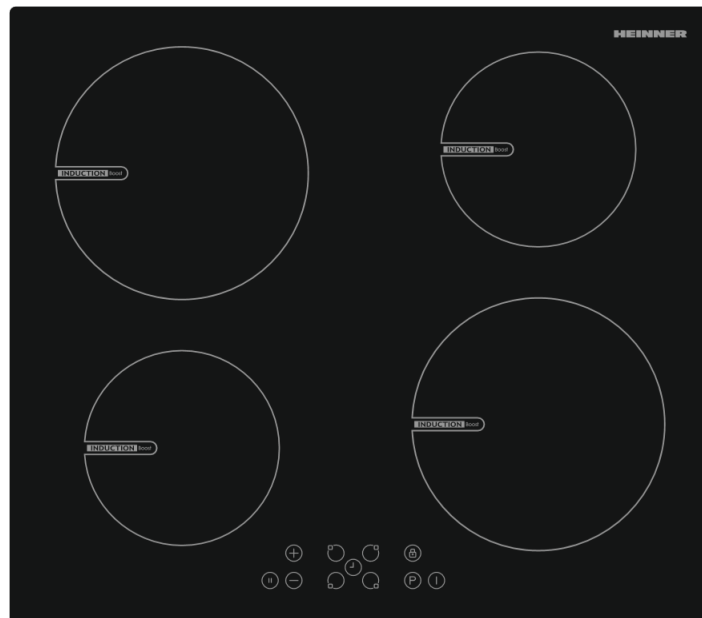


HEINNER

PLITA INCORPORABILA

Model: HBHI-V594BTC



- Plita incorporabila, Inductie, 4 zone de gatit

Vă mulțumim pentru alegerea acestui produs!

I. INTRODUCERE






Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni, înainte de instalare și utilizare.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- **Plita**
- **Manual de utilizare**
- **Certificat de garanție**

Pictograma	Tip	Semnificatie
	AVERTISMENT	Risc de vătămare gravă sau de deces
	RISC DE ELECTROCUTARE	Risc de tensiune periculoasă
	FOC	Avertisment; Risc de incendiu / materiale inflamabile
	ATENȚIE	Risc de vătămare sau de deteriorare a proprietății
	IMPORTANT / NOTĂ	Utilizarea corectă a sistemului

III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

1. Instrucțiuni privind siguranța

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a folosi aparatul și păstrați-le într-un loc convenabil, pentru a fi consultate atunci când este necesar.
- Acest manual a fost întocmit pentru mai multe modele, prin urmare este posibil ca aparatul dvs. să nu aibă unele dintre caracteristicile descrise în acesta. Din acest motiv, este important să acordați o atenție specială oricăror cifre în timp ce citiți manualul de operare.

1.1 Avertismente generale privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Lucrarile de curățare și întreținere de utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

▲ Avertisment: Aparatul și componentele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți, pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.

▲ ▲ Avertisment: Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grăsime sau cu ulei poate fi periculoasă și poate rezulta într-un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un astfel de incendiu cu apă, doar opriți aragazul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de preparare trebuie să fie supravegheat în permanență.

▲ ▲ Avertisment: Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătire.

⚠ ▲ Avertisment: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

- Pentru plitele cu inducție, obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Pentru plitele cu inducție, după utilizare, opriți elementul plitei folosind butonul de comandă. Nu vă bazați exclusiv pe detectorul de tigăi.
- Nu utilizați aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.

- Lucrările de întreținere și de reparații trebuie efectuate numai de tehnicienii autorizați de service. Lucrările de instalare și de reparații care sunt efectuate de tehnicienii neautorizați pot fi periculoase. Nu transferați și nu modificați specificațiile aparatului în niciun fel. Protecțiile necorespunzătoare pentru plită pot cauza accidente.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (tensiunea și frecvența electricității). Specificațiile valabile pentru acest aparat sunt prezentate pe etichetă.

⚠ ATENȚIE: Acest produs este conceput numai pentru gătitul alimentelor și este destinat numai pentru uz casnic în interior. Acesta nu trebuie utilizat în niciun alt scop sau în nicio altă aplicație, cum ar fi utilizare ne-casnică sau într-un mediu comercial sau pentru încălzirea unei încăperi.

- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să fiți atenți în timp ce curățați aparatul, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei cu accesoriile.
- Asigurați-vă că aparatul nu are cablul de alimentare blocat sau deteriorat în timpul instalării. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolelor.
- Țineți copiii și animalele la distanță de acest aparat.
- Când plita cu inducție este în uz, țineți obiectele sensibile la câmpuri magnetice (cum ar fi carduri de credit, carduri bancare, ceasuri și obiecte similare) la distanță de plită. Recomandăm insistent ca persoanele care poartă dispozitive pacemaker să își consulte cardiologul înainte de a folosi plita cu inducție.

1.2 Avertismente de instalare

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie instalat complet.
- Aragazul trebuie să fie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru nicio deteriorare care ar putea fi cauzată de așezarea și de instalarea incorecte de persoane neautorizate.
- În momentul în care despachetați aragazul, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. În cazul unui defect, nu utilizați aparatul și contactați imediat agentul calificat de service. Materialele folosite pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi daunatoare pentru copii și trebuie colectate și îndepărtate imediat.
- Protejați produsul de impactul atmosferic, nu îl expuneți la soare, la ploaie, la zăpadă, la praf sau la umiditate excesivă.
- Materialele din jurul aparatului (adică dulapurile) trebuie să poată rezista la o temperatură minimă de 100 °C.
- Temperatura suprafeței inferioare a plitei poate crește în timpul utilizării, prin urmare trebuie instalată o placă sub produs.

1.3 In timpul utilizării

- Nu așezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.




Nu lăsați aparatul de gătit nesupravegheat atunci când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări cauzate de ulei, opriți în schimb aragazul și acoperiți tigaia cu capacul său sau cu o pătură ignifugă.

- Întotdeauna poziționați tigăile peste partea centrală a zonei de gătire și rotiți mânerul spre o poziție sigură, pentru ca acestea să nu poată fi lovite.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale aparatului se află întotdeauna în poziția „0” (stop), când acesta nu este utilizat.

1.4 In timpul procesului de curățare și întreținere

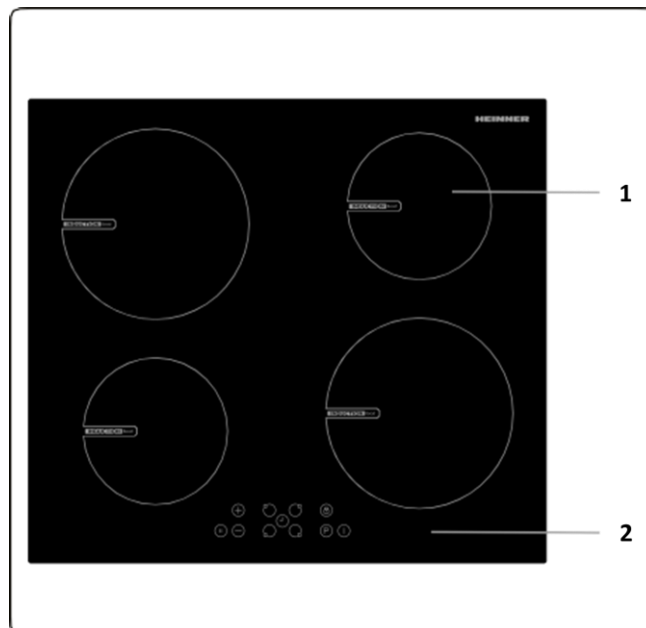
- Asigurați-vă că aparatul este oprit de la rețea, înainte de a efectua operații de curățare sau întreținere.
- Pentru a conserva eficiența și siguranța aparatului dumneavoastră, vă recomandăm să utilizați întotdeauna piese originale și să apelați doar la agenții noștri de service autorizați, în caz de necesitate.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

 **Important** Specificațiile pentru produs variază, iar aspectul aparatului dvs. poate fi diferit de cel prezentat în figurile de mai jos.

Lista de componente

1. Zona de inducție
2. Panou de control



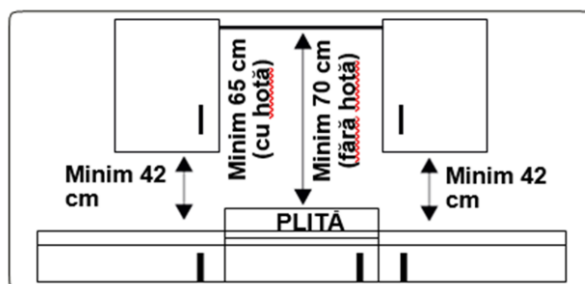
V. INSTALARE

⚠ Avertisment: Acest aparat trebuie instalat de o persoană autorizată de service sau de un tehnician calificat, conform instrucțiunilor din acest ghid și în conformitate cu reglementările locale actuale.

- Instalarea incorectă poate provoca vătămări și daune, pentru care producătorul nu își asumă nicio responsabilitate, iar garanția nu va fi valabilă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (tensiune electrică și frecvența) și reglajele aparatului. Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt prezentate pe etichetă.
- Legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementări de siguranță, reciclare corespunzătoare conform reglementărilor etc.) urmează să fie respectate.

Instrucțiuni pentru persoana care instalează

- După îndepărtarea materialelor de ambalare de pe aparat și accesoriile sale, asigurați-vă că aparatul nu prezintă defecțiuni. Dacă suspectați că există defecțiuni, nu utilizați aparatul și contactați imediat personalul de service autorizat sau un tehnician calificat.
- Asigurați-vă că nu există în apropiere materiale inflamabile sau combustibile, cum sunt perdelele, uleiul, cârpele de bucătărie etc., care se pot aprinde.
- Blatul și mobilierul din jurul aparatului trebuie să fie din materiale rezistente la temperaturi mai mari de 100 °C.
- Dacă se instalează o hotă sau un dulap deasupra aparatului, distanța de siguranță dintre plită și dulap/hotă trebuie să fie conform indicației de mai jos.



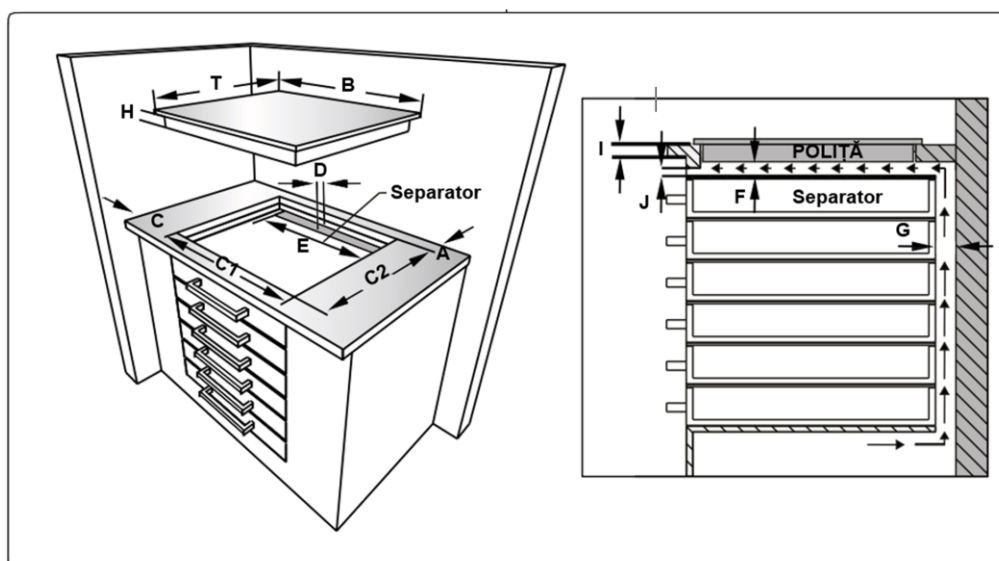
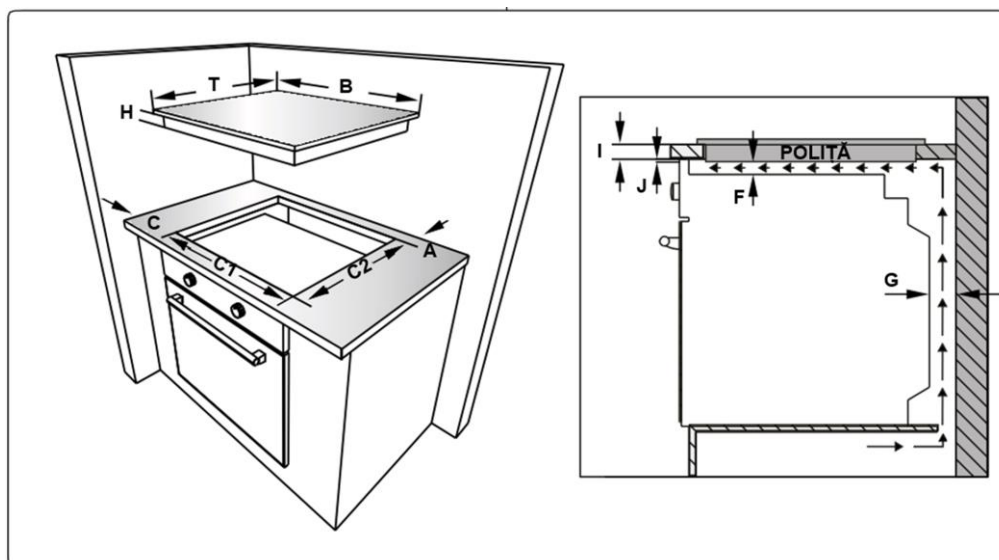
- Aparatul nu trebuie să fie instalat direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe.
- Dacă baza aparatului poate fi accesată manual, trebuie să se monteze o barieră dintr-un material adecvat sub baza aparatului, pentru a asigura faptul că nu poate fi accesată baza aparatului.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul trebuie să fie prevăzut cu ventilator de răcire.
- Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că orificiul de intrare și orificiul de ieșire a aerului nu sunt blocate.

INSTALAREA PLITEI

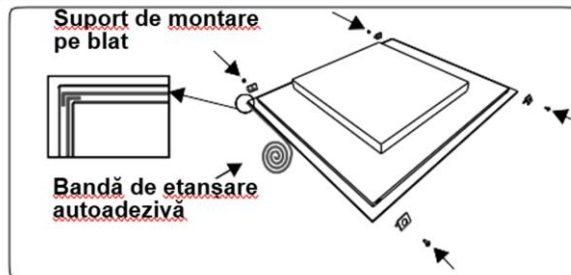
Aparatul este furnizat cu un kit de instalare, inclusiv material de etanșare adeziv, suporturi de fixare și șuruburi.

- Tăiați deschiderea la dimensiunile indicate în figură. Localizați deschiderea din blat astfel încât, după instalarea plitei, să se respecte următoarele cerințe.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplicați banda de etanșare autoadezivă furnizată peste tot în jurul marginii inferioare a plitei. Nu trageți de ea.



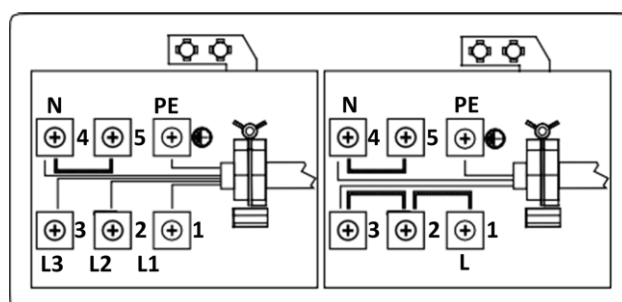
- Înșurubați cele 4 brațe de montare pe blat, pe pereții laterali ai produsului.
- Introduceți aparatul în deschidere.

CONEXIUNE ELECTRICĂ ȘI SIGURANȚĂ

⚠ Avertisment: Conexiunea electrică a acestui aparat trebuie să fie efectuată de o persoană autorizată de service sau de un electrician calificat, conform instrucțiunilor prezentate în acest ghid și conform reglementărilor locale curente.

⚠ Avertisment: APARATUL TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, tensiunea nominală a aparatului (ștanțată pe plăcuța de identificare a aparatului) trebuie verificată pentru a corespunde cu tensiunea de alimentare disponibilă în rețea, iar cablajul electric al rețelei trebuie să facă față puterii nominale a aparatului (indicată, de asemenea, pe plăcuța de identificare).
- Vă rugăm să vă asigurați că utilizați cabluri izolate, în timpul instalării. Un racord incorect ar putea deteriora aparatul. În cazul în care cablul de rețea este deteriorat și trebuie înlocuit, înlocuirea trebuie efectuată de o persoană calificată.
- Nu utilizați adaptoare, ștechere multiple și/sau prelungitoare.
- Cablul de alimentare trebuie să fie ferit de componentele fierbinți ale aparatului și nu trebuie să fie îndoit sau comprimat. În caz contrar, cablul poate fi deteriorat, cauzând un scurtcircuit.
- Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua electrică cu un ștecher, trebuie să se utilizeze un disjuncteur bipolar (cu o distanță de contact de cel puțin 3 mm), pentru a respecta reglementările de siguranță.
- Comutatorul cu siguranțe trebuie să fie ușor accesibil după ce aparatul a fost instalat.
- Asigurați-vă că toate conexiunile sunt strânse în mod adecvat.
- Fixați cablul de alimentare în clema cablului și apoi închideți capacul.
- Racordul casetei de borne este așezat pe caseta cu borne.



VI. UTILIZAREA PRODUSULUI



Utilizarea produsului

Comenzile plitei

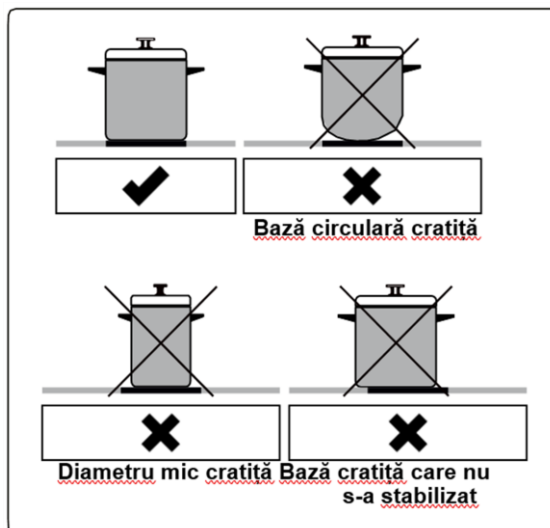
Informațiile din tabelul următor sunt oferite în scop orientativ.

Setări	Utilizare
0	Element oprit
1-3	Încălzire delicată
4-5	Fierbere la foc mic, încălzire lentă
6-7	Reîncălzire și fierbere la foc rapid
8	Fierbere, sote și prăjire
9	Încălzire maximă
P	Funcția de creștere

Vase de bucătărie

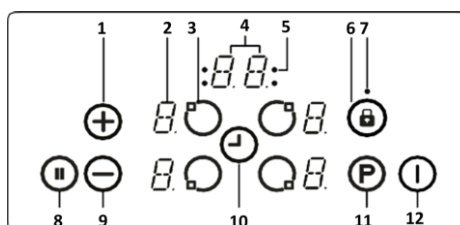
- Folosiți vase de bucătărie de înaltă calitate, groase, plate, cu fundul neted, fabricate din oțel, oțel emailat, fier turnat sau oțel inoxidabil. Calitatea și materialul vaselor de bucătărie are un impact direct asupra performanțelor de gătit.
- Folosirea vaselor de bucătărie cu fund concav sau convex este interzisă. Este interzisă folosirea pe surse de căldură cu inducție a vaselor de gătit fabricate din aluminiu și din oțel inoxidabil și cu fund non-feromagnetic, din sticlă, din cupru, din alamă, din ceramică sau din porțelan.
- Pentru a verifica dacă vasul de gătit poate fi folosit pe plite cu inducție așezați un magnet la fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, vasul de gătit poate fi folosit pe plite cu inducție sau puteți turna puțină apă în vasul de gătit, până la nivelul maxim indicat. Apa trebuie încălzită timp de câteva secunde.
- Când folosiți anumite tigăi, acestea pot produce anumite sunete din cauza designului, însă acest lucru nu afectează performanța sau siguranța plitei.
- Simbolul  clipește dacă selectarea pe afișaj a puterii suprafeței de gătit este urmată de folosirea unei tigăi nepotrivite sau dacă nu este așezată nicio tigaie pe suprafața de gătit. Suprafața de gătit se dezactivează în mod automat, după 2 minute.
- Dacă pe suprafața de gătit este așezată o tigaie potrivită, simbolul  se stinge și gătitul continuă cu puterea selectată.
- În scopul eficientizării transferului energetic, diametrul bazei vasului de gătit trebuie să corespundă cu suprafața de gătit.

- Asigurați-vă că diametrul minim al vasului de gătit este de D120 mm în cazul suprafeței de gătit de 160 mm, D140 mm în cazul suprafeței de gătit de 210 mm și D160 mm în cazul suprafeței de gătit de 290 mm.



Aparatul se utilizează apăsând butoanele, iar funcțiile sunt confirmate de afișaj și de semnalele acustice.

Unitatea de comandă tactilă



1. Setare creștere temperatură/temporizator
2. Afișajul zonelor de gătit
3. Selectare temporizator
4. Afișajul temporizatorului
5. Indicatoare zone de gătit funcție temporizator
6. Blocarea tastelor
7. Indicator de taste blocate
8. Pauză inteligentă
9. Setare reducere temperatură/ temporizator
10. Selectare temporizator
11. Funcția Boost/ Creștere
12. Pornit/Oprit

Utilizați zonele de gătit cu inducție cu vase adecvate.

După ce a fost aplicată tensiunea de alimentare, toate afișajele se vor aprinde pentru un moment. După aceea, plita este în modul în așteptare și este gata de utilizare. Plita este controlată prin apăsarea butonului electronic corespunzător. Fiecare apăsare a unui buton este urmată de un semnal sonor.

Pornirea aparatului

Porniți plita apăsând butonul PORNIT/ OPRIT ①. Toate afișajele zonelor de gătit indică un „0” static, iar punctele din dreapta jos clipească (dacă nu se selectează nicio zonă de gătit în 20 de secunde, plita se va închide automat).

Oprirea aparatului

Opriți plita în orice moment apăsând ①. Butonul PORNIT/OPRIT① are întotdeauna prioritate față de funcția de oprire.

Pornirea zonelor de gătit

Apăsați butonul de selecție a zonei de gătit care corespunde zonei pe care doriți să o folosiți. Un punct static va apărea pe afișajul încălzitorului selectat, iar punctele intermitente de pe afișajele tuturor celorlalte încălzitoare nu se vor mai aprinde. Selectați reglarea temperaturii folosind butonul de creștere temperatură ⊕ sau butonul de scădere temperatură ⊖. Elementul este acum gata de utilizat. Pentru timpi mai scurți de fierbere, selectați nivelul dorit de gătit, apoi apăsați butonul „P” pentru a activa funcția de creștere.

Oprirea zonelor de gătit

Selectați elementul pe care doriți să-l opriți apăsând butonul de selecție a arzătorului. Folosind butonul ⊖, setați temperatura la „0”(Apăsarea simultană a butoanelor ⊕ și ⊖ setează, de asemenea, temperatura la „0”). Dacă zona de gătit este fierbinte, se afișează „H” în loc de „0”.

Oprirea tuturor zonelor de gătit

Pentru a opri deodată toate zonele de gătit, apăsați butonul ①. În modul stand-by, se va afișa „H” pe toate zonele de gătit care sunt fierbinți.

Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală indică faptul că zona ceramică de sticlă prezintă o temperatură periculoasă la atingere. În urma opririi zonei de gătit, afișajul respectiv indică „H” până când temperatura zonei de gătit asociată este la un nivel sigur.

Pauză inteligentă

Când este activată, Pauza Inteligentă reduce puterea arzătoarelor pornite. Când dezactivați funcția Pauză inteligentă, arzătoarele revin automat la nivelul de temperatură precedent. Dacă nu dezactivați funcția Pauză inteligentă, plita se va opri după 30 de minute .

Apăsați **Ⓜ** pentru a activa Pauza Inteligentă. Puterea arzătoarelor activate se va reduce la nivelul 1, iar pe toate afișajele va apărea simbolul „II”.

Apăsați **Ⓜ** din nou pentru a dezactiva Pauza Inteligentă. Simbolul „II” va dispărea și arzătoarele vor funcționa la nivelul setat anterior.

Funcția de oprire în siguranță

O zonă de gătit se va opri în mod automat dacă setarea căldurii nu a fost modificată într-un anumit interval de timp. O modificare a setării de căldură pentru zona de gătit va reseta intervalul de timp la valoarea inițială. Această valoare inițială depinde de nivelul de temperatură selectat, conform ilustrației de mai jos.

Setare de temperatură	Funcția de oprire în siguranță după
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore


Blocarea accesului copiilor

După ce ați pornit aparatul, funcția de blocare a accesului copiilor poate fi activată. Pentru a activa blocarea de siguranță, apăsați simultan butonul de setare creștere temperatură **⊕** și butonul de setare micșorare temperatură **⊖** și apoi apăsați din nou tasta de setare creștere temperatură **⊕**. Simbolul „L”, care înseamnă BLOCAT, va apărea pe toate afișajele arzătoarelor, iar comenzile nu pot fi folosite (dacă o zonă de gătit este fierbinte, „L” și „H” vor fi afișate alternativ).

Plita va rămâne blocată până la deblocare chiar dacă aparatul a fost oprit și pornit. Pentru a dezactiva blocarea accesului copiilor, porniți mai întâi plita. Apăsați simultan butonul de setare creștere temperatură **⊕** și butonul de setare micșorare temperatură **⊖** și apoi apăsați din nou butonul de setare micșorare temperatură **⊖**. Simbolul „L” va dispărea de pe afișaj, iar plita se va opri.

Blocarea tastelor

Funcția de blocare a tastelor este folosită pentru a seta „modul de siguranță” pe aparat în timpul utilizării. Nu se vor putea efectua reglaje prin apăsarea butoanelor (spre exemplu, setări de căldură). Va fi posibilă doar oprirea aparatului.

Funcția de blocare devine activă dacă apăsați butonul de blocare taste  timp de cel puțin 2 secunde. Această funcționare este confirmată de un semnal sonor. După utilizarea cu succes, indicatorul de blocare taste va clipi și arzătorul va fi blocat.

Funcție de temporizator

Funcția de temporizator este realizată în două versiuni:




1. Temporizatorul alarmei (1 - 99 min)

Temporizatorul alarmei poate fi acționat dacă zonele de gătit sunt oprite. Afișajul temporizatorului indică „00” cu un punct intermitent.

Apăsați  pentru a crește timpul sau apăsați  pentru a reduce timpul.


Intervalul este între 0 și 99 minute. Dacă nu se fac reglaje la timpul afișat în decurs de 10 secunde, temporizatorul alarmei este setat și punctul intermitent dispare. După setarea temporizatorului, acesta începe numărătoarea inversă.

Când temporizatorul ajunge la zero, se va emite un semnal, iar afișajul temporizatorului va clipi. Semnalul sonor se va opri automat după 2 minute și/sau prin apăsarea oricărui buton.

Temporizatorul alarmei poate fi modificat sau oprit prin utilizarea butonului de setare temporizator  și/sau a butonului de reducere temporizator . Oprirea plitei apăsând  în orice moment va opri și temporizatorul alarmei.

2. Temporizatorul zonei de gătit (1 - 99 min)

Când plita este pornită, un temporizator autonom poate fi programat pentru fiecare zonă de gătit.

Selectați o zonă de gătit, apoi selectați setarea temperaturii și, în sfârșit, activați butonul pentru setarea temporizatorului , temporizatorul poate fi programat să oprească o zonă de gătit. Există patru LED-uri în jurul temporizatorului, care indică pentru ce zonă de gătit a fost setat temporizatorul.

La 10 secunde după ultima acțiune, afișajul temporizatorului se schimbă în afișajul temporizatorului care urmează (în cazul în care temporizatorul este setat pentru mai multe zone de gătit).

Când timpul s-a scurs, se emite un semnal sonor și afișajul temporizatorului indică „00”, iar LED-ul temporizatorului zonei de gătit aferente se aprinde intermitent. Zona de gătit programată se va opri, iar „H” se va afișa dacă zona de gătit este fierbinte. Semnalul sonor și aprinderea intermitentă a LED-ului temporizatorului se vor opri automat după 2 minute și/sau prin acționarea unui buton.

Soneria

În timpul funcționării plitei, următoarele activități vor fi semnalate printr-o sonerie.

- Activarea normală a butoanelor va fi însoțită de un scurt semnal sonor.
- Acționarea continuă a butoanelor pe o perioadă mai lungă de timp (10 secunde) va fi însoțită de un semnal sonor intermitent, mai lung.

Funcția Boost /de creștere

Pentru a utiliza această funcție, selectați o zonă de gătit și setați nivelul de gătire dorit, apoi apăsați butonul „P” (Boost/Creștere).












Funcția Boost poate fi activată doar dacă este aplicabilă pentru zona de gătit selectată. Dacă funcția de creștere este activă, se afișează un „P” pe afișajul aferent.

Activând funcția de creștere, se poate depăși puterea maximă, caz în care gestionarea integrată a consumului de energie va fi activată.

Reducerea necesară a energiei este indicată prin aprinderea intermitentă a afișajului zonei de gătit corespunzătoare. Aprinderea intermitentă este activă timp de 3 secunde și permite și alte adaptări ale setărilor înainte de reducerea energiei.

Coduri de eroare

Dacă există o eroare, un cod de eroare va fi afișat pe afișajele arzătoarelor.

E1	Ventilatorul de răcire este dezactivat. Contactați un agent de service autorizat.
E3	Tensiunea de alimentare este diferite de valorile nominale. Opriți plita apăsând butonul  , așteptați până dispare simbolul „H” pentru toate zonele; porniți plita apăsând butonul  și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
E4	Frecvența de alimentare este diferite de valorile nominale. Opriți plita apăsând butonul  , așteptați până dispare simbolul „H” de pe toate zonele, porniți plita apăsând butonul  și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, scoateți și reintroduceți în priză ștecherul aparatului. Porniți plita apăsând  și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
E5	Temperatura internă a plitei este prea mare, opriți plita apăsând butonul  și lăsați arzătoarele să se răcească.
E6	Eroare de comunicare între panoul de control și arzător. Contactați un agent de service autorizat.
E7	Senzorul de temperatură a bobinei este dezactivat. Contactați un agent de service autorizat.
E8	Senzorul de temperatură a răcitorului este dezactivat. Contactați un agent de service autorizat.
EA	Eroare de saturare bobină mare. Opriți plita apăsând butonul  , porniți plita apăsând butonul  și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
EC	Eroare tensiune de alimentare. Opriți plita apăsând butonul  , porniți plita apăsând butonul  și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
C1-C8	Alertă microprocesor. Opriți plita apăsând butonul Pornit/Oprit, porniți plita apăsând butonul  și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.

VII. CURATARE SI INTRETINERE

⚠ Avertisment: Opriți plita și lăsați-o să se răcească înainte de a efectua curățarea.

Instrucțiuni generale

- Verificați dacă materialele de curățare sunt adecvate și recomandate de producător, înainte de a fi utilizate pe aparat.
- Utilizați agenți de curățare cremă sau agenți de curățare lichizi, care nu conțin particule. Nu utilizați creme caustice (corozive), pulberi abrazive de curățare, burete de sârmă sau unelte dure, deoarece acestea pot deteriora suprafețele aragazului.

🚫 Important: Nu utilizați agenți de curățare care conțin particule, deoarece acestea pot zgâria componentele de sticlă, emailate și/sau vopsite ale aparatului.

În cazul în care se varsă lichide, curățați-le imediat, pentru a evita deteriorarea pieselor. Nu utilizați aparate de curățare pe bază de abur pentru curățarea niciunei parti a produsului.

Curatarea sticlei ceramice

- Sticla ceramică rezistă la ustensile grele, însă se poate sparge dacă este lovită cu un obiect ascuțit.

⚠ Avertisment: Plite ceramice - dacă suprafața este fisurată, pentru a evita o posibilă electrocutare, opriți aparatul și contactați echipa de service.

🚫 Nu utilizați materiale de curățare destinate pentru oțel, deoarece acestea ar putea deteriora sticla.

- Dacă se utilizează substanțe cu un punct de topire scăzut pentru fundul sau învelișurile vaselor de gătit, acestea pot deteriora plita cu sticlă ceramică.

În cazul în care cad alimente pe bază de zahăr, plastic sau folie de aluminiu pe plita din sticlă ceramică fierbinte, curățați-le de pe suprafața fierbinte cât mai repede posibil și în condiții de siguranță. Dacă aceste substanțe se topesc, pot deteriora plita din sticlă ceramică. Atunci când gătiți preparate cu mult zahăr, cum ar fi gem, aplicați în prealabil un strat dintr-un agent de protecție adecvat, dacă este posibil.

- Praful de pe suprafață trebuie curățat cu o lavetă udă.
- Schimbările de culoare ale sticlei ceramice nu vor afecta structura sau durabilitatea materialului ceramic și nu sunt cauzate de o modificare a materialului.

Schimbările de culoare ale sticlei ceramice pot fi cauzate de o serie de factori:

1. Alimentele vărsate nu au fost curățate de pe suprafață.
2. Utilizarea vaselor incorecte pe plită va determina erodarea suprafeței.
3. Utilizarea unor materiale de curățare neadecvate.

Curățarea părților din oțel inoxidabil (dacă sunt disponibile)

- Ștergeți părțile din oțel inoxidabil cu o lavetă moale, îmbibată doar în apă. Apoi uscați-le bine cu o lavetă uscată.

🚫 Nu curățați părțile din oțel inoxidabil în timp ce sunt încă fierbinți după gătit. Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe oțelul inoxidabil o perioadă îndelungată.

VIII. DEPANARE SI TRANSPORT



Dacă aveți în continuare o problemă cu aparatul după verificarea acestor pași de bază pentru depanare, contactați o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul fișei de control a plitei este negru. Plita sau zonele de gătit nu pot fi pornite.	Nu există alimentare electrică.	Verificați siguranța din locuință pentru aparat. Verificați dacă există o pană de curent, încercând alte aparate electronice.
Plita se oprește în timpul utilizării și un simbol „F” clipește pe fiecare afișaj.	Comenzile sunt umede sau există un obiect așezat pe ele.	Uscați comenzile sau îndepărtați obiectul.
Plita se oprește în timpul utilizării.	Una dintre zonele de gătit a rămas pornită prea mult timp.	Puteți folosi din nou zona de gătit repornind-o.
Comenzile plitei nu funcționează și LED-ul pentru blocarea de siguranță este aprins.	Blocarea de siguranță este activă.	Dezactivați blocarea de siguranță.
Vasele de gatit fac zgomot în timpul gătitului sau plita emite un sunet ca un clic în timpul gătitului.	Acest lucru este normal la vasele de gătit pentru plite cu inducție. Acest lucru este cauzat de transferul de energie de la plită la vasele de gătit.	Acest lucru este normal. Nu există riscuri pentru plită sau vasele de gătit.
Simbolul „U” se aprinde pe afișajul uneia dintre zonele de gătit.	Nu există nicio tigaie pe zona de gătit sau tigaia nu este adecvată.	Folosiți o tigaie adecvată.
Nivelul de putere 9 sau „P” este redus automat. Dacă selectați nivelul de putere „P” sau 9 la două zone de gătit, care se află pe aceeași parte, simultan.	Nivelul de putere maxim pentru două zone este atins	Utilizarea ambelor zone la nivelul de putere „P” sau 9 ar depăși nivelul de putere maxim permis pentru cele două zone.

Transport

Dacă trebuie să transportați produsul, utilizați ambalajul original al produsului și transportați-l folosind carcasa sa originală. Respectați semnele de transport de pe ambalaj. Fixați cu bandă toate componentele independente de produs, pentru a preveni deteriorarea produsului în timpul transportului.

Dacă nu aveți ambalajul original, pregătiți o cutie de transport astfel încât aparatul, în special suprafețele exterioare ale produsului, să fie protejate împotriva amenințărilor externe.

IX. SPECIFICATII TEHNICE

Tip ochi		Electric
Număr de zone de gătire		4
Tehnologie de încălzire-1		Inductie
Dimensiune-1	cm	Ø16,0
Consum de energie-1	Wh/kg	182,0
Tehnologie de încălzire-2		Inductie
Dimensiune-2	cm	Ø16,0
Consum de energie-2	Wh/kg	182,0
Tehnologie de încălzire-3		Inducție
Dimensiune-3	cm	Ø21,0
Consum de energie-3	Wh/kg	182,0
Tehnologie de încălzire-4		Inducție
Dimensiune-4	cm	Ø21,0
Consum de energie-4	Wh/kg	182,0
Consumul de energie al ochiului	Wh/kg	182,0

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice**Ochi**

- Utilizați vase de gătit ce au bază dreaptă.
- Utilizați vase de gătit cu dimensiunea corespunzătoare.
- Utilizați vase de gătit cu capac.
- Minimizați cantitatea de lichid sau de grăsime.
- În momentul când lichidele încep să fiarbă, reduceți setarea.



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de " timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubea barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avnd numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

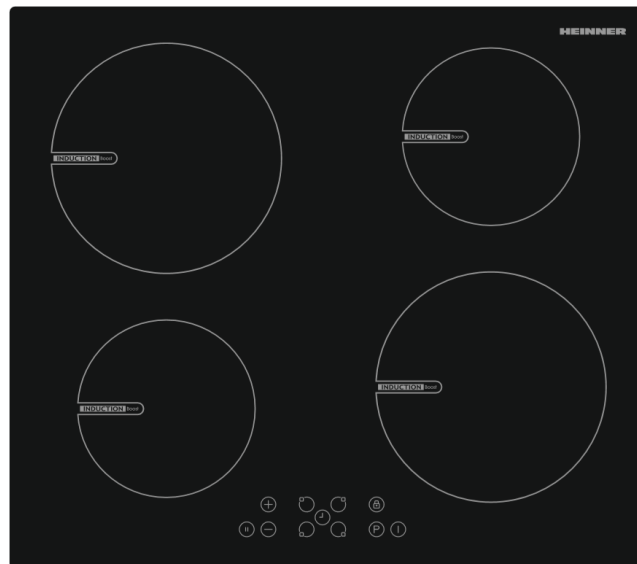
Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

BUILT IN HOB

Model: HBHI-V594BTC



- Built-In Hob, 4 Induction zones

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. CONTENT OF YOUR PACKAGE



- Induction Hob
- User manual
- Warranty card

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

III. SAFETY PRECAUTIONS

1. Safety instructions

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General safety warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

▲ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

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


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

▲ ▲ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

▲ ▲ WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.


 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 Installation warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 During use

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
-  Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.


- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

1.4 During cleaning and maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

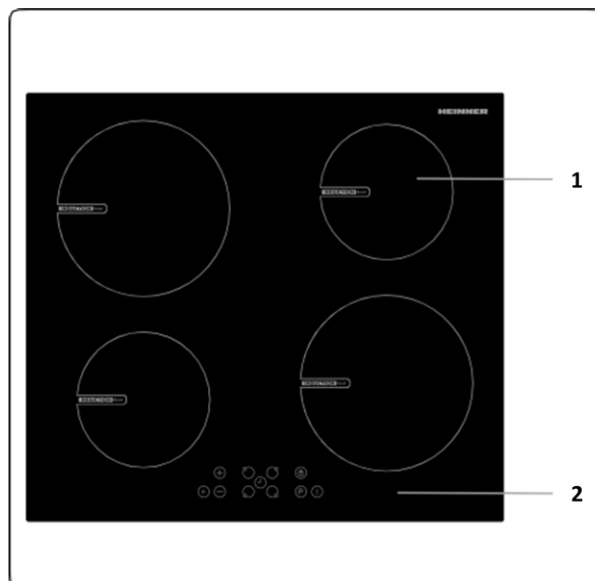
This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous. The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

IV. PRODUCT DESCRIPTION

 **Important:** specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below:

List of components

1. Induction zone
2. Control Panel



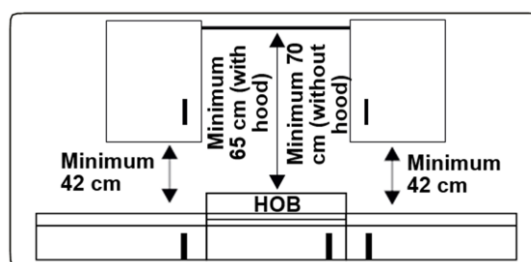
V. INSTALLATION

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc).

Instructions for the installer. General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



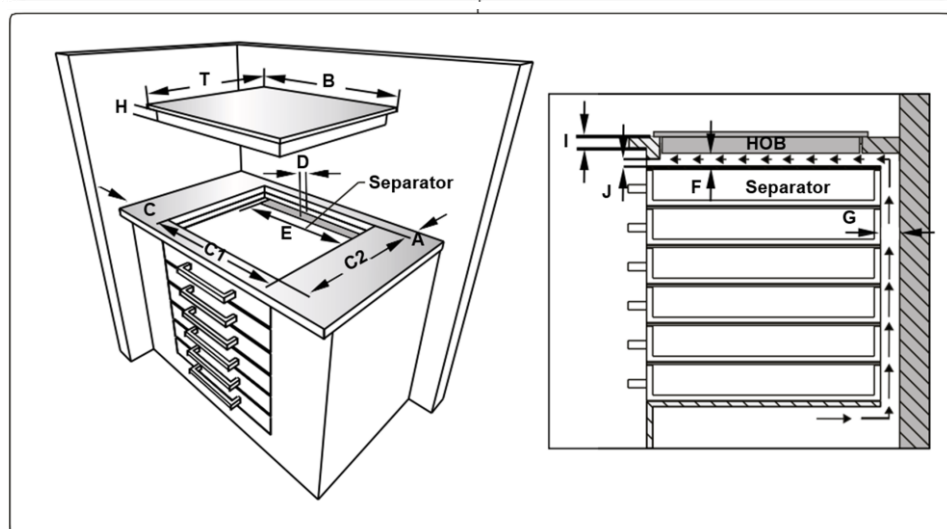
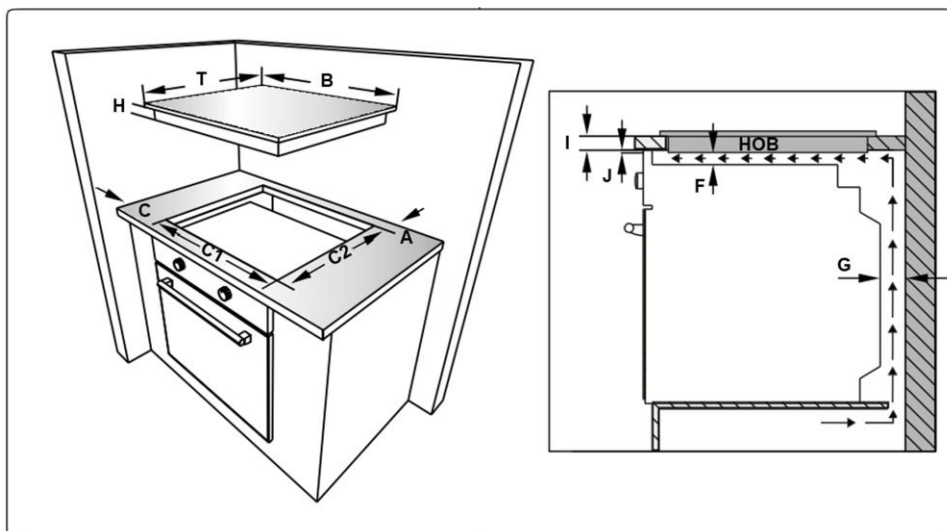
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

Installation of the hob

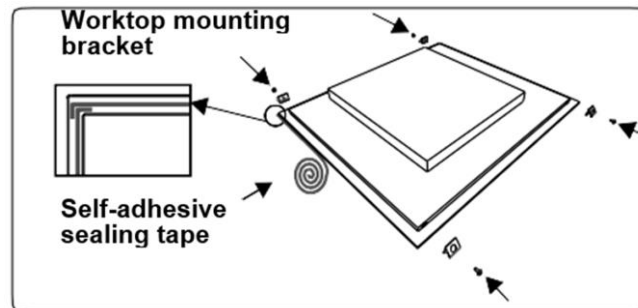
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self- adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



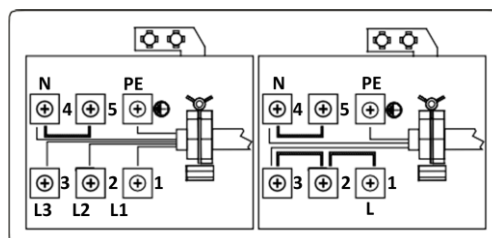
- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.
- Insert the appliance into the aperture.

Electrical connection and safety

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.





VI. USING THE PRODUCT

Hob Controls. Induction zone.

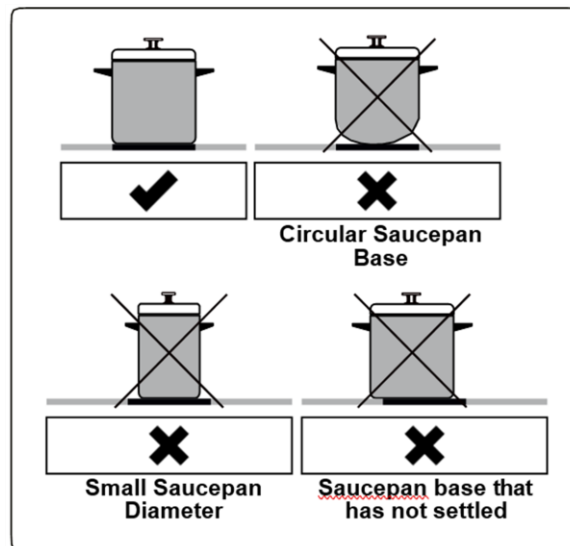
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

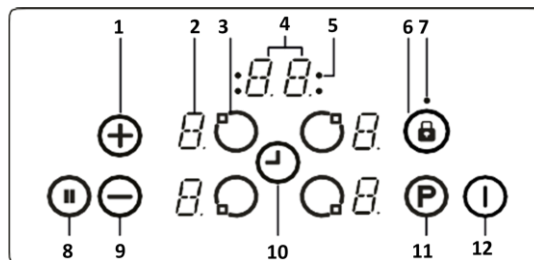
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.

- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1 - Increase heat setting/timer
- 2 - Heater display
- 3 - Heater selection
- 4 - Timer display
- 5 - Timer function cooking zone indicators
- 6 - Key lock
- 7 - Key lock indicator
- 8 - Smart pause
- 9 - Decrease heat setting/timer
- 10 - Timer selection
- 11 - Boost
- 12 - On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/ OFF button ①. All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing ①.

The ON/OFF button ① always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button ⊕ or decrease heat setting button ⊖. The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the ⊖ button, turn the temperature down to "0". (Pressing the ⊕ and ⊖ buttons simultaneously also turns the temperature to "0"). If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the ① button.

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch. After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level. If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press **⏸** to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and “**II**” will appear at all displays.

Press **⏸** again to deactivate Smart Pause. “**II**” will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button **⊕** and decrease heat setting button **⊖** and then press the increase heat setting key **⊕** again. “**L**” indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used (if a cooking zone is in the hot condition, “**L**” and “**H**” will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button **⊕** and decrease heat setting button **⊖** and then press the decrease heat setting button **⊖** again. “**L**” will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.



The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function




The timer function is available in two versions, as follows.

Minute Minder Timer (1 - 99 min)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Press  to increase the time or press  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  and/or the decrease timer button . Switching off the hob by touching at any time  will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “**P**” (Boost) button.












The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “**P**” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes

If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.

E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing on/off button  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing and continue to use on/off button  . If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing on/off button  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing and continue to use  . If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use it. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing on/off button  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button  , switch the hob on by pressing on/off button  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button  , switch the hob on by pressing on/off button  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

VII. CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Warning: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

🚫 Important Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

⚠ Warning: Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

🚫 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)


- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

🚫 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

X. TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorized service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The  symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community

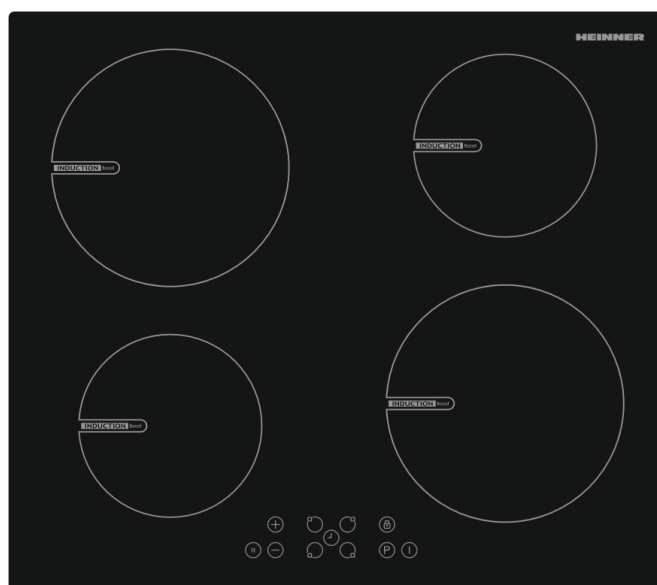
Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

HEINNER

Вграден плот
Модел: HBHI-V594BTC



- Вграден плот, 4 индукционни зони

Благодарим Ви, че избрахте този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ





Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ

- Вграден плот
- Наръчник за потребителя
- Гаранционна карта

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно всички инструкции преди да започнете работа с уреда и ги запазете на удобно място за бъдещи справки.
- Този наръчник е предназначен за повече от един модел. Поради тази причина е възможно притежаваният от Вас уред да не разполага с някои от описаните функции и характеристики. Ето защо е важно да обръщате специално внимание на изображенията, докато го четете.

1.1 Общи предупреждения за безопасност

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да работят с него по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и профилактиката не бива да се изпълняват от деца без родителски надзор.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите огъня с вода! Вместо това, изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

▲ **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. При краткотрайно готвене, процесът трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не оставяйте предмети върху плота.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случай че покритието се спуска, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещят.
- След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез прибора за управление. Не разчитайте на детектора за съдове.
- При моделите, разполагащи с капак на нагреваемите плотове, почиствайте разсипаната храна преди употреба и изчаквайте уреда да се охлади, преди да затворите капака.
- Не използвайте този уред с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.

- При почистване на повърхностите не използвайте абразивни препарати или телени гъби. Стъклото на вратата и покритията могат да се надраскат и повредят.
- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт могат да бъдат изпълнявани единствено от лица с подходяща техническа квалификация. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице, могат да бъдат опасни. Не изменяйте и не модифицирайте параметрите на уреда по никакъв начин. Възможно е при използване на неподходящи ограничители за плот да възникнат произшествия.
- Преди да свържете уреда се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както исилата и честотата на подаваното напрежение) са съвместими с неговите спецификации.

Спецификациите на този уред са посочени върху етикета.

⚠ ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба. Той не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).

- Предприети са всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност. Почистването трябва да бъде изпълнявано с повишено внимание, тъй като стъклото може да се надраска и спуга. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Проверете дали захранващият кабел не е притиснат или повреден по време на монтажа. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Моля, не допускайте деца и животни в близост до уреда.
- Докато използвате индукционния плот, внимавайте в близост да няма предмети, чувствителни към магнитно поле (напр. Кредитни И дебитни карти, часовници и др.). Силно се препоръчва лицата с изкуствен водач на сърцето да се консултират с кардиолог преди да използват нагревател с индукционно действие.

1.2 предупреждения при монтаж

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
 - Уредът трябва да бъде монтиран от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощени лица.
 - Докато разопаковате уреда, проверете дали при неговото транспортиране не са възникнали повреди. В случай че установите такива, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз.
- Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.

- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или висока влажност.
- Мебелите и предметите, разположени около уреда (напр. шкафове), трябва да издържат на температури от 100°C и повече.
- По време на работа температурата на долната повърхност на плота може да се повиши, ето защо под него трябва да бъде монтиран борд.

1.3 по време на употреба

- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.




Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Вместо това, изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

- В случай че продуктът няма да бъде използван за продължителен период, изключете основния прибор за управление. Когато уредът не се използва, дръжте вентила за газ изключен.
- Поставяйте тиганите винаги в центъра на зоната за готвене, като завъртате дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат бутнати.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).

1.4 почистване и профилактика

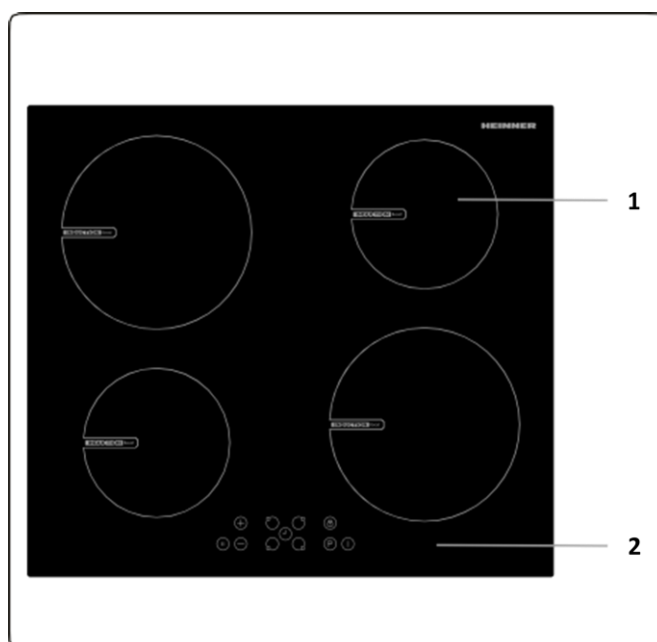
- Преди действия по почистване и профилактика проверявайте дали уредът е изключен от електрическото захранване.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- За поддържане на ефективна и безопасна експлоатация, Ви препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и в случай на нужда да се свързвате единствено с наши упълномощени сервизни представители

IV. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

 **Важно:** Спецификациите на продукта могат да се азличават, а външният му вид да не съвпада с показаното в изображенията по-долу.

Списък на компонентите

1. Индукционна зона
2. Панел за управление



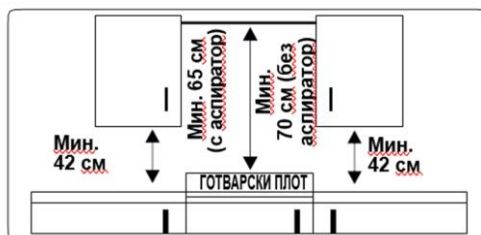
V. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби

- При неправилен монтаж съществува опасност от физическо нараняване и повреда на имущество, за които производителят не поема отговорност. В този случай гаранцията няма да бъде валидна.
- Преди пристъпване към монтаж се уверете, че местните условия за разпространение на енергия и газ (силата и честотата на подаваното напрежение и естеството и налягането на газта) съответстват на настройките на уреда. Начините за настройване на този уред са посочени върху етикета.
- Местните закони, наредби, директиви и стандарти, които са в сила, трябва да бъдат спазвани (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с нормативните изисквания, и т.н.).

2.1 Инструкции за безопасност към лицето, извършващо монтажа

- След като свалите опаковката от уреда и прилежащите аксесоари се уверете, че няма повреди. Ако подозирате за наличието на такива, се свържете незабавно с упълномощен сервизен служител или квалифициран техник, без да използвате устройството.
- Уверете се, че наоколо няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Кухненският плот и останалите мебели около уреда трябва да бъдат устойчиви на температури от 100°C и повече.
- При монтаж на аспиратор или кухненски шкаф върху уреда, е необходимо да бъдат спазени безопасните отстояния, посочени по-долу.



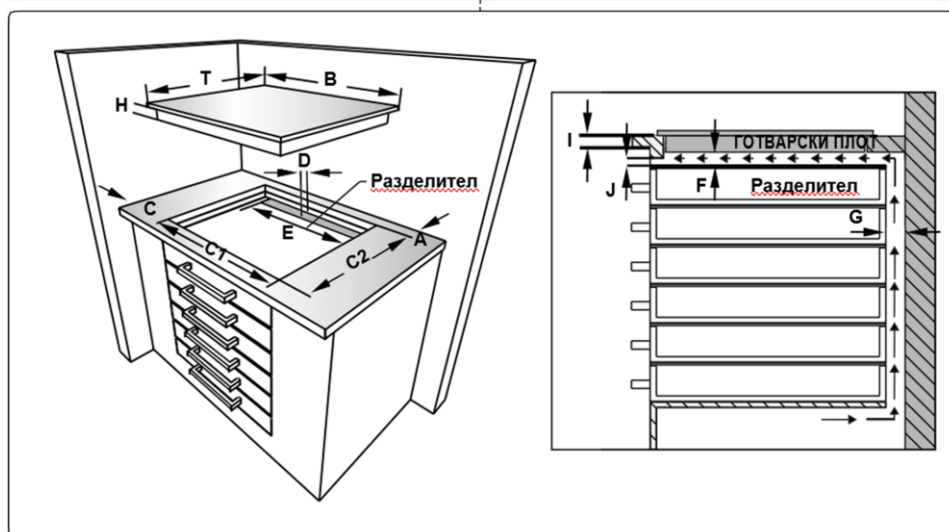
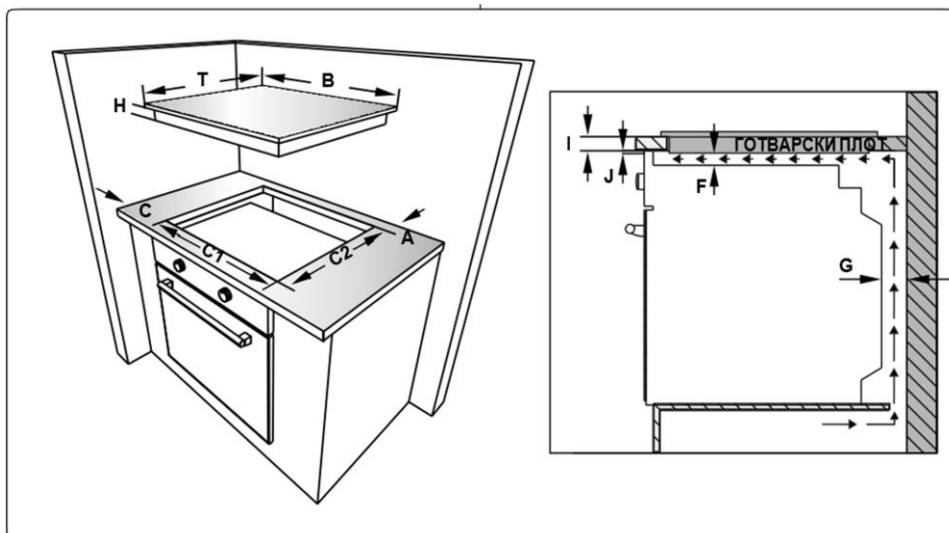
- Уредът не трябва да бъде монтиран непосредствено върху съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня.
- В случай че дъното на уреда може да бъде достигнато с ръка, е необходимо да бъде поставена преграда от подходящ материал, така че достъпът до него да бъде ограничен.
- Ако плотът е монтиран върху фурна, тя трябва да разполага с вентилатор за охлаждане.
- Индукционният плот трябва бъде добре вентилиран. Не позволявайте входните и изходните въздушни отвори да бъдат запушени.

Монтаж

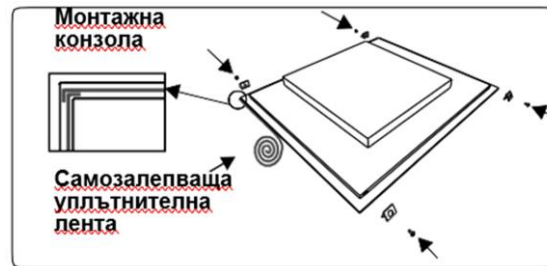
Уредът е снабден с комплект за монтаж, включващ самозалепващо уплътнение, фиксиращи конзоли и винтове.

- Отрежете отвор с размери, посочени в изображението. Отворът трябва да бъде разположен върху кухненския плот така, че след като монтажът бъде изпълнен, да са спазени посочените изисквания.

В (мм)	590	мин. А (мм)	50
Т (мм)	520	мин. С (мм)	50
Н (мм)	56	мин. Е (мм)	500
С1 (мм)	560	мин. F (мм)	10
С2 (мм)	490	G (мм)	20
D (мм)	50	I (мм)	38
J (мм)	5		



- Залепете предоставената лента за уплътнение около цялата дължина на долната страна на плота. Не разтягайте лентата.



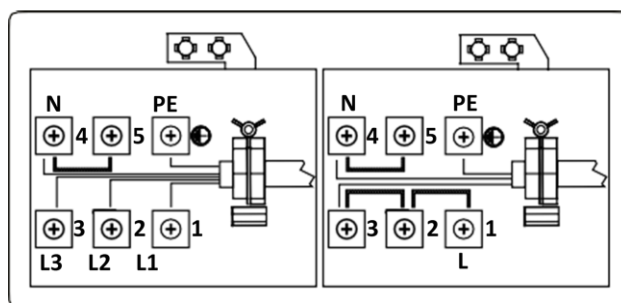
- Завийте четирите монтажни конзоли в страните на продукта.
- Поставете уреда в отвора.

Свързване към електрическата мрежа и безОпаснОст

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Свързването към електрическата мрежа трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен служител или квалифициран електротехник, в съответствие с инструкциите от настоящия наръчник при спазване на местните разпоредби.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

- Преди да пристъпите към свързване на уреда, проверете дали номиналното напрежение, посочено върху идентификационната табелка съответства с входящото напрежение на мрежата и се уверете, че окабеляването в дома Ви може да издържи посочената за уреда мощност (върху същата табелка).
- По време на монтажа трябва да бъдат използвани единствено изолирани проводници. При неправилно свързване уредът може да бъде повреден. Ако захранващият кабел е неизправен и се нуждае от замяна, се обърнете към лице, притежаващо съответната квалификация.
- Не използвайте адаптери, разклонители и/или удължители.
- Захранващият кабел не трябва да се доближава до горещите части на уреда, да се прегъва и да се притиска. В противен случай е възможно да бъде повреден, което би породило опасност от късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа със щепсел, е необходимо да бъде изпълнено свързване посредством прекъсвачи на всички полюси, с минимален отвор за контакт от 3 мм, при спазване на всички изисквания за безопасност.
- Превключвателят с предпазител трябва да е лесно достъпен, след като уредът бъде монтиран.
- Проверете дали всички свързващи елементи са затегнати добре.
- Фиксирайте захранващия кабел с помощта на скобата, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е разположено върху нея.





VI. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

ПрибОри за управление Индукционна зона

Данните, показани в таблицата по-долу служат само за информация.

Настройки	Използва се за
0	Изключване на елемент
1-3	Деликатно затопляне
4-5	Леко къкрене, бавно затопляне
6-7	Бързо затопляне, варене
8	Варене, сотиране и изпичане на коричка
9	Максимална топлинна стойност
P	Функция усилване

Съдове за готвене

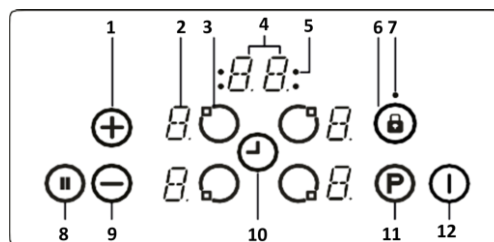
- Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно с добро качество, изработени от емайлирана стомана, чугун или неръждаема стомана. Качеството и съставът на използваните съдове оказват пряко въздействие върху ефективността на приготвяне на храната.
- Не използвайте съдове с изпъкнало или вдлъбнато дъно. Съдове от алуминий, неръждаема стомана с не феромагнитно дъно, стъкло, мед, месинг, керамика и порцелан не са подходящи за индукционно нагряване.
- За да проверите дали даден съд може да бъде използван за индукционно готвене, поставете магнит на неговото дъно. Ако магнитът залепне, съдът обикновено е подходящ. Можете да поставите малко вода в него върху нагревателната зона, като зададете максимална мощност. Водата трябва да се затопли за няколко секунди.
- Възможно е при използване на някои тигани да чуete определени шумове. Това се дължи на техния дизайн и не се отразява върху работата или безопасността на плота.
- За постигане на най-висока ефективност, тиганът трябва да бъде поставен в центъра на нагревателната зона.
- Ако след задаване на ниво на мощност, поставеният съд е неподходящ или върху нагревателната зона няма съд за готвене, символът  премигва върху дисплея. Нагревателната зона ще бъде изключена автоматично след 2 минути.
- Ако върху нагревателната зона бъде поставен подходящ съд, символът  ще изчезне, а процесът на готвене ще продължи при избраното ниво на мощност
- За оптимална енергийна ефективност, диаметърът на основата на съда за готвене трябва да съвпада с нагревателната зона.

- Минималният диаметър на съда за нагревателни зони от 160 мм трябва да бъде 120 мм, за нагревателни зони от 210 мм – 140 мм и за нагревателни зони от 290 мм – 160 мм.



Този уред се управлява чрез натискане на бутони, а успешното задаване на функции се потвърждава върху дисплея или чрез аудио сигнали.

Сензорен модул за управление



- 1 - Увеличаване на стойността на температурата/таймера
- 2 - Дисплей на нагревател
- 3 - Избор на нагревател
- 4 - Дисплей на таймера
- 5 - Индикатори за функция таймер и нагревателни зони
- 6 - Заклучване на бутоните
- 7 - Индикатор за заключване на бутоните
- 8 - Смарт пауза
- 9 - Намаляване на стойността на температурата/таймера
- 10 - Избор на таймер
- 11 - Усилване
- 12 - Вкл./Изкл

Използвайте подходящи съдове върху индукционните нагревателни зони. При включване в електрическата мрежа, всички дисплеи светват за кратко. След това плотът преминава в режим на готовност за работа. Плотът се управлява посредством натискане на подходящия електронен бутон. Всяко натискане на бутон е последвано от аудио сигнал.

Включване

Уредът се включва с помощта на бутон ВКЛ./ИЗКЛ ①. Върху дисплеите на всички нагревателни зони ще бъде показан статичен символ "0" с премигваща точка долу вдясно. Ако в рамките на 20 секунди не бъде избрана нагревателна зона, плотът ще се изключи автоматично.

Изключване

Плотът може да бъде изключен по всяко време с натискане на ①. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ ① винаги е с приоритет при изключването на уреда.

Включване на нагревателните зони

Натиснете бутона за нагревателната зона, която желаете да използвате. Върху дисплея на избрания нагревател ще светне точка, а премигващите точки на всички останали нагреватели ще изгаснат. Топлинната стойност може да бъде зададена чрез бутона за увеличаване ⊕ или намаляване на температурата ⊖. Елементът е готов за работа. За най-бързо загряване на течност изберете желаната топлинна стойност, след което докоснете бутон "P" за активиране на функцията за топлинно усилване.

Изключване на нагревателните зони

Изберете елемента, който желаете да изключите, с помощта на съответния бутон за избор на нагревател. Намалете температурата до "0", като използвате бутон ⊖. Освен това, при едновременно натискане на бутони ⊕ и ⊖, топлинната стойност се намалява до "0". Ако нагревателната зона е нагорещена, вместо "0", ще бъде изписано "H".

Изключване на всички нагревателни зони

За едновременно изключване на всички нагревателни зони, натиснете бутон ①. Докато уредът се намира в режим на готовност, всички нагорещени нагревателни зони са обозначени със символ "H".

Индикатор за остатъчна топлина


Индикаторът за остатъчна топлина показва, че стъклокерамичното покритие е нагорещено и е опасно да бъде докосвано. След изключване на нагревателната зона, съответният дисплей продължава да показва "H", докато температурата на нейната повърхност стане безопасна за докосване.


Смарт пауза

Активирането на тази функция намалява мощността на всички включени нагреватели.

При деактивиране на функцията смарт пауза, нагревателите автоматично се връщат към предишната си температурна настройка.

В случай че функцията не бъде деактивирана, плотът ще се изключи автоматично след 30 минути.

За активиране на смарт пауза натиснете . Мощността на всички активирани нагреватели ще бъде намалена до ниво 1 и върху всички дисплеи ще бъде изписано "II".




Натиснете  още веднъж за деактивиране на функцията. Символът "II" ще изчезне и всички нагреватели ще продължат да работят на предишния режим на работа.

Функция за изключване с цел безопасност

Нагревателните зони ще бъдат изключени автоматично след определен времеви период, ако настройката не бъде променена. Всяка промяна в съответната нагревателна зона връща времетраенето до първоначалната му стойност. Същата се определя от избраната температурна настройка, както е показано по-долу.

Температурна настройка	Изключване с цел безопасност след
1-2	6 часа
3-4	5 часа
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Заклучване против деца

Функцията за заключване против деца може да бъде активирана, след като уредът бъде включен. За да направите това, натиснете едновременно бутоните за увеличаване  и намаляване  на температурната стойност, след което отново натиснете бутона за увеличаване на температурата .

При визуализиране на символа "L" (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променяни. Ако някоя от нагревателните зони е нагорещена, символите "L" и "H" ще се редуват. Плотът ще остане в това положение, докато не бъде отключен, дори и ако уредът е рестартиран.

За деактивиране на заключването против деца включете плота. Натиснете едновременно бутоните за увеличаване ⊕ и намаляване ⊖ на температурна стойност, след което отново натиснете бутона за намаляване на температурата ⊖. Символът "L" ще изчезне и уредът ще се изключи.

Заключване на бутоните

Функцията за заключване на бутоните се използва като "безопасен режим" по време на работа с уреда. След като бъде активирана, няма да могат да се правят никакви корекции с помощта на бутоните (напр. на топлинна стойност). Единственото действие, което може да бъде предприето, е изключване на уреда.

Функцията за заключване на бутоните се активира при натискане и задържане на бутон **Заключване на бутоните** ⊕ за поне 2 секунди. Действието се потвърждава чрез звуков сигнал. При успешно изпълнение Индикаторът за заключване на бутоните премигва, след което уредът е заключен.

Функция таймер

Функцията таймер е налична в два варианта:

Таймер за минутно напомняне (1 – 99 мин)

Таймерът за минутно напомняне може да бъде активиран при изключени зони за готвене. Дисплеят на таймера показва "00" с премигваща точка.

Натиснете бутона за увеличаване ⊕ или намаляване ⊖ стойността на таймера. Диапазонът за задаване на настройката е между 0 и 99 минути. Ако в следващите 10 секунди не бъде извършена никаква корекция в показаното времетраене, таймерът за минутно напомняне ще бъде активиран, а премигващата точка ще изчезне. След като таймерът бъде зададен, ще започне отброяване.

След достигане на нула, прозвучава аудио сигнал и дисплеят на таймера започва да премигва. Аудио сигналът се изключва автоматично след 2 минути или при натискане на някой от бутоните.

Таймерът за минутно напомняне може да бъде променен или изключен по всяко време чрез натискане на бутона за настройка на таймера ⊕ и/или бутона за намаляване ⊖ на неговата стойност. Изключването на плота чрез докосване на ⊕ ще изключи и таймера за минутно напомняне.

Таймер на нагревателна зона (1 - 99 мин):

При включен плот, за всяка една от нагревателните зони може да бъде програмиран отделен таймер.

Изберете нагревателна зона, след това задайте температурна стойност и накрая активирайте бутона за настройка на таймера (⏵). Таймерът може да бъде програмиран за изключване на определена нагревателна зона. Около таймера са разположени 4 LED индикатора, служещи за обозначаване на нагревателните зони, за които има активиран таймер.

10 секунди след последното действие дисплеят на таймера преминава към следващия таймер, който изтича (в случай че е програмирана повече от една нагревателна зона).

След изтичане на зададеното времетраене прозвучава сигнал, върху дисплея на таймера се изписва "00", а LED индикаторът на програмираната нагревателна зона започва да премигва. Съответната зона се изключва, а ако е нагорещена върху дисплея се изписва "H".

Звуковият сигнал и премигващият LED индикатор се изключват автоматично след 2 минути или при натискане на някой от бутоните.

Звукова сигнализация

При включен плот следните действия се обозначават със звуков сигнал:

- Стандартно активиране на бутон – къс звуков сигнал.
- Непрекъснато въздействие върху бутоните за продължителен период от време (10 секунди) – продължителен прекъснат звуков сигнал.

Функция усилване







За да използвате тази функция, изберете нагревателна зона и задайте желаната температурна стойност, след което натиснете бутон "P" (усилване). Функция усилване може да бъде активирана единствено ако е приложима за избраната нагревателна зона. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът "P".

При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. В този случай вграденото управление на мощността ще бъде задействано.

Необходимостта от намаляване на мощността се означава чрез премигване на дисплея на съответната нагревателна зона. То продължава 3 секунди и позволява промени в настройките преди активиране на намаляването на мощността.

Кодове за грешка

При възникване на грешка, върху дисплеите на нагревателите се изписват изброените кодове.

E1	Вентилаторът за охлаждане не се включва. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E3	Захранващото напрежение се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон  , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота с бутон  , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
E4	Честотата на подаваното захранване се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон  , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота с бутон  , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, изключете уреда от електрическата мрежа, след което го включете отново. Включете плота чрез бутон  и продължете с използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
E5	Вътрешната температура на плота е прекалено висока. Изключете уреда чрез бутон  и изчакайте, докато нагревателите изстинат.
E6	Грешка при предаването на командите от панела за управление към нагревателите. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E7	Температурният сензор на бобината не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E8	Температурният сензор на охладителя не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
EA	Грешка от пренасищане на бобината. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
EC	Грешка от захранващото напрежение. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
C1-C8	Предупредителен сигнал за микропроцесора. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

VII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.



Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните или боядисани части на уреда.

- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.



Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на керамичното стъкло

Керамичното стъкло може да издържи тежки прибори, но може да се счупи, ако се удари с остър предмет.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Керамични готварски плотове – ако повърхността е напукана, за да избегнете възможен токов удар, изключете уреда и се обадете за сервизно обслужване.

- Използвайте кремообразен или течен почистващ препарат за почистване на витрокерамичното стъкло. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.



Не използвайте почистващи материали, предназначени за стомана, тъй като те може да повредят стъклото.

- Ако за основата или покритието на готварски уреди се използват вещества с ниска точка на топене, те може да повредят тъклокерамичния плот. Ако върху стъклокерамичния плот падне пластмаса, алуминиево фолио, захар или захарни храни, изстържете ги от горещата повърхност възможно най-бързо и най-безопасно. Ако тези вещества се разтопят, могат да увредят стъклокерамичния плот. Когато готвите продукти с голямо съдържание на захар, като сладко, предварително нанесете слой от подходящо защитно средство, ако е възможно.

- Прахът по повърхността може да се почисти с мокра кърпа.
- Промените в цвета на керамичното стъкло няма да засегнат структурата или издръжливостта на керамиката и не се дължат на промяна в материала.

Промените в цвета на керамичното стъкло може да се дължат на редица причини:

1. Разлята храна не е била почистена от повърхността.
2. Използването на неподходящи съдове върху котлона ще разруши повърхността.
3. Използване на неподходящи почистващи материали.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.



Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.



Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

VII. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОТИРАНЕ



Ако след проверката на всички посочени стъпки все още имате проблеми с уреда, е необходимо да се свържете с упълномощен сервизен служител или квалифицирано техническо лице.

Проблем	Възможна причина	Разрешение
Дисплеят на картата за управление на плота не показва нищо. Плотът или нагревателните зони не се включват.	Няма захранване.	Проверете предпазителя. Проверете дали електрозахранването не е прекъснато, като опитате да включите други електронни устройства.
Плотът се изключва по време на работа и върху всеки от дисплеите започва да премигва символът "F".	Приборите за управление са мокри или върху тях има предмет.	Подсушете приборите за управление и отстранете предмета.
Плотът се изключва по време на работа.	Някоя от нагревателните зони е била включена за твърде продължителен период.	Можете да използвате нагревателната зона отново, като просто я включите.
Приборите за управление на плота не функционират и светлинният индикатор за заключване против деца е активиран.	Функцията за заключване против деца е активирана.	Изключете функцията за заключване против деца.
По време на готвене съдовете издават звуци или от плота се чува звук, наподобяващ почукване.	Това е нещо обичайно за процеса на готвене с индукция. Причината за звуците е прехвърлянето на енергия от плота към съдовете.	Това е нормално. Не съществува опасност нито за плота, нито за готварските съдове.
Символът "U" светва върху дисплея на някоя от нагревателните зони.	Върху нагревателната зона няма поставен съд или съдът е неподходящ.	Използвайте подходящ съд.
Ниво на мощност 9 или "P" е намалено автоматично. Това се случва ако изберете едновременно ниво на мощност "P" или 9 за 2 нагревателни зони, от една и съща страна.	Максималното ниво на мощност за двете зони е достигнато.	При едновременна работа с нива на мощност "P" или 9, допустимата максимална мощност за двете зони би била надвишена.

Транспортиране

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

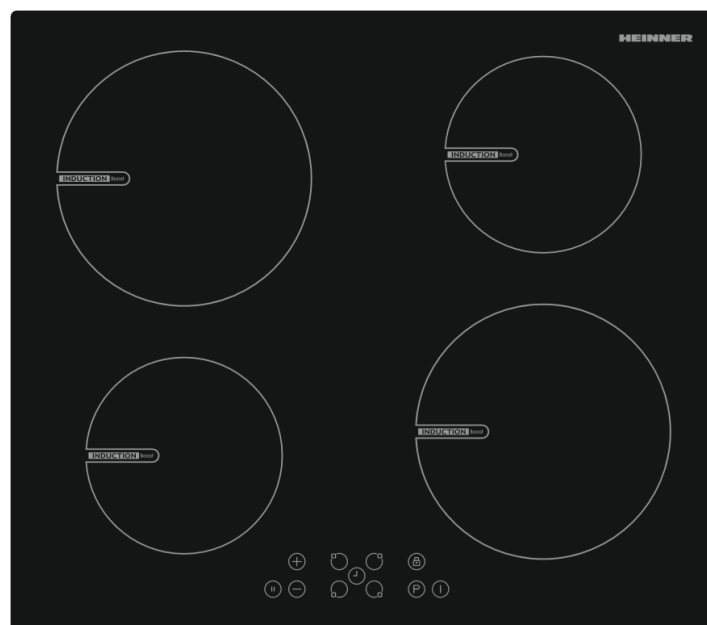
Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro, www.heinner.com

HEINNER

Beépíthető főzőlap
Modell: HBHI-V594BTC



- Beépíthető főzőlap, 4 indukciós zóna

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETÉS






A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- Beépíthető főzőlap
- Használati kézikönyv
- Garancialevél

Icon	Type	Meaning
	FIGYELMEZTETÉS	Súlyos, akár halálos sérülés veszélye
	ÁRAMÜTÉS KOCKÁZATA	Veszélyes feszültség kockázata
	TŰZ	Figyelmeztetés; Tűzveszélyes / gyúlékony anyagok
	FIGYELEM	Sérülés vagy anyagi kár kockázata
	FONTOS / MEGJEGYZÉS	A készülék helyes üzemeltetése

III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Alaposan olvassa végig a jelen utasításokat a készülék használata előtt, és tartsa kényelmesen elérhető helyen a későbbi használathoz, ha szükséges.
- A jelen kézikönyv közösen készült több modellhez. Az Ön készülékében lehet, hogy nincs meg a jelen kézikönyvben leírt összes funkció. Különösen figyeljen oda az ábrákra a használati útmutató olvasása során.

Általános biztonsági figyelmeztetések

- Jelen készüléket felügyelet mellett használhatják a 8 évesnél idősebb gyermekek és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy gyakorlatlan személyek is, ha elmagyarázták nekik a készülék biztonságos használatát, és megértették az esetleges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezheti gyermek felügyelet nélkül.

▲ FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Óvatosnak kell lenni, hogy elkerülje a forró elemek megérintését. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nem vigyáznak rájuk folyamatosan.

▲ ▲ FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes lehet és tüzet okozhat, ha a tűzhelyet felügyelet nélkül hagyja amikor zsírral vagy olajjal főz. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, ehelyett kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a tüzet pl. fedővel vagy tűzoltó takaróval.

▲ FIGYELEM: A sütés folyamatát figyelemmel kell kísérni. A rövid sütési folyamatok folytonos figyelmet igényelnek.

▲ ▲ FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

▲ ▲ FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése érdekében.

- Az indukciós tűzhelyeknél fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket nem szabad a tűzhely felületére helyezni, mert felmelegedhetnek.
- Az indukciós tűzhelyeknél használat után kapcsolja ki a tűzhely elemet a vezérlőjével. Ne támaszkodjon a serpenyőérzékelőre.
- Azon modelleknél, amelyek tűzhelyfedővel vannak felszerelve, tisztítson le a fedőről minden ráömlött anyagot a használata előtt és hagyja lehűlni a tűzhelyet a fedél lecsukása előtt.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külső távirányító rendszerrel.
- Ne használjon durva súrolószereket vagy éles kaparóeszközt a sütőajtó üvegének vagy más felületeknek a tisztítására. Megkarcolhatják a felületet, és az üveg összetörését vagy a felület megrongálódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
- Az Ön készülékét minden vonatkozó helyi és nemzetközi szabványnak és szabályzásnak megfelelően gyártották.

- A karbantartási és javítási munkákat csak minősített szerviztechnikusok végezhetik el. A beszerelési és javítási munka, amit nem minősített technikus végzett, veszélyes lehet. A készülék specifikációit semmilyen módon ne változtassa meg és ne módosítsa. A nem megfelelő tűzhelyvédők balesetet okozhatnak.

- Mielőtt csatlakoztatja a készülékét, győződjön meg arról, hogy a helyi szolgáltatások feltételei (a gáz fajtája és a gáz nyomása vagy az elektromos feszültség és frekvencia) és a készülék specifikációi kompatibilisek. A készülék specifikációi a címkén láthatók.

⚠ **FIGYELEM:** Ezt a készüléket kizárólag ételek készítésére tervezték, és kizárólag beltéri háztartási használatra szánták. Nem használható semmilyen más célra vagy alkalmazásra, mint pl. nem háztartási használatra vagy kereskedelmi környezetben, illetve a helyiség fűtésére.

- Az Ön biztonsága érdekében minden lehetséges biztonsági intézkedés megtörtént. Mivel az üveg eltörhet, óvatosnak kell lenni a tisztításkor, a karcolás elkerülése érdekében. Kerülje el, hogy a kiegészítők az üveghez ütődjenek vagy koppanjanak.

- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel beszerelés közben nem csípődik be vagy sérül meg. Ha a tápkábel megsérült, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, az ő szerviz képviselőjének, vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.

- Tartsa távol a gyermekeket és az állatokat a készüléktől.

- Amikor az indukciós főzőlap használatban van, tartsa a mágneses mezőkre érzékeny tárgyakat (mint például hitelkártyák, bankkártyák, karórák és hasonló dolgok) távol a főzőlaptól. Erősen javasolt, hogy a szívritmus-szabályozóval élők konzultáljanak a kardiológusukkal az indukciós főzőlap használata előtt.

Beszerelési figyelmeztetések

- Ne működtesse a készüléket annak teljes beszerelése előtt.

- A készüléket egy minősített szerelőnek kell beszerelnie. A gyártó nem felelős olyan károkért, amelyet minősítés nélküli emberek által végzett hibás elhelyezés és beszerelés okozott.

- Amikor a készüléket kicsomagolja, győződjön meg arról, hogy az a szállítás során nem sérült meg. Sérülés esetén ne használja a készüléket, és azonnal lépjen kapcsolatba a minősített szervizszolgálattal. A csomagoláshoz használt anyagok (nylon, tűzések, polisztirolhab stb.)


gyermekekre veszélyesek lehetnek, azonnal össze kell gyűjteni és el kell távolítani azokat.

- Védje készülékét a légkör változásaitól. Ne tegye ki olyan hatásoknak, mint például nap, eső, hó, túlzott páratartalom stb.


- A készüléket (szekrényt) körülvevő anyagoknak képeseknek kell lenniük ellenállni legalább 100°C-os hőmérsékletnek.

- A tűzhely alsó felületének hőmérséklete működés közben megemelkedhet. Ezért be kell szerelni egy deszkát a termék alá.


Használat során

- Működés közben ne tegyen a készülékbe vagy annak környékére éghető vagy robbanásveszélyes anyagokat.
-  Ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül, ha szilárd vagy folyékony olajjal főz. Az lángra kaphat a túl nagy hő hatására. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tüzekre, inkább kapcsolja ki a tűzhelyet, takarja le az edényt a fedőjével vagy tűzoltó takaróval.
- A főzőedényeket helyezze mindig a főzőzóna közepére, és fordítsa a fogantyúkat biztonságos helyzetbe, hogy ne ütközzön bele és ne rántsa le azokat.
- Ha hosszú ideig nem használja a terméket, kapcsolja ki a fő vezérlő kapcsolót. Amikor nem használja a készüléket, akkor is zárja el a gázszelepet.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék vezérlőgombjai, mindig „0” (stop) állásban legyenek, ha nincsenek használatban.

Tisztítás és karbantartás közben

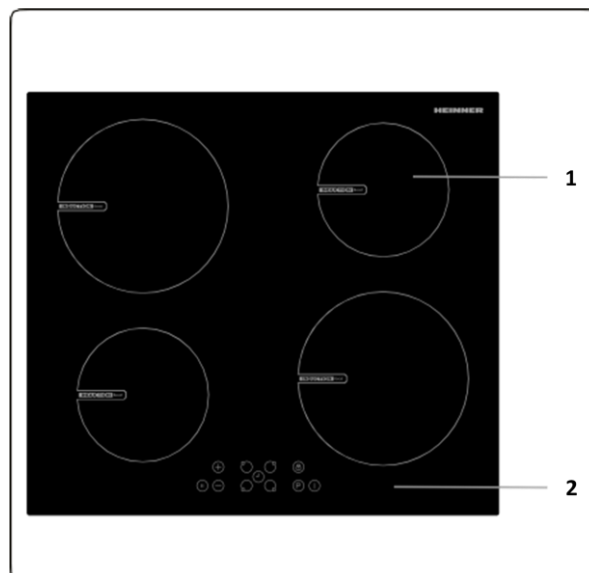
-  Győződjön meg róla, hogy a készülék le van kapcsolva a hálózati áramellátásról, mielőtt bármilyen tisztítást vagy karbantartást végezne.
- Ne távolítsa el a vezérlő gombokat a vezérlőpanel megtisztításához.
- Készüléke hatékonyságának és biztonságának fenntartása érdekében azt javasoljuk, hogy szükség esetén mindig eredeti pótalkatrészeket használjon és csak a minősített szervizt hívja, ha szükséges.

IV. TERMÉK FUNKCIÓI

 **Fontos:** A termékhez való specifikációk változóak és az Ön készülékének külső megjelenése eltérhet az alábbi ábrákon láthatótól.

Alkatrészek listája

1. Indukciós zóna
2. Vezérlőpanel



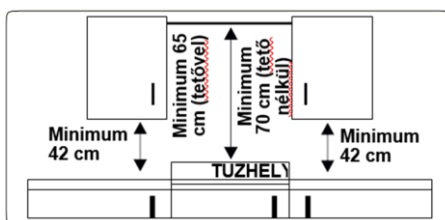
V. BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

▲ FIGYELMEZTETÉS: A készüléket egy minősített szerviz munkatársának vagy szakképzett szerelőnek kell beszerelnie ezen útmutató utasításai szerint, az aktuálisan érvényben lévő helyi szabályozásoknak megfelelően.

- A helytelen beszerelés sérülést és kárt okozhat, amelyért a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia nem lesz érvényes.
- A beszerelés előtt, győződjön meg arról, hogy a helyi szolgáltatások feltételei (elektromos feszültség és frekvencia és/ vagy a gáz fajtája és a gáz nyomása) és a készülék beállításai kompatibilisek egymással. A készülék beállítási feltételei a címkén láthatók.
- Az országban hatályos törvényeket, rendeleteket, irányelveket és szabványokat be kell tartani (biztonsági szabályozások, szabályozásoknak megfelelő újrahasznosítás stb).

Beszerelési utasítások

- Miután eltávolította a csomagolóanyagot a készülékről és tartozékairól, győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült. Ha bármilyen sérülést gyanít, ne használja, és azonnal keresse fel egy minősített szerviz munkatársát vagy szakképzett szerelőt.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek a közelben gyúlékony vagy éghető anyagok, például függönyök, olaj, ruha stb., amelyek meggyulladhatnak.
- A készüléket körülvevő munkalapnak és bútorzatnak olyan anyagból kell lennie, amely ellenáll 100°C-nál magasabb hőmérsékletnek.
- Ha a készülék fölé páraelszívó vagy bármilyen szekrény van beszerelve, a főzőlap és bármilyen szekrény/páraelszívó közötti biztonsági távolság meg kell feleljen az alábbiaknak.



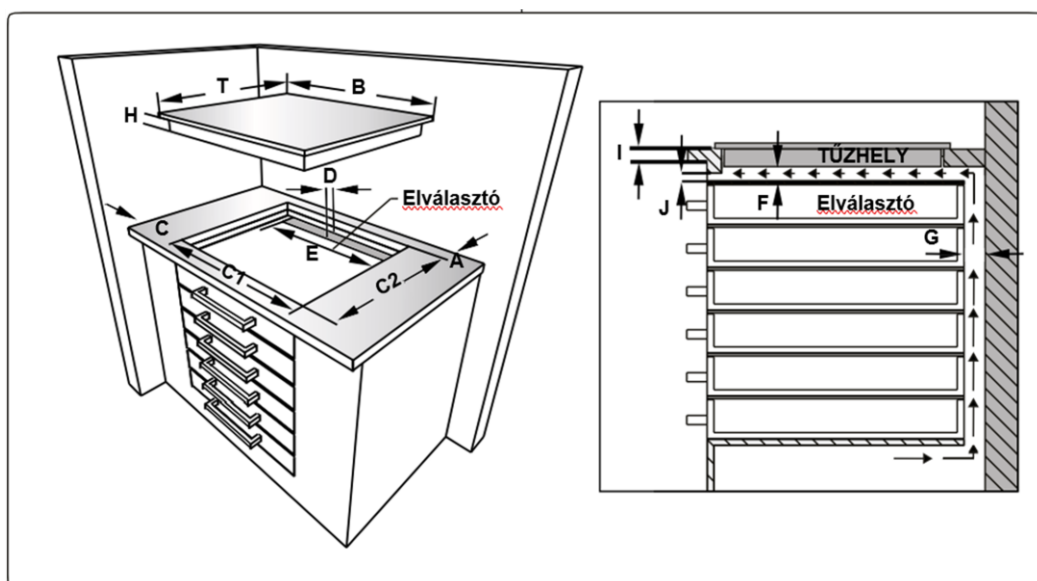
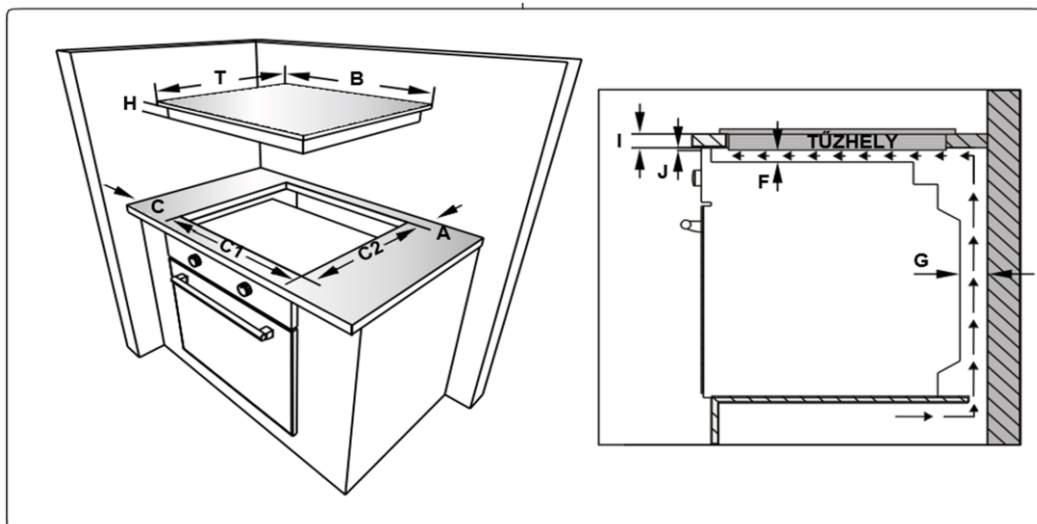
- A készüléket nem szabad közvetlenül mosogatógép, fagyasztó, hűtőszekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé telepíteni.
- Ha a készülék alapja kézzel hozzáférhető, egy megfelelő anyagból készült akadályt kell beszerelni a készülék alapja alá, biztosítva ezzel, hogy ne lehessen elérni a készülék alapját.
- Ha a tűzhely sütő fölé van beszerelve, akkor a sütőnek kell, hogy legyen hűtőventilátora.
- Győződjön meg arról, hogy az indukciós tűzhely jól szellőzik, valamint a levegő bemenete és kimenete nem akadályozott.

A tűzhely beszerelése

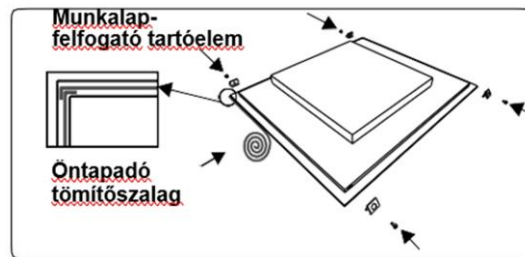
A készüléket beszerelési készlettel együtt értékesítették, amely tartalmaz öntapadós tömítőanyagot, rögzítő kereteket és csavarokat.

- Vágja ki a rekesz helyét az ábrán jelzett módon. Határozza meg a nyílás helyét a munkalapon úgy, hogy a tűzhely beszerelése után a következő követelmények teljesülnek:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Helyezze fel a mellékelt egyoldalas öntapadó tömítőszalagot körben, a főzőlap alsó élének teljes kerületére. Ne nyújtsa meg.



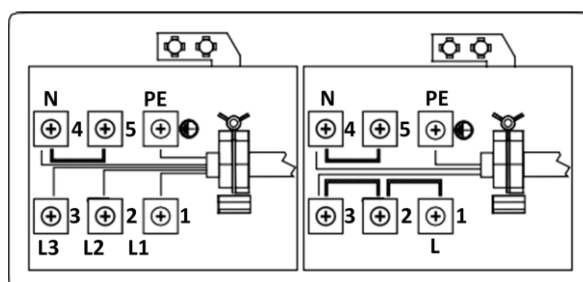
- Csavarozza fel a munkalap 4 db felfogató tartóelemét a termék oldalsó falaira.
- Helyezze be a készüléket a nyílásba.

Elektromos csatlakozás és biztonság

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A készülék elektromos bekötését egy minősített szerviz munkatársának vagy szakképzett szerelőnek kell elvégeznie ezen útmutatóban található utasítások alapján a jelenleg hatályos helyi szabályozások szerint.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás elvégzése előtt a készülék névleges feszültségét (a készülék azonosító táblájára bélyegezve) össze kell egyeztetni az elérhető hálózati feszültséggel és a hálózati elektromos vezetékeknek tudniuk kell kezelni a készülék névleges teljesítményét (szintén fel van tüntetve az azonosítótáblán).
- Telepítés közben bizonyosodjon meg arról, hogy szigetelt kábeleket használ. A helytelen csatlakozás kárt tehet a készülékében. Ha a hálózati kábel sérült és ki kell cserélni, akkor azt csak szakképzett személyzet végezheti el.
- Ne használjon adaptereket, több foglalatot és/vagy hosszabbítókat.
- A tápkábelt a készülék forró részeitől távol kell tartani és nem lehet elgörbíteni vagy összepréselni. Különben a vezeték megsérülhet, amely rövidzárlatot okozhat.
- Ha a készülék nem dugóval van a hálózatra csatlakoztatva, a biztonsági szabályzatoknak való megfelelés érdekében (legalább 3 mm-es érintkezőnyílású) összpólusú szakaszoló kapcsolót kell használni.
- A biztosított kapcsolónak könnyen elérhető helyen kell lennie miután a készülék be lett szerelve.
- Győződjön meg arról, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van húzva.
- Rögzítse be a tápkábelt a kapocsba és zárja le a fedelet.
- A csatlakozódoboz csatlakozását a csatlakozódobozra kell helyezni.





VI. TERMÉK HASZNÁLATA

A tűzhely vezérlése**Az indukciós zóna vezérlése**

A következő táblázatban található információ csak iránymutatásra szolgál.

Beállítások	Használat
0	Elem ki
1-3	Finom melegítés
4-5	Gyenge párolás, lassú melegítés
6-7	Újramelegítés és gyors párolás
8	Forralás, pirítás és perzselés
9	Maximális hő
P	Rásegítés funkció

Edények

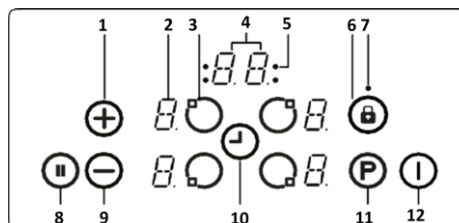
- Használjon vastag, lapos, sima aljú, jó minőségű, acélból, zománcozott acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készült edényeket. Az edények minősége és összetétele közvetlen hatással van a főzési teljesítményre.
 - Ne használjon konkáv vagy konvex (befelé vagy kifelé görbülő) aljú edényeket. Alumíniumból és rozsdamentes acélból készült, nem ferromágneses aljú edények, illetve üveg, réz, sárgaréz, kerámia, porcelán edények nem alkalmasak indukciós melegítésre.
 - Ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzésre, ha egy mágneset tart az edény aljához. Ha a mágnes rátapad, az edény általában megfelelő. Vagy megpróbálhatja, hogy egy kevés vizet töltsön az edénybe és egy maximális szintre állított főzőzónára helyezze. A víznek néhány másodperc alatt fel kell melegednie.
 - Egyes edények használatakor különböző zajokat hallhat az edényekből. Ez az adott edény kialakítása miatt fordul elő, és nem befolyásolja a főzőlap teljesítményét, vagy a biztonságos használatot.
 - A legjobb főzési teljesítmény eléréséhez helyezze az edényt a főzési zóna közepére.
-  szimbólum villog, ha a főzőzóna kijelzőjén kiválasztják az energiaszintet, és ha a főzőzónára nem megfelelő edényt helyeztek vagy nincs rajta edény. A főzőzóna 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- Ha megfelelő edényt helyez a főzőzónára, a  szimbólum eltűnik, és a főzés a kiválasztott teljesítményszinten folytatódik.
- A legjobb energiaátvitel érdekében az edény aljának átmérője meg kell, hogy egyezzen a főzőzóna átmérőjével.

- Az edény minimális átmérőjének 20 mm-nek kell lennie a 160 mm-es főzőzónák esetében, 140 mm-nek a 210 mm-es főzőzónákon és 160 mm-nek a 290 mm-es főzőzónákon.



A készüléket gombok érintésével lehet működtetni, a funkciók pedig kijelzőkkel és hangjelzésekkel vannak megerősítve.

Az érintésvezérlő egység vezérlése



- 1 - Hőbeállítás/időzítő növelése
- 2 - Melegítő kijelző
- 3 - Melegítő kiválasztása
- 4 - Időzítő kijelző
- 5 - Időzítő funkció főzőzóna-kijelzők
- 6 - Billentyűzár
- 7 - Billentyűzár kijelző
- 8 - Okos szünet
- 9 - Hőbeállítás/időzítő csökkentése
- 10 - Időzítő kiválasztása
- 11 - Rásegítés
- 12 - Be/ki

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

Miután a hálózati feszültség csatlakoztatva lett, minden kijelző röviden felvillan.

Ezután a tűzhely készenléti üzemmódban készen áll az üzemelésre.

A tűzhelyet a megfelelő elektronikus gomb megnyomásával lehet vezérelni. Minden gombnyomást egy zümmögő hang követ.

A készülék bekapcsolása

Kapcsolja be a tűzhelyet a BE/KI gomb $\textcircled{1}$ megérintésével. Minden melegítő kijelzője egy állandó '0' értéket mutat, a jobb alsó pontok pedig villognak. (Ha nem választ ki egy főzőzónát 20 másodpercen belül, akkor a tűzhely automatikusan kikapcsol).

A készülék kikapcsolása

Bármikor kikapcsolhatja a készüléket a $\textcircled{1}$ megérintésével.

A BE/KI gombnak $\textcircled{1}$ mindig elsőbbsége van a kikapcsolási funkcióban.

A főzőzónák bekapcsolása

Érintse meg annak a melegítőnek a kiválasztó gombját, amely megfelel az Ön által használni kívánt melegítőnek. Egy statikus pont fog látszani a kiválasztott melegítő kijelzőjén, az összes többi kijelzőn lévő villogó pont már nem fog világítani.

Válassza ki a hőmérséklet-beállítást a hőbeállítás növelése gomb \oplus vagy a hőbeállítás csökkentése gomb \ominus segítségével. Az elem most készen áll a főzésre. Gyorsabb forralási időhöz válassza ki a kívánt főzési szintet, majd érintse meg a P gombot a Rásegítés funkció aktiválásához.

A főzőzónák kikapcsolása

Válassza ki melegítő kiválasztó gomb megnyomásával azt az elemet, amelyet ki akar kapcsolni. A \ominus gombbal állítsa le a hőmérsékletet '0' értékre. (Emellett a \oplus és \ominus gombok egyszerre történő megnyomása is '0'-ra állítja a hőmérsékletet).

Ha a főzőzóna forró, 'H' látható a kijelzőn '0' helyett.

Az összes főzőzóna kikapcsolása

Az összes főzőzóna egyszerre történő kikapcsolásához nyomja meg a $\textcircled{1}$ gombot. A készenléti állapotban egy 'H' jelenik meg az összes forró főzőzónán.

Maradványhő-kijelző

A maradványhő-kijelző azt jelzi, hogy az üvegkerámia területe olyan hőmérsékletű, amelyet veszélyes megérinteni.


A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő kijelző 'H'-t mutat, amíg a hozzá tartozó főzőzóna hőmérséklete nincs biztonságos szinten.


Okos szünet

Az okos szünet, ha aktiválva van, csökkenti az összes bekapcsolt égő teljesítményét.

Majd ha kikapcsolja az Okos szünetet, a melegítők automatikusan visszatérnek az előző szintre.

Ha az Okos szünet nincs inaktíválva, a főzőlap 30 perc után kikapcsol.

Az Okos szünet aktiválásához érintse meg a  gombot. Az aktivált melegítő(k) teljesítménye az 1-es szintre csökken és 'II' fog megjelenni minden kijelzőn.




Érintse meg újra a  gombot az Okos szünet inaktíválásához. A 'II' el fog tűnni és a melegítők ekkor az előzőleg beállított szinten fognak működni.

Biztonsági kikapcsoló funkció

A főzőzóna automatikusan kikapcsol, ha a hőbeállítás nem módosult egy bizonyos időtartamon keresztül. A főzőzóna hőbeállításában történt változtatás visszaállítja az időtartamot a kezdeti értékre. A kezdeti érték a kiválasztott hőmérsékletszinttől függ.

Hőbeállítás	Biztonsági kikapcsolás ezt követően:
1-2	6 óra
3-4	5 óra
5	4 óra
6-9	1,5 óra

Gyerekzár

A készülék bekapcsolása után lehet aktiválni a gyerekzár funkciót. A gyerekzár aktiválásához egyszerre nyomja meg a hőbeállítás növelése gombot és a hőbeállítás csökkentése gombot , majd nyomja meg a hőbeállítás növelése  gombot  újra. A LEZÁRÁST jelentő 'L' fog megjelenni az összes melegítő kijelzőjén és a vezérlőket nem lehet használni. (Ha egy főzőzóna forró állapotban van, 'L' és 'H' fog megjelenni felváltva).

A tűzhely lezárt állapotban marad, amíg fel nem oldják, még akkor is, ha a készülék ki és be lett kapcsolva.

A gyerekzár kikapcsolásához először kapcsolja be a tűzhelyet. Egyszerre nyomja meg a hőbeállítás növelése gombot ⊕ és a hőbeállítás csökkentése gombot ⊖, majd nyomja meg a hőbeállítás csökkentése gombot ⊖ újra. Az 'L' nem fog többé megjelenni és a tűzhely kikapcsol.

Billentyűzár

A billentyűzár funkció arra használható, hogy a 'mentés üzemmódot' beállítsuk a készüléken működés közben. Nem lehet majd semmilyen változtatást végezni a gombok megnyomásával (például hőbeállítást). Csak kikapcsolni lehet a készüléket.

A zár funkció aktív, ha a billentyűzár gombot ⊕ legalább 2 másodpercig nyomja. A művelet egy zümmögéssel van megerősítve. Sikeres művelet után a billentyűzár felvillan és a melegítő le van zárva.

Időzítő funkció

Az időzítő funkció két verzióban elérhető:

Perc időzítő (1—99 perc)

A perc időzítőt akkor lehet működtetni, ha a főzőzónák ki vannak kapcsolva. Az időzítő kijelző '00' értéket mutat egy villogó ponttal.

Érintse meg a ⊕ gombot az idő növeléséhez, vagy érintse meg a gombot az idő csökkentéséhez.

A tartomány 0 és 99 perc között van. Ha a kijelzett időtartam nem változik 10 másodpercig, a perc időzítő be lesz állítva és a villogó pont eltűnik. Amint az időzítő be van állítva, az elkezd visszaszámolni.

Amikor az időzítő eléri a nullát, egy hangjelzés hallatszik és az időzítő kijelző villog. A hangjelzés automatikusan leáll 2 perc után és/vagy bármely gomb megnyomására. A perc időzítőt meg lehet változtatni vagy ki lehet kapcsolni az időzítő beállító gomb ⊕ és/vagy az időzítő csökkentés gomb használatával. A tűzhely kikapcsolása a gomb megérintésével szintén kikapcsolja a perc időzítőt.

Főzőzóna időzítő (1—99 perc)

Amikor a tűzhely be van kapcsolva, egy független időzítőt lehet programozni az egyes főzőzónákhoz.

Válasszon ki egy főzőzónát, majd válassza ki a hőmérséklet-beállítást és végül aktiválja az időzítő beállító gombot ⊕, az időzítőt be lehet programozni, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát. Az időzítő körül négy LED van elhelyezve. Ezek jelzik, hogy melyik főzőzónához lett beállítva az időzítő.

10 másodperccel az utolsó művelet után az időzítő átvált arra az időzítőre, amely legközelebb le fog járni (abban az esetben, ha egynél több főzőzónához is be van állítva időzítő).

Amikor az időzítő lejárt, egy hangjelzés hallatszik és az időzítő '00'-t mutat, a hozzárendelt főzőzóna időzítő LED-je villog. A programozott főzőzóna kikapcsol és 'H' látható a kijelzőn, ha a főzőzóna forró.

A hangjelzés és az időzítő LED villogása automatikusan leáll 2 perc után és/vagy bármely gomb megnyomására.

Hangjelző

Amíg a tűzhely működésben van, a következő történéseket jelzi a hangjelző:

- A normál gombaktiválást egy rövid hangjelzés kíséri
- A hosszabb ideig tartó (10 másodperc) folyamatos gombműveletet egy hosszabb, szakaszos hangjelzés kíséri.

Rásegítés funkció

Ennek a funkciónak a használatához ki kell választani egy főzőzónát és be kell állítani a kívánt főzési szintet. Majd nyomja meg a P (Rásegítés) gombot.

A Rásegítés funkció csak akkor aktiválható, ha alkalmazható a kiválasztott főzőzónával. Ha a Rásegítés funkció aktív, egy 'P' látható a megfelelő kijelzőn.

A rásegítő aktiválása túllépheti a maximális teljesítményt, amely esetben a belső teljesítményvezérlés aktiválódik.

A szükséges teljesítménycsökkentés a megfelelő főzőzóna kijelzőjén fog villogni. A villogás 3 másodpercig aktív és megengedi a beállítás további módosítását a teljesítmény csökkentése előtt.

Hibakódok

Ha hiba áll fenn, hibakód fog megjelenni a melegítő kijelzőkön.

E1	Hűtőventilátor le van tiltva. Hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
E3	A tápfeszültség különbözik a névleges értékektől. Kapcsolja ki a tűzhelyet a megérintésével, várjon, amíg a "H" eltűnik az összes zónáról, kapcsolja be a tűzhelyet a megérintésével és folytassa a használatot. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
E4	A tápfrekvencia különbözik a névleges értékektől. Kapcsolja ki a tűzhelyet a megérintésével, várjon, amíg a "H" eltűnik az összes zónáról, kapcsolja be a tűzhelyet a megérintésével és folytassa a használatot. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, kapcsolja ki és be a készülék csatlakozóját. Kapcsolja be a tűzhelyet a megérintésével és folytassa a használatot. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
E5	A tűzhely belső hőmérséklete túl magas, kapcsolja ki a tűzhelyet a megnyomásával, hagyja lehűlni a melegítőket.
E6	Kommunikációs hiba az érintésvezérlő és a melegítő között. Hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
E7	A fűtőtekerics hőszenzora le van tiltva. Hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
E8	A hűtő hőszenzora le van tiltva. Hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
EA	Telítettségi hiba. A ki/be gombbal kapcsolja ki a főzőlapot, majd a ki/be gomb ismételt megnyomásával kapcsolja be és folytassa a használatát. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
EC	Tápfeszültségi hiba. A ki/be gombbal kapcsolja ki a főzőlapot, majd a ki/be gomb ismételt megnyomásával kapcsolja be és folytassa a használatát. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívjon egy minősített szerviz ügynököt.
C1- C8	Mikroprocesszor riasztás. A ki/be gombbal kapcsolja ki a főzőlapot, majd a ki/be gomb ismételt megnyomásával kapcsolja be és folytassa a használatát. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívjon egy minősített szerviz ügynököt.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

▲ FIGYELMEZTETÉS: Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás végrehajtása előtt.

Általános utasítások

- A tisztítószer használata előtt ellenőrizze, hogy azok megfelelőek-e és ajánlja-e azokat a gyártó az Ön készülékéhez.
- Olyan krém vagy folyadék állagú tisztítószereket használjon, amelyek nem tartalmaznak szemcséket. Ne használjon maró (korrozív) krémeket, súroló tisztító porokat, fémdörzsít vagy kemény eszközöket, mivel azok károsíthatják a felületet.
- 🚫 Ne használjon szemcséket tartalmazó tisztítószereket, mert megkarcolhatják az üveg, zománcozott és/vagy festett részeket a készülékben.
- Bármilyen folyadék túlfolyása esetén azt azonnal tisztítsa fel, hogy megelőzze az alkatrészek károsodását.
- 🚫 A készülék egyik részének tisztításához se használjon gőztisztítót.

A kerámiaüveg tisztítása

A kerámiaüveg képes megtartani nehéz eszközöket, de eltörhet ha egy éles tárgy hozzáütődik.

▲ FIGYELMEZTETÉS: Kerámia főzőlapok - ha a felület megrepedt, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket és hívja a szervizt.

- Használjon krém vagy folyadék állagú tisztítószert a vitrokerámias üveg tisztításához, majd öblítse le és szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.
- 🚫 Ne használjon acélra való tisztítóanyagokat, mert károsíthatják az üveget
- Ha a konyhai edény alapzatába vagy bevonatába alacsony olvadáspontú anyagok kerülnek, ezek károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot. Ha műanyag, ónfólia, cukor vagy cukros étel kerül a forró üvegkerámia főzőlapra, kérjük, hogy a lehető leggyorsabban és legbiztonságosabban távolítsa el a forró felületről. Ha ezek az anyagok ráolvadnak, károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot. Ha magas cukortartalmú ételt készít, például lekvárt, amennyiben lehetséges, előzetesen tegyen fel egy alkalmas védőréteget.
- A felületen lévő port nedves ruhával kell letakarítani.
- A kerámiaüveg színének bármilyen megváltozása nincs hatással a kerámia szerkezetére vagy tartósságára, és nem az anyagban történt változás idézte elő.

A kerámiaüveg színében történő változásnak több oka lehet:


1. A kiömlött étel nem lett letakarítva a felületről.
2. Nem megfelelő edények használata a tűzhelyen, amelyek kikezdi a felületet.
3. Rossz tisztítóanyagok használata

A rozsdamentes acél alkatrészek tisztítása (ha van ilyen)

- Rendszeresen tisztítsa a készülék rozsdamentes acél alkatrészeit.
- Törölje le a rozsdamentes acél alkatrészeket szappanos vízbe áztatott puha ronggyal. Majd szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.
- 🚫 Ne mossa meg a rozsdamentes acél alkatrészeket, amikor még forróak a főzéstől. Ne hagyjon ecetet, kávé, tejet, sót, vizet, citromot, vagy paradicsomlevet hosszú ideig a rozsdamentes acélon.

VIII. HIBAEHÁRÍTÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

Hibaelhárítás

 Ha ezen alapvető hibaelhárítási lépések ellenőrzése után még mindig problémát észlel a készülékben, kérjük, forduljon egy hivatalos szervizhez vagy képzett szakemberhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlap-vezérlőkártya kijelzője sötét. A főzőlapot vagy a főzőzónákat nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze az épület biztosítékát amely áramot biztosít a készüléknek. Más elektromos eszközökkel ellenőrizze, nincs-e áramszünet.
A főzőlap használat közben kikapcsol, és az összes kijelzőn egy „F” jelzés villog.	A kezelőszervek nedvesek vagy valamilyen tárgyat helyeztek rájuk.	Száritsa meg a kezelőszerveket, vagy vegye le a rajtuk lévő tárgyat.
A főzőlap használat közben kikapcsol.	Valamelyik főzőzóna túl hosszú ideig volt bekapcsolva.	A főzőzóna ismét használható annak újbóli bekapcsolása után.
A főzőlap kezelőszervei nem működnek, és a gyerekszárat jelző LED világít.	A gyerekszárat be van kapcsolva.	Kapcsolja ki a gyerekszárat.
A edények főzés közben zajt csapnak, vagy a főzőlap főzés közben kattogó hangot ad ki.	Ez normális az indukciós főzőlap főzőedényeinél. Ezt a jelenséget az energia a főzőlapról a főzőedénybe történő átvitele okozza.	Ez normális jelenség. Ez nincs veszéllyel sem főzőlapra, sem a főzőedényre.
Az „U” szimbólum világítani kezd az egyik főzőzóna kijelzőjén.	A főzőzónán nincs főzőedény vagy az azon lévő főzőedény nem megfelelő.	Használjon megfelelő főzőedényt.
A 9 vagy a „P” -állásba állított teljesítményszint automatikusan lecsökken. Ha a „P” vagy a 9 teljesítményszintet választja egyszerre két, azonos oldalon lévő főzőzónán.	A két zóna elérte a maximális teljesítményszintjét	Mindkét zóna „P” vagy 9 teljesítményszinten történő működtetése meghaladná a két zóna megengedett maximális teljesítményszintjét.

Szállítás

Amennyiben szükséges a termék szállítása, használja annak eredeti csomagolását, és szállítsa azt az eredeti dobozában. Kövesse a csomagoláson található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Rögzítsen minden különálló alkatrészt a termékre ragasztószalaggal, hogy elkerülje annak szállítás közben történő sérülését.

Ha nem rendelkezik az eredeti csomagolással, készítsen szállítódobozt, amiben a készülék, különösen a termék külső felületei, védve vannak a külső veszélyekkel szemben.



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A műszaki leírások egyik része sem reprodukálható semmilyen formában és semmilyen módon, és nem használható fel fordításra, átváltoztatásra vagy alkalmazásra a NETWORK ONE DISTRIBUTION társaság előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro, www.heinner.com