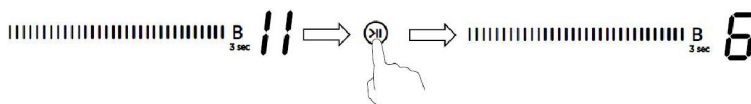
Pausfunktionen kan användas när som helst under matlagningen. Den låter dig pausa hällen och sedan komma tillbaka till den.

1. Se till att tillagningszonen är igång.

2. Tryck på pausknappen, indikatorn för kokzonen kommer att visa "II". Sedan kommer användningen av induktionshällen att inaktiveras avseende alla kokzoner, förutom paus, på/av och låsknapparna.



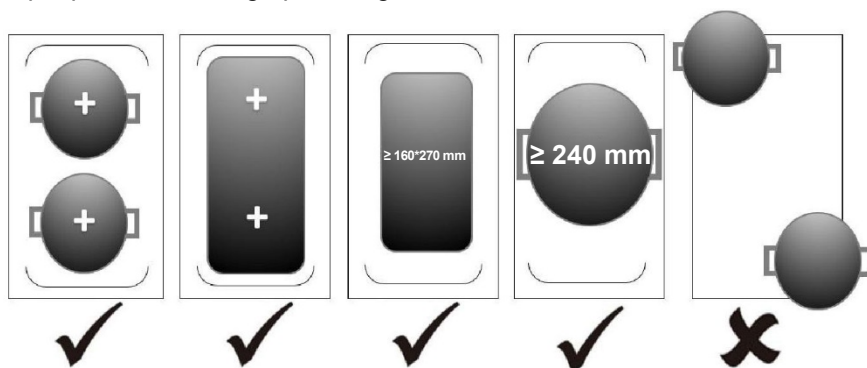
3. För att avbryta pausen, tryck på pausknappen. Kokzonerna kommer då att återgå till de effektinställningar som gällde före pausen.



Flexzon

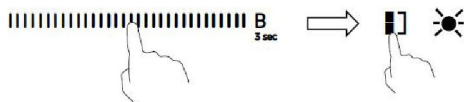
- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på dina behov och kan aktiveras när som helst.
- Flexibel induktionszon är utformad av två oberoende induktorer som kan styras separat.
- Viktigt: Se till att placera kokkärnen i mitten på induktionszonen. Om du använder större kärl/kastrull eller en oval form se till att kärlet/kastrullen centreras i mitten av de båda korsen.

Exempel på bra och dåliga placeringar:



Som stor zon

1. Tryck på reglaget för värmezonen (vänster sida) som du vill aktivera flexzonen för. Tryck sedan på flexzonens valknapp för att aktivera det flexibla området som en enda stor zon. Motsvarande indikator kommer att tändas.



2. Tryck på skjutreglaget längs kontrollen, eller tryck bara på valfri punkt på för att justera effektnivån.

Som två oberoende zoner

1. Om du vill avbryta flexzonen, tryck på reglaget för värmezonen igen, tryck sedan på knappen för flexzonen. Indikatorn bredvid knappen för flexzonen släcks.



Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på tillagningszonerna av misstag).
- När kontrollerna är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Tryck på nyckelkontrollen. Timerindikatorn kommer att visa "Lo".

För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne nyckelkontrollen en stund
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Övertempsskydd

En temperaturgivare kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. Om en för hög temperatur detekteras kommer induktionshällen automatiskt att stänga av driften.

Överkokningsskydd

Överkokningsskyddet är en säkerhetsfunktion. Den stänger av hällen automatiskt inom 10 sekunder om vatten rinner över kontrollpanelen, medan en ljudsignal hörs i en sekund.

Detektion av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter

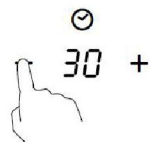
Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

1. Se till att hällen är påslagen.

Observera: du kan använda minutpåminnelsen även om du inte väljer någon tillagningszon.

2. Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "30" kommer att visas på displayen.

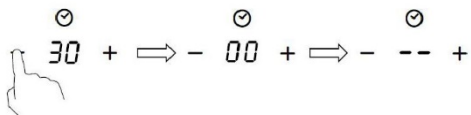


3. Ställ in tiden genom att trycka på "-"- eller "+"-kontrollerna.

Tips: Tryck på "-"- eller "+"-kontrollerna en gång för att sänka eller öka med en minut. Håll inne timerns "-"- eller "+"-kontrollerna för att sänka eller öka med 10 minuter.

Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

4. Avbryt tiden genom att trycka på "-" på timern och gå hela vägen ner till "0".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



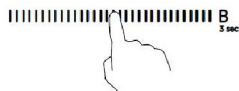
6. Ljudsignalen hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.



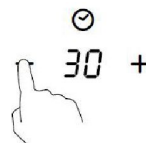
Ställa in timern så att den stänger av en tillagningszon

Ställ in tillagningszoner för denna funktion:

1. Tryck på reglaget för den värmezoon som du vill ställa in timern för.



2. Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "30" kommer att visas på displayen.

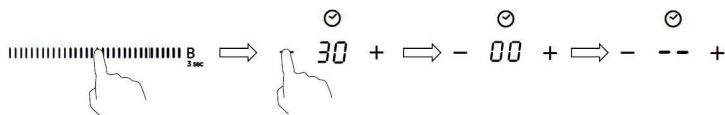


3. Ställ in tiden genom att trycka på "-"- eller "+"-kontrollerna.

Tips: Om du trycker på "-"- eller "+"-kontrollerna en gång sänker eller ökar du med en minut.

Om du håller inne "-"- eller "+"-kontrollerna sänker eller ökar du med 10 minuter. Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

4. För att avbryta timern, tryck på knappen för värmezonsval och tryck sedan på "- eller "+" på "timern". Timern avbryts och "00" visas i minutdisplayen och sedan "--".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.



6. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella tillagningszonen automatiskt att stängas av och visa "H".



Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.


Ställa in timern så att den stänger av mer än en tillagningszon

1. Om du använder denna funktion för mer än en tillagningszon kommer timerindikatorn att visa den kortaste tiden.

(Om till exempel zon 1 har inställd tid på 2 minuter och zon 2 på 5 minuter kommer timerindikatorn att visa "2".)

OBS: Den blinkande röda punkten bredvid effektnivåindikatorn innebär att timerindikatorn visar värmezonen tid.

Om du vill kontrollera inställd tid för en annan värmezon ska du trycka på reglaget för värmezonen en gång. Timern kommer att indikera inställd tid.

 (inställd på 5 minuter)

 (inställd på 2 minuter)



2. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella värmezonen automatiskt att stängas av och visa "H".



OBS: Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera hållrengöringsmedel när glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappersduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till hällen är avstängd kommer ingen indikation på "het yta" att visas, men tillagningszonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig! • Kraftfulla rengöringsmedel, vissa rengöringsprodukter med nylon samt hårda/nötande rengöringsmedel kan repa ytan. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna aldrig kvar en rengöringsprodukt på hällens yta: glaset kan få fläckar.
Mat som kokat över, smälta produkter eller varma utspillda vätskor som innehåller socker	<p>Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i "Vardagssmuts på glaset" ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om de lämnas kvar på glaset kan de bli svåra att avlägsna eller till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: hållskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på pekstyrningen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Fukta spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hällen kan pipa och stänga av sig själv och pekstyrningen kanske inte fungerar om det finns vätska på den. Se till att du torkar rent pekstyrningen innan du sätter på hällen igen.

Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om ett strömavbrott pågår i ditt hem eller bostadsområde. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Pekstyrningen svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda din induktionshäll" för anvisningar.
Pekstyrningen är svår att använda.	Det kanske finns en tunn vattenfilm på kontrollerna, eller du kanske använder fingertoppen när du trycker på kontrollerna.	Se till att pekstyrningen är torr och att du använder fingrets dyna när du trycker på kontrollerna.
Glaset blir repigt.	Kokkärsl med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärsl med plan och jämn botten. Se "Välja rätt kärsl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärsl ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärslen blir inte varma och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärsl som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärsl". Centrera kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.

Induktionshällen eller en tillagningszon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.
---	---------------	---

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
F3/F4	Fel på induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
F9/FA	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E3	Hög temperatur i induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur i temperaturgivaren i IGBT.	Starta om efter att hällen svalnat.

Ovan finns bedömning och inspektion för vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Matlagningshäll	HIFS85MCTT
Kokzoner	5 zoner
Matningsspänning	220–240 V~, 50–60 Hz
Installerad elektrisk effekt	2,5 kw: 2 250–2 750 W eller 3,0 kw: 2 700–3 300 W eller

	4,5 kw: 4 050–4 950 W eller 6,5 kw: 5 850–7 150 W eller 7,4 kw: 6 600–7 400 W
Produktstorlek L×B×H (mm)	770 X 520 X 60
Inbyggnadsmått A×B (mm)	740 X 490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

Installation

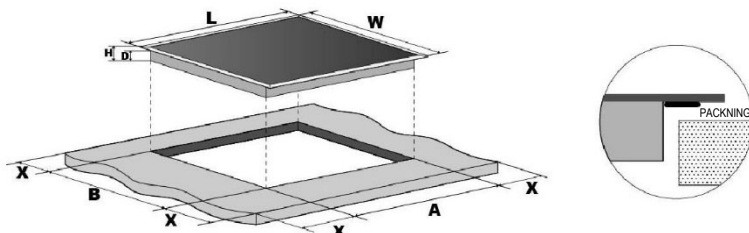
Val av installationsutrustning

Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

För installation och användning ska ett utrymme på minst 5 cm lämnas runt hålet.

Se till att bänkskivans tjocklek är minst **30 mm**. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer.

Som visas nedan:

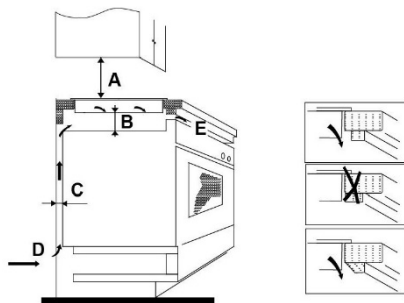


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740+5	490+5	50 mini

Se alltid till att induktionshällen har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp inte blockeras. Se till att induktionshällen är i gott driftskick. Som visas nedan



Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovan hällen ska vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftutlopp 5 mm

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är i våg och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för konstruktionen
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn
- installationen följer alla krav på luftspalter och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer. Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven)
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

Se när du installerat hällen till att

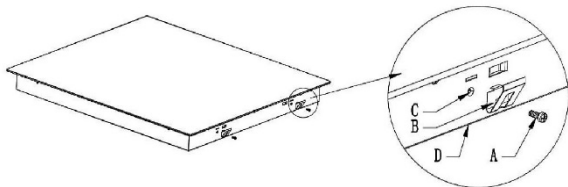
- strömkabeln inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- att en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- att den isolerande brytaren kan nås lätt av kunden

Innan placering av installationsfästena

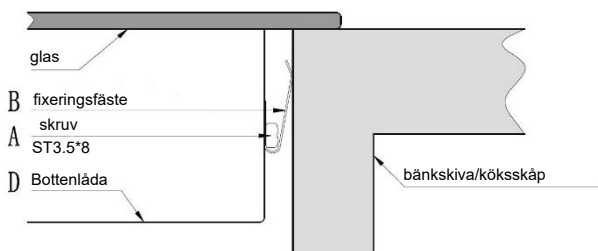
Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

Justera fästenas position

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens bottenlåda (se bilden) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Fäste	Skruvhål	Bottenlåda



Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Genomför aldrig installationen själv.
2. Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
4. Vägg och utrymme över hällen ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichlagret och limmet vara värmetåliga.

Ansluta hällen till huvudströmmen



Denna häll får bara anslutas till huvudströmmen av behörig person. Innan hällen ansluts till huvudströmmen, se till att:

1. husets elsystem är lämpligt för den effekt som hällen använder.
2. spänningen motsvara det värde som visas på typskylten.
3. strömförsörjningens kablage klarar den last som specificeras på typskylten.

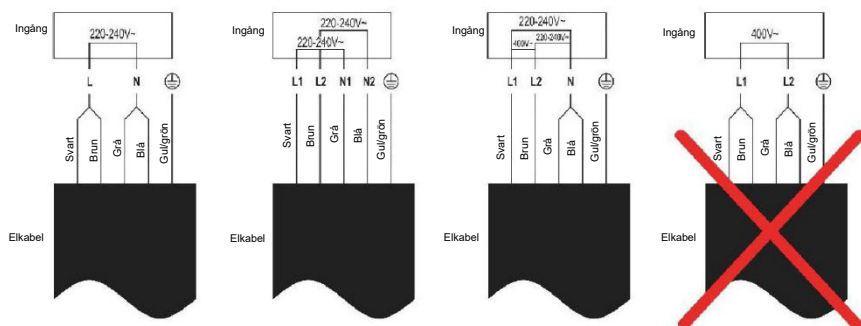
Använd inga adaptrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt. Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig krets brytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas måste detta genomföras av en efterförsäljningsrepresentant med särskilda verktyg så att olyckor kan undvikas.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en omnipolär krets brytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförfordningar.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.

- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

Produktinformation för elektriska hushållshällar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014

		Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellidentifikation				HIFS85MCTT	
Hälltyp:				Elektrisk häll	
Antal tillagningszoner och/eller -ytor	zoner			5	
	ytor				
Uppvärmningsteknik (tillagningszoner och tillagningsytor med induktion, tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor)	Tillagningszoner med induktion			X	
	Tillagningsytor med induktion				
	tillagningszoner med strålningsvärme				
	solida plattor				
För cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: diameter för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	Ø	-	cm
		Bak mitten	Ø	-	cm
		Bak höger	Ø	-	cm
		Vänster mitten	Ø	-	cm
		Mitten mitten	Ø	21,0	cm
		Mitten höger	Ø	-	cm
		Fram vänster	Ø	-	cm
		Fram mitten	Ø	-	cm
		Fram höger	Ø	-	cm
För ej cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: längd och bredd för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon eller -yta, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	L B	20,0 20,0	cm
		Bak mitten	L B	-	cm
		Bak höger	L B	20,0 20,0	cm
		Vänster mitten	L B	-	cm

	Mitten mitten	L B	-	cm
	Mitten höger	L B	-	cm
	Fram vänster	L B	20,0 20,0	cm
	Fram mitten	L B	-	cm
	Fram höger	L B	20,0 20,0	cm
Energianvändning för tillagningszon eller -yta beräknad per kg	Bak vänster	ECElektrisk matlagning	186,5	Wh/kg
	Bak mitten	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Bak höger	ECElektrisk matlagning	187,3	Wh/kg
	Vänster mitten	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Mitten mitten	ECElektrisk matlagning	186,6	Wh/kg
	Mitten höger	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram vänster	ECElektrisk matlagning	187,3	Wh/kg
	Fram mitten	ECElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram höger	ECElektrisk matlagning	186,5	Wh/kg
Energianvändning för hällen beräknad per kg		ECElektrisk häll	186,8	Wh/kg
Använd standard: SS-EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning				
<p>Tips för energibesparing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum. • Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen. • Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna. • Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm. • Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. 				

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 magnétisable (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.

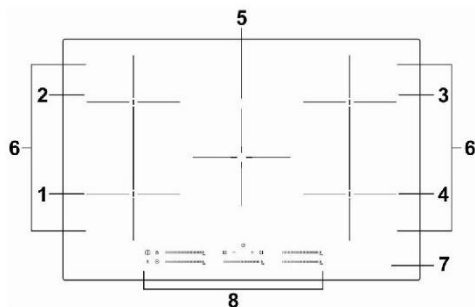
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

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.

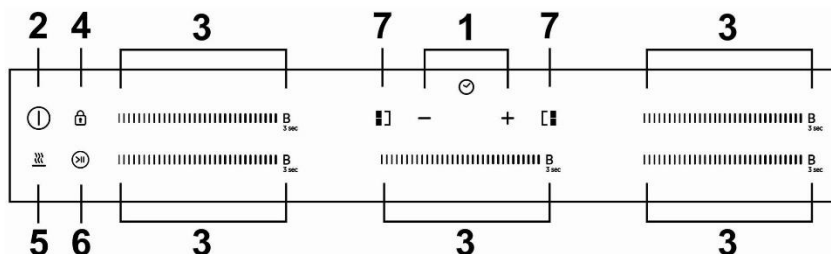
Présentation du produit

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. Zone de 2 000 W, boost jusqu'à 2 600 W
6. Zone flexible, boost de 2 800 W à 3 500 W
7. Plaque en verre
8. Panneau de commande

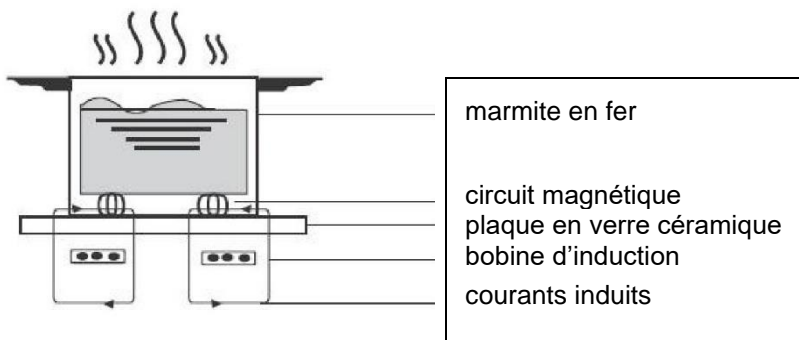
Panneau de commande



1. Commande de la minuterie
2. Commande Marche/Arrêt
3. Touche de réglage de la puissance / commande de la fonction boost
4. Commande de verrouillage
5. Fonction pour garder au chaud
6. Commande de la fonction pause
7. Zone flexible

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.

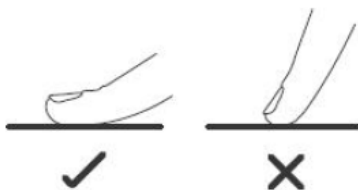


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- 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



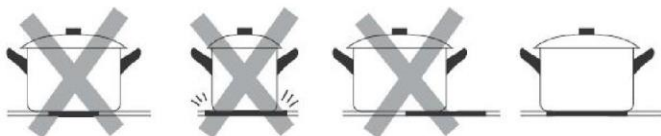
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
1. Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
 2. 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.



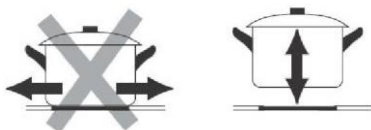
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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

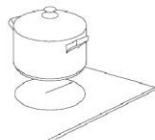
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Zone flexible	240 ou 160*270

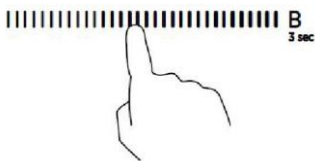
Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

Utilisation de votre plaque à induction

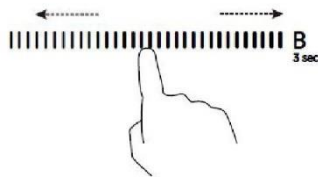
Pour commencer à cuire

- 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.
- 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.
- Réglez le niveau de puissance en touchant le curseur, ou faites glisser votre doigt le long de la commande « — », ou touchez tout simplement n'importe quel point de « — ».





Ou



- Si vous ne réglez pas la puissance dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.
- Si vous faites glisser le curseur le long de « — », la puissance varie du niveau 1 au niveau 9.

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

Cela veut dire que :

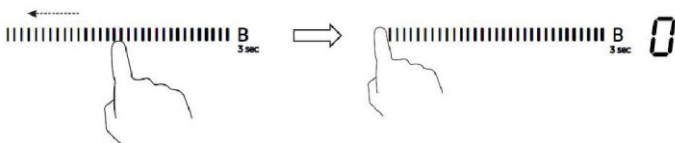
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

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

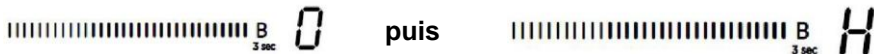
L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Quand vous avez fini de cuisiner

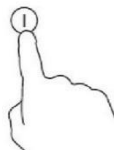
- Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser « — » sur le point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique « 0 », puis « H ».



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



- 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

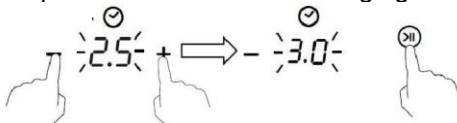
1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

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 enfoncées pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie indique alors le niveau de puissance total précédent qui clignote, par exemple « 2.5 ». Touchez et maintenez « + » et « - » enfoncés 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.

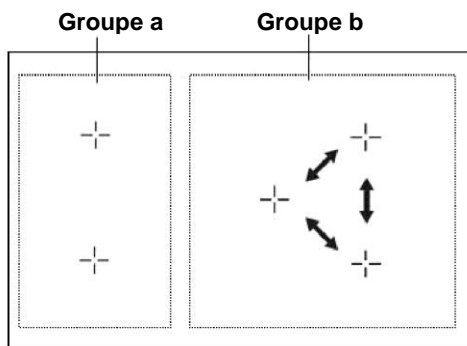
Règles de gestion de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 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, 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.

Limite de puissance au centre et sur les zones de droite

- Les zones de cuisson sont divisées en deux groupes. Chaque groupe a une charge maximale d'électricité de 3600 W.
- La limite diminue la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage de la chaleur des zones réduites varie entre deux niveaux, par exemple si toutes les zones sont allumées, le niveau de puissance le plus élevé de trois zones diminue au niveau 7, niveau 7 et niveau 7.



Dans le groupe a, deux zones peuvent fonctionner au niveau 9 en même temps car elles ont une charge de 3500 W au total.

Dans le groupe b, si 3 zones fonctionnent, le niveau de puissance maximal que chaque zone peut atteindre est le niveau 7. Si la zone arrière du groupe b est éteinte, les deux autres zones peuvent atteindre au maximum le niveau de puissance 8.

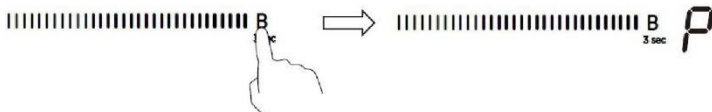
Si vous voulez que l'une des zones du groupe b fonctionne au niveau de puissance le plus élevé, seulement 2 zones doivent être allumées. La plaque de cuisson réduit automatiquement la puissance de la première zone que vous avez allumée.

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 du panneau de commande que vous souhaitez booster, puis maintenez le « b » enfoncé pendant 3 secondes. L'écran de la puissance affichera la lettre « P » pour indiquer que la zone est en mode Boost.



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



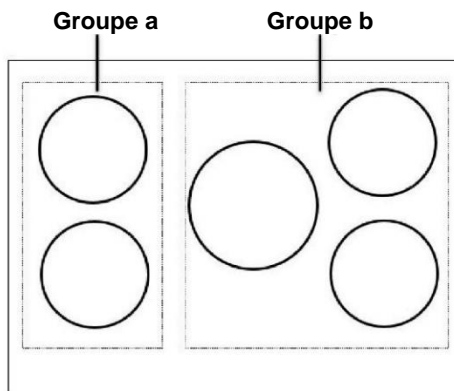
3. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur la touche « B ». La zone de cuisson revient au niveau de puissance « 9 ». Ou faites glisser votre doigt « — » sur le point gauche, la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez touché.



Restrictions lors de l'utilisation

Les cinq 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.


Dans le groupe b, si une zone fonctionne en mode boost, une seule autre zone peut fonctionner en même temps.

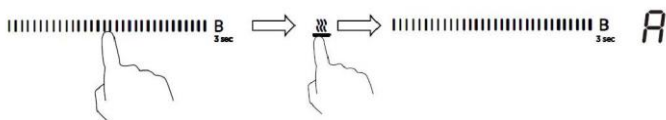



Utilisation de la fonction Garder au chaud

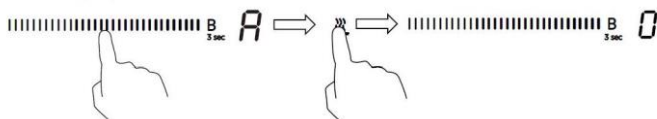
La fonction Garder maintient le fonctionnement d'une zone à une puissance inférieure pour rendre la température stable.

Utilisation de la fonction Garder au chaud pour obtenir une température stable

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez garder au chaud, puis appuyez sur la touche de maintien au chaud , le voyant de la zone de cuisson affichera « A ».



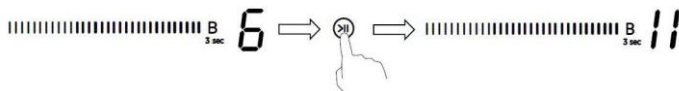
2. Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud, touchez le curseur de la zone de cuisson, puis appuyez sur la touche , la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance « 0 ».



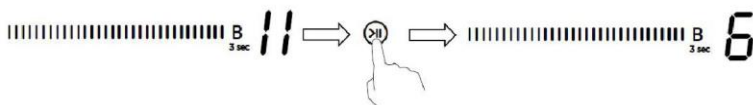
Utilisation de la fonction Pause

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 pause, de la touche marche/arrêt et de la touche de verrouillage.



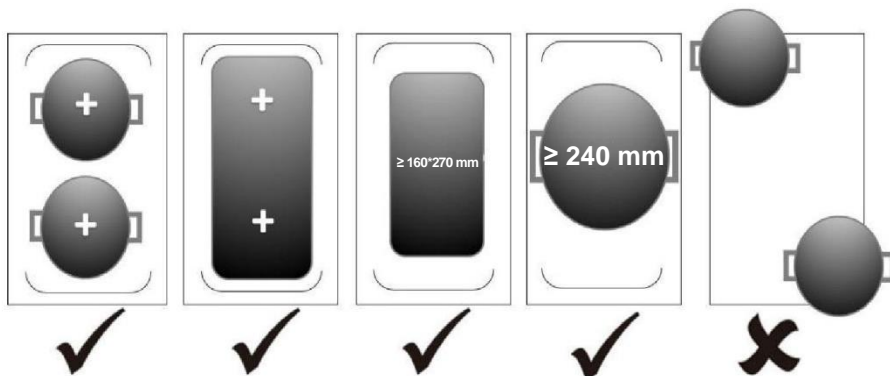
3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche Pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.



Zone flexible

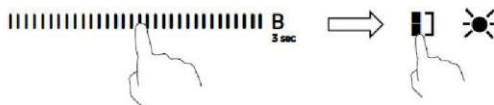
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.
- Important : assurez-vous que vous avez bien placé les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson individuelle. Si la casserole est grande, ovale, rectangulaire ou longue, assurez-vous qu'elle est bien placée au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles :



En tant que grande zone

1. Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson (côté gauche) que vous souhaitez mettre en zone flexible, puis appuyez sur la touche de sélection de zone flexible pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, le voyant suivant sera allumé.



2. Touchez et faites glisser le long de la commande « - » ou appuyez simplement sur n'importe quel point pour régler le niveau de puissance.

En tant que deux zones indépendantes

1. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, touchez à nouveau le curseur de la zone de cuisson, puis appuyez sur la touche de sélection de la zone flexible, le voyant situé à côté de la touche de la zone flexible disparaît.



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	A	II
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	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

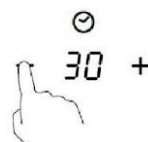
Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

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 « - » ou « + » sur la commande de la minuterie.

L'indicateur de l'alarme commencera alors à clignoter et « 30 » apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.

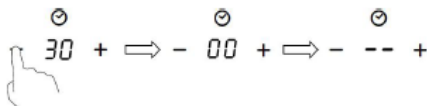


3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

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.

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

4. Annulez le temps en touchant le « - » de la minuterie et en le faisant défiler jusqu'à « 0 ».

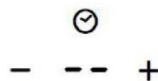


5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre

immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



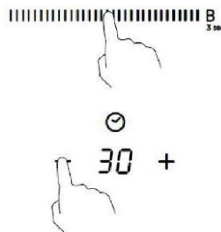
6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
2. Touchez « - » ou « + » sur la commande de la minuterie. Le voyant du minuteur commence alors à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

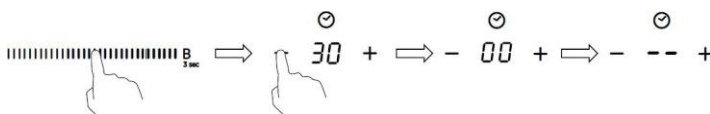


Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

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. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur de la commande de sélection, puis « - », « + » ou « Minuterie » sur la minuterie. La minuterie sera alors annulée et « 00 », puis « -- » apparaîtront sur l'affichage des minutes.



5. 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.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « 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 de réglage de 2 minutes, zone 2# temps de réglage de 5 minutes, le voyant de la minuterie indique « 2 ».)

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 du curseur de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.

 B 5. (réglé sur 5 minutes)
3 sec

 B 3. (réglé sur 2 minutes)
3 sec



2. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « 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"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
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"> 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 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. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». 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. 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.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe « Sélection du bon ustensile de cuisson ». 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	HIFS85MCTT
Zones de cuisson	5 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)	770 X 520 X 60
Dimensions du produit encastré Ax B (en mm)	740 X 490

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

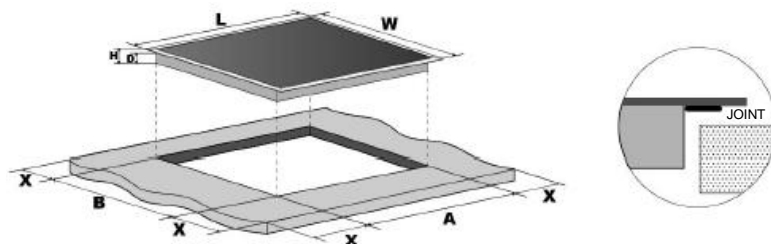
Sélection de l'équipement d'installation

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**.

Veillez 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 :

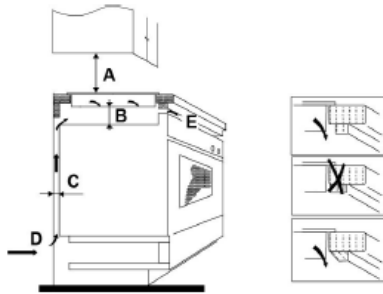


L (mm)	I (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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

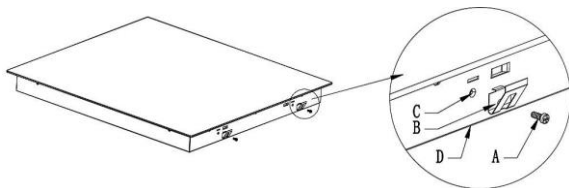
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

Avant de placer les étriers de fixation

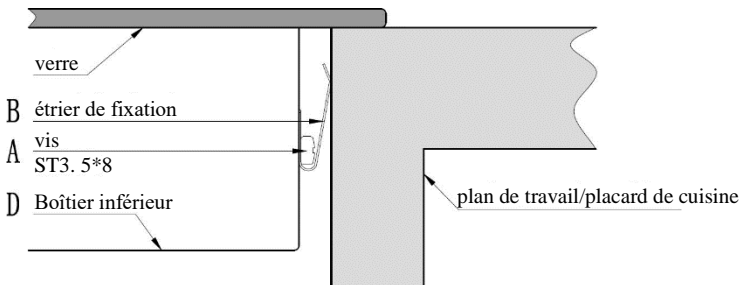
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

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 :

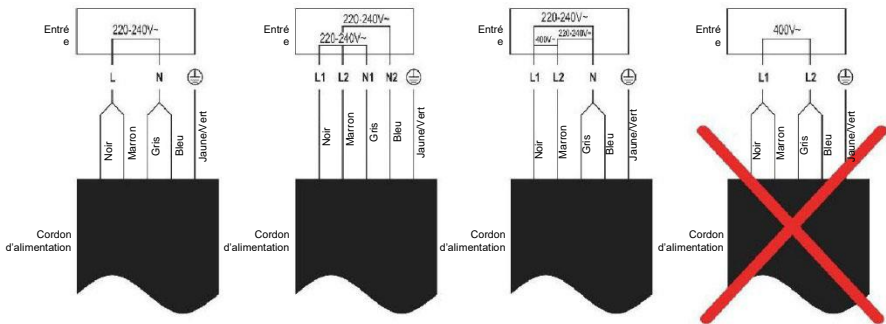
1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour brancher la plaque sur le 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				HIFS85MCTT	
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			5	
	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 à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	Ø	-	cm
		Arrière centrale	Ø	-	cm
		Arrière droite	Ø	-	cm
		Centrale gauche	Ø	-	cm
		Centrale centrale	Ø	21,0	cm
		Centrale droite	Ø	-	cm
		Avant gauche	Ø	-	cm
		Avant centrale	Ø	-	cm
		Avant droite	Ø	-	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 l	20,0 20,0	cm
		Arrière centrale	L l	-	cm
		Arrière droite	L l	20,0 20,0	cm
		Centrale gauche	L l	-	cm

	Centrale centrale	L I	-	cm
	Centrale droite	L I	-	cm
	Avant gauche	L I	20,0 20,0	cm
	Avant centrale	L I	-	cm
	Avant droite	L I	20,0 20,0	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	186,5	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	187,3	Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	186,6	Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	187,3	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant droite	CE Cuisson électrique	186,5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	186,8	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				
Conseils pour économiser de l'énergie :				
<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. 				

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 verwijderd.
- 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.

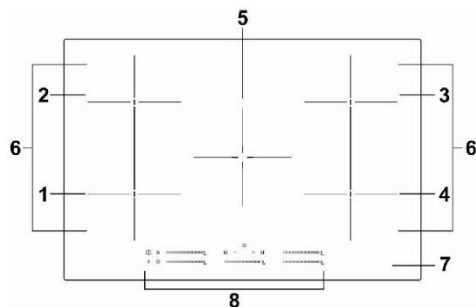
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.

Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.

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

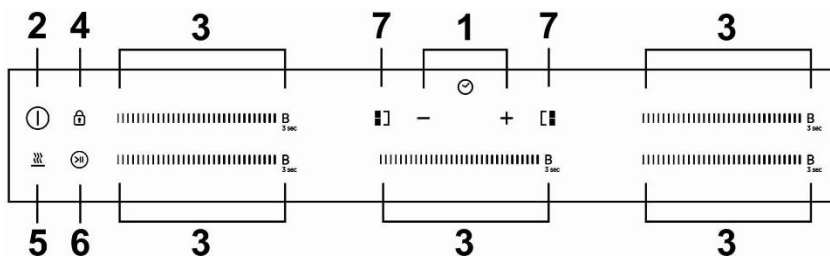
Overzicht van het product

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. 2000 W zone, boost 2600 W
6. Flexzone, 2800 W boost 3500 W
7. Glazen plaat
8. Bedieningspaneel

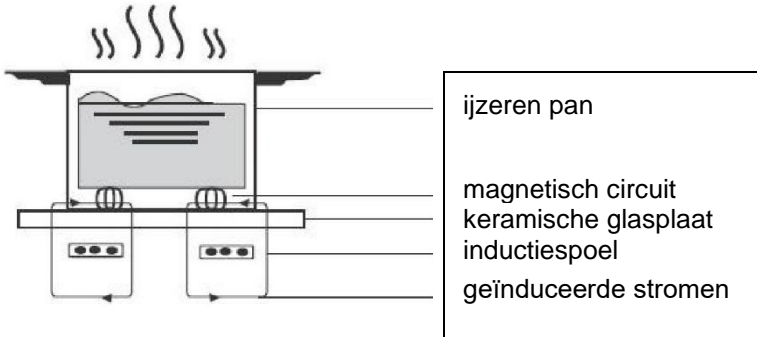
Bedieningspaneel



1. Timerregeling
2. AAN/UIT-toets
3. Vermogensregeltoets/boosterfunctieregeling
4. toetsvergrendeling
5. Warmhoudfunctie
6. Bediening van de pauzefunctie
7. Flexzone

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.

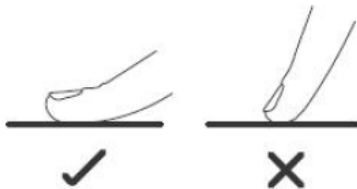


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- 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 piepton.
 - Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze 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



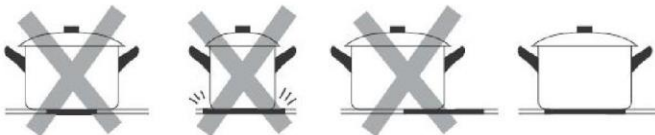
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij 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.



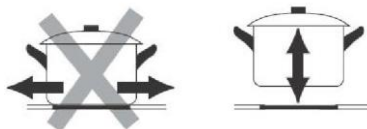
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



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
5 (210 mm)	140
Flexzone	240 of 160*270

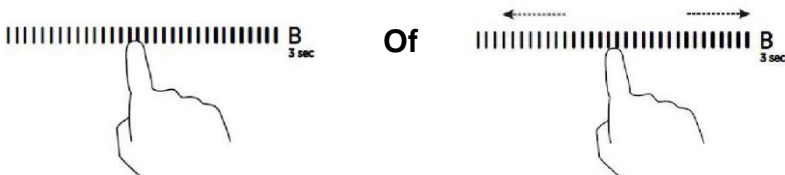
Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte pan.

Uw inductiekookplaat gebruiken

Beginnen met koken

- 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.
- 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.
- Stel een vermogensniveau in door de schuif aan te raken of door langs de "—" te schuiven of door gewoon een punt op de "—" aan te raken.





- Als u het vermogen niet binnen 1 minuut instelt, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.
- Als u langs het vermogen schuift, verandert dit van fase 1 tot fase 9.

Als op het display $\geq \text{U} \leq$ afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

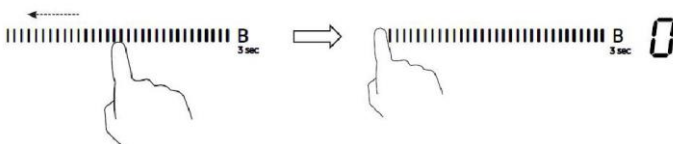
- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- de pan is te klein of is niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.

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

- Zet de kookzone uit door de "-" naar links te schuiven en vervolgens 1 seconde vast te houden.

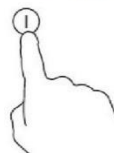


Zorg ervoor dat het aan/uit-display eerst "0" aangeeft en daarna "H".



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

- 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

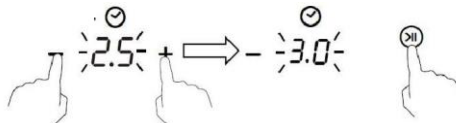
1. Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld.

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 piepton 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 vast 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 piepton 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.

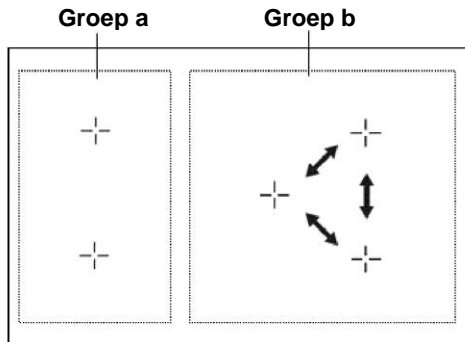
Regels voor vermogensbeheer

Als het totale vermogen de beperking van 2,5kw, 3,0kw, 4,5kw, 6,5kw, 7,4kw overschrijdt (afhankelijk van het niveau dat u hebt ingesteld), kunt u de vermogensfase van de zones niet verhogen.

Als u het vermogen verhoogt, 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.

Vermogensbeperking in de middelste en rechter zones

- De kookzones zijn verdeeld in twee groepen. Elke groep heeft een maximale elektriciteitsbelasting van 3600 W.
- De beperking vermindert het vermogen naar de andere kookzones.
- De weergave van de warmteinstelling van de beperkte zones verandert tussen twee niveaus. Dat wil zeggen dat als alle zones zijn ingeschakeld, het grootste vermogensniveau van drie zones worden verlaagd tot 7-niveau, 7-niveau, 7-niveau.



In groep a kunnen de twee zones tegelijkertijd op niveau 9 werken, omdat ze in totaal 3500 W zijn.

Als er in groep b 3 zones werken, is het maximale vermogensniveau dat elke zone kan bereiken 7. Als de achterste zone van groep b is uitgeschakeld, kunnen de andere twee zones maximaal vermogensniveau 8 bereiken.

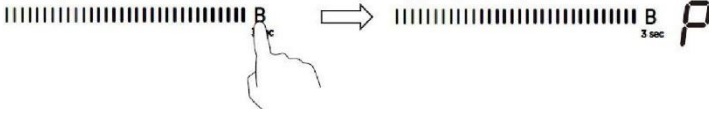
Als u wilt dat een van de zones van Groep b op het hoogste vermogensniveau werkt, mogen er slechts 2 zones zijn ingeschakeld. De kookplaat vermindert automatisch het vermogen van de eerste zone die u heeft inschakelt.

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 toets van het bedieningspaneel dat u een boost wilt geven en houd de "b" 3 seconden ingedrukt. Op het aan/uit-display wordt "P" getoond om aan te geven dat de zone een boost heeft.



2. Het Boost-vermogen duurt 5 minuten en dan gaat de zone terug naar vermogensfase "9".



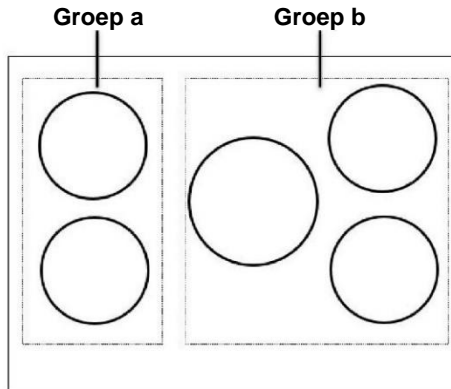
3. Als u de Boost tijdens deze 5 minuten wilt annuleren, drukt u twee keer op de toets "B". De verwarmingszone gaat terug naar vermogensfase "9". U kunt ook langs de "-" naar het linkerpunt schuiven, de verwarmingszone gaat terug naar de vermogensfase waarin u heeft gedrukt.



Beperkingen bij het gebruik

De vijf 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.


Als in groep b één zone werkt op boostmodus, is er tegelijkertijd slechts één andere zone die kan werken.

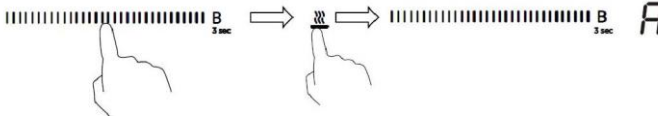



De functie Warm houden gebruiken

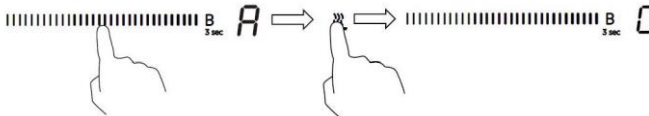
Warm houden is de functie waarbij één zone een lager vermogen houdt om de temperatuur stabiel te maken.

De functie Warm houden gebruiken om een stabiele temperatuur te krijgen

1. Druk op de schuif van de verwarmingszone die u warm wilt houden en druk vervolgens op de warmhoudtoets ; de kookzone-indicator geeft "A" aan.



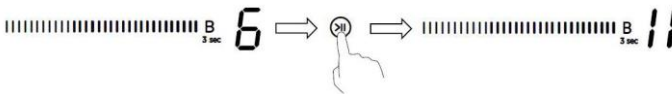
2. Als u het warmhouden wilt annuleren, drukt u op de schuif van de verwarmingszone en dan op de toets , de verwarmingszone gaat terug naar vermogensfase "0".



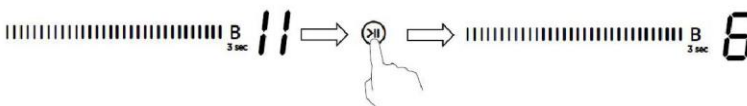
De pauzefunctie gebruiken

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 toetsen pauze, aan/uit en vergrendelen.

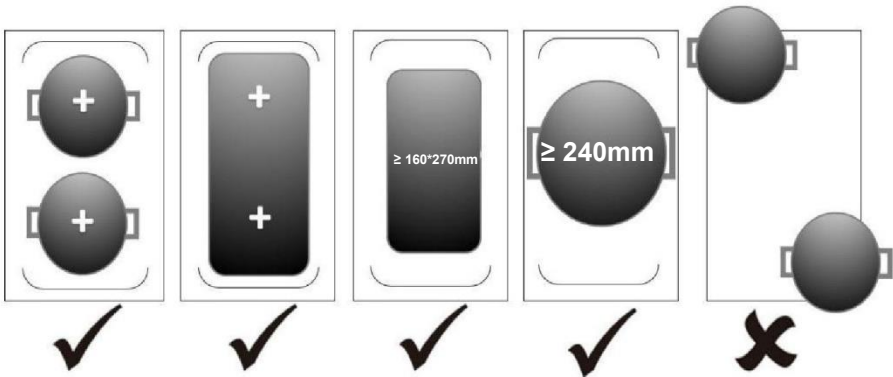


3. Om de pauzestatus te annuleren, drukt u op de Pauzefunctie, dan gaat de kookzone terug naar de vermogensfase die u eerder had ingesteld.



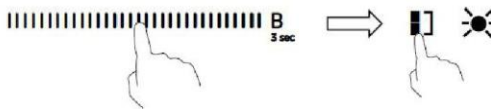
Flexzone

- Dit gebied kan worden gebruikt als één enkele zone of als twee onafhankelijke zones, al naar gelang de kookbehoefte op elk gewenst moment.
- Het flexibele gebied bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die los van elkaar kunnen worden bediend.
- Belangrijk: Zorg ervoor dat de pannen in het midden staan op de enkele kookzone. Zorg er bij een grote pan, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen voor dat de pannen in het midden van de kookzone staan op de beide kruisen. Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen:



Als een grote zone

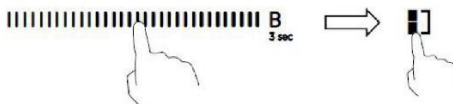
1. Druk op de schuif van de verwarmingszone (linkerkant) die u in de flexzone wilt brengen en druk dan op de selectietoets van de flexzone om het flexibele gebied te activeren als één grote zone, de indicator naast de flexzone-toets brandt.



2. Ga op de schuif langs de bediening of druk op een punt ervan om het vermogensniveau aan te passen.

Als twee onafhankelijke zones

1. Als u de flexzone wilt annuleren, drukt u opnieuw op de schuif van de verwarmingszone en daarna op de selectietoets van de flexzone, de indicator naast de flexzonetoets verdwijnt.



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	A	II
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	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 wordt schakelt de timer een kookzone niet 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

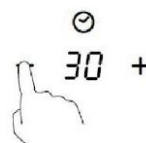
De timer gebruiken als minutenherinnering

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.

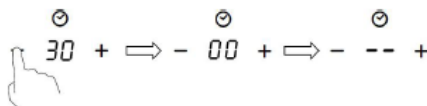
2. Druk op "-" of "+" van de timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en "30" wordt weergegeven op het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de toets "-" of "+" aan te raken,
Tip: Raak de toetsen "-" of "+" één keer aan om te verminderen of te vermeerderen met 1 minuut. Houd de toets "-" of "+" van de timer 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. Annuleer de tijd door de "-" van de timer aan te raken en naar beneden te scrollen tot "0".



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.



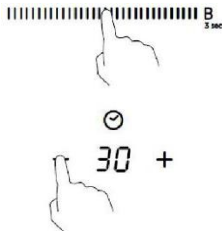
6. De zoemer klinkt 30 seconden en bij de timer-indicator verschijnt "--" wanneer de ingestelde tijd om is.



De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

Kookzones die voor deze functie worden ingesteld, zullen:

1. Raak de schuif aan van de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Druk op "-" of "+" van de timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en "30" wordt weergegeven op het timerdisplay.
3. Stel de tijd in door de toets "-" of "+" aan te raken.

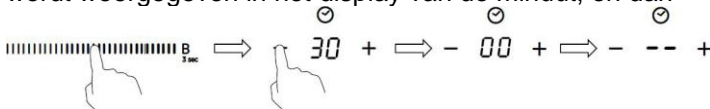


Tip: Raak de toets "-" of "+" één keer aan om te verminderen of te vermeerderen met 1 minuut.

Raak de toets "-" 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. Om de timer te annuleren, raakt u de schuif van de selectieregelaar aan en dan de "-" of "+" van "Timer", de timer wordt geannuleerd en "00" wordt weergegeven in het display van de minuut, en dan "--".



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.



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



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



Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

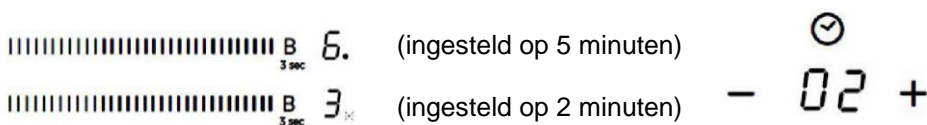
De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie in meer dan één verwarmingszone gebruikt, toont de timer-indicator de kortste tijd.

(bijv. zone 1# insteltijd van 2 minuten, zone 2# insteltijd van 5 minuten, de timerindicator toont "2".)

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 één keer op de schuif 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!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom naar de kookplaat uit. Gebruik een kookplatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) Veeg nat af en droog met een schone doek of keukenpapier. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat: dit kan vlekken achterlaten op het glas.
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas	<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"> Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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.
Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom naar de kookplaat uit. Laat de resten weken Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
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 waarschuwingstoon 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	HIFS85MCTT
Kookzones	5 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)	770X520X60
Inbouwafmetingen AxB (mm)	740X490

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.

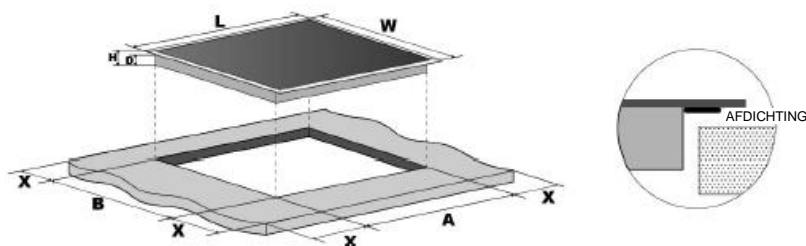
Installatie

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:

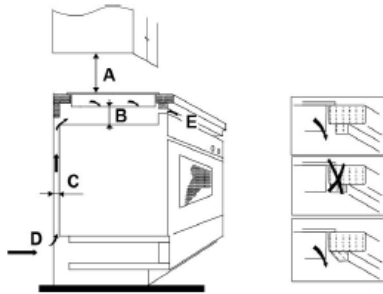


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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	Luchtuitlaat 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 scheidingsschakelaar 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 scheidingsschakelaar 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 scheidingsschakelaar 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

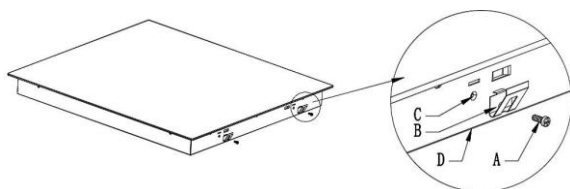
- als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst
- de scheidingschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

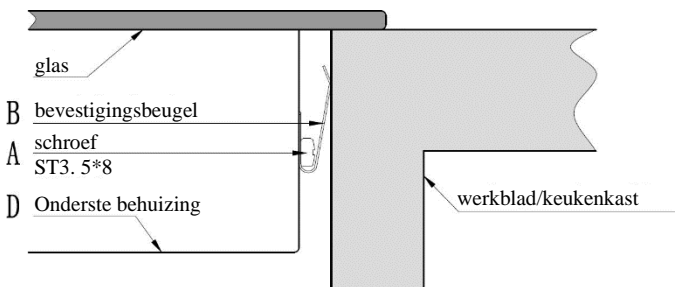
Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

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 hittestraaling 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:

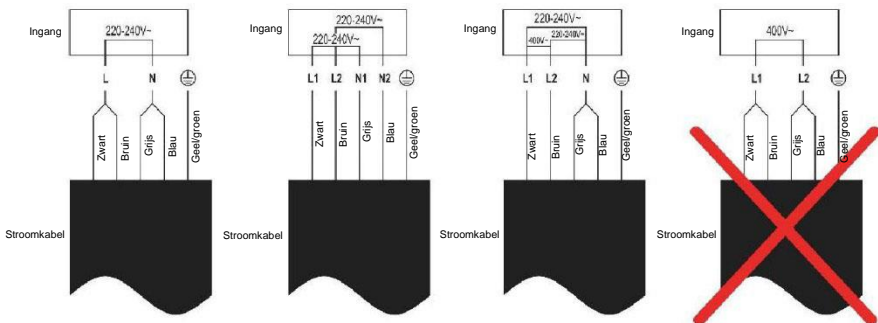
1. het huishoudelijke bedradingsstelsel is geschikt voor het vermogen van de kookplaat.
2. de spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje
3. de voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting. Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen 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 teruggegeven 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				HIFS85MCTT	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			5	
	gebieden				
Verwarmings-technologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, vaste platen)	Inductie-kookzones			X	
	Inductiekook-gebieden				
	stralings-kookzones				
	vaste platen				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm		Linksachter	Ø	-	cm
		Midden achter	Ø	-	cm
		Rechtsachter	Ø	-	cm
		Links midden	Ø	-	cm
		Centraal	Ø	21,0	cm
		Rechts midden	Ø	-	cm
		Linksvoor	Ø	-	cm
		Middenvoor	Ø	-	cm
		Rechtsvoor	Ø	-	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	20,0 20,0	cm
		Midden achter	L B	-	cm
		Rechtsachter	L B	20,0 20,0	cm
		Links midden	L B	-	cm
		Centraal	L B	-	cm
		Rechts midden	L B	-	cm

	Linksvoor	L B	20,0 20,0	cm
	Middenvoor	L B	-	cm
	Rechtsvoor	L B	20,0 20,0	cm
Energieverbruik voor de kookzone of -gebied, berekend per kg	Linksachter	EG-elektrisch koken	186,5	Wh/kg
	Midden achter	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsachter	EG-elektrisch koken	187,3	Wh/kg
	Links midden	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Centraal	EG-elektrisch koken	186,6	Wh/kg
	Rechts midden	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Linksvoor	EG-elektrisch koken	187,3	Wh/kg
	Middenvoor	EG-elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsvoor	EG-elektrisch koken	186,5	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg		EG-elektrische kookplaat	186,8	Wh/kg
Toegepaste standaard: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties				
<p>Suggesties voor energiebesparing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen. • Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden. • Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten. • Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is. • Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone. 				

