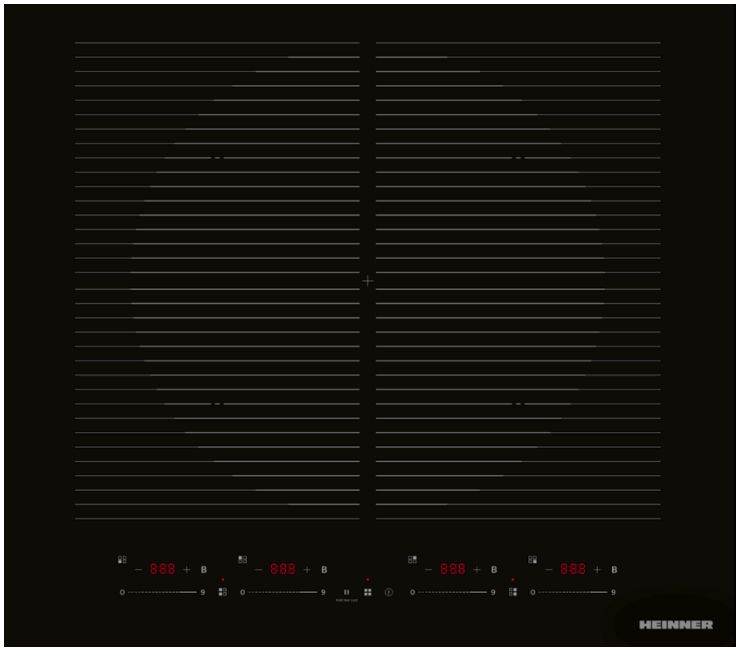
BUILT-IN HOB

Model:

HBHI-MQZ4ZB2FXSM



- Built-in hob
- Induction, 4 zones

HEINNER

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Induction hob**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Warranty certificate**

3. 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.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
• A steam cleaner is not to be used.
• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• **WARNING**: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
• The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
• WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover it with flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
• Keep children away.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

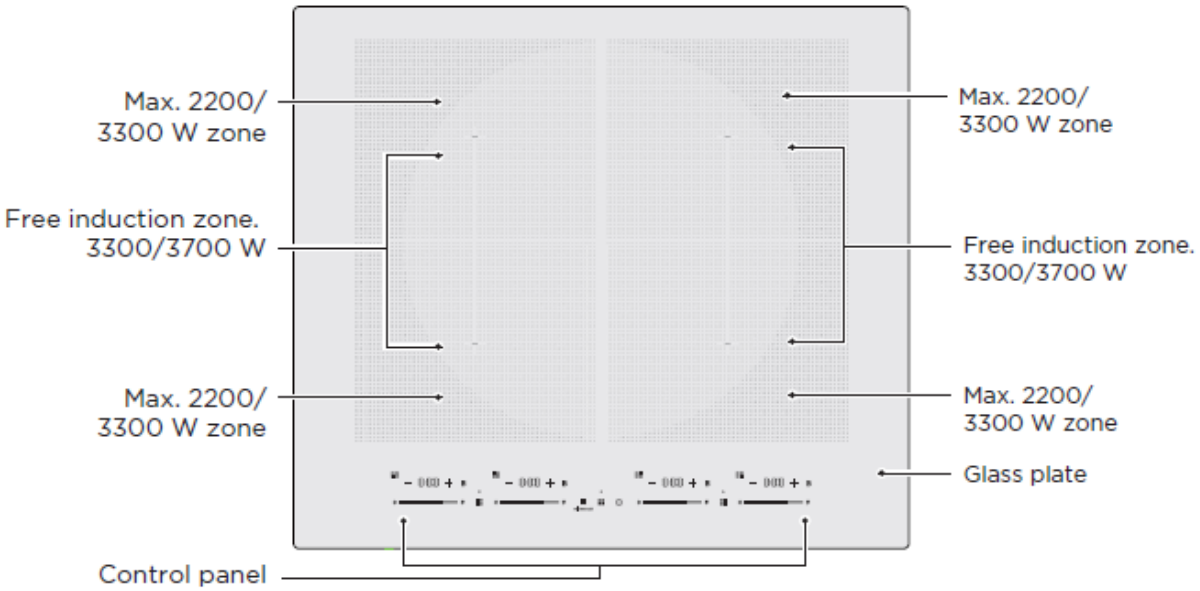
• The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store safely and out of reach of children.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

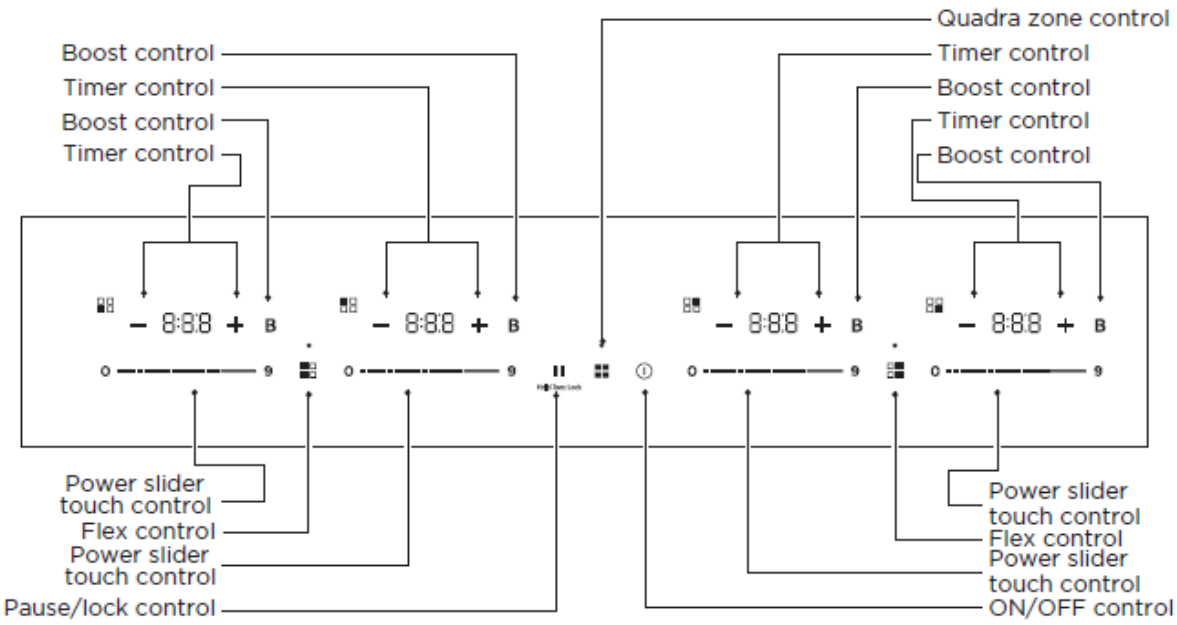
• Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is
in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not stand on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
-farm houses.
-by clients in hotels, motels and other residential type environments.
-bed and breakfast type environments.
• **WARNING**: The appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
• After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

4. PRODUCT DESCRIPTION

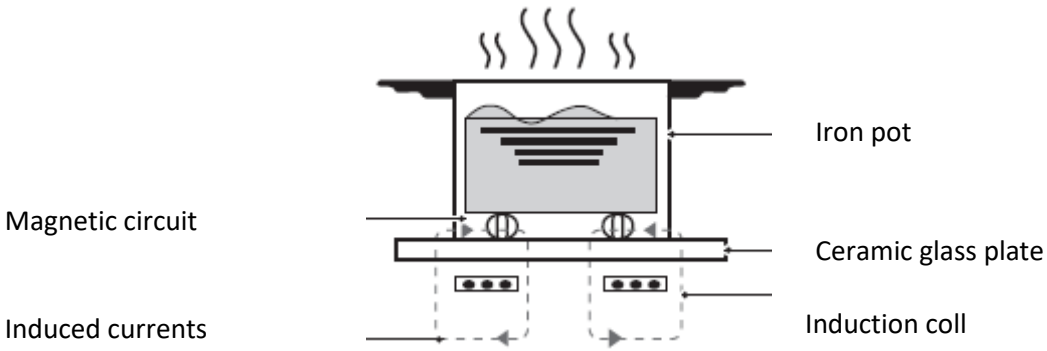
Top view



Control panel



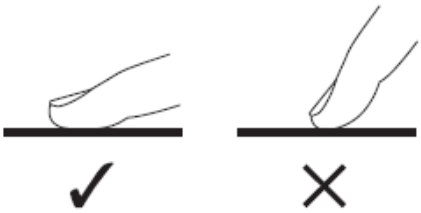
Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



5. USING THE PRODUCT

Touch controls

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



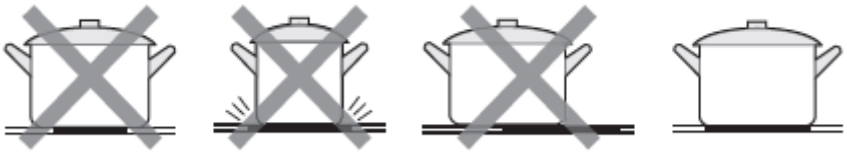
Choosing the right cooker

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

• Cookware bases with aluminum content.
• These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.

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

• Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



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

Pan dimensions

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	120	The size of the pot should not exceed the silk printing.
flex induction	250	
quadra cook zone	300	

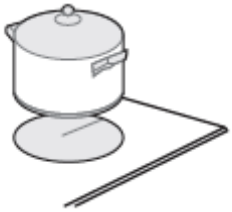
How to use the hob

1. Start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show "-" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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

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

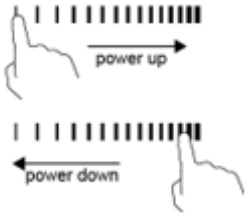


3. Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.

4.Select a heat setting by touching the slider control

• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

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



If the display flashes U alternately with the heat setting.

This means that:

• you have not placed a pan on the correct cooking zone or,

• the pan you're using is not suitable for induction cooking or,

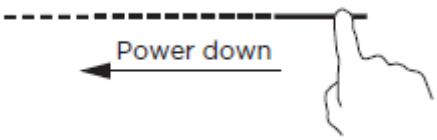
• the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

2. Finish cooking

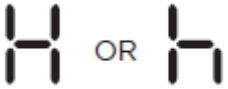
1. Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".



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

3. Beware of hot surfaces

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



3. Using the boost function

Activate the boost function

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show " - " , indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Touching the boost control "B" , the zone indicator show "Marquee" and the power reach Max.

Cancel the boost function

1. In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.

2. After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode . If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.

Note:

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

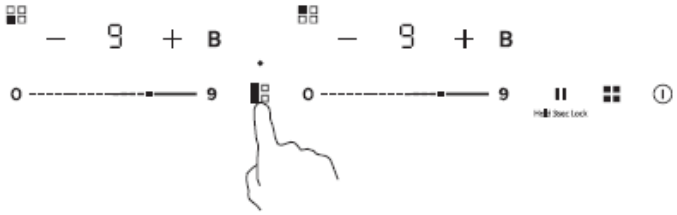
The quadra cooking zone returns to its original setting after 15 minutes.
• As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
• If the original heat setting equals 0, it will return to 9 when boost end.

4. Flexible area

• This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
• Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after a few seconds and then exit the flex zone. Do not use bad pot on the Flexible area centered.
• To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 25 cm.
- Anywhere with bigger cookware.

As a big zone

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

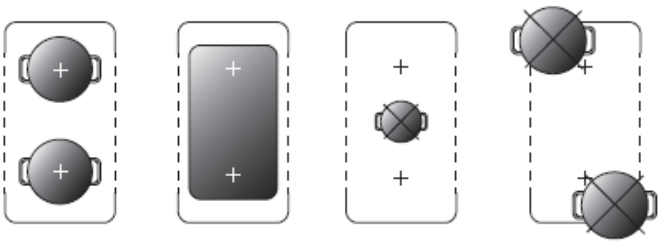


• The power setting works as any other normal area.
• To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

• To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.
• Do not use bad pot on the Flexible area centered.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



5. Locking controls

• You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

• When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled

To lock the controls	
Touch lock control	The digital will show" Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while	

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

6. Timer control

• Each heatzone has independent time increase and decrease buttons.

• Press the key for a short time to increase or decrease the key time by 1 min, and press the key for a long time to increase or increase by 10 min.

• In flex mode, the time operation keys of the flex included hobs can operate the time of the flex zone.

• In the flex zone mode, if the timing exists, turn off the flex zone function, and the time will remain until the front hob.

• Enter flex mode, and the timing setting is turned off by default.

• The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.

• After entering the timing, the display will only display the current timing time, click the slider bar to view the current level and slide the slider bar to adjust the level.

1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.

2. Time increase button, long press and short press are effective.

3. Time decrease button, long press and short press are effective.

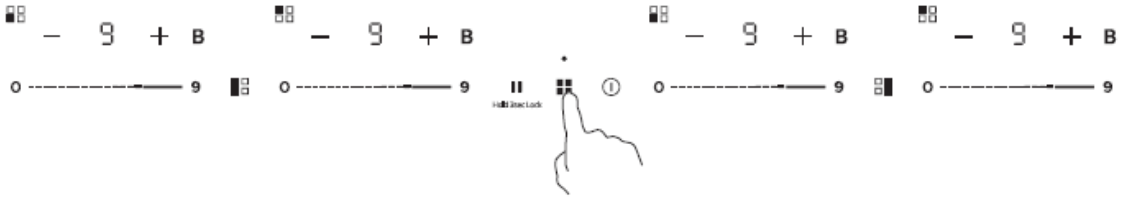
4. At the same time, press the timing increase and decrease button for 1s to cancel the timing.

7. Pause

1. When the cooking zones are running, touch the “II” control, all the displays will show “ ” and heating by level 2. At this moment only “lock key” “II” and “⏻” control can be operated.
2. Touch “II” again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

8. Quadra zone

• This area can be used as a large zone, accordingly to the cooking needs anytime.
• Quadra zone is made of four independent inductors that can be controlled separately. When working as a large zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after a few seconds, and then exit the quadra zone. Do not use bad pot on this area centered.
• To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware diameter should be 30-40 cm
Activate the Quadra zone
• To activate the Quadra zone , simply press the dedicated keys.



Cancel the Quadra zone
• To cancel the Quadra zone , simply press the dedicated keys.

9. Default working time

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

Power level	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

•When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minute.

Cooking tips

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based, and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once while cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby.

Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. INSTALLATION

Selection of installation equipment

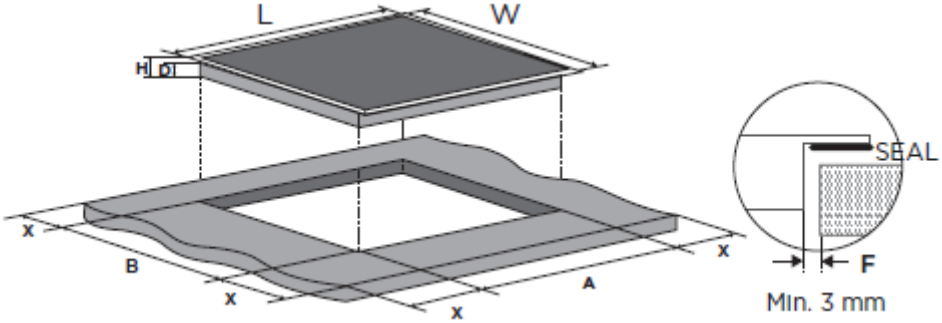
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below:

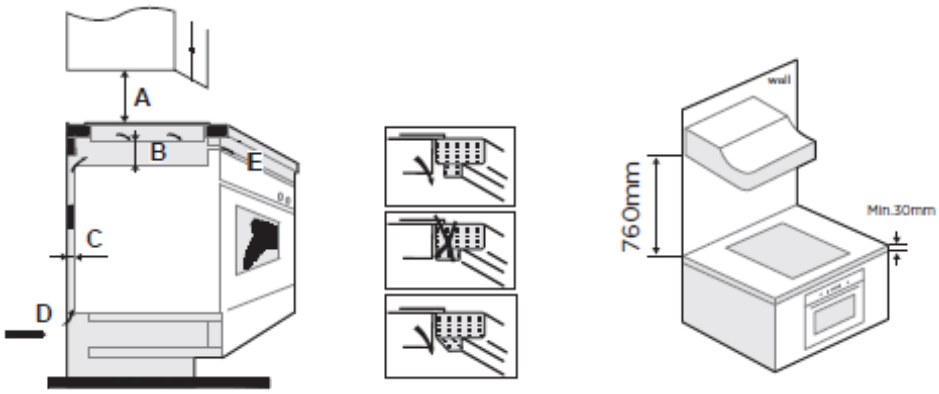
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50min	3min

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

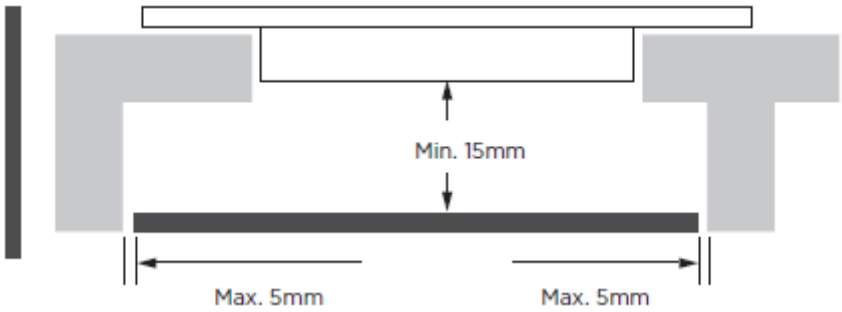
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 2 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

• Be aware that the glue that joins the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

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

Before installing the hob, make sure that:

• The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.

• The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.

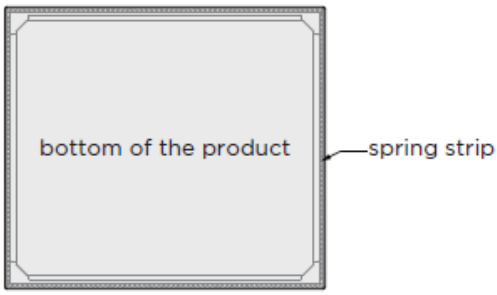
• If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

• The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

• A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

• The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
• The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
• You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
• You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

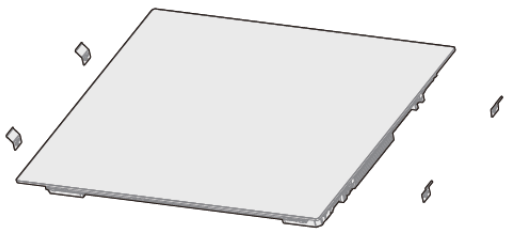
Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate ：
• Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
• Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear o_ the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
• Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
• The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



After installing the hob, make sure that:
• The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
• There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
• If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
• The isolating switch is easily accessible by the customer.

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

Adjusting the bracket position
Fix the hob on the work surface by inserting 4 brackets on the bottom of hob (see picture) before installation.
Adjust the bracket position to suit different tabletop thickness.



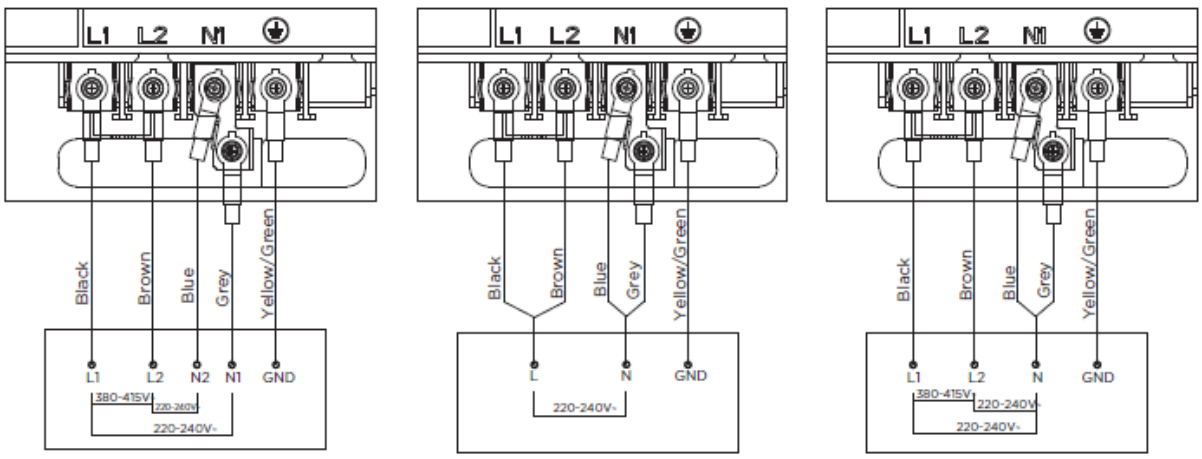
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given on the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.
Any alterations must only be made by a qualified electrician.



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

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power of the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication, but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill it up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power of the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8. TROUBLESHOOTING

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

Failure display and inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Problem	Possible causes	What to do!
E1、E2、E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3、E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT Is high.	Please restart after the induction hob cools down.
F5、F6	Fan abnormality.	Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	Cleaning the operation area

Specific errors and solutions

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	The Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly. if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot.	Pan detection circuit is damaged, replace the Power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for the temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	

Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “u”.	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

9. SPECIFICATIONS

Cooking Hob	**HBHI-MQZ4ZB2FXSM**
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	HBHI-MQZ4ZB2FXSM	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 Areas	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heatod cooking zone	Ø	---	cm
For non-circular cooking zones or areas; length and width of useful surface area per electric hoatod cooking zone or area	L,W	Area1: L:38,5: W:23,0; Area2: L:38,5; W:23,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Area1: 183,1 Area2: 185,3	Wh/kg

Energy consumption for the hob Wh/kg calculated per kg	EC electric hob	184,2	Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorized Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.
The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

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

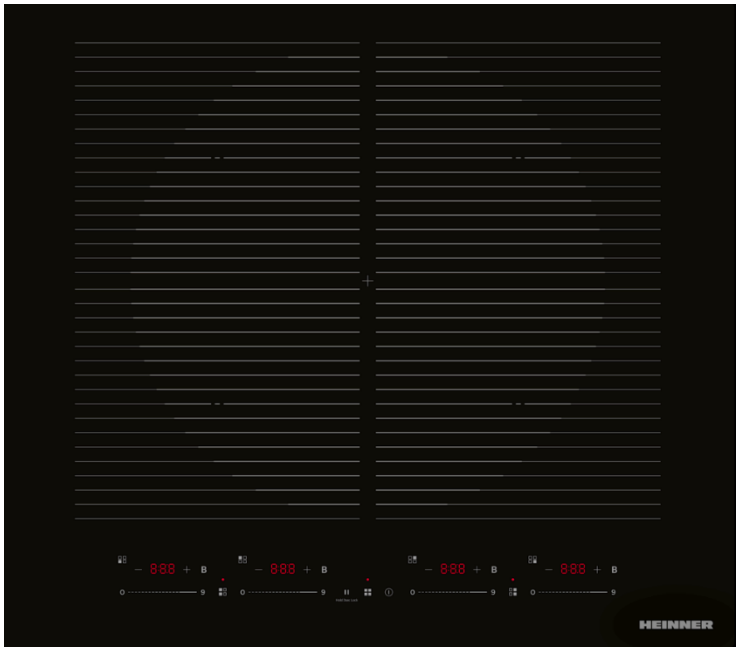
This product is in conformity with norms and standards of European Community

Producer and importer: **Network One Distribution**
Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania
Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro, office@nod.ro

PLITA INCORPORABILA

Model:

HBHI-MQZ4ZB2FXSM



- Plita incorporabila
- Inductie, 4 zone

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugam să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

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

3. MASURI DE SIGURANTA

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 rugam să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

Instalare

Pericol de electrocutare
•Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de efectuarea oricăror lucrări de întreținere asupra acestuia.
•Conectarea la o rețea electrică prevăzută cu împământare este esențială și obligatorie.
•Modificările rețelei electrice trebuie să fie realizate numai de către un electrician calificat.
•Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere
•Acționați cu prudență deosebită! Marginile plitei sunt ascuțite.
•Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la răniri sau tăieri.

Instrucțiuni importante privind siguranța
•Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de instalarea sau utilizarea acestui aparat.
•Nu puneți pe acest aparat niciun material sau produs combustibil.
•Vă rugăm să furnizați aceste informații persoanei responsabile cu instalarea dispozitivului, pentru a putea reduce costurile de instalare.
•Pentru evitarea pericolelor, dispozitivul trebuie instalat conform acestor instrucțiuni de instalare.
•Acest aparat trebuie instalat și prevăzut cu împământare în mod corespunzător numai de către o persoană calificată.

•Acest aparat trebuie să fie conectat la un circuit care să conțină un comutator izolator care să permită deconectarea completă a sursei de alimentare.
•Nerespectarea măsurilor de instalare corespunzătoare a dispozitivului poate anula garanția și pretențiile de despăgubire.
•Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea.
•Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
•Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
•**Avertisment**: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de electrocutare. Această măsură de precauție este aplicabilă plitelor cu suprafețe vitroceramice sau realizate din materiale similare care protejează componente parcurse de curent electric.
•Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece acestea pot deveni fierbinți.
•Nu utilizați aparate de curățare cu abur.
•Pentru curățarea plitei, nu utilizați aparate cu aburi.
•Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
•**AVERTISMENT**: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele destinate gătitului.
•Procesul de preparare trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durate scurte trebuie supravegheate permanent.
•**AVERTISMENT**: Utilizarea grăsimii sau uleiului în timpul gătirii pe o plită poate fi periculoasă și poate provoca incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul din funcțiune, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură rezistentă la foc.

Utilizare si intretinere

Pericol de electrocutare
•Nu gătiți pe o plită spartă sau fisurată. Dacă suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul prin deconectare de la sursa de alimentare (de la comutatorul izolator) și contactați un tehnician calificat.
•Opriți plita de la comutatorul izolator înainte de efectuarea operațiilor de curățare sau întreținere.
•Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.
Riscuri pentru sănătate
•Acest dispozitiv este conceput în conformitate cu standardele de siguranță electromagnetică.
•Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să consulte medicul sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest dispozitiv, pentru a se asigura că implantul nu va fi afectat de câmpul electromagnetic.
•Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

Pericol de arsuri
•În timpul utilizării, componentele expuse ale acestui aparat devin suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
•Nu atingeți suprafața plitei cu hainele, cu corpul dumneavoastră sau cu alte obiecte decât ustensilele de bucătărie adecvate.
•Nu lăsați copiii sa se apropie!
•Mânerele cratițelor pot fi fierbinți. Asigurați-vă că mânerele cratițelor nu ajung deasupra altor zone de gătit pornite. Nu permiteți copiilor că atingă mânerele.
•Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opăriri.

Pericol de tăiere

•Lama ascuțită a unei raclete pentru plită este expusă atunci când capacul de protecție este scos. Acționați cu prudență deosebită și depozitați racleta într-un loc sigur, la care copiii să nu aibă acces.

•Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la răniri sau tăieri.

Instrucțiuni importante privind siguranța

•Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune. Revărsarea lichidelor din vasele de gătit poate provoca fum și scurgeri care se pot aprinde.

•Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau depozitare.

•Nu lăsați obiecte sau ustensile pe aparat.

•Nu puneți și nu lăsați obiecte care se pot magnetiza (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, calculatoare, playere MP3) lângă aparat, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic.

•Nu utilizați aparatul pentru a încălzi încăperea.

•După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita, așa cum este descris în prezentul manual (adică folosind butoanele de comandă). Nu vă bazați pe funcția de detectare a vaselor de gătit pentru a opri zonele de gătit atunci când luați vasele de pe plită.

•Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul, să se așeze sau să se urce pe acesta.

•Nu depozitați în dulapuri situate deasupra aparatului obiecte care pot stârni interesul copiilor. Copiii care se urcă pe plită pot suferi leziuni grave.

•Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care aparatul este utilizat.

•Copiii sau persoanele cu dizabilități care limitează capacitatea acestora de a utiliza aparatul trebuie să fie îndrumate de către o persoană responsabilă și competentă cu privire la utilizarea aparatului. Această persoană trebuie să se asigure că aparatul poate fi utilizat în condiții de siguranță.

•Nu reparați și nu schimbați nicio componentă a aparatului fără ca acest lucru să fie recomandat în mod specific în cadrul manualului. Toate celelalte lucrări de întreținere trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

•Nu așezați și nu aruncați obiecte grele pe plită.

•Nu stați pe plită.

•Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate și nu trageți vasele pe suprafața din sticlă a plitei, deoarece aceasta se poate zgâria.

•Nu utilizați bureți de sârmă sau produse de curățare abrazive pentru a curăța suprafața din sticlă a plitei, deoarece aceasta se poate zgâria.

•Acest aparat este destinat utilizării în locuințe și alte unități similare:

- bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- pensiuni.
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial.
- medii de tipul pensiune cu mic dejun.

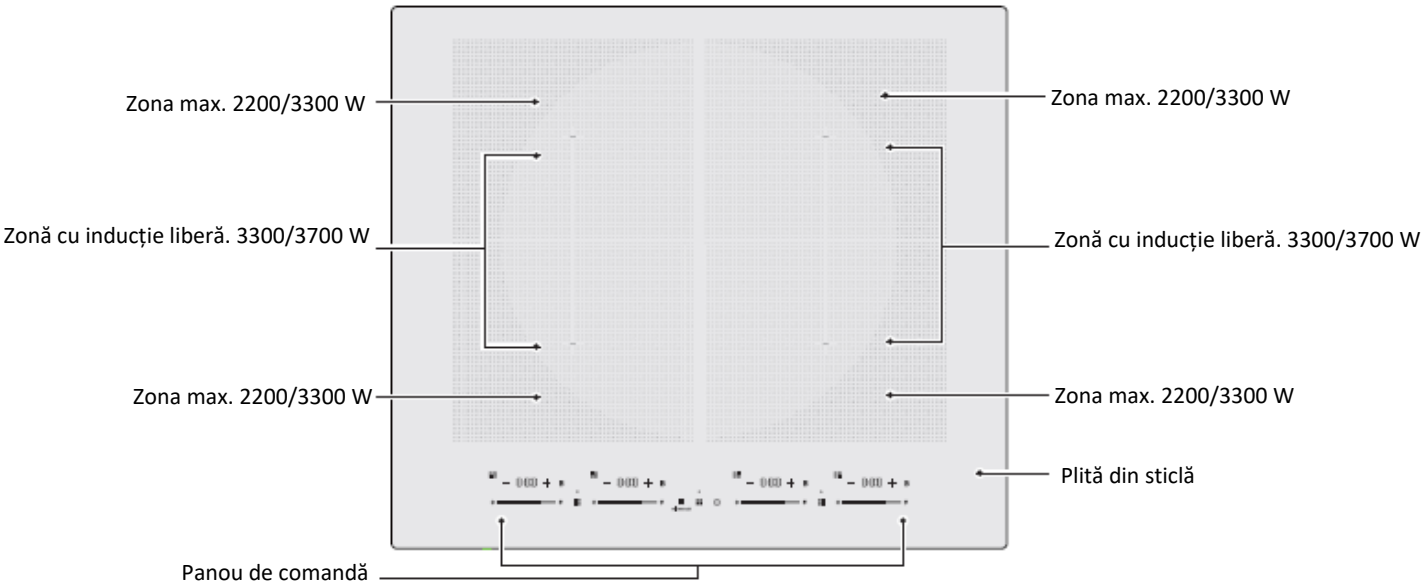
•**AVERTISMENT**: Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se pot încinge pe parcursul folosirii.

•Evitați atingerea zonelor care se încing.

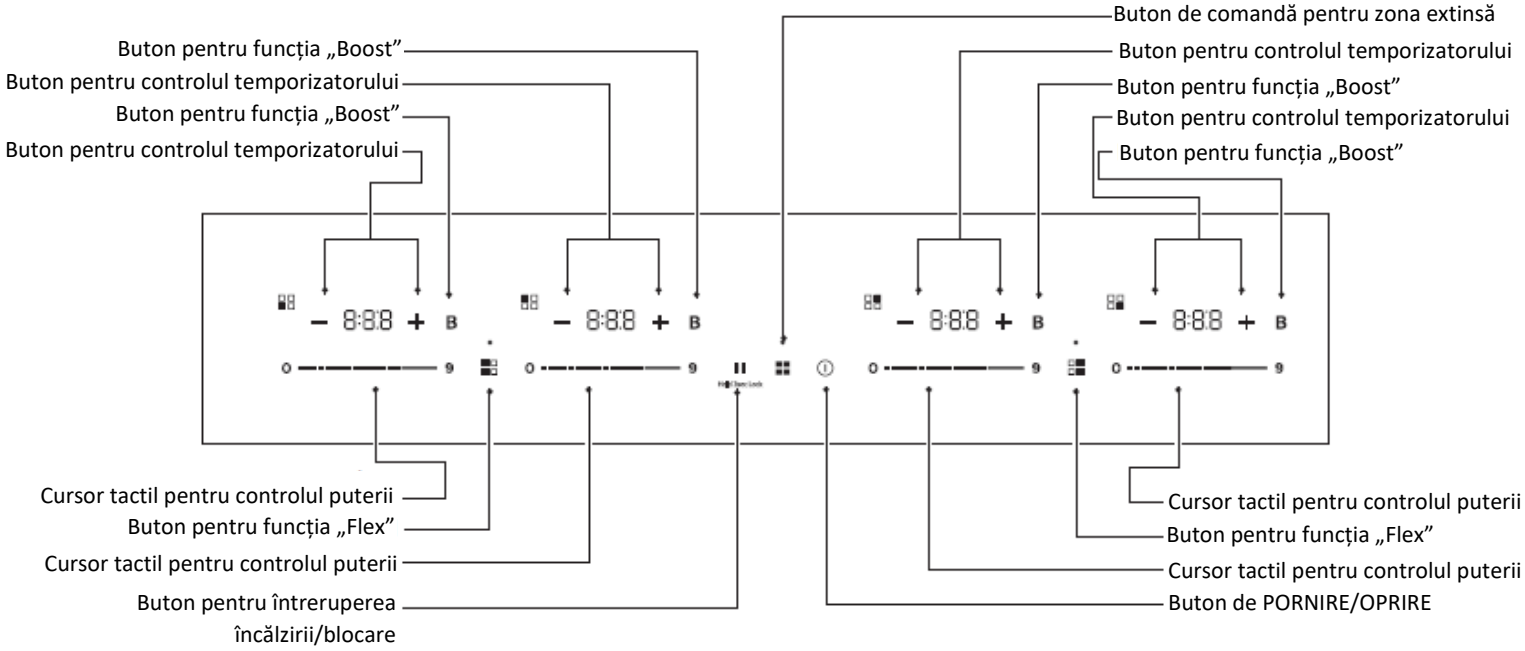
•Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani în preajma aparatului decât dacă aceștia sunt supravegheați neîntrerupt.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

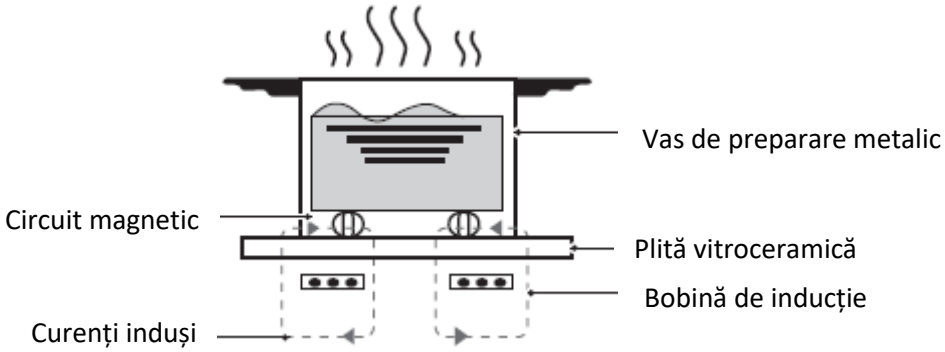
Vedere de sus



Panoul de comandă



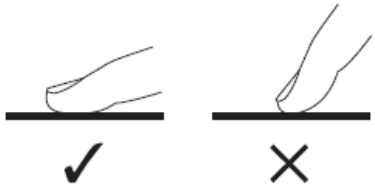
Prepararea alimentelor folosind plita cu inducție este metodă sigură, modernă, eficientă și economică. Aceasta funcționează prin vibrații electromagnetice, generând căldură direct la nivelul vasului de preparare și nu indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla se încălzește numai pentru că vasul de preparare se încălzește.



5. UTILIZAREA PRODUSULUI

Utilizarea butoanelor de comandă

• Butoanele de comandă sunt tactile, nefiind necesar să apăsați pe acestea.
• Utilizați buricele degetelor, nu vârfurile acestora.
• Aparatul emite un semnal sonor scurt la fiecare atingere a butoanelor de comandă.
• Asigurați-vă că butoanele de comandă sunt curate și uscate, precum și că acestea nu sunt acoperite de obiecte (ustensile, cârpe etc.). Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna utilizarea butoanelor de comandă.



Alegerea vasului potrivit

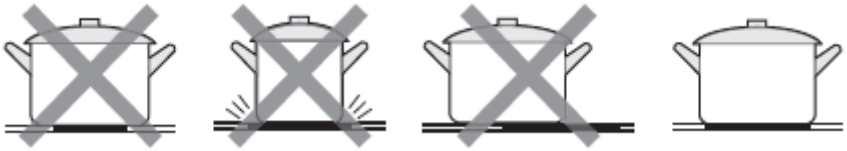
• Utilizați numai vase care au baza potrivită pentru utilizare cu plita cu inducție.
Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul vasului.
• Cu ajutorul unui magnet, puteți verifica dacă vasul este potrivit.
Apropiați un magnet de baza vasului. Dacă magnetul este atras, vasul este potrivit pentru utilizare cu plita cu inducție.
• Dacă nu aveți la îndemână un magnet:
1. Puneți puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
2. Dacă simbolul ⊔̲ nu se aprinde intermitent pe afișaj și apa se încălzește, vasul este potrivit.
• Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: inox pur, aluminiu sau cupru fără bază din material feromagnetic, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și vase de lut.

• Baze cu conținut de aluminiu ale vaselor de gătit.

• Acestea reduc suprafața feromagnetică, ceea ce înseamnă că se emite mai puțină energie către vasele de gătit. Este posibil ca acest vas de gătit să nu fie detectat suficient sau să nu fie detectat deloc și, prin urmare, să nu se încălzească suficient.

• Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate sau cu baza curbată.

• Asigurați-vă că baza vasului este netedă, că intră în contact pe întreaga suprafață cu plita și că are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase cu baze al căror diametru este la fel de mare ca cel imprimat pe zona de gătit selectată. Dacă utilizați un vas cu un diametru puțin mai mare, energia va fi utilizată la eficiență maximă. Dacă utilizați vase cu diametrul mai mic, eficiența poate fi mai scăzută decât vă așteptați. Este posibil ca vasele a căror bază are un diametru mai mic de 140 de mm să nu fie detectate de plită. Centrați de fiecare dată vasul pe zona de gătit.



• Ridicați de fiecare dată vasele de pe plita cu inducție; nu le trageți pe suprafața din sticlă, deoarece acestea pot cauza zgârieturi.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit sunt, până la o anumită limită, adaptate automat la diametrul vasului de preparare. Cu toate acestea, partea inferioară a vasului de preparare trebuie să aibă un diametru minim în funcție de zona de gătit corespunzătoare. Pentru a beneficia de eficiența plitei dumneavoastră, vă rugăm să puneți vasul de preparare centrul zonei de gătit.

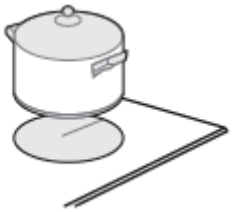
Zonă de gătit	Diametrul bazei vaselor pentru inducție	
	Minim (mm)	Maxim (mm)
1.2.3,4	120	Dimensiunea vasului nu trebuie să depășească marcajul imprimat pe sticlă.
inducție tip „Flex”	250	
Zona de preparare extinsă	300	

Utilizarea plitei

1. Începerea preparării

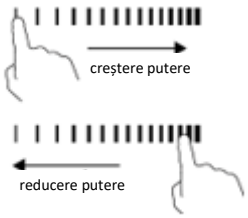
1. Atingeți butonul de PORNIRE/OPRIRE. După pornire, aparatul emite un semnal sonor scurt, iar butoanele de selectare a zonelor de încălzire afișează „-” sau „--”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în standby.

2. Puneți un vas potrivit pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.
Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



3. Fiecare plită dispune de cursor tactil, buton pentru funcția „boost” și buton pentru controlul temporizatorului, acestea putând regla în mod independent nivelul de putere/funcția de temporizare.

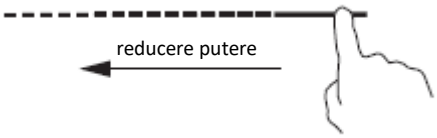
4. Selectați o setare de temperatură prin atingerea cursorului tactil.
• Dacă nu selectați o setare de temperatură în interval de 1 minut, plita cu inducție se oprește automat. Va fi necesar să o porniți din nou, conform pasului 1.
• Puteți modifica setarea de temperatură în orice moment în timpul gătitului.



Dacă simbolul clipește alternativ cu nivelul de putere,
aceasta înseamnă că:
• nu ați pus vasul pe zona de gătit corectă sau
• vasul nu este potrivit pentru utilizare cu plita cu inducție sau
• vasul este prea mic sau nu este centrat pe zona de gătit.
Aparatul nu începe încălzirea dacă pe zona de gătit nu se află un vas potrivit.
Dacă pe zona de gătit nu este așezat un vas potrivit, simbolul dispare automat după 1 minut.

2. Finalizarea preparării

1. Atingeți cursorul arzătorului spre stânga și asigurați-vă că pe afișaj apare „0”. După 3 secunde zona de gătit se oprește, iar pe afișaj apare „-”.



2. Opriți complet plita prin atingerea butonului de pornire/oprire.

3. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
Simbolul H/h va indica zona de gătit care este prea fierbinte pentru a fi atinsă. Simbolul va dispărea când suprafața este suficient de rece pentru a putea fi atinsă. Această caracteristică poate fiu utilizată și ca funcție de economisire a energiei. Dacă doriți să încălziți alte vase, utilizați plita cât timp este încă fierbinte.

3. Utilizarea funcției „Boost”

Activarea funcției „Boost”

1. Atingeți butonul de PORNIRE/OPRIRE. După pornire, aparatul emite un semnal sonor scurt, iar butoanele de selectare a zonelor de încălzire afișează „-”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în standby.

2. Atingeți butonul „B”. Indicatorul aferent zonei afișează „Marquee”, iar puterea atinge nivelul maxim.

Dezactivarea funcției „Boost”

1. În modul „Boost”, atingerea cursorului va dezactiva modul „Boost”, iar în zona de afișare va fi indicat nivelul de putere.

2. După ce durata maximă de funcționare în modul „Boost” este atinsă, acest mod de funcționare va fi dezactivat în mod automat și aparatul va reveni la nivelul de putere dinaintea activării. Dacă nivelul dinaintea activării modului „Boost” este 0, acesta va deveni nivelul 9 în vederea funcționării.

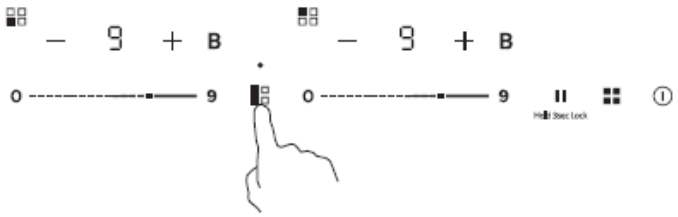
Notă:
• Această funcție poate fi utilizată pe oricare dintre zonele de gătit.
• Zona de gătit revine la setarea inițială după 10 minute.
• Zona de gătit adaptabilă revine la setarea inițială după 5 minute.
• Zona de preparare extinsă revine la setarea inițială după 15 minute.
• Când funcția „Boost” a primei zone de gătit este activată, porniți a doua zonă de gătit, iar prima zonă de gătit va comuta automat la nivelul 9 (și viceversa).
• Dacă setarea inițială este la nivelul 0, setarea va reveni la nivelul 9 odată cu dezactivarea funcției „Boost”.

4. Zona adaptabilă

• Această zonă poate fi utilizată ca zonă unică sau ca două zone diferite, în funcție de necesitățile de preparare.
• Zona adaptabilă este realizată din două inductoare independente care pot fi controlate separat. Când funcționează ca o singură zonă, suprafața neacoperită de vas se oprește automat după câteva secunde, iar plita revine la modul normal, fără zonă adaptabilă. Nu utilizați vase necorespunzătoare pe zona adaptabilă.
- Pentru a asigura o detectare corectă a vaselor de preparare și o distribuție uniformă a căldurii, vasele trebuie așezate corect, după cum urmează:
- În partea din față sau din spate a zonei adaptabile, atunci când vasul de gătit are un diametru mai mic de 25 cm.
- În orice loc, în cazul vaselor de gătit mai mari.

Utilizarea ca zonă unică

Pentru a activa zona adaptabilă ca zonă unică mare, apăsați pe butoanele corespunzătoare.



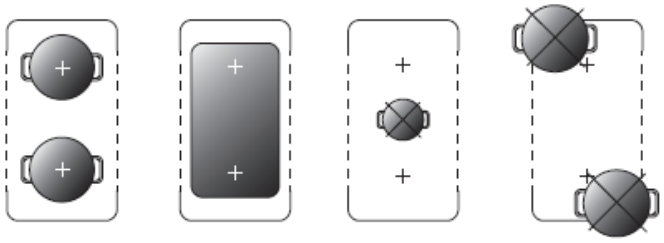
• Reglarea puterii funcționează la fel ca pentru orice altă zonă normală.
• Pentru a adăuga un vas, apăsați din nou butoanele corespunzătoare, astfel încât plita să detecteze vasul.

Utilizarea ca două zone independente

• Pentru a utiliza zona adaptabilă ca două zone diferite, cu niveluri de putere diferite, apăsați butoanele corespunzătoare.

• Nu utilizați vase necorespunzătoare pe zona adaptabilă.

Exemple de amplasare corectă și de amplasare greșită a vaselor de gătit.



5. Blocarea butoanelor de comandă

• Butoanele de comandă pot fi blocate pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, pornirea accidentală de către copii a zonelor de gătit).

• Atunci când această funcție este activă, toate butoanele, cu excepția butonului de pornire/oprire, sunt dezactivate.

Pentru blocarea butoanelor de comandă	
Atingeți butonul de blocare.	Afișajul digital va indica „Lo”.
Pentru deblocarea butoanelor de comandă	
Atingeți butonul de blocare câteva secunde.	

Atunci când funcția de blocare este activă, toate butoanele de comandă, cu excepția butonului de pornire/oprire ⏻ , sunt dezactivate. Puteți opri plita cu inducție cu ajutorul butonului de pornire/oprire ⏻ în caz de urgență, dar vă recomandăm să deblocați mai întâi butoanele de comandă.

6. Buton pentru controlul temporizatorului

• Fiecare zonă de încălzire este prevăzută cu butoane independente de creștere și reducere a duratei

• Apăsați scurt pe buton pentru a crește sau reduce durata cu câte 1 min și apăsați lung pe buton pentru a crește sau reduce durata cu câte 10 min.

• În cazul funcției „Flex”, butoanele de setare a duratei pentru plitele adaptabile setează durata din zona „Flex”.

• Pentru zona „Flex”, dacă temporizarea a fot setată, dezactivați funcția pentru zona „Flex”, iar durata va rămâne valabilă.

• Activați funcția „Flex”, iar setarea temporizatorului este dezactivată în mod implicit.

• Durata maximă de setare pentru nivelul de putere curent este durata de temporizare implicită pentru nivelul de putere respectiv. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea ”Durate de funcționare implicite”.

• După introducerea valorii duratei de temporizare, pe ecran se va afișa doar durata curentă de temporizare. Atingeți cursorul tactil pentru a vizualiza nivelul curent și glisați pe cursorul tactil pentru a regla nivelul.

1. Dacă durata setată este 0 și nu atingeți niciun buton timp de 3 secunde, afișarea nivelului va fi dezactivată.

2. Puteți apăsa lung sau scurt pe butonul de creștere a duratei.

3. Puteți apăsa lung sau scurt pe butonul de reducere a duratei.

4. În același timp, apăsați și mențineți apăsat timp de 1 secundă butonul de creștere sau reducere a duratei de temporizare, pentru a anula temporizarea.

7. Pauză

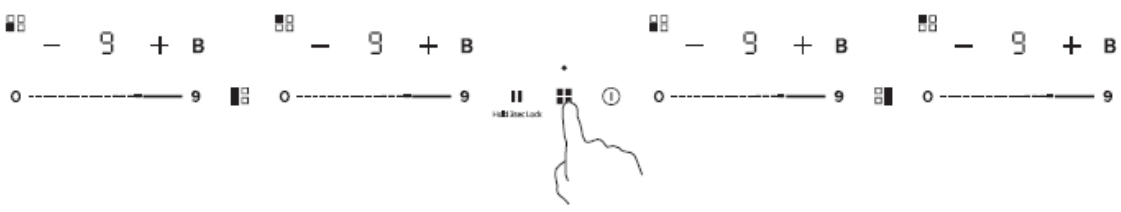
1. Atunci când zonele de gătit sunt în funcțiune, atingeți butonul „II”. Toate afișajele vor indica „ ”, iar încălzirea va fi la nivelul 2. În acest moment, pot fi acționate numai butoanele „Blocare” „II” și „⏻”.
2. Atingeți din nou butonul „II”. Afișajele vor indica setarea inițială, iar zonele de gătit vor continua să se încălzească.

8. Zona extinsă

• Puteți utiliza această zonă ca spațiu de preparare extins, în funcție de nevoile dumneavoastră.
• Zona extinsă este alcătuită din patru inductoare independente care pot fi controlate separat. Atunci când funcționează ca spațiu de preparare extins, partea care nu este acoperită de vase de gătit se oprește automat după câteva secunde, iar zona extinsă este dezactivată. Nu utilizați vase necorespunzătoare pe această zonă.
• Pentru a asigura o detectare corectă a vaselor de preparare și o distribuție uniformă a căldurii, diametrul vasului de preparare trebuie să fie cuprins între 30 și 40 cm.

Activarea zonei extinse

• Pentru a activa zona extinsă, apăsați pe butoanele corespunzătoare.



Dezactivarea zonei extinse

• Pentru a dezactiva zona extinsă, apăsați pe butoanele corespunzătoare.

9. Durata de funcționare implicită

Oprirea automată este o funcție de protecție a plitei cu inducție. Datorită acestei funcții, plita se oprește automat în cazul în care uitați să o opriți. Duratele de funcționare implicite pentru diferitele niveluri de putere sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	pauză	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata de funcționare implicită (ore)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

• Când luați vasul de pe plită, aceasta poate întrerupe imediat încălzirea și se oprește automat după 1 minut.

Sfaturi privind prepararea

Acordați atenție prăjirii alimentelor, deoarece uleiul și grăsimea se încing foarte repede, mai ales când utilizați funcția Power Boost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se aprind spontan, ceea ce poate provoca un incendiu.

• Când alimentele ating punctul de fierbere, reduceți valoarea temperaturii setate.
• Utilizarea unui capac reduce timpul de preparare și economisește energie prin reținerea căldurii.
• Reduceți la minimum cantitatea de lichid sau grăsime, pentru a reduce duratele de preparare.
• Începeți prepararea la un nivel ridicat de temperatură și reduceți-l atunci când alimentele sunt încălzite suficient.

Fierberea înăbușită, prepararea orezului
• Fierberea înăbușită are loc sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, când bulele se ridică din când în când la suprafața alimentelor lichide aflate în curs de preparare. Acesta este secretul pentru prepararea supelor și tocanelor delicioase, deoarece aromele se intensifică fără a prepara prea mult alimentele. De asemenea, sosurile pe bază de ouă și sosurile îngroșate cu făină trebuie gătite sub punctul de fierbere.
• Unele operații de preparare, inclusiv prepararea orezului prin metoda absorbției, pot necesita o setare la un nivel mai ridicat decât setarea la nivelul minim, pentru a vă asigura că alimentele sunt preparate corect în intervalele recomandate.

Rumenirea fripturii
Pentru a prepara fripturi suculente și gustoase:
1. Lăsați carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute înainte de a o prepara.
2. Încălziți o tigaie cu baza grea.
3. Aplicați ulei pe ambele părți ale fripturii. Puneți o cantitate mică de ulei în tigaia fierbinte, apoi puneți carnea în tigaie.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul preparării. Durata exactă de preparare depinde de grosimea fripturii și de cât de gătită doriți să fie. Duratele pot varia de la 2 la 8 minute pe fiecare parte. Apăsați pe friptură pentru a observa cât de bine este gătită.
5. Lăsați friptura pe o farfurie plată câteva minute. pentru a se frăgezi înainte de a o consuma.

Pentru prăjire rapidă
1. Luați un wok cu baza plată, potrivit pentru plita cu inducție, sau o tigaie mare.

2. Pregătiți toate ingredientele și ustensilele. Prepararea trebuie să fie rapidă. În cazul în care preparați cantități mari, preparați alimentele în șarje mici.
3. Preîncălziți puțin tigaia și adăugați două linguri de ulei.
4. Preparați mai întâi carnea, puneți-o deoparte și mențineți-o la cald.
5. Căliți legumele. Apoi, când sunt fierbinți, dar încă tari, setați o temperatură mai scăzută pentru zona de gătit, puneți carnea în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele, pentru a vă asigura că acestea sunt încălzite uniform.
7. Consumați imediat preparatul.

Detectarea obiectelor mici

Atunci când un vas de preparare cu dimensiunea necorespunzătoare sau fără bază din material feromagnetic (de exemplu, din aluminiu) sau alt obiect de mici dimensiuni (cuțit, furculiță, cheie etc.) rămâne pe plită, aceasta intră automat în standby.

Reglarea temperaturii de preparare

Setările de mai jos sunt doar orientative. Setările exacte depind de mai mulți factori, inclusiv de tipul vasului de gătit și de cantitatea de alimente. Experimentați cu plita cu inducție pentru a găsi setarea potrivită pentru dumneavoastră.

Nivel de putere	Potrivit pentru
1-2	• încălzire ușoară pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, untului și prepararea alimentelor care se ard repede • fierbere înăbușită lentă • încălzire lentă
3-4	• reîncălzire • fierbere înăbușită rapidă • prepararea orezului
5-6	• clătite
7-8	• sotare • prepararea pastelor
9/P	• prăjire rapidă • călire • aducerea la fierbere a supei • fierberea apei

6. INSTALARE

Specificații pentru instalare

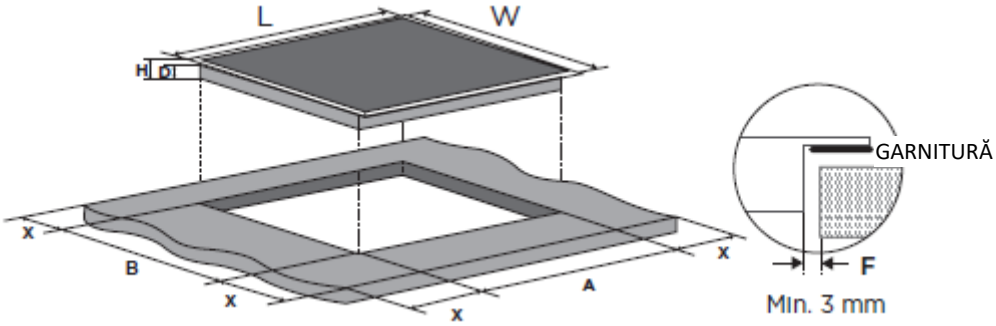
Decupați suprafața de lucru la în conformitate cu dimensiunile prezentate în imagine.

În vederea instalării și utilizării, trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 5 cm în jurul decupajului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să alegeți pentru suprafața de lucru un material rezistent la căldură și izolat (nu utilizați lemn sau un material fibros sau higroscopic similar, decât dacă este impregnat), pentru a evita deformările cauzate de căldura provenită de la plită.

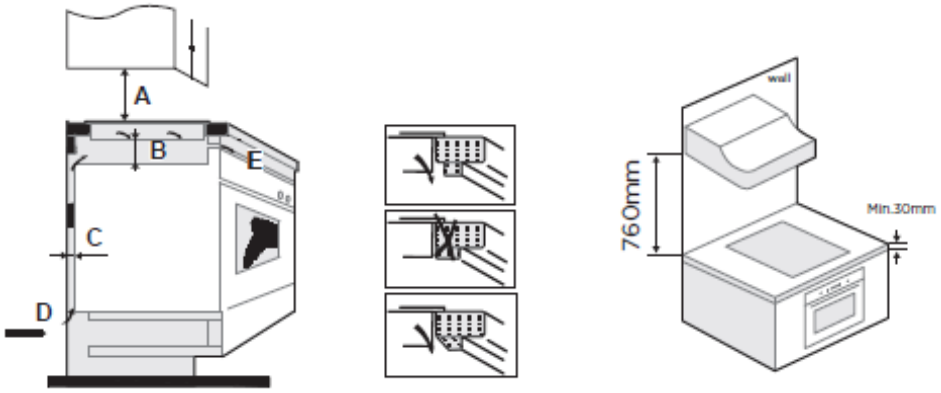
Observați imaginea de mai jos:

Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului trebuie să fie de cel puțin 3 mm.



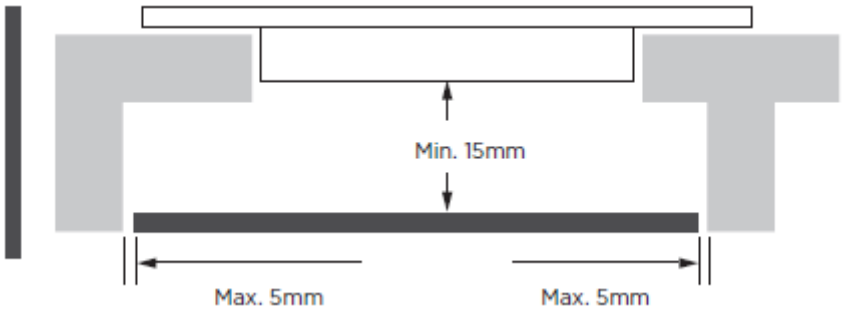
L (lungime) mm	W (lățime) mm	H (înălțime) mm	D (adâncime) mm	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50min	3min

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că fantele de admisie și de evacuare nu sunt blocate.
Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare. Observați imaginea de mai jos.
Notă: Distanța de siguranță dintre suprafața plitei și corpul de mobilier de deasupra acesteia trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15 min	20 min	Priză de aer	Evacuare aer 2 mm

AVERTISMENT: Asigurarea unei ventilații corespunzătoare
Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că fantele de admisie și de evacuare nu sunt blocate. Pentru a evita contactul accidental cu partea inferioară supraîncălzită a plitei și electrocutarea în timpul utilizării, este necesar să montați o protecție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță minimă de 15 mm de partea inferioară a plitei. Urmați cerințele de mai jos.

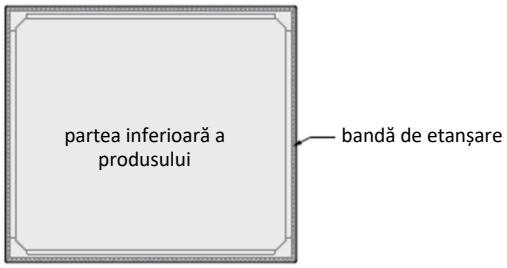


La exteriorul plitei sunt prevăzute orificii de ventilație. TREBUIE să vă asigurați că aceste orificii nu sunt blocate de blat atunci când fixați plita în poziție.
• Țineți cont de faptul că adezivul cu care materialul plastic sau lemnul este lipit de mobilier trebuie să reziste la temperaturi mai mari de 150 °C, pentru a evita dezlipirea materialelor.
• Peretele posterior și suprafețele de lângă și din jurul plitei trebuie să reziste la temperaturi de 90 °C.

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că:
• Suprafața de lucru este dreaptă și orizontală, fără elemente structurale care să împiedice instalarea.
• Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură și izolat.
• Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul este prevăzut cu un ventilator de răcire încorporat.
• Instalarea este realizată în conformitate cu toate cerințele referitoare la spațiu și standardele și reglementările în vigoare.
• Un comutator izolator adecvat, care să permită deconectarea completă de la sursa de alimentare, este integrat în cablajul permanent, montat și poziționat în conformitate cu normele și reglementările locale de cablare.
• Comutatorul izolator trebuie să fie de tip omologat și să asigure un spațiu de 3 mm de separare între poli (sau între toate fazele/conductorii activi, dacă reglementările locale permit).
• Comutatorul izolator trebuie să fie ușor accesibil utilizatorului după instalarea plitei.
• Luați legătura cu autoritățile locale din domeniu și consultați reglementările aplicabile în cazul în care aveți neclarități cu privire la instalare.
• Pereții și suprafețele din apropierea plitei sunt acoperite cu materiale rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi, de exemplu plăci ceramice).

Înainte de instalarea pe blatul de bucătărie, este necesar să lipiți banda de etanșare pe partea posterioară a plitei de sticlă:
• întoarceți întregul aparat, pentru a avea acces la partea posterioară a plitei de sticlă;
• scoateți banda cu burete din pungă și descoperiți partea adezivă de pe spatele benzii cu burete;
• Lipiți banda cu burete pe partea posterioară a plitei de sticlă.
• Banda cu burete nu trebuie să depășească marginea plitei de sticlă.

După instalarea plitei, asigurați-vă că:
• Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele unui dulap.
• Există un flux suficient de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
• Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui corp de mobilier, este instalată o barieră de protecție termică sub baza plitei.
• Comutatorul izolator trebuie este ușor accesibil utilizatorului.



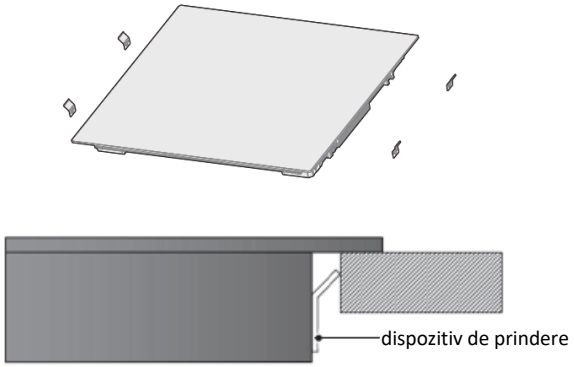
Înainte de a amplasa dispozitivele de prindere

Aparatul trebuie așezat pe o suprafață stabilă și netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță asupra butoanelor de comandă ale plitei.

Reglarea poziției dispozitivelor de prindere

Înainte de instalare, fixați plita în suprafața de lucru prin introducerea celor 4 dispozitive de prindere la baza plitei (vezi imaginea).

Reglați poziția dispozitivelor de prindere în funcție de diferitele grosimi ale blaturilor.



După instalare, dispozitivele de prindere nu trebuie să intre în contact cu suprafețele interioare ale blatului.

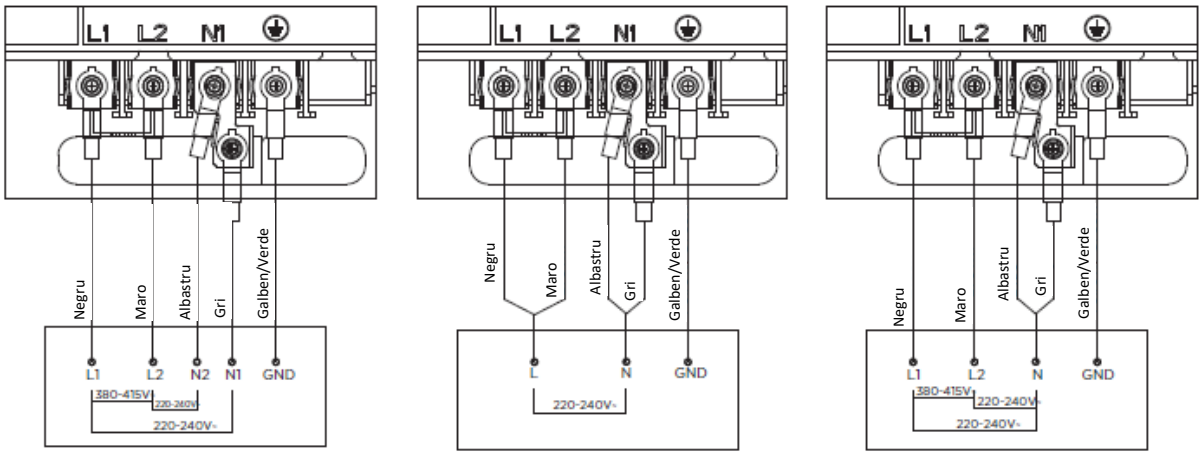
Atenționări

1. Plita cu inducție trebuie să fie instalată de către personal calificat. Vă rugăm să nu efectuați această operație pe cont propriu.
2. Plita nu trebuie instalată direct pe o mașină de spălat vase, pe un frigider, pe un congelator, pe o mașină de spălat rufe sau pe un uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
3. Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât căldura să fie radiată în mod corespunzător, pentru îmbunătățirea fiabilității.
4. Peretele din apropierea plitei și suprafețele de lângă aceasta trebuie să reziste la temperaturi ridicate.
5. Pentru evitarea deteriorărilor, blatul și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu utilizați aparate de curățare cu abur.

Conectarea plitei la sursa de alimentare

Conectarea plitei la sursa de alimentare cu energie electrică trebuie efectuată numai de către personal calificat.

Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare cu energie electrică, asigurați-vă că:
1. Instalația electrică din locuința dumneavoastră este adecvată pentru puterea consumată de plită.
2. Tensiunea corespunde cu valoarea indicată pe plăcuța cu date tehnice.
3. Cablul de alimentare poate rezista la sarcina indicată pe plăcuța cu date tehnice.
Pentru a conecta plita la sursa de alimentare cu energie electrică, nu utilizați adaptoare, reductoare sau cabluri prelungitoare, deoarece acestea pot genera pericol de supraîncălzire și incendiu.
Cablul de alimentare nu trebuie să atingă suprafețe fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura acestuia să nu depășească 75 °C în niciun punct.
Luați legătura cu un electrician calificat pentru informații cu privire la caracteristicile instalației electrice.
Modificările instalației electrice trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.



• În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau trebuie înlocuit, această operație trebuie efectuată numai de către un tehnician calificat, cu instrumente special concepute în acest sens, pentru evitarea oricăror accidente.
• Dacă aparatul este conectat direct la sursa de alimentare, este necesară instalarea unui disjunctor omnipolar cu o deschidere de minimum 3 mm între contacte.
• Persoana care efectuează instalarea trebuie să verifice dacă a fost realizată corect conexiunea electrică și să se asigure că aceasta este în conformitate cu normele de siguranță
• Cablul nu trebuie să fie îndoit sau strivit.
• Cablul trebuie să fie verificat periodic și poate fi înlocuit numai de către un tehnician calificat.
Suprafața inferioară a plitei și cablul de alimentare nu sunt accesibile după instalare.

7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Ce?	Cum?	Important!
Murdărie obișnuită pe sticlă (amprente, urme, pete lăsate de alimente sau prin vărsarea de lichide care nu conțin zahăr)	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Aplicați un produs de curățare pe plita caldă (dar nu fierbinte!). 3. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată sau cu un prosop de hârtie. 4. Porniți din nou plita.	• După oprirea plitei, avertizarea privind suprafața fierbinte nu va fi activă, însă zona de gătit poate fi încă fierbinte! Acționați cu prudență deosebită! • Detergenții industriali, anumiți bureți de sârmă din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta detergentului sau a

		buretelui de sârmă, pentru a vă asigura că este potrivit. • Nu lăsați niciodată resturi pe plită: geamul se poate păta.
Vărsarea lichidelor din vasele de gătit, alimente topite, vărsarea de lichide fierbinți care conțin zahăr	Îndepărtați-le imediat cu o racletă sau cu o altă ustensilă potrivită pentru curățarea plitelor vitroceramice, dar aveți grijă la zonele și suprafețele de gătit fierbinți: 1. Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. 2. Țineți racleta sau ustensila la un unghi de 30 ° și răzuiți pata sau alimentele către o zonă rece a plitei. 3. Îndepărtați petele sau murdăria cu o cârpă de vase sau cu un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdărie obișnuită pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați alimentele topite și petele de lichide care conțin zahăr cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar pot deteriora iremediabil suprafața sticlei. • Pericol de tăiere: atunci când capacul de protecție al racletei este scos, lama ascuțită a acesteia este expusă. Acționați cu prudență deosebită și depozitați racleta într-un loc sigur, la care copiii să nu aibă acces.
Vărsarea de alimente pe butoanele de comandă.	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Folosiți o lavetă pentru a absorbi lichidul vărsat. 3. Ștergeți panoul de comandă tactil cu un burete sau cu o cârpă curată și umedă. 4. Ștergeți zona cu un prosop de hârtie. 5. Porniți din nou plita.	• Plita poate emite un semnal sonor scurt și se poate stinge, fiind posibil ca butoanele de comandă să nu funcționeze în cazul în care sunt prezente lichide pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți zona panoului de comandă tactil înainte de a porni din nou plita.

8. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluții
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Aparatul nu se alimentează.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Asigurați-vă că nu este pană de curent în locuința sau în zona dumneavoastră. Dacă ați efectuat toate verificările și problema persistă, contactați un tehnician calificat.
Butoanele tactile nu răspund la comenzi.	Butoanele de comandă sunt blocate.	Deblocați butoanele de comandă. Pentru instrucțiuni, consultați secțiunea referitoare la utilizarea plitei vitroceramice.
Butoanele de comandă tactile sunt greu de utilizat.	Este posibil să existe o peliculă subțire de apă pe butoanele tactile sau folosiți vârful degetului pentru a atinge butoanele.	Asigurați-vă că zona panoului de comandă tactil este uscată și folosiți buricul degetului pentru a atinge butoanele de comandă.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini zimțate. Se utilizează produse de curățare sau detergenți necorespunzători sau abrazivi.	Utilizați vase de gătit cu baze plate și netede.
Unele vase de gătit produc zgomote.	Acest lucru poate fi cauzat de structura vasului de gătit utilizat.	Acest lucru este normal și nu indică o funcționare necorespunzătoare.

	(straturile metale diferite vibrează diferit).	
Plita cu inducție produce un bâzâit ușor atunci când este utilizată la temperaturi ridicate.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de preparare a alimentelor prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se reducă sau să dispară complet pe măsură ce reduceți temperatura de preparare.
Zgomot produs de ventilatorul plitei cu inducție.	Ventilatorul de răcire încorporat în plita dumneavoastră cu inducție a pornit pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce opriți plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio intervenție din partea dumneavoastră. Nu opriți alimentarea plitei cu inducție în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasele de preparare nu încălzesc alimentele.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece acesta nu este potrivit pentru utilizare cu plita cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece acesta este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corect.	Utilizați vase potrivite pentru utilizare cu plita cu inducție. Centrați vasul de preparare și asigurați-vă că baza acestuia este potrivită pentru dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un semnal sonor și se afișează un cod de eroare (alternând cu una sau două cifre pe afișajul temporizatorului).	Defecțiune tehnică.	Vă rugăm să rețineți literele și cifrele codului de eroare, să deconectați plita cu inducție de la sursa de alimentare și să contactați un tehnician calificat.

Coduri de eroare

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de diagnosticare automată. Cu ajutorul acestei funcții, tehnicianul poate verifica starea și funcționarea fiecărei componente fără a fi nevoie să dezasambleze întreaga plită.

Problemă	Cauze posibile	Soluții
E1, E2, E7	Defecțiune a senzorului de temperatură	Vă rugăm să contactați furnizorul.
E3, E4	Defecțiune a senzorului de temperatură al tranzistorului IGBT (tranzistor bipolar cu poartă izolată).	Vă rugăm să contactați furnizorul.
UE	Conexiunea dintre placa afișajului și placa principală este defectuoasă sau eroare de comunicare cu circuitul integrat al senzorului tactil.	Vă rugăm să contactați furnizorul.
EL/EH	Tensiune de alimentare anormală.	Vă rugăm să verificați dacă sursa de alimentare funcționează

		normal. Porniți aparatul după ce sursa de alimentare funcționează normal.
C1	Senzorul de temperatură al plitei vitroceramice detectează o temperatură ridicată.	Vă rugăm să reluați utilizarea după ce plita cu inducție se răcește.
C2	Senzorul de temperatură al tranzistorului IGBT (tranzistor bipolar cu poartă izolată) detectează o temperatură ridicată.	Vă rugăm să reluați utilizarea după ce plita cu inducție se răcește.
F5, F6	Funcționare anormală a ventilatorului.	Vă rugăm să contactați furnizorul.
EF	Două sau mai multe butoane sunt acționate pentru o perioadă îndelungată.	Curățați zona panoului de comandă

Defecțiuni specifice și soluții

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată la sursa de alimentare.	Lipsă alimentare cu energie electrică.	Asigurați-vă că ștecărul este bine fixat în priză și că priza funcționează.	
	Problemă cu conexiunea plăcii de alimentare accesorii și a plăcii de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare prezintă deteriorări.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare prezintă deteriorări.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul pentru modul de preparare se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată la nivelul plitei.	Temperatura mediului ambiant poate fi prea ridicată. Blocaj la nivelul prizei de aer sau al fantei de ventilație.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Asigurați-vă că ventilatorul funcționează fără dificultate; în caz contrar, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării și afișajul indică intermitent „u”.	Tipul vasului de preparare nu este corespunzător.	Utilizați un vas de preparare corespunzător.	Circuitul de detectare a vasului de preparare este deteriorat, înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului de preparare este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit.	Aparatul s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Atingeți butonul de pornire/oprire pentru a reporni aparatul.	

Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „u”.	Problemă cu conexiunea plăcii de alimentare și a plăcii de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Circuitul de comunicare al afișajului prezintă defecțiuni.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului produce zgomote anormale.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

9. SPECIFICAȚII

Cooking Hob	**HBHI-MQZ4ZB2FXSM**
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~ 50Hz sau 60Hz
Putere electrică instalată	7400W
Dimensiuni produs (L×l×Î mm)	590X520X53
Dimensiuni pentru incorporare (L×l mm)	560X480

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificare model	-	HBHI-MQZ4ZB2FXSM	
Tip plită	-	Plită incorporabilă	
Număr zone și/sau arii de gătit	-	2 Arii	
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și alte tipuri de plite)	-	Zone de gătit cu inducție	
Pentru zone de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit electrică	Ø	---	cm
Pentru zone de gătit ne-circulare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit electrică	L,W	Aria1: L:38,5: W:23,0; Aria2: L:38,5; W:23,0;	cm
Consum de energie per zonă sau arie de gătit calculat per kg	EC electric cooking	Aria1: 183,1 Aria2: 185,3	Wh/kg

Consum de energie pentru plită calculat per kg	EC electric hob	184,2	Wh/kg

Datele au fost determinate conform standardului EN 60350-2 și Regulamentelor Comisiei (UE) Nr. 66/2014.
Dacă nu există nicio operațiune după pornirea plitei, aceasta va intra automat în modul oprit după 1 minut, iar puterea consumată este de 0,5 W în modul off.

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.
Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații: Denumirea modelului și numărul de serie.
Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu
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 deseu, 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 pubela barata cu o cruce.

Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inscrisa 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 inscrisa in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.
Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-aţi cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE) cu amendament (EU) 2015/863. Nu conţine materialele dăunătoare şi 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

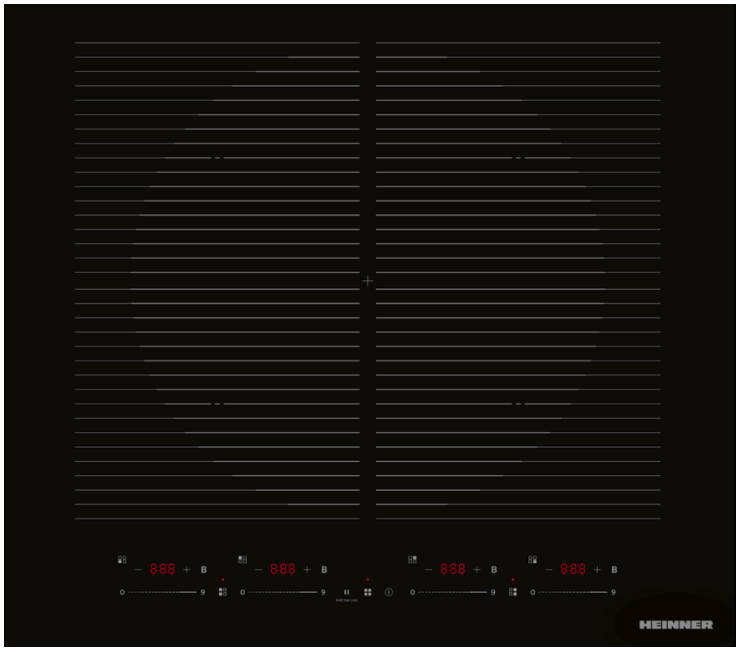
Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Producător și importator: **Network One Distribution**
Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România
Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro, office@nod.ro

Вградена котлони

Модел:

HBHI-MQZ4ZB2FXSM



- Вградена котлони
- Индукционна, 4 зони

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете ръководството за бъдеща информация.

Настоящото ръководство е предназначено да предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддръжката на уреда. За да използвате уреда правилно и безопасно, моля, прочетете внимателно настоящото ръководство за употреба преди инсталирането и използването му.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

- ➔ **Индукционна котлони**
- ➔ **Ръководство за употреба**
- ➔ **Гаранционен сертификат**

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

• Преди да използвате уреда, прочетете внимателно всички инструкции и ги съхранявайте на удобно място, за да можете да се позовавате на тях при необходимост.
• Настоящото ръководство е изготвено за повече от един модел, поради което Вашият уред може да не разполага с някои от описаните в него функции. По тази причина е важно да обръщате специално внимание на всички фигури, докато четете ръководството за експлоатация.

Инсталиране

Опасност от токов удар

• Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквито и да било дейности по него или да го поддържате.
• Свързването към добра заземена електрическа система е задължително и от съществено значение.
• Промени в домашната електрическа инсталация могат да се правят само от квалифициран електротехник.
• Неспазването на това указание може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

• Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
• Неспазването на предпазните мерки може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

• Прочетете внимателно тези инструкции, преди да инсталирате или използвате този уред.
• Никога не поставяйте горими материали или продукти върху уреда.
• Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за инсталиране.

• За да се избегнат опасности, уредът трябва да бъде инсталиран съгласно тези инструкции за инсталиране.
• Уредът трябва да бъде правилно инсталиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
• Уредът трябва да бъде свързан към електрическа верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно прекъсване на захранването.
• Неправилната инсталация на уреда може да доведе до анулиране на гаранцията или отказ от отговорност.
• Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако са били под надзор или са получили инструкции за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
• Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, сервизния представител или подобно квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на котлони от стъклокерамика или подобен материал, които предпазват частите под напрежение.
• Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагреят.
• Не използвайте парочистач.
• Не използвайте парочистач за почистване на котлона.
• Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
• Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ненадзираното готвене на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и го покрийте с капак или пожарогасително одеяло.

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

• Не гответе на счупена или напукана готварска плоча. Ако повърхността на готварската плоча се счупи или напука, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенен прекъсвач) и се свържете с квалифициран техник.
• Изключете котлона от стената преди почистване или поддръжка.
• Неспазването на това указание може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

• Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
• Въпреки това, лицата с кардиостимулатори или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с лекаря си или производителя на импланта, преди да използват уреда, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
• Неспазването на това указание може да доведе до смърт.

Опасност от горещи повърхности

• По време на употреба достъпните части на този уред се нагряват до температура, която може да причини изгаряния.

• Не позволявайте тялото ви, дрехите ви или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да докосват индукционното стъкло, докато повърхността не изстине.

• Дръжте децата на разстояние.

• Дръжките на тенджерите могат да бъдат горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не висят над други включени зони за готвене. Дръжките трябва да бъдат извън обсега на децата.

• Неспазването на това предупреждение може да доведе до изгаряния и обривания.

Опасност от порязване

• Острието на скрепера за готварска плоча е остри като бръснач, когато предпазният капак е отворен. Използвайте го с изключително внимание и винаги го съхранявайте на сигурно място, недостъпно за деца.

• Неспазването на предпазните мерки може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

• Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Преливането води до дим и разпръскване на мазнини, които могат да се възпламенят.

• Никога не използвайте уреда като работна повърхност или място за съхранение.

• Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.

• Не поставяйте и не оставяйте магнитни предмети (например кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например компютри, MP3 плейъри) в близост до уреда, тъй като те могат да бъдат повредени от неговото електромагнитно поле.

• Никога не използвайте уреда за затопляне или отопление на помещението.

• След употреба винаги изключвайте готварските зони и котлона, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за откриване на тенджери, за да изключите готварските зони, когато махате тенджерите.

• Не позволявайте на децата да си играят с уреда, да седят, стоят или катерят по него.

• Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, в шкафовете над уреда. Децата, които се катерят по котлона, могат да получат сериозни наранявания.

• Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът
в употреба.

• Децата или лицата с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за неговото използване. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или за околните.

• Не ремонтирайте и не подменяйте части от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Всички други сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран техник.

• Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху котлона.

• Не стъпвайте върху котлона.

• Не използвайте тигани с назъбени ръбове и не влачете тигани по индукционната стъклена повърхност, тъй като това може да надраска стъклото.

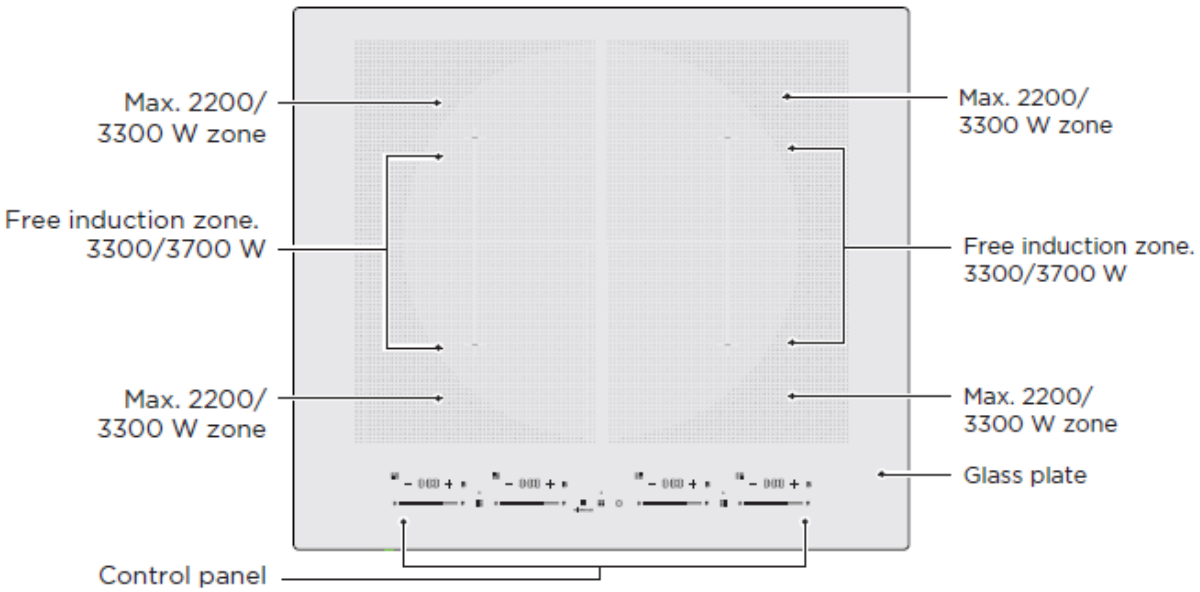
• Не използвайте абразивни почистващи средства за почистване на котлона, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.

• Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения, като например:
-кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди.

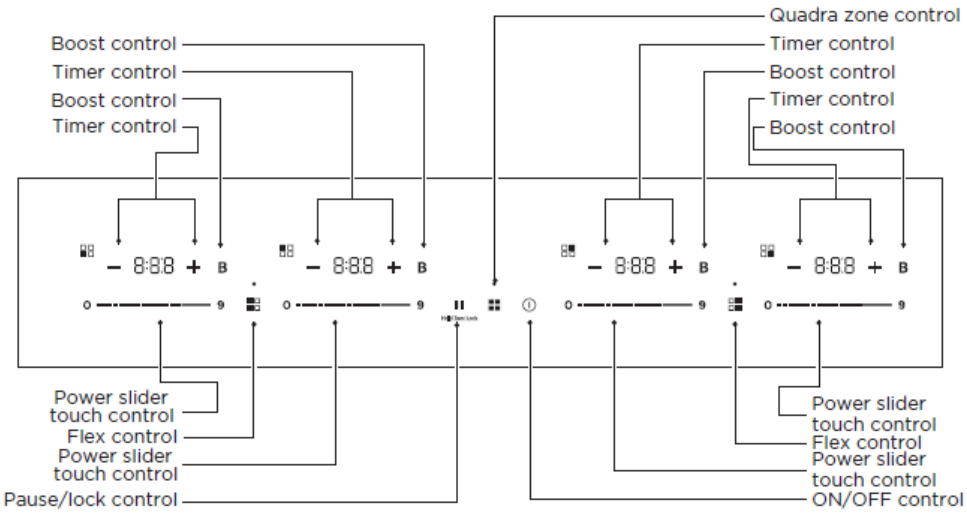
-фермерски къщи.
-от клиенти в хотели, мотели и други жилищни помещения.
-среда от типа „нощувка и закуска“.
• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба.
• Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи.
• Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат на разстояние, освен ако не са под постоянен надзор.
• След употреба изключете котлона с помощта на неговия контролен панел и не разчитайте на детектора за тенджери.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

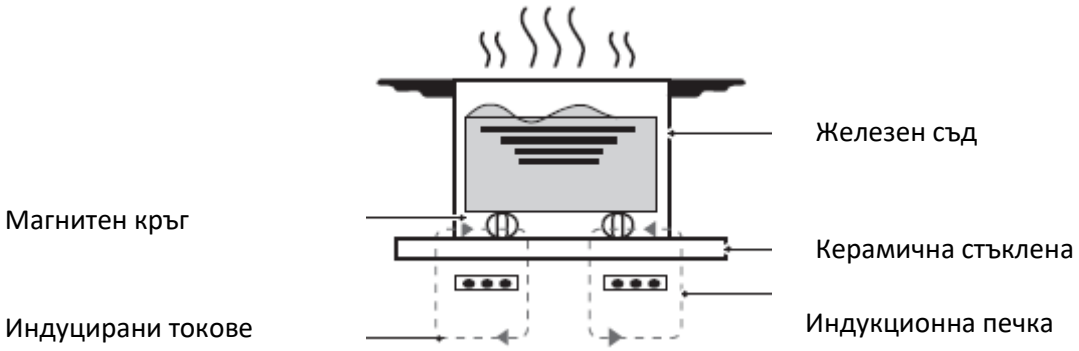
Горна гледка



Контролен панел



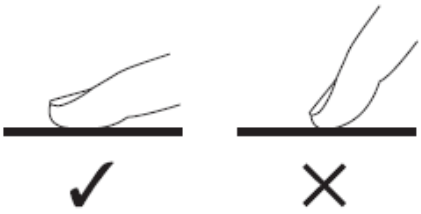
Индукционното готвене е безопасна, модерна, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, които генерират топлина директно в съда, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото съдът го загрява.



5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

Сензорни контроли

• Контролите реагират на допир, така че не е необходимо да упражнявате натиск.
• Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
• При всяко докосване ще чувате звуков сигнал.
• Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмети (например прибори или кърпи), които да ги покриват. Дори тънък слой вода може да затрудни работата на контролите.



Избор на подходяща готварска печка

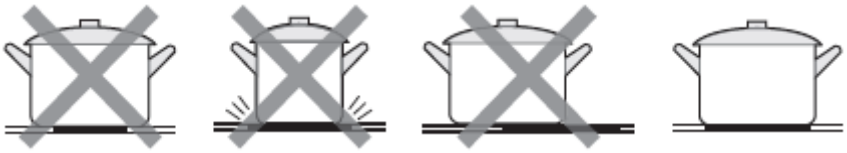
• Използвайте само съдове с дъно, подходящо за индукционно готвене.
Потърсете символа за индукция върху опаковката или на дъното на съда.
• Можете да проверите дали съдовете ви са подходящи, като направите тест с магнит.
Приближете магнит към дъното на съда. Ако се привлече, съдът е подходящ за индукционно готвене.
• Ако нямате магнит:
1. Налейте малко вода в тенджерата, която искате да проверите.
2. Ако на дисплея не мига „ “ и водата се нагрява, тенджерата е подходяща.
• Съдовете за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс

• Съдове с алуминиева основа.

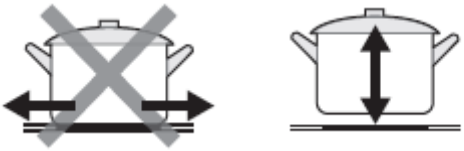
• Те намаляват феромагнитната зона, което означава, че се излъчва по-малко енергия към съда за готвене. Този съд за готвене може да не бъде достатъчно добре засечен или изобщо да не бъде засечен и следователно да не се нагрява достатъчно.

• Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извита основа.

• Уверете се, че основата на тигана е гладка, лежи плоско върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използването на по-широк тиган ще доведе до максимална ефективност. Ако използвате по-малък тиган, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Тигани с диаметър по-малък от 140 mm може да не бъдат разпознати от котлона. Винаги центрирайте тигана върху зоната за готвене.



• Винаги вдигайте тенджерите от индукционната котлона – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



Размери на тенджерите

Зоните за готвене се адаптират автоматично до диаметъра на тенджерата, до определена граница. Въпреки това
дъното на тигана трябва да има минимален диаметър, съответстващ на съответната зона за готвене. За да
да постигнете най-добра ефективност на котлона, моля, поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене.

Зона за готвене	Минимален диаметър на индукционните съдове	
	Минимален (мм)	Максимален (мм)
1,2,3,4	12	Размерът на тенджерата не трябва да надхвърля копринения печат.
флекс индукция	250	
квадратна зона за готвене	300	

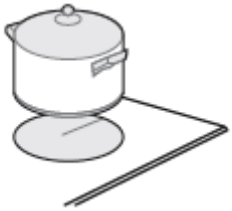
Как да използвате котлона

1. Започнете готвенето

1. Докоснете бутона ON/OFF. След включването на захранването, зумерът издава един звуков сигнал, а контролите за избор на зоната за нагряване показват „-“ или „--“, което означава, че индукционната котлона е в режим на готовност.

2. Поставете подходящ тиган в зоната за готвене, която искате да използвате.

• Уверете се, че дъното на тенджерата и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

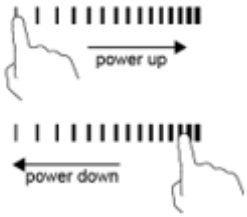


3. Всяка котлона има свой независим плъзгач, бутон за усилване и бутон за настройка на времето, с които можете да регулирате независимо нивото на мощност/функцията за настройка на времето.

4.Изберете настройка на нагряването, като докоснете плъзгащия се контрол

• Ако не изберете настройка на нагряването в рамките на 1 минута, индукционната котлона ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.

• Можете да промените настройката на нагряването по всяко време по време на готвенето.



Ако дисплеят мига „ “ (Време на готвене) и настройката на температурата.

Това означава, че:

• не сте поставили тиган на правилната зона за готвене или

• тенджерата, която използвате, не е подходяща за индукционно готвене или

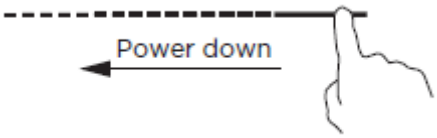
• тенджерата е твърде малка или не е правилно центрирана върху зоната за готвене.

Няма нагряване, освен ако на котлона няма подходящ съд.

Дисплеят „ “ (Няма подходящ съд) автоматично ще се изключи след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

2. Завършете готвенето

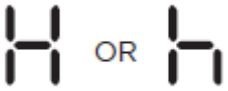
1. Докоснете плъзгача на съответния горещ плот в ляво, уверете се, че дисплеят показва „0“, след 3 секунди зоната за готвене се изключва и дисплеят показва „-“.



2. Изключете цялата котлона, като докоснете бутона ON/OFF.

3. Внимавайте за горещи повърхности

H/h ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Символът ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете още съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.



3. Използване на функцията за усилване

Активиране на функцията за усилване

1. Докоснете бутона ON/OFF. След включване, зумерът издава един звуков сигнал, а контролите за избор на зона за нагряване показват „-“, което означава, че индукционната котлона е в режим на готовност.

2. Докоснете бутона за усилване „B“ и индикаторът на зоната ще покаже „Marquee“, а мощността ще достигне максималната стойност.

Отменете функцията за усилване

1. В режим boost, плъзгачът за работа ще излезе от режим boost и предавката ще се покаже в дисплейната зона.

2. След изтичане на времето за усилване, режимът на усилване ще се изключи автоматично и ще се върне на нивото преди влизане в режим на усилване. Ако нивото преди влизане в режим на усилване е 0, то ще стане ниво 9 за работа.

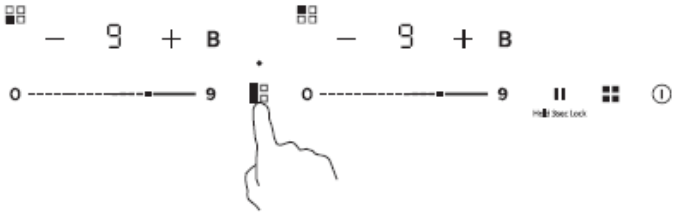
Забележка:
• Функцията може да работи във всички зони за готвене.
• Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 10 минути.
• Гъвкавата зона за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
Четворната зона за готвене се връща към първоначалната си настройка след 15 минути.
• Когато функцията за усилване на първата зона за готвене е активирана, стартирайте втората зона за готвене и първата зона за готвене
автоматично ще премине на ниво 9. И обратно.
• Ако първоначалната настройка на нагряването е 0, тя ще се върне на 9, когато усилването приключи.

4. Гъвкава зона

• Тази зона може да се използва като една зона или като две различни зони, в зависимост от нуждите на готвенето във всеки един момент.
• Гъвкавата зона се състои от два независими индуктора, които могат да се контролират поотделно. Когато работи като единична зона, частта, която не е покрита от съда за готвене, автоматично се изключва след няколко секунди и след това излиза от гъвкавата зона. Не използвайте неподходящ съд в центъра на гъвкавата зона.
• За да се гарантира правилно разпознаване на съда и равномерно разпределение на топлината, съдът за готвене трябва да бъде поставен правилно:
- В предната или задната част на гъвкавата зона, когато съдовете за готвене са по-малки от 25 cm.
- На всяко място, когато съдовете за готвене са по-големи.

Като голяма зона

За да активирате гъвкавата зона като една голяма зона, просто натиснете специалните бутони.

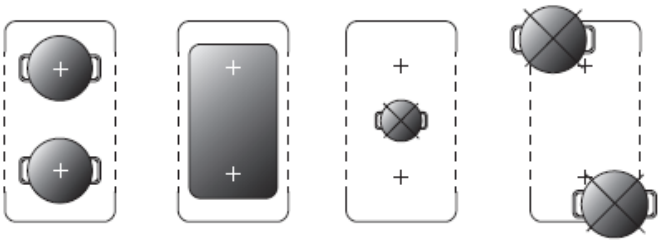


• Настройката на мощността работи като всяка друга нормална зона.
• За да добавите още един съд, натиснете отново специалните бутони, за да се открие съда.

Като две независими зони

• За да използвате гъвкавата зона като две различни зони с различни настройки на мощността, натиснете специалните
клавиши.
• Не използвайте неподходящ съд в центъра на гъвкавата зона.

Примери за добро и лошо разположение на тенджерата.



5. Заключване на контролите

• Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелано използване (например деца да включат случайно котлоните).
• Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола за включване/изключване са деактивирани.

За да заключите контролите	
Докоснете бутона за заключване	На дисплея ще се появи „Lo”.
За да отключите контролите	
Докоснете и задръжте бутона за заключване за известно време.	

Когато котлонът е в режим на заключване, всички контроли са деактивирани с изключение на ON/OFF ⏻ . Винаги можете да изключите индукционния котлон с контрола ON/OFF ⏻ в случай на спешност, но трябва първо да отключите котлона в следващата операция.

6. Контрол на таймера

• Всяка зона за нагряване има независими бутони за увеличаване и намаляване на времето.
• Натиснете бутона за кратко, за да увеличите или намалите времето с 1 минута, и натиснете бутона за дълго, за да увеличите или намалите времето с 10 минути.
• В режим flex бутоните за управление на времето на котлоните, включени в flex, могат да управляват времето на flex зоната.
• В режим на флекс зона, ако има настроено време, изключете функцията на флекс зоната и времето ще остане до
предната котлона.
• Влезте в режим Flex и настройката на времето се изключва по подразбиране.
• Максималното време за настройка на текущата предавка е времето по подразбиране за предавката. За подробности вижте
Времената по подразбиране.

• След въвеждане на времето, дисплеят ще показва само текущото време, кликнете върху плъзгащия се бар, за да
да видите текущото ниво и плъзнете плъзгача, за да регулирате нивото.

1. Когато времето е настроено на 0, той ще излезе от режима на показване на нивото в определено време, без да се извършват операции в продължение на 3 секунди.

2. Бутон за увеличаване на времето, дълго натискане и кратко натискане са ефективни.

3. Бутон за намаляване на времето, дълго натискане и кратко натискане са ефективни.

4. В същото време натиснете бутона за увеличаване и намаляване на времето за 1 секунда, за да отмените времето.

7. Пауза

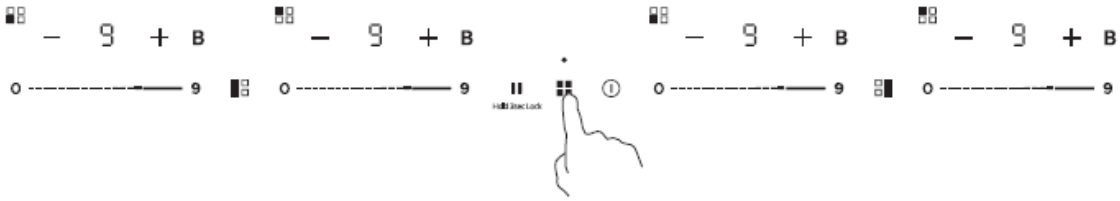
1. Когато зоните за готвене работят, докоснете контрола „II“ и всички дисплеи ще покажат „ ' “ и нагряване на ниво 2. В този момент могат да се използват само „ключ за заключване“, „II“ и контрол „ ⏻ “.

2. Докоснете отново „II“ и дисплеите ще покажат първоначалната настройка, а готварските зони ще продължат да се нагряват.

8. Четворна зона

• Тази зона може да се използва като голяма зона, според нуждите на готвенето по всяко време.
• Quadra зоната се състои от четири независими индуктора, които могат да се управляват поотделно. Когато работи като голяма зона, частта, която не е покрита от съда за готвене, се изключва автоматично след няколко секунди и след това излиза от Quadra зоната. Не използвайте неподходящ съд в центъра на тази зона.
• За да се гарантира правилно разпознаване на съда и равномерно разпределение на топлината, диаметърът на съда за готвене трябва да бъде 30-40 cm.
Активиране на зоната Quadra

• За да активирате Quadra зоната, просто натиснете специалните бутони.



Отменете Quadra зоната

• За да отмените Quadra зоната, просто натиснете специалните бутони.

9. Стандартно време на работа

Автоматичното изключване е функция за безопасност на индукционната ви котлона. Тя се изключва автоматично, ако забравите да я изключите, докато готвите. Стандартното работно време за различните нива на мощност е показано в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	пауза	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартен работен таймер (час)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

•Когато тенджерата се махне, индукционната котлона може да спре да загрява веднага и котлона автоматично
се изключи след 1 минута.

Съвети за готвене

Бъдете внимателни при пържене, тъй като маслото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията Power
Boost. При изключително високи температури маслото и мазнините се възпламеняват спонтанно, което представлява сериозен риск от пожар.

• Когато храната заври, намалете температурата.
• Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържи топлината.
• Намалете количеството течност или мазнина, за да съкратите времето за готвене.
• Започнете готвенето на висока температура и намалете настройката, когато храната се загрее.

Варене на слаб огън, готвене на ориз
• Кипене на слаб огън се получава под точката на кипене, при около 85 °C, когато мехурчета се появяват от време на време на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусни супи и крехки яхнии, защото ароматите се развиват, без да се преварява храната. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и сгъстени с брашно под точката на кипене.
• Някои задачи, включително готвенето на ориз по метода на абсорбция, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската, за да се гарантира, че храната е сготвена правилно в препоръчаното време.

Запечатване на стек
За да приготвите сочни и ароматни стекове:
1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на стека с масло. Капнете малко масло в горещия тиган и след това сложете месото в него.
4. Обърнете стека само веднъж по време на готвенето. Точното време за готвене зависи от дебелината на стека и от това колко добре изпечен искате да бъде. Времето може да варира от около 2 до 8 минути за всяка страна. Натиснете стека, за да прецените колко е изпечен – колкото по-твърд е на допир, толкова по-добре изпечен е.
5. Оставете пържолата да почива на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне, преди да я сервирате.

За пържене
1. Изберете индукционен уок с плоско дъно или голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и прибори. Пърженето трябва да бъде бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки партиди.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици масло.
4. Първо сгответе месото, оставете го настрана и го поддържайте топло.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете температурата на котлона, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте леко съставките, за да се уверите, че са добре загрети.
7. Сервирайте веднага.

Откриване на малки предмети

Когато върху котлона е оставен тиган с неподходящ размер или немагнитен тиган (например алуминиев) или друг малък предмет (например нож, вилица, ключ), котлонът автоматично преминава в режим на готовност.

Настройки на нагряването

Настройките по-долу са само ориентировъчни. Точната настройка зависи от няколко фактора, включително от съдовете за готвене и количеството храна, което приготвяте. Експериментирайте с индукционната котлона, за да намерите настройките, които най-добре ви подхождат.

Настройка на нагряването	Подходящост
1	• деликатно затопляне на малки количества храна • разтопяване на шоколад, масло и храни, които се изгарят бързо • леко кипене • бавно затопляне
3-4	• претопляне • бързо варене • готвене на ориз
5-6	• палачинки
7-8	• запържване • готвене на макаронени изделия
9/P	• пържене • запържване • докарване на супа до кипене • кипене на вода

6. ИНСТАЛИРАНЕ

Избор на оборудване за монтаж

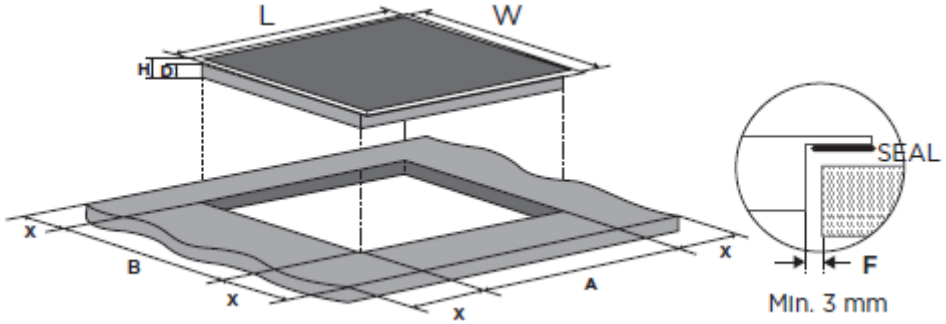
Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

За целите на инсталирането и използването трябва да се запази минимум 5 cm пространство около отвора.

Уверете се, че дебелината на работната повърхност е най-малко 30 mm. Моля, изберете термоустойчив и изолиран материал за работната повърхност (дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не трябва да се използват като материал за работната повърхност, освен ако не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинена от топлинното излъчване от нагревателната плоча.

Както е показано по-долу:

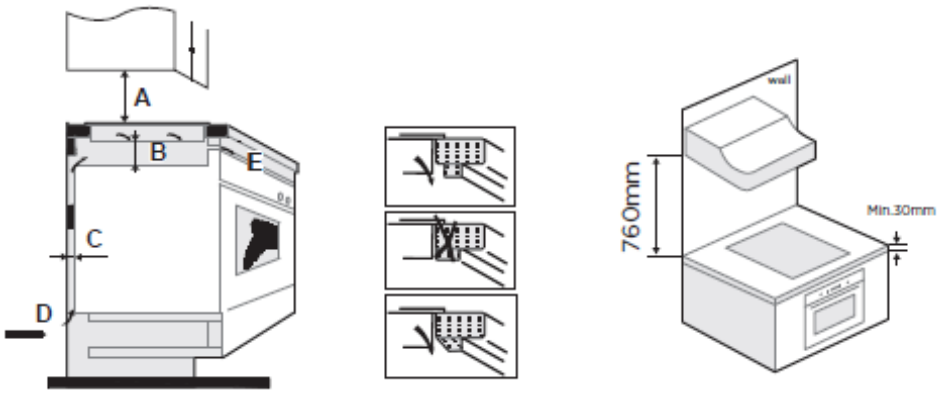
Забележка: Безопасното разстояние между страните на котлона и вътрешните повърхности на работната плот трябва да бъде най-малко 3 mm.



L (mm)	Ш (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50min	3min

При всички обстоятелства се уверете, че индукционната готварска плоча е добре проветрена и входът и изходът на въздуха не са блокирани. Уверете се, че индукционната готварска плоча е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.

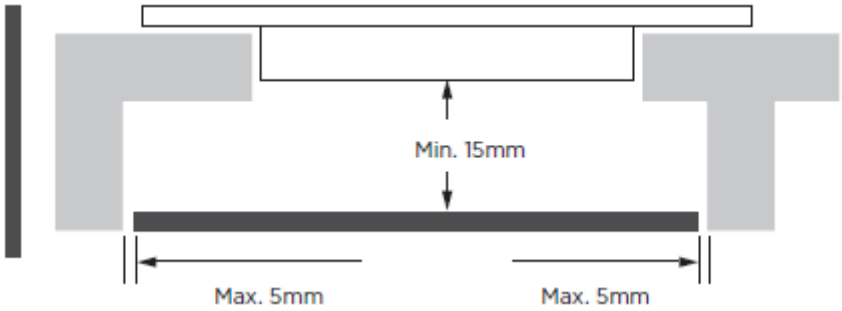
Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над него трябва да бъде най-малко 760 mm.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мин	15 мин	20 мин	Вход за въздух	Изход на въздуха 2 mm

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на адекватна вентилация

Уверете се, че индукционната котлона е добре проветрена и че входът и изходът на въздуха не са блокирани. За да се избегне случайно докосване на прегрялата долна част на котлона или неочаквано токов удар по време на работа, е необходимо да се постави дървена вложка, закрепена с винтове, на минимално разстояние от 15 mm от долната част на котлона. Спазвайте изискванията по-долу.



По периферията на котлона има вентилационни отвори. ТРЯБВА да се уверите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато поставяте котлона на мястото му.

• Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал с мебелите, трябва да издържа на температура не по-ниска от 150 °C, за да се избегне отлепянето на панелите.

• Затова задната стена, съседните и околните повърхности трябва да могат да издържат на температура от 90 °C.

Преди да монтирате котлона, се уверете, че:

• Работната повърхност е квадратна и равна и няма конструктивни елементи, които да пречат на изискванията за пространство.

• Работната повърхност е изработена от термоустойчив и изолиран материал.

• Ако котлоните се монтират над фурна, фурната да има вграден вентилатор за охлаждане.

• Инсталацията отговаря на всички изисквания за разстояние и приложимите стандарти и нормативи.

• В постоянното окабеляване е вграден подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и норми за окабеляване.

• Изолиращият прекъсвач трябва да е от одобрен тип и да осигурява разстояние между контактите от 3 mm във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази вариация на изискванията).

• Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента, след като котлоните бъдат инсталирани.

• Консултирайте се с местните строителни власти и наредби, ако имате съмнения относно инсталацията.

• Използвайте термоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за повърхностите на стените около котлона.

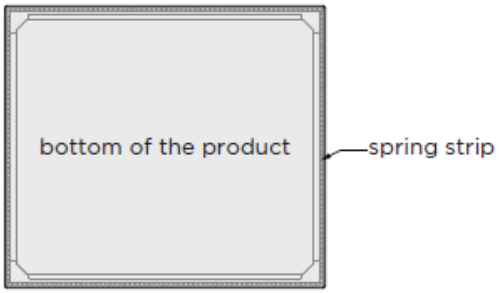
Преди монтажа върху работната маса е необходимо да залепите уплътнителната лента на гърба на стъклената:

• Обърнете цялата машина с гърба към стъклената плоча;

• Извадете лентата от самозалепващата се торбичка и откъснете двустранното лепило от задната страна на лентата;

• Залепете гъбената лента на гърба на стъклената плоча.

• Гъбената лента не трябва да излиза извън ръба на стъклената плоча.



След монтажа на котлона се уверете, че:

• Кабелът за захранване не е достъпен през вратите на шкафовете или чекмеджетата.

• Има достатъчен приток на свеж въздух отвън към основата на котлона.

• Ако котлона е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата на котлона е монтирана термична защитна бариера.

• Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента.

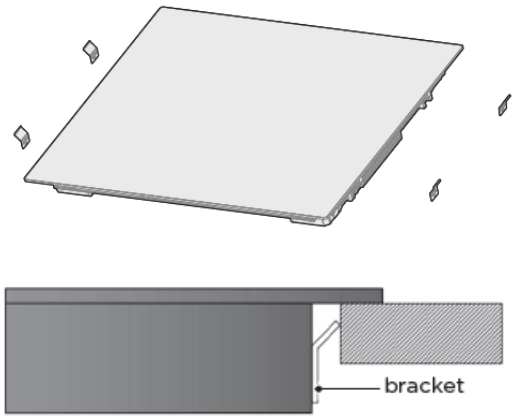
Преди да поставите скобите за закрепване

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху контролите, които изпъкват от котлона.

Регулиране на позицията на скобата

Закрепете котлона към работната повърхност, като поставите 4 скоби в долната част на котлона (вижте снимката) преди монтажа.

Регулирайте позицията на скобата, за да се адаптира към различна дебелина на плота.



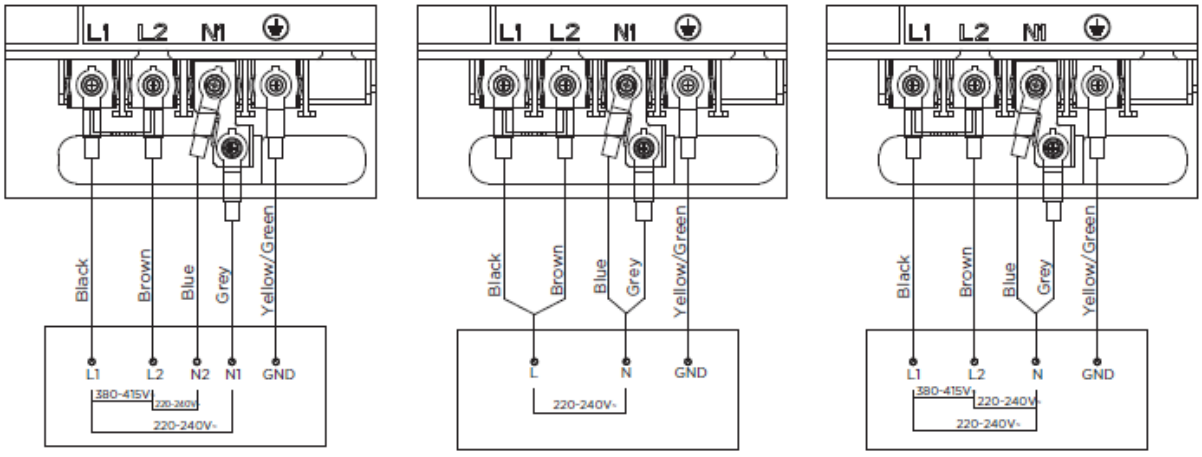
При никакви обстоятелства скобите не трябва да докосват вътрешните повърхности на работната плот след монтажа.

Предупреждения

1. Индукционната котлона трябва да бъде инсталирана от квалифициран персонал или техници. Моля, никога не извършвайте тази операция сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, перална машина или сушилня
сушилня, тъй като влажността може да повреди електрониката на котлона.
3. Индукционната котлона трябва да се монтира така, че да се осигури по-добро излъчване на топлината, за да се повиши
надеждността й.
4. Стената и индукционната зона за нагряване над повърхността на масата трябва да издържат на топлина.
5. За да се избегнат повреди, сандвич слоят и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не използвайте парочистач.

Свързване на котлона към електрозахранването

Тази котлона трябва да бъде свързвана към електрозахранването само от подходящо квалифицирано лице.
Преди да свържете котлона към електрозахранването, проверете дали:
1. Домашната електрическа инсталация е подходяща за консумираната от котлона мощност.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с техническите характеристики.
3. Секциите на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с техническите характеристики.
За свързване на котлона към електрозахранването не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.
Кабелът за захранване не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75 °C в нито една точка.
Проверете с електротехник дали домашната електрическа инсталация е подходяща без промени.
Всякакви промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.



• Ако кабелът е повреден или трябва да бъде заменен, операцията трябва да бъде извършена от сервизен агент с подходящи инструменти, за да се избегнат инциденти.

• Ако уредът е свързан директно към електрическата мрежа, трябва да се инсталира всеполюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 mm между контактите.
• Инсталаторът трябва да се увери, че електрическото свързване е правилно и отговаря на изискванията за безопасност.
• Кабелът не трябва да бъде огъван или притискан.
• Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя от оторизирани техници

Долната повърхност и захранващият кабел на котлона не са достъпни след инсталирането.

7. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна от храна или несъдържащи захар разляти течности върху стъклото).	1. Изключете котлона. 2. Нанесете почистващ препарат за котлони, докато стъклото е още топло (но не горещо!). 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или хартиена салфетка. 4. Включете отново котлона.	• Когато котлонът е изключен, индикаторът за „гореща повърхност“ не свети, но зоната за готвене може да е все още гореща! Бъдете изключително внимателни. • Грубите гъби за миене, някои найлонови гъби и агресивни/абразивни почистващи средства могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващият препарат или гъбата са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистващи средства върху котлона: стъклото може да се оцвети.
Преливане, разтопяване и разлята гореща захар върху стъклото.	Премахнете ги незабавно с лопатка за риба, палетен нож или скрепер с бръснарско ножче, подходящ за керамични стъклени плотове, но внимавайте с горещите повърхности на готварската зона: 1. Изключете котлона от контакта. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл 30° и изстържете замърсяването или разлятото на хладна част от котлона. 3. Почистете замърсяването или разлива с кърпа за съдове или хартиена салфетка. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневни замърсявания по стъклото“ по-горе.	• Премахнете петната, оставени от разтопени и захарни храни или разлятото, възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да бъдат трудни за премахване или дори да повредят трайно повредят повърхността на стъклото. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е отворен, острието на скрепера е остро като бръснач. Използвайте го с изключително внимание и винаги го съхранявайте на сигурно място, недостъпно за деца.
Разлято върху сензорните бутони.	1. Изключете котлона. 2. Избършете разлятото.	• Готварската плоча може да издаде звуков сигнал и да се изключи, а сензорните бутони

	3. Избършете сензорния контрол с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно с хартиена кърпа. 5. Включете отново котлона.	може да не функционират, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорното управление, преди да включите отново котлона.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Възможна причина	Какво да направите
Индукционната котлона не може да бъде включена.	Няма захранване.	Уверете се, че индукционната котлона е свързана към електрозахранването и че е включена. Проверете дали няма прекъсване на електрозахранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, се обадете на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са блокирани.	Отключете бутоните. Вижте раздела „Използване на керамичната котлона“ за инструкции.
Сензорните бутони се управляват трудно.	Възможно е върху бутоните да има лек слой вода или да използвате върха на пръста си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че зоната на сензорните бутони е суха и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.
Стъклото се надраска.	Съдове с груби ръбове. Използвате неподходящи, абразивни гъбички или почистващи продукти.	Използвайте съдове с плоски и гладки дъна.
Някои тигани издават пукащи или щракващи звуци.	Това може да се дължи на конструкцията на съдовете за готвене (слоеве от различни метали, които вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не е признак за неизправност.
Индукционната котлона издава ниско бръмчене, когато се използва на висока температура.	Това се дължи на технологията на индукционното готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да отслабне или да изчезне напълно, когато намалите настройката на температурата.
Шум от вентилатора, идващ от индукционната котлона.	Вграденият в индукционната плоча вентилатор за охлаждане се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Той може да продължи да работи, дори след като сте изключили индукционната плоча.	Това е нормално и не се налага да предприемате никакви действия. Не изключвайте индукционната котлона от контакта, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагряват и на дисплея се появява съобщение.	Индукционната котлона не може да засече тенджерата, защото тя не е подходяща за индукционно готвене. Индукционната котлона не може да засече тенджерата, защото тя е твърде	Използвайте съдове, подходящи за индукционно готвене. Центрирайте тенджерата и се уверете, че дъното ѝ съответства на размера на зоната за готвене.

	малка за зоната за готвене или не е правилно центрирана върху нея.	
Индукционната котлона или зоната за готвене се е изключила неочаквано, чува се звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа неизправност.	Запишете буквите и цифрите на грешката номера, изключете индукционната котлона от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Дисплей за неизправности и проверка

Индукционната котлона е оборудвана с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да провери функционирането на няколко компонента, без да разглобява или демонтира котлона от работната повърхност.

Проблем	Възможни причини	Какво да направите!
E1、E2、E7	Неизправност на температурния сензор.	Моля, свържете се с доставчика.
E3、E4	Отказ на температурния сензор на IGBT .	Моля, свържете се с доставчика.
EU	Връзката между дисплейната платка и основната платка е повредена или комуникацията с сензорния IC е повредена.	Моля, свържете се с доставчика.
EL/EH	Ненормално напрежение на захранването.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включете захранването, след като захранването е нормално.
C1	Температурният сензор на керамичното стъкло е висок.	Моля, рестартирайте, след като индукционната плоча се охлади.
C2	Температурният сензор на IGBT е висок.	Моля, рестартирайте, след като индукционната плоча изстине.
F5、F6	Неправилна работа на вентилатора.	Моля, свържете се с доставчика.
EF	Две или повече бутони са натиснати за дълго време.	Почистване на работната зона

Конкретни грешки и решения

Неизправност	Проблем	Решение A	Решение
Светодиодът не светва, когато устройството е включено в контакта.	Няма захранване.	Проверете дали щепселът е здраво закрепен в контакта и дали контактът работи.	
	Допълнителната платка за захранване и платка на дисплея са свързани неправилно.	Проверете връзката.	
	Допълнителната платка за захранване е повредена.	Сменете допълнителната платка за захранване.	
	Дисплейната платка е повредена.	Сменете дисплейната платка.	
Някои бутони не работят или LED дисплеят не функционира нормално.	Дисплейната платка е повредена.	Сменете дисплейната платка.	
Индикаторът за режим на готвене светва, но нагряването не започва.	Висока температура на котлона.	Околната температура може да е твърде висока. Въздухозаборникът или вентилационният отвор може да са запушени.	
	Има проблем с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи гладко. Ако не е така, сменете вентилатора.	
	Захранващата платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея мига „u“.	Типът на тигана е грешен.	Използвайте подходящ съд.	Веригата за откриване на тиган е повредена, сменете платка за захранване.
	Диаметърът на съда е твърде малък.		
	Печката е прегряла.	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се нормализира. Натиснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате уреда.	
Зоните за нагряване от същата страна (като първата и втората зона) ще покажат „u”.	Свързване на захранващата платка и дисплейната платка.	Проверете връзката.	
	Дисплейната платка на комуникационната част е повредена.	Сменете дисплейната платка.	
	Основната платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Моторът на вентилатора издава необичайни звуци.	Вентилаторният мотор е повреден.	Сменете вентилатора.	

9. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Готварска плоча	**HBHI-MQZ4ZB2FXSM**
Зони за готвене	4 зони
Напрежение	220-240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Инсталирана електрическа мощност	7400 W
Размери на продукта Д×Ш×В (мм)	590X520X53
Размери за вграждане Д×Ш (мм)	560X480

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	-	HBHI-MQZ4ZB2FXSM	
Тип на котлона	-	Вградена котлони	
Брой на зоните и/или площите за готвене	-	2 зони	
Технология на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, радиантни зони за готвене, твърди плочи)	-	Индукционни зони за готвене	
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната повърхност на зона за готвене с електрически нагревател	Ø	---	cm
За некръгли готварски зони или площи; дължина и ширина на полезната повърхност на електрическа готварска зона или площ	L,W	Площ1: Д:38,5: Ш:23,0; Площ 2: Д:38,5; Ш:23,0;	см
Консумация на енергия на зона за готвене или площ, изчислена на кг	ЕС електрическо готвене	Площ 1: 183,1 Зона 2: 185,3	Wh/kg
Енергийна консумация за котлона Wh/kg, изчислена на кг	Електрическа готварска плоча ЕС	184,2	Wh/kg

Данните са определени съгласно стандарт EN 60350-2 и Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията.
Ако след включването на котлона не се извършва никаква операция, котлонът автоматично преминава в режим на изключване след 1 минута, а мощността в режим на изключване е 0,5 W.

ОБСЛУЖВАНЕ И СЕРВИЗ

Винаги използвайте оригинални резервни части.
Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, се уверете, че разполагате със следните данни: модел и сериен номер.
Информацията може да бъде намерена на табелката с техническите характеристики. Подлежи на промяна без предизвестие.

Екологично изхвърляне
Вие можете да помогнете за опазването на околната среда!
Моля, не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неизправното електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.

HEINNER е регистрирана търговска марка на **Network One Distribution SRL**. Другите марки и имена на продукти са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им собственици.
Никоя част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под никаква форма или по никакъв начин, нито да се използва за създаване на производни продукти, като превод, трансформация или адаптация, без разрешението на NETWORK ONE DISTRIBUTION.
Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.
www.heinner.com, http://www.nod.ro

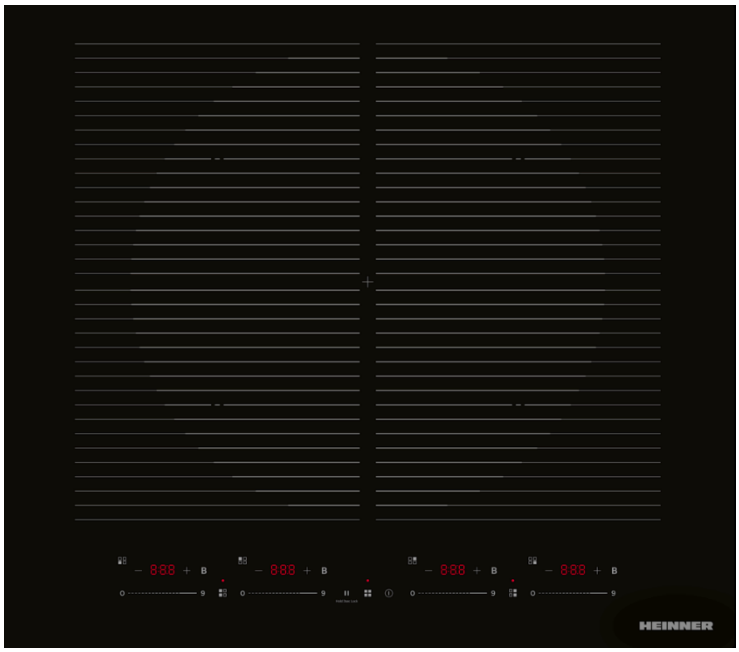
Този продукт е в съответствие с нормите и стандартите на Европейската общност

Производител и вносител: **Network One Distribution**
Улица „Марсел Янцу“ 3-5, Букурещ, Румъния
Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro , office@nod.ro

BEÉPÍTHETŐ FŐZŐLAP

Modell:

HBHI-MQZ4ZB2FXSM



- Beépíthető főzőlap
- Indukciós, 4 zóna

HEINNER

1. BEVEZETÉS

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet a jövőbeni információkhoz.

Ez a kézikönyv tartalmazza az eszköz telepítésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos összes szükséges utasítást. Az eszköz megfelelő és biztonságos működése érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a használati utasítást a telepítés és használat előtt.

2. A CSOMAG TARTALMA

- ➔ **Indukciós főzőlap**
- ➔ **Felhasználói kézikönyv**
- ➔ **Garancialevél**

3. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

• A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az összes utasítást, és tartsa azokat kéznél, hogy szükség esetén könnyen hozzáférhessenek.
• Ez a kézikönyv több modellhez készült, ezért előfordulhat, hogy készüléke nem rendelkezik az itt leírt összes funkcióval. Ezért fontos, hogy a használati utasítás elolvasása során különös figyelmet fordítson az ábrákra.

Telepítés

Áramütés veszélye

• A készüléken végzett bármilyen munkát vagy karbantartást megelőzően válassza le a készüléket a hálózati áramellátásról.
• A jó földelő vezetékrendszerhez való csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
• A háztartási vezetékrendszer módosítását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.
• Ezen utasítások be nem tartása áramütéshez vagy halálhoz vezethet.

Vágási veszély

• Legyen óvatos – a panel szélei élesek.
• A figyelmetlenség sérüléseket vagy vágási sérüléseket okozhat.

Fontos biztonsági utasítások

• A készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
• A készülékre semmilyen esetben sem helyezhetők éghető anyagok vagy termékek.
• Kérjük, adja át ezeket az információkat a készülék telepítéséért felelős személynek, mivel ez csökkentheti a telepítési költségeket.
• A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket a telepítési utasításoknak megfelelően kell telepíteni.
• A készüléket csak megfelelően képzett szakember szerelheti be és földelheti.

• A készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely tartalmaz egy teljes áramellátás-leválasztást biztosító szigetelőkapcsolót.
• A készülék helytelen telepítése érvényteleníthetí a jótállási vagy felelősségi igényeket.
• A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a veszélyekkel. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
• Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártó, szervizképviselője vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
• **FIGYELMEZTETÉS**: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében, az üvegkerámia vagy hasonló anyagból készült főzőlapok esetében, amelyek védik az áram alatt álló alkatrészeket.
• Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket nem szabad a főzőlap felületére helyezni, mivel azok felmelegedhetnek.
• Gőzborotva nem használható.
• Ne használjon gőzborotvát a főzőlap tisztításához.
• A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval való működtetésre.
• **FIGYELEM**: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
• A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
• FIGYELEM: A zsiradékkal vagy olajjal ellátott főzőlapon történő felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

Üzemeltetés és karbantartás

Áramütés veszélye

• Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete megreped vagy eltörik, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati áramellátásról (fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szerelőhöz.
• A főzőlapot tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a falról.
• Ezen utasítások be nem tartása áramütéshez vagy halálhoz vezethet.

Egészségügyi veszély

• Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.
• Azonban a szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (pl. inzulinpumpával) rendelkező személyeknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy implantátumuk nem lesz kitéve elektromágneses mező hatásának.
• Ezen tanácsok be nem tartása halálos kimenetelű lehet.

Forró felületek veszélye

• Használat közben a készülék hozzáférhető részei olyan forróak lesznek, hogy égési sérüléseket okozhatnak.
• Ne engedje, hogy teste, ruhája vagy bármely más, nem megfelelő edény az indukciós üveghez érjen, amíg a felület lehűl.
• Tartsa távol a gyermekeket.

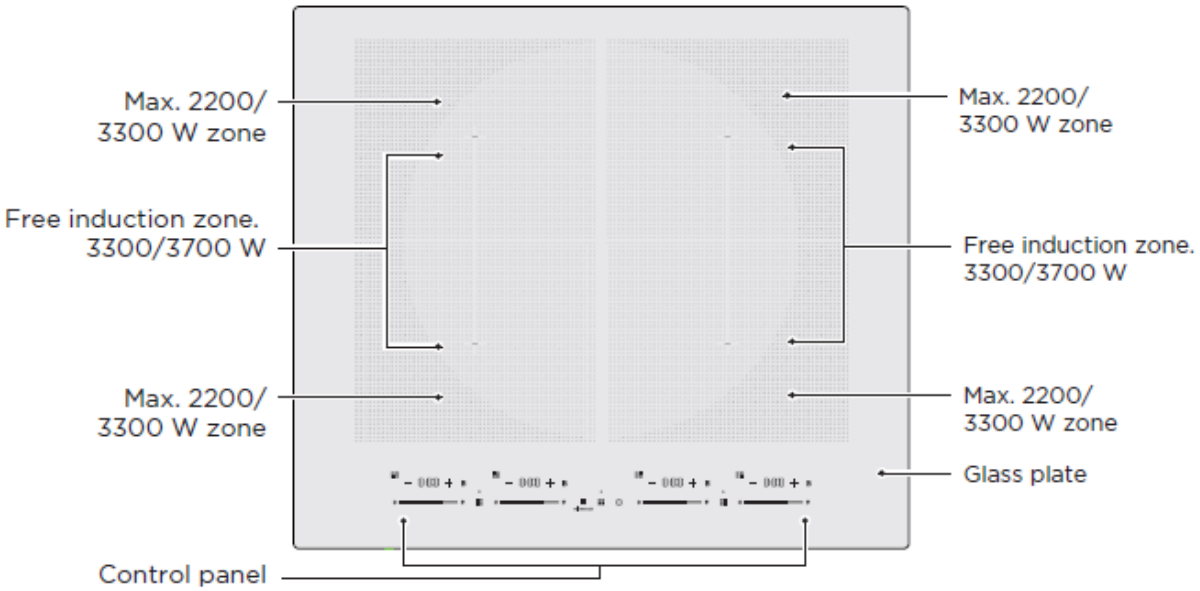
• A serpenyők fogantyúi forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl a bekapcsolt főzőlapok felett. Tartsa a fogantyúkat gyermekektől elzárva.
• Ezen tanácsok be nem tartása égési sérüléseket és forrázásokat okozhat.

Vágási veszély
• A főzőlap kaparó pengéje biztonsági fedél nélkül éles, mint egy borotva. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.
• A figyelmetlenség sérüléseket vagy vágási sérüléseket okozhat.

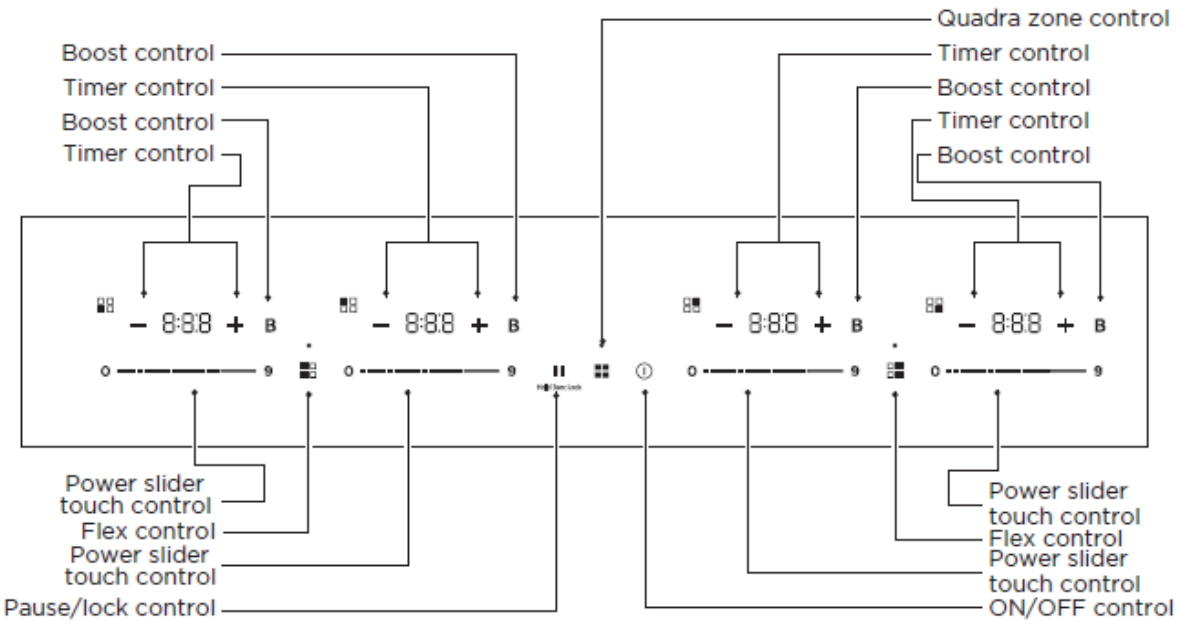
Fontos biztonsági utasítások
• Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben. A túlcsordulás füstölést és zsíros kiömléseket okozhat, amelyek meggyulladhatnak.
• Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
• Soha ne hagyjon tárgyakat vagy edényeket a készüléken.
• Ne helyezzen és ne hagyjon mágneses tárgyakat (pl. hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3-lejátszókat) a készülék közelében, mivel azok elektromágneses mezője hatással lehet rájuk.
• Soha ne használja a készüléket a szoba melegítésére vagy fűtésére.
• Használat után mindig kapcsolja ki a főzőlapokat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint (azaz az érintőképernyős vezérlőkkel). Ne hagyatkozzon a serpenyőérzékelő funkcióra a főzőlapok kikapcsolásához, amikor eltávolítja a serpenyőket.
• Ne engedje, hogy gyermekek a készülékkel játsszanak, vagy ráüljenek, ráálljanak vagy rá mászszanak.
• Ne tároljon gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra mászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
• Ne hagyja gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék használatának helyszínén.
használatban van.
• A gyermekek vagy a készülék használatát korlátozó fogyatékossággal élő személyek számára felelősségteljes és hozzáértő személynek kell megtanítania a készülék használatát. Az oktatónak meg kell győződnie arról, hogy a készüléket magukra és környezetükre veszély nélkül tudják használni.
• Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék alkatrészeit, kivéve, ha azt a kézikönyv kifejezetten javasolja. Minden egyéb szervizelést képzett szakembernek kell elvégeznie.
• Ne helyezzen és ne ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
• Ne álljon a főzőlapra.
• Ne használjon éles szélű edényeket, és ne húzza az edényeket az indukciós üvegfelületen, mert ez megkarcolhatja az üveget.
• Ne használjon súrolószivacsot vagy más erős súroló hatású tisztítószert a főzőlap tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
• Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokhoz készült, például:
-üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyháiban.
-parasztházakban.
-szállodák, motelek és más lakóépületek vendégei.
-panziókban.
• **FIGYELEM**: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felmelegednek.
• Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez.
• 8 év alatti gyermekeket folyamatos felügyelet nélkül távol kell tartani.
• Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlővel, és ne hagyatkozzon a serpenyőérzékelőre.

4. TERMÉKLEÍRÁS

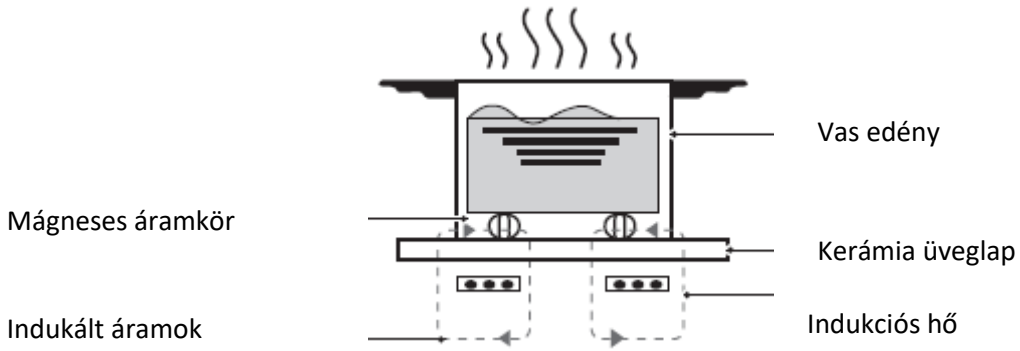
Felülnézet



Vezérlőpanel



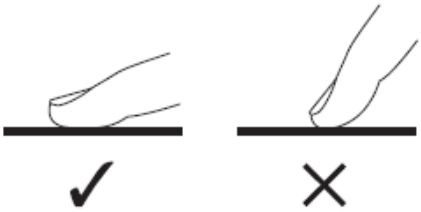
Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgésekkel közvetlenül a serpenyőben generál hőt, nem pedig közvetve az üvegfelület melegítésével. Az üveg csak azért melegszik fel, mert a serpenyő végül felmelegíti.



5. A TERMÉK HASZNÁLATA

Érintésvezérlés

• A vezérlők érintésre reagálnak, ezért nem kell nyomást gyakorolni rájuk.
• Az ujjhegy helyett az ujjbegyét használja.
• Minden érintéskor hangjelzés hallható.
• Gondoskodjon arról, hogy a vezérlők mindig tiszták és szárazak legyenek, és ne legyenek eltakarva semmilyen tárgy (pl. edény vagy ruhadarab). Még egy vékony vízzsírréteg is megnehezítheti a vezérlők működését.



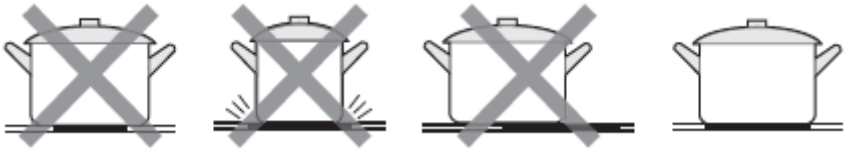
A megfelelő főzőlap kiválasztása

• Csak olyan edényeket használjon, amelyek alja alkalmas indukciós főzésre.
Keresse meg az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.
• A mágneses teszt segítségével ellenőrizheti, hogy edényei alkalmasak-e.
Helyezze a mágnest a serpenyő aljára. Ha a mágnes vonzódik, akkor a serpenyő alkalmas indukciós főzésre.
• Ha nincs mágnesed:
1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizni kívánt edénybe.
2. H -jelzés nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, akkor a serpenyő alkalmas.
• A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses aljzat nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyag

• Alumíniumtartalmú edényaljak.
• Ezek csökkentik a ferromágneses területet, ami azt jelenti, hogy kevesebb energia jut el a főzőedényhez. Ezek a főzőedények nem vagy csak elégtelenül érzékelhetők, ezért nem melegednek fel megfelelően.

• Ne használjon éles szélű vagy ívelt aljú edényeket.

• Győződjön meg arról, hogy a serpenyő alja sima, sík felületen fekszik az üvegre, és mérete megegyezik a főzőzóna méretével. Használjon olyan serpenyőket, amelyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna grafikájával. Egy kissé szélesebb edény használata esetén a maximális hatékonyság mellett több energia kerül felhasználásra. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lehet. A 140 mm-nél kisebb edényeket a főzőlap nem érzékeli. Mindig helyezze a serpenyőt a főzőzóna közepére.



• Mindig emelje fel az edényeket az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.

A serpenyő méretei

A főzőlapok egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Azonban edény aljának átmérője nem lehet kisebb a megfelelő főzőzóna átmérőjénél. A
A főzőlap legjobb hatékonyságának elérése érdekében kérjük, helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

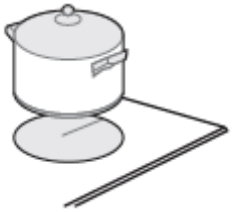
Főzőzóna	Az indukciós edények alapátmérője	
	Minimális (mm)	Maximális (mm)
1,2,3,4	12	A fazék mérete nem haladhatja meg meghaladja a selyemnyomást.
flex indukció	250	
quadra főzőzóna	300	

A főzőlap használata

1. A főzés megkezdése

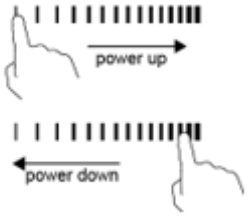
1. Érintse meg a BE/KI gombot. A bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, a főzőlapok kiválasztó gombjai „-” vagy „--” jelzést mutatnak, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.

2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.
• Győződjön meg arról, hogy a serpenyő alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. Minden főzőlapnak megvan a saját független csúszkája, boost gombja és időzítő gombja, amelyekkel függetlenül lehet szabályozni a teljesítményt és az időzítést.

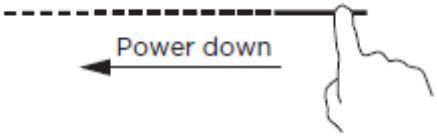
4. Válassza ki a hőfokot a csúszka vezérlőjének megérintésével.
• Ha 1 percen belül nem választ hőfokbeállítást, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépéssel.
• A hőfok beállítást főzés közben bármikor módosíthatja.



Ha a kijelzőn a hőfok beállítással felváltva villog a „U” felirat.
Ez azt jelenti, hogy:
• nem a megfelelő főzőzónára helyezte a serpenyőt, vagy
• az Ön által használt edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
• a serpenyő túl kicsi, vagy nincs megfelelően középen a főzőlapon.
A főzőlap csak akkor melegszik, ha megfelelő edény van rajta.
A kijelzőn megjelenő „U” (Nincs edény) felirat 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nem helyeztek megfelelő edényt a főzőlapra.

2. A főzés befejezése

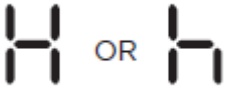
1. Érintse meg a megfelelő égő csúszkáját a bal szélén, ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg, 3 másodperc múlva a főzőfelület kikapcsol, és a kijelzőn „-” jelenik meg.



2. Az ON/OFF vezérlő megérintésével kapcsolja ki az egész főzőlapot.

3. Vigyázzon a forró felületekre

A H/h jelzi, melyik főzőzóna forró. A jelzés eltűnik, amikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható: ha további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.



3. A boost funkció használata

A boost funkció aktiválása

1. Érintse meg az ON/OFF vezérlőt. Bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, a főzőlap-választó vezérlőkön „ - ” jelenik meg, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.

2. A boost vezérlő „B” gombjának megérintésével a zóna kijelzőjén „Marquee” jelenik meg, és a teljesítmény eléri a maximális értéket.

A boost funkció törlése

1. Boost módban a műveleti csúszka kilép a boost módból, és a kijelzőn megjelenik a fokozat.

2. A boost működési idő letelte után a készülék automatikusan kilép a boost módból, és visszatér a boost módba lépés előtti szintre. Ha a boost módba lépés előtti szint 0, akkor a működés szintje 9 lesz.

Megjegyzés:

- A funkció minden főzőzónában működik.
- A főzőlap 10 perc elteltével visszatér az eredeti beállításhoz.
- A flex főzőlap 5 perc elteltével visszatér az eredeti beállításához.

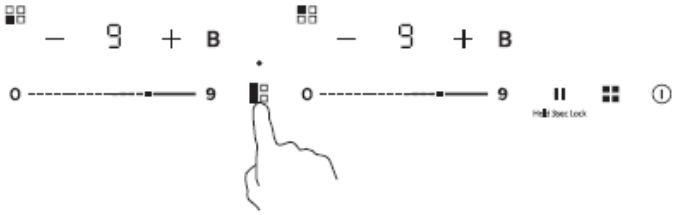
A négyzet alakú főzőlap 15 perc elteltével visszatér az eredeti beállításához.
• Amikor az 1. főzőlap boost funkciója aktiválódik, indítsa el a 2. főzőlapot, és az 1. főzőlap terület automatikusan a 9. szintre vált. Fordítva.
• Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, akkor a boost funkció leállása után 9-re áll vissza.

4. Rugalmas terület

• Ez a terület egyetlen zónaként vagy két különböző zónaként is használható, a főzési igényeknek megfelelően.
• A rugalmas terület két független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Ha egyetlen zónaként működik, a főzőedény által nem lefedett rész néhány másodperc múlva automatikusan kikapcsol, majd kilép a rugalmas zónából. Ne használjon rossz minőségű edényt a rugalmas terület közepén.
• A serpenyő megfelelő érzékelése és az egyenletes hőeloszlás érdekében a főzőedényt helyesen kell elhelyezni:
- A rugalmas zóna elülső vagy hátsó részén, ha a főzőedény kisebb, mint 25 cm.
- Nagyobb edény esetén bárhol.

Nagy zónaként

A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként való aktiválásához egyszerűen nyomja meg a megfelelő gombokat.

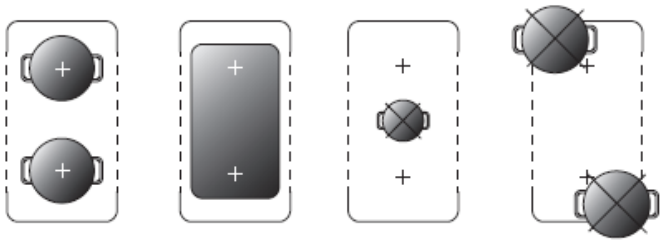


• A teljesítménybeállítás ugyanúgy működik, mint bármelyik másik normál zóna esetében.
• Ha további edényt szeretne hozzáadni, nyomja meg újra a megfelelő gombokat, hogy a készülék érzékelje az edényt.

Két független zónaként

• Ha a rugalmas területet két különböző teljesítménybeállítású zónaként szeretné használni, nyomja meg a megfelelő
gombokat.
• Ne használjon rossz edényt a rugalmas terület közepén.

Példák a megfelelő és a nem megfelelő edény elhelyezésére.



5. A vezérlők rögzítése

• A vezérlőket lezárhatja, hogy megakadályozza a véletlen használatot (például, hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőlapokat).

• A vezérlők zárolása esetén az ON/OFF vezérlő kivételével az összes vezérlő letiltásra kerül.

A vezérlők zárolása	
Érintéses zár gomb	A kijelzőn a „Lo” felirat jelenik meg.
A vezérlők feloldásához	
Érintse meg és tartsa lenyomva a zár gombot egy ideig.	

Amikor a főzőlap zárási módban van, az ON/OFF ⏻ kivételével minden vezérlő gomb le van tiltva. Vészhelyzetben az ON/OFF ⏻ vezérlő gombbal bármikor kikapcsolhatja az indukciós főzőlapot, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a főzőlap zárolását.

6. Időzítő vezérlő

• Minden főzési zónának van saját időnövelő és időcsökkentő gombja.

• A gomb rövid ideig történő megnyomásával 1 perccel növelheti vagy csökkentheti az időt, míg a gomb hosszabb ideig tartva a gombot, 10 perccel növelheti vagy csökkentheti az időt.

• Flex módban a flex funkcióval rendelkező főzőlapok idővezérlő gombjai a flex zóna időtartamát szabályozzák.

• Flex zóna módban, ha időzítés van beállítva, kapcsolja ki a flex zóna funkciót, és az idő beállítása megmarad, amíg
az első főzőlapig.

• Lépjen be a flex módba, és az időzítés beállítása alapértelmezés szerint kikapcsolva van.

• A jelenlegi fokozat maximális beállítási ideje a fokozat alapértelmezett időzítési ideje. A részleteket lásd az Alapértelmezett működési idők részben.

• Az időzítés megadása után a kijelző csak az aktuális időzítési időt jeleníti meg. Kattintson a csúszkára, hogy megtekintse az aktuális szintet, és csúsztassa a csúszkát a szint beállításához.

1. Ha az idő 0-ra van állítva, akkor 3 másodpercig tartó művelet nélkül a kijelző kilép a szintkijelző módból.

2. Időnövelő gomb, hosszú és rövid nyomás is hatékony.

3. Időcsökkentő gomb, hosszú és rövid nyomás is hatékony.

4. Az időzítés növelése és csökkentése gombok egyidejű, 1 másodperces megnyomásával törölhető az időzítés.

7. Szünet

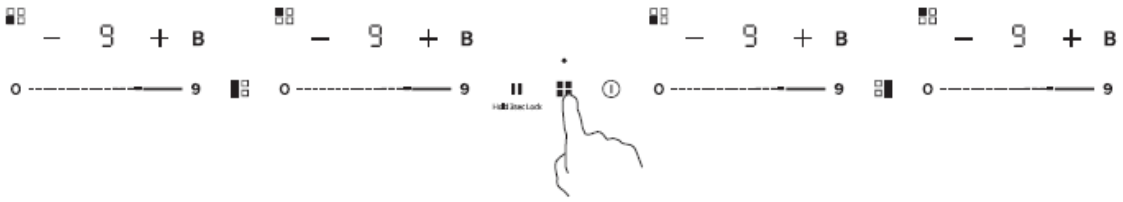
1. Amikor a főzőlapok működnek, érintse meg a „II” vezérlőt, az összes kijelzőn a „ ” (Főzés szüneteltetése) felirat jelenik meg, és a főzőlapok a 2. szinten fűtenek. Ekkor csak a „lock key” (zár gomb), a „II” és a „⏻ ” (Főzés szüneteltetése) vezérlő működtethető.
2. Érintse meg újra a „II” gombot, a kijelzők az eredeti beállítást mutatják, és a főzőlapok továbbra is fűtenek.

8. Quadra zóna

• Ez a terület a főzési igényeknek megfelelően bármikor nagy zónaként használható.
• A Quadra zóna négy független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Ha nagy zónaként működik, a főzőedény által nem fedett rész néhány másodperc múlva automatikusan kikapcsol, majd kilép a Quadra zónából. Ne használjon rossz minőségű edényeket ezen a területen.
• A serpenyő megfelelő felismerése és az egyenletes hőeloszlás érdekében a főzőedény átmérője 30-40 cm legyen.

A Quadra zóna aktiválása

• A Quadra zóna aktiválásához egyszerűen nyomja meg a megfelelő gombokat.



A Quadra zóna kikapcsolása

• A Quadra zóna törléséhez egyszerűen nyomja meg a megfelelő gombokat.

9. Alapértelmezett működési idő

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Ha főzés közben elfelejti kikapcsolni a készüléket, az automatikusan kikapcsol. Az alapértelmezett működési időket a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázat tartalmazza:

Teljesítményszint	szünet	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett munkaidő-mérő (óra)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

•Amikor a fazekat eltávolítják, az indukciós főzőlap azonnal leállíthatja a fűtést, és a főzőlap automatikusan 1 perc múlva automatikusan kikapcsol.

Főzési tippek

Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha a Power Boost funkciót használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyulladhat, ami komoly tűzveszélyt jelent.

• Amikor az étel felforr, csökkentse a hőmérsékletet.
• A fedél használata csökkenti a főzési időt és energiát takarít meg, mivel visszatartja a hőt.
• Csökkentse a folyadék vagy zsír mennyiségét a főzési idő csökkentése érdekében.
• Kezdje a főzést magas hőmérsékleten, és csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizsfőzés
• A párolás a forráspont alatt, körülbelül 85 °C-on történik, amikor a buborékok csak alkalmanként emelkednek a főzőfolyadék felszínére. Ez a kulcsa az ízletes leveseknek és a puha pörkölteknek, mert így az ételek íze kibontakozik anélkül, hogy túlságosan megfőznének. A tojásalapú és liszttel sűrített mártásokat is a forráspont alatt kell főzni.
• Bizonyos feladatok, például a rizs abszorpciós módszerrel történő főzése, megkövetelhetik a legalacsonyabb beállításnál magasabb beállítást, hogy az étel az ajánlott idő alatt megfelelően megfőzzön.

Steak pirítása
Szaftos, ízletes steakek elkészítéséhez:
1. A húst főzés előtt körülbelül 20 percig szobahőmérsékleten állítsa.
2. Melegítsen fel egy vastag aljú serpenyőt.
3. Kenje meg a steak mindkét oldalát olajjal. Csepegjen egy kis olajat a forró serpenyőbe, majd tegye bele a húst.
4. A sütés során csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos sütési idő a steak vastagságától és a kívánt sütési foktól függ. Az idő körülbelül 2–8 perc lehet oldalanként. Nyomja meg a steaket, hogy megmérje, mennyire sült meg – minél keményebbnek érzi, annál jobban átsült.
5. Hagyja a steaket néhány percig pihenni egy meleg tányéron, hogy ellazuljon és omlós legyen, mielőtt tálalja.

Rántott ételekhez
1. Válasszon egy indukciós főzőlapra alkalmas, lapos aljú wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és eszközt. A pirításnak gyorsnak kell lennie. Ha nagy mennyiséget főz, több kisebb adagban főzze meg az ételt.
3. Melegítse elő rövid ideig a serpenyőt, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Először a húst főzze meg, tegye félre és tartsa melegen.

5. Pirítsa meg a zöldségeket. Amikor forróak, de még ropogósak, állítsa alacsonyabb fokozatra a főzőlapot, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket, hogy biztosan átmelegedjenek.
7. Azonnal tálalja.

Kis tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyő (pl. alumínium), vagy más apró tárgy (pl. kés, villa, kulcs) marad a főzőlapon, a főzőlap automatikusan készenléti állapotba vált.

Hőfokbeállítások

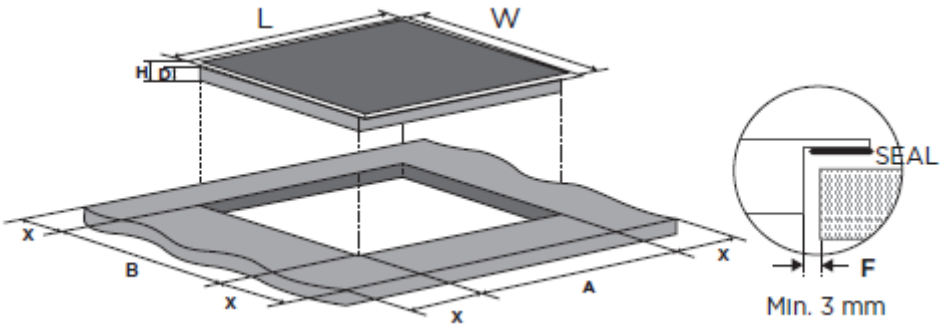
Az alábbi beállítások csak iránymutatásként szolgálnak. A pontos beállítás több tényezőtől függ, többek között a főzőedénytől és a főzendő étel mennyiségétől. Próbálja ki az indukciós főzőlapot, hogy megtalálja a legmegfelelőbb beállításokat.

Hőfok beállítás	Alkalmasság
1-2	• finom melegítés kis mennyiségű ételhez • csokoládé, vaj és gyorsan megégő ételek olvasztása • kíméletes párolás • lassú melegítés
3-4	• újramelegítés • gyors párolás • rizs főzése
5-6	• palacsinta
7-8	• pirítás • tészta főzése
9/P	• pirítás • pirítás • leves forralása • víz forralása

6. TELEPÍTÉS

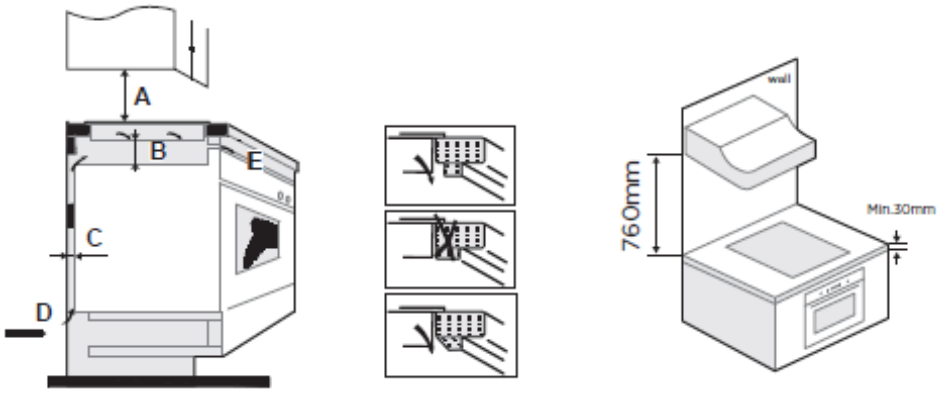
A telepítési berendezések kiválasztása
Vágja ki a munkafelületet a rajzon feltüntetett méreteknek megfelelően.
A telepítés és használat érdekében a lyuk körül legalább 5 cm-es távolságot kell hagyni.
Győződjön meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkafelületi anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyagok nem használhatók munkafelületi anyagként, kivéve, ha impregnálva vannak), hogy elkerülje az áramütést és a főzőlap hősugárzása által okozott nagyobb deformációt.
Az alábbiak szerint:

Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



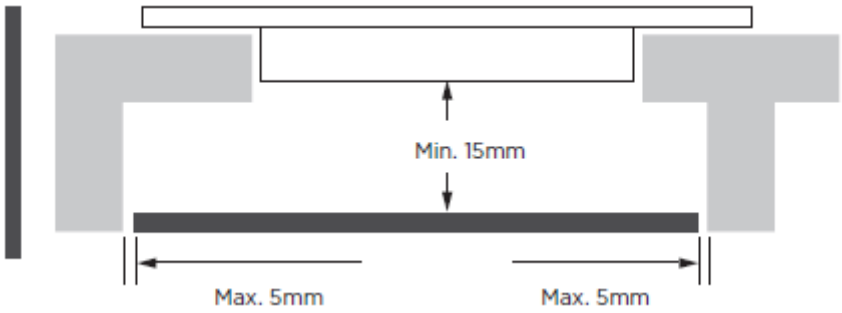
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50min	3min

Minden körülmények között gondoskodjon arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzzön, és a levegő be- és kivezetése ne legyen elzárva. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap megfelelően működik. Az alábbiak szerint.
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 perc	20 perc	Levegőbemenet	Levegő kivezetés 2 mm

FIGYELMEZTETÉS: Gondoskodjon megfelelő szellőzésről
Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kivezetése nincs elzárva. A főzőlap túlmelegedett aljának véletlen megérintése vagy a munka közbeni váratlan áramütés elkerülése érdekében szükséges egy csavarokkal rögzített fa betétet elhelyezni, legalább 15 mm távolságra a főzőlap aljától. Kövesse az alábbi követelményeket.



A főzőlap külső részén szellőzőnyílások találhatók. A főzőlap behelyezésekor ÜGYELJEN arra, hogy ezeket a nyílásokat ne takarja el a munkalap.

• Ne feledje, hogy a műanyag vagy fa anyagot a bútorhoz rögzítő ragasztónak 150 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékletnek kell ellenállnia, hogy a burkolat ne váljon le.

• A hátsó fal, a szomszédos és a környező felületeknek ezért 90 °C-os hőmérsékletnek kell ellenállniuk.

A főzőlap felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy:

• A munkafelület négyzet alakú és sík, és nincs olyan szerkezeti elem, amely zavarná a helyigényt.

• A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.

• Ha a főzőlapot sütő fölé szerelik, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik.

• A beszerelés megfeleljen minden távolságra vonatkozó követelménynek, valamint az alkalmazandó szabványoknak és előírásoknak.

• A végleges vezetékekbe beépített, a hálózati áramellátástól teljes mértékben leválasztó, megfelelő szigetelőkapcsoló van felszerelve és elhelyezve, a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak megfelelően.

• Az elszigetelő kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és minden pólusban (vagy minden aktív [fázis] vezetőben, ha a helyi vezetékezési szabályok megengedik ezt a követelményeltérést) 3 mm-es légréses érintkezőtávolságot kell biztosítania.

• Az elszigetelő kapcsoló a főzőlap beszerelése után is könnyen hozzáférhető legyen az ügyfél számára.

• Ha kétségei vannak a telepítéssel kapcsolatban, forduljon a helyi építési hatóságokhoz és rendelkezésekhez.

• A főzőlapot körülvevő falfelületeken hőálló és könnyen tisztítható burkolatot (pl. kerámialapokat) használjon.

A munkapadra történő felszerelés előtt a tömítőszalagot az üveglap hátuljára kell ragasztani.

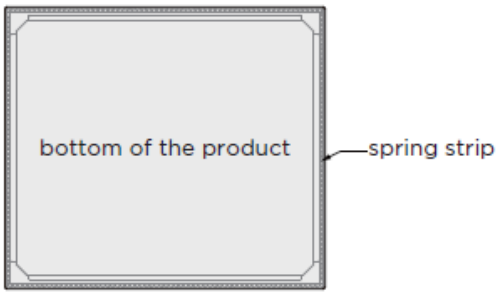
:

• Fordítsa meg a teljes készüléket az üveglap hátoldalára;

• Vegye ki a szivacs szalagot az öntapadó tasakból, és tépje le a szivacs szalag hátulján található kétoldalas ragasztót;

• Ragassza a szivacsos szalagot az üveglap hátuljára.

• A szivacsszalag nem haladhatja túl az üveglap szélét.



A főzőlap felszerelése után ellenőrizze, hogy:

- Az áramellátó kábel ne legyen hozzáférhető a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- A szekrényen kívülről megfelelő friss levegő áramlik a főzőlap aljához.
- Ha a főzőlapot fiók vagy szekrény felett szerelték fel, akkor a főzőlap aljára hővédő gátat szereltek.
- Az elszigetelő kapcsoló könnyen hozzáférhető legyen a felhasználó számára.

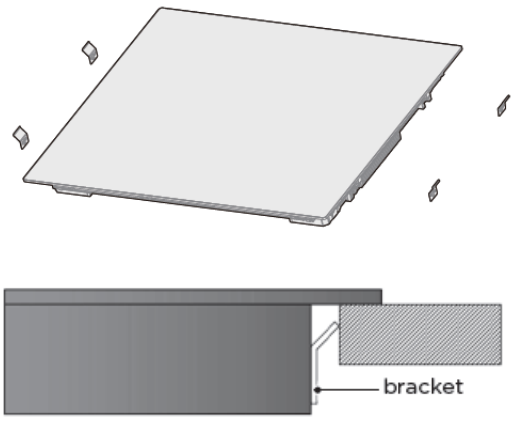
A rögzítő konzolok elhelyezése előtt

A készüléket stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne gyakoroljon erőt a főzőlapból kiálló vezérlőkre.

A konzolok helyzetének beállítása

A főzőlapot a felszerelés előtt rögzítse a munkafelülethez úgy, hogy 4 tartót helyez be a főzőlap aljába (lásd a képet).

Állítsa be a konzolok helyzetét az asztallap vastagságának megfelelően.



A konzolok a beszerelés után semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületével.

Figyelmeztetések

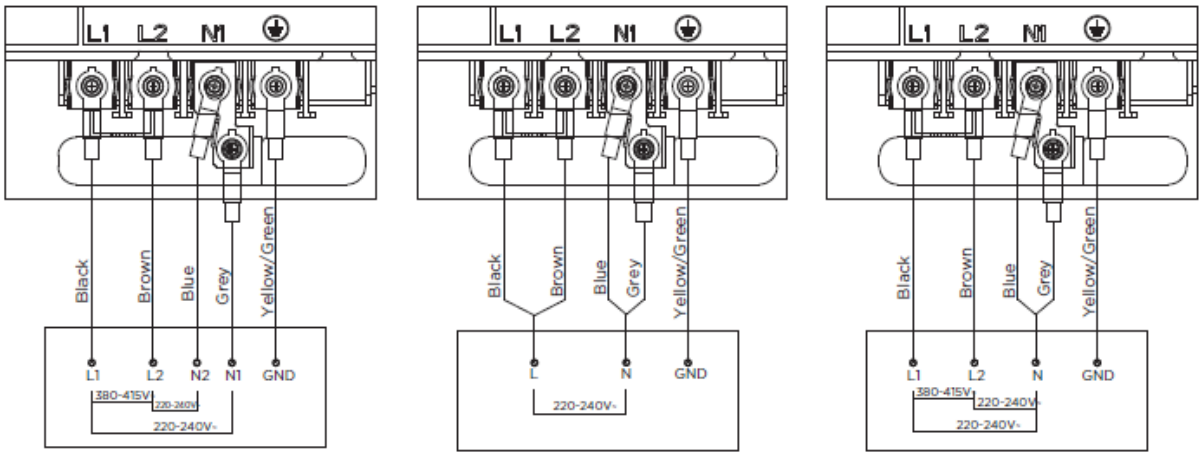
1. Az indukciós főzőlapot szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Kérjük, soha ne végezze el a műveletet saját maga.
2. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé szerelni

szárító fölé, mivel a páratartalom károsíthatja a főzőlap elektronikáját.

3. Az indukciós főzőlapot úgy kell felszerelni, hogy biztosított legyen a jobb hőelvezetés, ami növeli megbízhatóságának javítása érdekében.
4. A falnak és az asztallap feletti indukciós fűtési zónának hőállóaknak kell lenniük.
5. A károsodás elkerülése érdekében a szendvicsszint és a ragasztóanyag hőálló legyen.
6. Gőztisztító használata nem megengedett.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati áramellátáshoz

A főzőlapot csak megfelelően képzett szakember csatlakoztathatja a hálózati áramellátáshoz.
A főzőlap hálózati áramellátáshoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:
1. A háztartási vezetékrendszer alkalmas-e a főzőlap áramfelvételére.
2. A feszültség megfelel a típustáblán feltüntetett értéknek.
3. Az áramellátó kábel szakaszai képesek-e elviselni a típustáblán feltüntetett terhelést.
A főzőlap hálózati áramellátáshoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.
Az áramellátó kábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete sehol ne haladja meg a 75 °C-ot.
Ellenőrizze villanyszerelővel, hogy a háztartási vezetékrendszer módosítások nélkül alkalmas-e.
Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezhet.



• Ha a kábel megsérült vagy cserére szorul, a műveletet balesetek elkerülése érdekében kizárólag szervizképzett szakember végezheti el, megfelelő szerszámokkal.
• Ha a készülék közvetlenül a hálózathoz van csatlakoztatva, akkor egy omnipoláris megszakítót kell felszerelni, amelynek érintkezői között legalább 3 mm-es rés van.
• A szerelőnek meg kell győződnie arról, hogy a villamos csatlakozás megfelelően történt, és megfelel a biztonsági előírásoknak.
• A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
• A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak szakképzett szerelők cserélhetik ki.

A főzőlap alsó felülete és tápkábele a beszerelés után nem hozzáférhető.

7. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mi?	Hogyan?	Fontos!
A üveg napi szennyeződései (ujjlenyomatok, foltok, ételmaradványok vagy nem cukros folyadékok által hagyott foltok az üvegen).	1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Az üveg még meleg (de nem forró!) állapotában vigyen fel főzőlap-tisztítószert. 3. Öblítse le és törölje szárazra egy tiszta ruhával vagy papírtörlővel. 4. Kapcsolja be újra a főzőlap áramellátását.	• Amikor a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, a „forró felület” jelzés nem látható, de a főzőzóna még mindig forró lehet! Legyen rendkívül óvatos. • A kemény súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és erős/koptató tisztítószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, hogy a tisztítószer vagy súrolószivacs alkalmas-e a feladatra. • Soha ne hagyjon tisztítószer-maradványokat a főzőlapon: az üveg foltos lehet.
Forrázás, olvadás és forró cukros foltok az üvegen.	Ezeket azonnal távolítsa el egy kerámia főzőlapokhoz alkalmas halkanállal, palettakéssel vagy borotvapengével, de vigyázzon a forró főzőlap felületére: 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását a fali kapcsolóval. 2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és kaparja le a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap hűvösebb részére. 3. Tisztítsa meg a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot egy konyharuhával vagy papírtörlővel. 4. Kövesse a fenti „Azonos szennyeződések az üvegen” című rész 2–4. lépéseit.	• A megolvadt és cukros ételek vagy kiömlött folyadékok által hagyott foltokat a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha az üvegre hűlni hagyja őket, azok eltávolítása nehéz lehet, vagy akár véglegesen megsérülhet az üvegfelület. • Vágási veszély: amikor a biztonsági fedél visszahúzódik, a kaparó pengéje borotvaéles. Rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.
Kifolyt folyadék az érintőképernyős vezérlőn.	1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Törölje fel a kiömlött folyadékot. 3. Törölje le az érintőképernyős vezérlőfelületet egy tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörlővel. 5. Kapcsolja be újra a főzőlap áramellátását.	• A főzőlap sípolhat és kikapcsolhat, és az érintőképernyős vezérlőgombok nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. Győződjön meg arról, hogy az érintőképernyős vezérlőfelületet teljesen megszárította, mielőtt újra bekapcsolja a főzőlapot.

8. HIBAMEGÁLLAPÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Mit kell tenni
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áramellátás.	Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap csatlakozik az áramellátáshoz, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrizte, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szerelőt.
Az érintőképernyős vezérlők nem reagálnak.	A vezérlők zárolva vannak.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Az utasításokat lásd a „Kerámia főzőlap használata” című részben.
Az érintőgombok nehezen működtethetők.	Lehet, hogy a vezérlőkön vékony vízzsírréteg van, vagy az ujja hegyével érinti a vezérlőket.	Győződjön meg arról, hogy az érintővezérlők felülete száraz, és az ujja hegyével érintse meg a vezérlőket.
Az üveg megkarcolódik.	Éles szélű edények. Nem megfelelő, koptató súrolószivacs vagy tisztítószerek használata.	Használjon lapos és sima aljú edényeket.
Egyes edények recsegő vagy kattogó hangokat adnak.	Ez a főzőedény felépítéséből adódhat (a különböző fémrétegek eltérő módon rezegnek).	Ez a főzőedényeknél normális jelenség, és nem jelenti azt, hogy hibásak lennének.
Az indukciós főzőlap alacsony zümmögő hangot ad, ha magas hőfokon használják.	Ez az indukciós főzés technológiájának köszönhető.	Ez normális jelenség, de a zaj csendesebbé válik vagy teljesen megszűnik, ha csökkentjük a hőfokot.
Ventilátor zaj hallatszik az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor bekapcsolt, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Lehet, hogy az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működik.	Ez normális jelenség, nincs szükség semmilyen beavatkozásra. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falon lévő kapcsolóval, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem melegednek fel, és ez megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az túl kicsi a főzőzónához képest, vagy nincs megfelelően középre helyezve.	Használjon indukciós főzéshez alkalmas edényeket. Középre helyezze az edényt, és ellenőrizze, hogy alja megegyezik-e a főzőzóna méretével.
Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallatszik, és hiba kód jelenik meg (általában egy vagy két számmal váltakozva a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a hiba betűit és számokat, kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a fali kapcsolón, és forduljon szakképzett szerelőhöz.

Hiba kijelzése és ellenőrzése

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval rendelkezik. Ezzel a teszttel a szakember több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy szétszerelné vagy leszerelné a főzőlapot a munkafelületről.

Probléma	Lehetséges okok	Mit kell tenni!
E1、E2、E7	Hőmérséklet-érzékelő meghibásodása.	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
E3、E4	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása.	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
EU	A kijelzőpanel és az alaplap közötti kapcsolat megszakadt, vagy az érintőképernyős IC kommunikáció megszakadt.	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
EL/EH	Rendellenes tápfeszültség.	Ellenőrizze, hogy a tápellátás normális-e. A tápellátás normalizálása után kapcsolja be a készüléket.
C1	A kerámiaüveglap hőmérséklet-érzékelője magas.	Kérjük, indítsa újra a készüléket, miután az indukciós főzőlap lehűlt.
C2	Az IGBT hőmérséklet-érzékelője magas.	Kérjük, indítsa újra a készüléket, miután az indukciós főzőlap lehűlt.
F5、F6	A ventilátor nem működik rendesen.	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
EF	Két vagy több gombot hosszabb ideig nyomva tartottak.	A működési terület tisztítása

Konkrét hibák és megoldások

Hiba	Probléma	Megoldás A	Megoldás B
A LED nem világít, amikor a készüléket csatlakoztatják.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a dugó szorosan van-e a konnektorba dugva, és hogy a konnektor működik-e.	
	A kiegészítő tápegység és a kijelzőpanel csatlakozása meghibásodott.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápegység kártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápegységet.	
	A kijelzőpanel megsérült.	Cserélje ki a kijelző táblát.	
Egyes gombok nem működnek, vagy a LED-kijelző nem normális.	A kijelzőpanel megsérült.	Cserélje ki a kijelző táblát.	

A főzési mód jelzőfény kigyullad, de a fűtés nem indul el.	A főzőlap hőmérséklete túl magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbeömlő vagy a légkivezető nyílás eldugult lehet.	
	Valami baj van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor zökkenőmentesen működik-e. Ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
	A tápegység megsérült.	Cserélje ki az áramellátó táblát.	
A fűtés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn az „u” betű villog.	A serpenyő típusa nem megfelelő.	Használjon megfelelő edényt.	A serpenyőérzékelő áramkör megsérült, cserélje ki az Táplálási táblát.
	A fazék átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett.	A készülék túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszatér a normális szintre. Nyomja meg az „ON/OFF” gombot a készülék újraindításához.	
Az azonos oldalon található fűtési zónák (például az első és a második zóna) „u” jelzést jelenít meg.	A tápegység és a kijelzőpanel csatlakozása meghibásodott.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs rész kijelző táblája megsérült.	Cserélje ki a kijelző táblát.	
	A főpanel megsérült.	Cserélje ki az áramellátó táblát.	
A ventilátor motorja rendellenes hangot ad.	A ventilátor motorja megsérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

9. MŰSZAKI ADATOK

Főzőlap	**HBHI-MQZ4ZB2FXSM**
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220–240 V~ 50 Hz vagy 60 Hz
Telepített elektromos teljesítmény	7400 W
Termék mérete (mélység × szélesség × magasság) (mm)	590X520X53
Beépítési méretek A×B (mm)	560X480

	Szimbólum	Érték	Egység
Modell azonosítás	-	HBHI-MQZ4ZB2FXSM	
A főzőlap típusa	-	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma	-	2 terület	
Fűtési technológia (indukciós főzőlapok és főzőterületek, sugárzó főzőlapok, szilárd lapok)	-	Indukciós főzőlapok	
Kör alakú főzőlapok vagy főzőterületek esetén: az elektromos	Ø	---	cm

főzőlapok hasznos felületének átmérője			
Nem kör alakú főzőlapok vagy főzőfelületek esetén: az elektromos főzőlapok hasznos felületének hossza és szélessége főzőlaponként vagy főzőfelületenként	L,W	Terület1: H:38,5: Szélesség: 23,0; 2. terület: Hossz: 38,5; Szélesség: 23,0;	cm
Energiafogyasztás főzőlap vagy főzőzónaenként, kg-ban számolva	EC elektromos főzés	1. terület: 183,1 2. terület: 185,3	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása Wh/kg kg-ban számolva	EC elektromos főzőlap	184,2	Wh/kg

Az adatok az EN 60350-2 szabvány és a 66/2014/EU bizottsági rendelet szerint kerültek meghatározásra.
Ha a főzőlap bekapcsolása után nem történik semmilyen művelet, a főzőlap 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol, és kikapcsolt állapotban a teljesítménye 0,5 W.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.
Amikor felveszi a kapcsolatot hivatalos szervizközpontunkkal, kérjük, tartsa kéznél a következő adatokat: modell és sorozatszám.
Ezek az adatok a típustáblán találhatók. A változtatás jogát fenntartjuk.

Környezetbarát ártalmatlanítás
Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez!
Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat: a meghibásodott elektromos berendezéseket adja le a megfelelő hulladékkezelő központban.

A HEINNER a **Network One Distribution SRL** bejegyzett védjegye. Az egyéb márkanevek és terméknevek a tulajdonosaik bejegyzett védjegyei vagy védjegyei.
A specifikációk egyetlen része sem reprodukálható semmilyen formában vagy eszközzel, illetve nem használható fel származékos termékek, például fordítások, átalakítások vagy adaptációk készítéséhez a NETWORK ONE DISTRIBUTION engedélye nélkül.
Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.
www.heinner.com, http://www.nod.ro

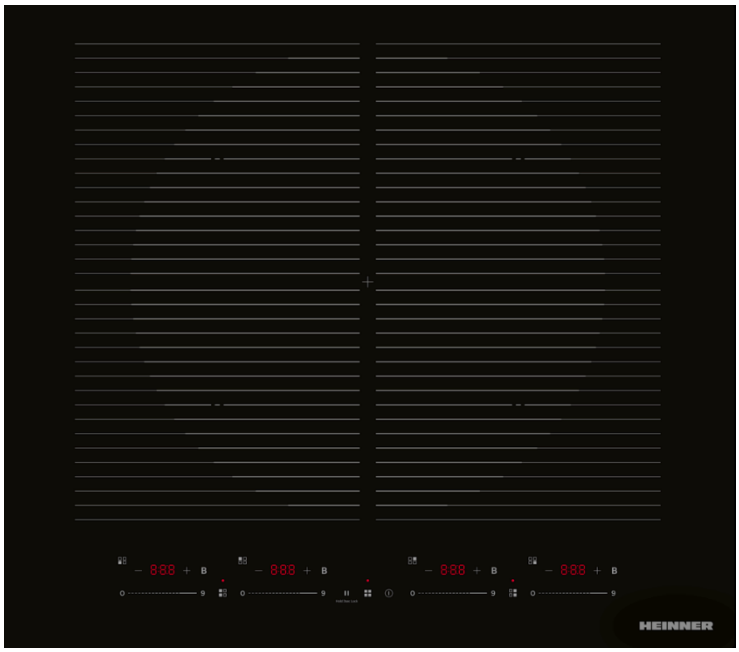
Ez a termék megfelel az Európai Közösség normáinak és szabványainak.

Gyártó és importőr: **Network One Distribution**
Marcel Iancu utca 3-5, Bukarest, Románia
Tel.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro , office@nod.ro

ВБУДОВАНА ВАРОЧНА ПАНЕЛЬ

Модель:

HBHI-MQZ4ZB2FXSM



- Вбудована варильна поверхня
- Індукційна, 4 зони

HEINNER

1. ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

Цей посібник містить усі необхідні інструкції щодо встановлення, використання та обслуговування пристрою. Для правильної та безпечної експлуатації пристрою уважно прочитайте цей посібник перед встановленням та використанням.

2. ВМІСТ УПАКОВКИ

- ➔ **Індукційна варильна поверхня**
- ➔ **Інструкція**
- ➔ **Гарантійний талон**

3. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

• Перед використанням приладу уважно прочитайте всі інструкції та зберігайте їх у зручному місці для довідки у разі потреби.
• Ця інструкція підготовлена для декількох моделей, тому ваш прилад може не мати деяких функцій, описаних у ній. З цієї причини під час читання інструкції з експлуатації важливо звертати особливу увагу на всі ілюстрації.

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом

• Перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування відключіть прилад від електромережі.
• Підключення до надійної системи заземлення є обов'язковим.
• Зміни в системі електропроводки в будинку повинні виконуватися тільки кваліфікованим електриком.
• Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізу

• Будьте обережні — краї панелі гострі.
• Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.

Важливі інструкції з безпеки

• Перед установкою або використанням цього приладу уважно прочитайте ці інструкції.
• На цей прилад ніколи не слід класти горючі матеріали або вироби.
• Надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу, оскільки це може зменшити ваші витрати на встановлення.
• Щоб уникнути небезпеки, цей прилад необхідно встановлювати відповідно до цих інструкцій з установки.

• Цей прилад повинен бути правильно встановлений і заземлений тільки кваліфікованим фахівцем.
• Цей прилад повинен бути підключений до електричного кола, яке має ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
• Неправильна установка приладу може призвести до втрати гарантії або права на пред'явлення претензій.
• Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Діти не повинні без нагляду виконувати чищення та технічне обслуговування приладу.
• Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, для поверхонь варильної поверхні зі склокераміки або подібного матеріалу, які захищають частини, що знаходяться під напругою.
• Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід класти на поверхню варильної поверхні, оскільки вони можуть нагріватися.
• Не можна використовувати пароочисник.
• Не використовуйте пароочисник для чищення варильної поверхні.
• Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Небезпека пожежі: не залишайте предмети на поверхнях для приготування їжі.
• Процес приготування їжі повинен контролюватися. Короткочасний процес приготування їжі повинен контролюватися постійно.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ненаглядне приготування їжі на плиті з жиром або олією може бути небезпечним і призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, а вимкніть прилад і накрийте його, наприклад, кришкою або протипожежним ковдрою.

Експлуатація та технічне обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

• Не готуйте їжу на пошкодженій або тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня варильної поверхні пошкодилася або тріснула, негайно вимкніть прилад з мережі живлення (настінний вимикач) і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
• Перед чищенням або технічним обслуговуванням вимкніть варильну поверхню з розетки.
• Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

• Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
• Однак особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (такими як інсулінові помпи) перед використанням цього приладу повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантату, щоб переконатися, що їхні імплантати не будуть піддаватися впливу електромагнітного поля.
• Недотримання цієї поради може призвести до смерті.

Небезпека опіків

• Під час використання доступні частини цього приладу нагріваються до температури, яка може спричинити опіки.

• Не дозволяйте тілу, одягу або будь-яким предметам, крім відповідного посуду, контактувати зі склом індукційної плити, поки поверхня не охолоне.

• Тримайте дітей подалі.

• Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструль не виступають над іншими включеними зонами приготування. Тримайте ручки поза межами досяжності дітей.

• Недотримання цієї поради може призвести до опіків та обшпарювання.

Небезпека порізів

• Гостре як бритва лезо скребка для варильної поверхні відкривається, коли знімається захисний ковпачок. Користуйтеся ним з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному місці, недоступному для дітей.

• Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.

Важливі інструкції з безпеки

• Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Перекипання призводить до задимлення та розливу жиру, який може спалахнути.

• Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або місце для зберігання.

• Ніколи не залишайте на приладі будь-які предмети або посуд.

• Не кладіть і не залишайте поблизу приладу магнітні предмети (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри), оскільки на них може впливати електромагнітне поле приладу.

• Ніколи не використовуйте прилад для обігріву або нагрівання приміщення.

• Після використання завжди вимикайте зони приготування та варильну поверхню, як описано в цій інструкції (тобто за допомогою сенсорних елементів керування). Не покладайтеся на функцію виявлення посуду для вимкнення зон приготування після зняття посуду.

• Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти або лазити на ньому.

• Не зберігайте предмети, які можуть зацікавити дітей, у шафках над приладом. Діти, які лазять на варильну поверхню, можуть отримати серйозні травми.

• Не залишайте дітей без нагляду в приміщенні, де використовується прилад.

• Діти або особи з інвалідністю, яка обмежує їхню здатність користуватися приладом, повинні мати відповідальну та компетентну особу, яка навчить їх користуватися приладом. Інструктор повинен переконатися, що вони можуть користуватися приладом без небезпеки для себе та оточення.

• Не ремонтуйте та не замінюйте жодних деталей приладу, якщо це не рекомендовано в інструкції. Усі інші роботи з обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком.

• Не ставте і не кидайте важкі предмети на вашу варильну поверхню.

• Не стойте на вашій варильній поверхні.

• Не використовуйте каструлі з зазубреними краями та не тягніть каструлі по поверхні індукційного скла, оскільки це може подряпати скло.

• Не використовуйте для чищення варильної поверхні абразивні засоби або будь-які інші агресивні миючі засоби, оскільки вони можуть подряпати індукційне скло.

• Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних умовах, таких як:

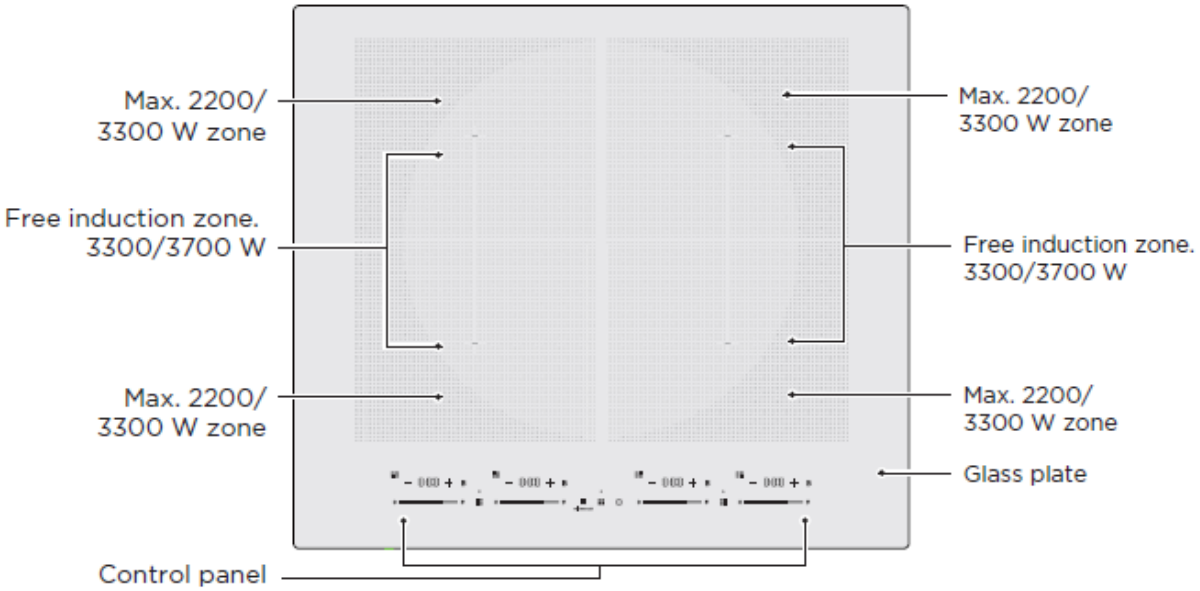
-кухонні приміщення для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях.

-фермерських будинках.

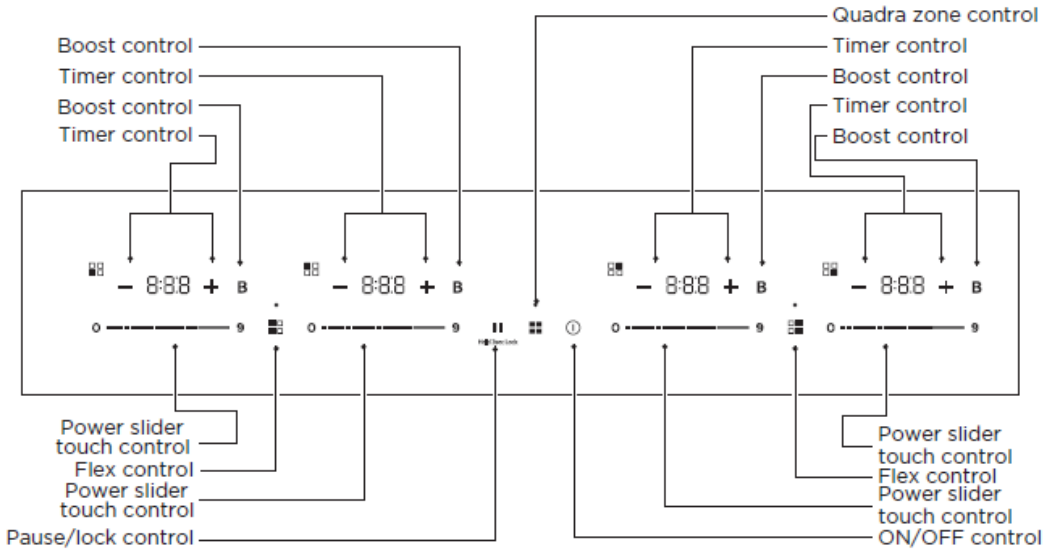
-клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях.
-закладах типу «ліжко та сніданок».
• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.
• Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
• Діти віком до 8 років повинні перебувати подалі від приладу, якщо за ними не ведеться постійний нагляд.
• Після використання вимкніть конфорку за допомогою регулятора і не покладайтеся на датчик каструлі.

4. ОПИС ПРОДУКТУ

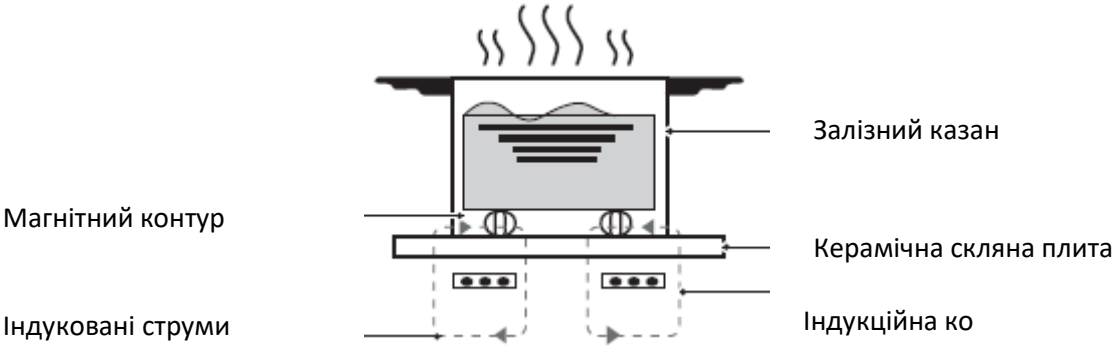
Вигляд зверху



Панель управління



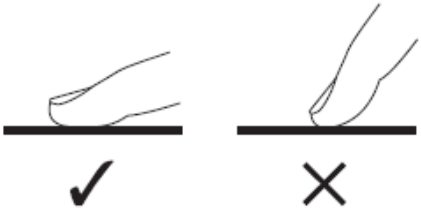
Індукційне приготування їжі — це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія. Вона працює за допомогою електромагнітних вібрацій, які генерують тепло безпосередньо в посуді, а не опосередковано через нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки тому, що посуд зрештою його нагріває.



5. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ

Сенсорне управління

• Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно натискати на них.
• Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
• Кожного разу, коли реєструється дотик, ви почуєте звуковий сигнал.
• Переконайтеся, що елементи управління завжди чисті, сухі і що на них немає предметів (наприклад, посуду або тканини). Навіть тонкий шар води може ускладнити роботу елементів управління.



Вибір правильної плити

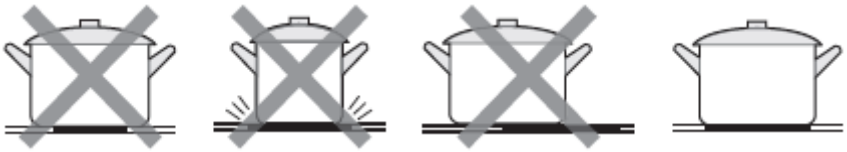
• Використовуйте тільки посуд з дном, придатним для індукційного нагрівання.
Шукайте символ індукції на упаковці або на дні каструлі.
• Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, за допомогою магнітного тесту.
Піднесіть магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для індукційного нагрівання.
• Якщо у вас немає магніту:
1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
2. Якщо на дисплеї не блимає напис « » (індукція), а вода нагрівається, сковорода підходить.
• Посуд, виготовлений з таких матеріалів, не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка та фаянс

• Посуд з алюмінієвою основою.

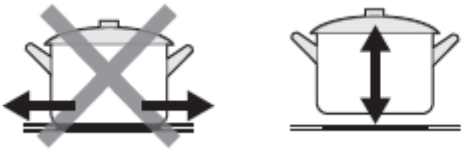
• Вони зменшують феромагнітну площу, що означає, що до посуду надходить менше енергії. Такий посуд може бути недостатньо або взагалі не виявлений, а отже, недостатньо нагрівається.

• Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном.

• Переконайтеся, що дно вашої каструлі рівне, плоско прилягає до скла і має такий самий розмір, як і зона приготування. Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру обраної зони. Використання каструлі, яка трохи ширша, забезпечить максимальну ефективність використання енергії. Якщо ви використовуєте каструлю меншого розміру, ефективність може бути нижчою, ніж очікується. Каструлі розміром менше 140 мм можуть не розпізнаватися плитою. Завжди розміщуйте каструлю по центру зони приготування.



• Завжди піднімайте каструлі з індукційної плити – не ковзайте ними, інакше вони можуть подряпати скло.



Розміри сковорідок

Зони приготування їжі, в межах певної межі, автоматично адаптуються до діаметра сковорідки. Однак дно цієї каструлі повинно мати мінімальний діаметр відповідно до відповідної зони приготування. Щоб досягти найкращої ефективності вашої варильної поверхні, будь ласка, розміщуйте каструлю в центрі зони приготування.

Зона приготування	Мінімальний діаметр дна індукційного посуду	
	Мінімальний (мм)	Максимальний (мм)
1,2,3,4	12	Розмір каструлі не повинен перевершують шовкографію.
флекс-індукція	250	
зона приготування Quadra	300	

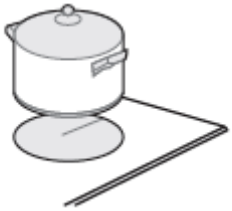
Як користуватися варильною поверхнею

1. Почніть готувати

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення. Після ввімкнення живлення звуковий сигнал пролунає один раз, а на дисплеї вибору зони нагрівання з'явиться «-» або «--», що означає, що індукційна варильна поверхня перейшла в режим очікування.

2. Поставте відповідну каструлю на зону приготування, яку ви хочете використовувати.

• Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня зони приготування чисті та сухі.

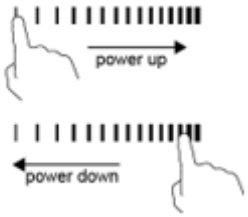


3. Кожна варильна поверхня має власний незалежний повзунок, кнопку підсилення потужності та кнопку таймера, за допомогою яких можна незалежно регулювати рівень потужності/час роботи.

4. Виберіть налаштування нагріву, торкнувшись повзунка.

• Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, індукційна плита автоматично вимкнеться. Вам доведеться почати знову з кроку 1.

• Ви можете змінити налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.



Якщо на дисплеї по черзі блимає напис «U» (Недостатній нагрів) та налаштування нагріву.
Це означає, що:

• ви не поставили каструлю на правильну зону приготування або

• сковорода, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування їжі, або

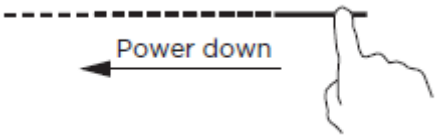
• сковорода занадто мала або неправильно розміщена на зоні приготування.

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування немає відповідної каструлі.

Дисплей «U» автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на ньому не розміщено відповідну сковороду.

2. Завершення приготування

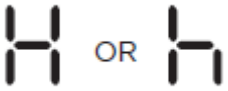
1. Доторкніться до повзунка відповідної конфорки в крайньому лівому положенні, переконайтеся, що на дисплеї відображається «0», через 3 секунди зона приготування вимкнеться, а на дисплеї з'явиться «-».



2. Вимкніть всю варильну поверхню, торкнувшись кнопки ON/OFF.

3. Будьте обережні з гарячими поверхнями

H/h покаже, яка зона приготування гаряча на дотик. Символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для економії енергії: якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.



3. Використання функції boost

Активуйте функцію boost

1. Натисніть кнопку ON/OFF. Після увімкнення живлення звуковий сигнал пролунає один раз, на дисплеї вибору зони нагрівання з'явиться «-», що означає, що індукційна плита перейшла в режим очікування.

2. При дотику до регулятора функції Boost «B» індикатор зони показує «Marquee», а потужність досягає максимального значення.

Скасування функції boost

1. У режимі boost повзунок вийде з режиму boost, а на дисплеї з'явиться значок шестерні.

2. Після закінчення часу роботи функції boost прилад автоматично вийде з режиму boost і повернеться до рівня, що був до ввімкнення функції boost. Якщо рівень до ввімкнення функції boost був 0, він стане рівнем 9 для роботи.

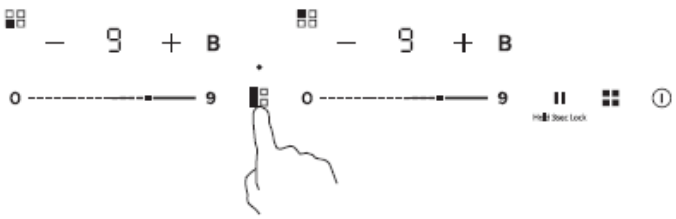
Примітка:
• Функція працює на всіх зонах приготування.
• Зона приготування повертається до початкових налаштувань через 10 хвилин.
• Зона приготування Flex повертається до початкових налаштувань через 5 хвилин.
Чотирисекційна зона приготування повертається до початкових налаштувань через 15 хвилин.
• Коли функція підсилення 1-ї зони приготування активована, запустіть 2-гу зону приготування, і 1-ша зона приготування
автоматично перейде на рівень 9. І навпаки.
• Якщо початковий рівень нагріву дорівнює 0, він повернеться до 9 після закінчення функції boost.

4. Гнучка зона

• Ця зона може використовуватися як одна зона або як дві різні зони, відповідно до потреб приготування в будь-який час.
• Гнучка зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. При роботі як одна зона частина, яка не покрита посудом, автоматично вимикається через кілька секунд і виходить із гнучкої зони. Не використовуйте пошкоджений посуд у центрі гнучкої зони.
• Для правильного виявлення посуду та рівномірного розподілу тепла посуд слід розміщувати правильно:
- У передній або задній частині гнучкої зони, якщо посуд менший за 25 см.
- У будь-якому місці, якщо посуд більший.

Як велика зона

Щоб активувати гнучку зону як одну велику зону, просто натисніть відповідні клавіші.



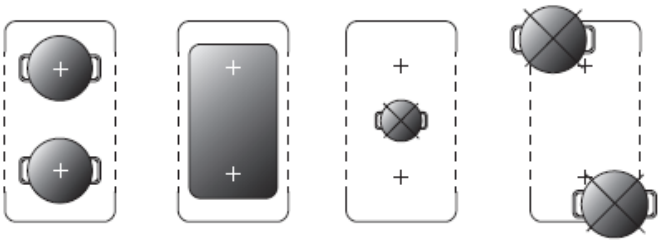
• Налаштування потужності працює як у будь-якій іншій звичайній зоні.
• Щоб додати ще одну каструлю, натисніть знову спеціальні клавіші, щоб виявити посуд.

Як дві незалежні зони

• Щоб використовувати гнучку зону як дві різні зони з різними налаштуваннями потужності, натисніть спеціальні.

• Не використовуйте посуд поганої якості на гнучкій зоні по центру.

Приклади правильного та неправильного розміщення посуду.



5. Блокування елементів керування

• Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, випадковому увімкненню зон приготування їжі дітьми).

• Коли елементи керування заблоковані, всі елементи керування, крім елемента керування увімкнення/вимкнення, вимкнені.

Щоб заблокувати елементи керування	
Елемент управління блокуванням сенсорного екрану	На цифровому дисплеї з'явиться «Lo».
Щоб розблокувати елементи керування	
Натисніть і утримуйте кнопку блокування протягом деякого часу.	

Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, всі елементи керування, крім ON/OFF ⏻ , вимкнені. У разі надзвичайної ситуації ви завжди можете вимкнути індукційну варильну поверхню за допомогою елемента керування ON/OFF ⏻ , але перед наступною операцією спочатку слід розблокувати варильну поверхню.

6. Кнопка таймера

• Кожна зона нагріву має незалежні кнопки збільшення та зменшення часу.

• Натисніть клавішу на короткий час, щоб збільшити або зменшити час на 1 хвилину, і натисніть клавішу на

довше, щоб збільшити або зменшити час на 10 хвилин.

• У режимі Flex клавіші управління часом варильних панелей, що мають функцію Flex, можуть керувати часом роботи зони Flex.

• У режимі гнучкої зони, якщо існує таймер, вимкніть функцію гнучкої зони, і час залишиться до передньої конфорки.

• Увійдіть у режим Flex, і налаштування часу буде вимкнено за замовчуванням.

• Максимальний час налаштування поточної передачі є часом за замовчуванням для цієї передачі. Детальніше див.

«Час роботи за замовчуванням».

• Після введення часу на дисплеї буде відображатися тільки поточний час, натисніть на повзунок, щоб

переглянути поточний рівень і пересуньте повзунок, щоб відрегулювати рівень.

1. Коли час встановлено на 0, він вийде з режиму відображення рівня через фіксований час без операції протягом 3 секунд.

2. Кнопка збільшення часу, ефективні довге та коротке натискання.

3. Кнопка зменшення часу, ефективні як тривале, так і коротке натискання.

4. Одночасно натисніть кнопки збільшення та зменшення часу на 1 секунду, щоб скасувати час.

7. Пауза

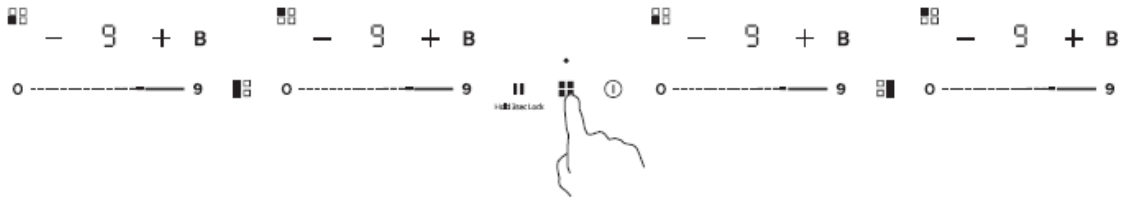
1. Коли зони приготування працюють, торкніться кнопки «II», на всіх дисплеях з'явиться напис « » (Зупинка на 2 хвилини) і нагрівання на рівні 2. У цей момент можна використовувати тільки кнопки «lock key» (блокування клавіш), «II» і «⏻ » (Зупинка на 2 хвилини).
2. Натисніть «II» ще раз, на дисплеях з'явиться початкове налаштування, а зони приготування продовжать нагріватися.

8. Чотиризональна зона

• Ця зона може використовуватися як велика зона відповідно до потреб приготування їжі в будь-який час.
• Зона Quadra складається з чотирьох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. При роботі як велика зона частина, яка не покрита посудом, автоматично вимикається через кілька секунд, а потім виходить із зони Quadra. Не використовуйте на цій зоні посуду поганої якості.
• Для правильного виявлення посуду та рівномірного розподілу тепла діаметр посуду повинен становити 30–40 см.

Активування зони Quadra

• Щоб активувати зону Quadra, просто натисніть спеціальні клавіші.



Скасування зони Quadra

• Щоб скасувати зону Quadra, просто натисніть відповідні клавіші.

9. Стандартний час роботи

Автоматичне вимкнення — це функція безпеки індукційної варильної поверхні. Вона автоматично вимикається, якщо ви забули вимкнути прилад під час приготування їжі. Стандартний час роботи для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	Пауза	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартний робочий таймер (година)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

•Коли каструля знімається, індукційна плита може негайно припинити нагрівання, і плита автоматично вимикається через 1 хвилину.

Поради щодо приготування

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте функцію Power
Boost. При надзвичайно високих температурах олія та жир можуть самозайматися, що створює серйозну небезпеку пожежі.

• Коли їжа закипить, зменште температуру.
• Використання кришки скоротить час приготування і заощадить енергію, утримуючи тепло.
• Зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
• Почніть готувати на високій температурі, а коли їжа прогріється, зменшіть температуру.

Тушкування, приготування рису

• Тушкування відбувається нижче точки кипіння, при температурі близько 85 °C, коли бульбашки лише зрідка піднімаються на поверхню рідини, в якій готується їжа. Це є запорукою смачних супів і ніжних рагу, оскільки смак розвивається без пересмажування їжі. Ви також повинні готувати соуси на основі яєць і борошна нижче точки кипіння.
• Деякі завдання, включаючи приготування рису методом абсорбції, можуть вимагати налаштування вище мінімального, щоб забезпечити правильне приготування їжі за рекомендований час.

Обсмажування стейка
Щоб приготувати соковиті ароматні стейки:
1. Перед приготуванням залиште м'ясо при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Налийте невелику кількість олії на розігріту сковороду, а потім покладіть м'ясо на розігріту сковороду.
4. Під час приготування стейк перевертайте тільки один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка і того, наскільки просмаженим ви його хочете. Час приготування може варіюватися від 2 до 8 хвилин з кожного боку. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь просмаження – чим твердіше він на дотик, тим більше просмажений.
5. Перед подачею залиште стейк на декількох хвилинах на теплій тарілці, щоб він відпочив і став м'яким.

Для смаження
1. Виберіть індукційну сковороду з плоским дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Смаження має бути швидким. Якщо готуєте велику кількість, готуйте їжу декількома невеликими порціями.
3. Розігрійте сковороду і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його і тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі. Коли вони стануть гарячими, але все ще хрусткими, зменшіть температуру, поверніть м'ясо на сковороду і додайте соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Подавайте негайно.

Виявлення дрібних предметів

Якщо на конфорці залишилася сковорода невідповідного розміру або немагнітна (наприклад, алюмінієва) або інші дрібні предмети (наприклад, ніж, виделка, ключ), конфорка автоматично переходить у режим очікування.

Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування є лише орієнтовними. Точні налаштування залежать від кількох факторів, зокрема від посуду та кількості продуктів, які ви готуєте. Експериментуйте з індукційною плитою, щоб знайти налаштування, які вам найбільше підходять.

Налаштування нагріву	Придатність
1	• делікатне підігрівання невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла та продуктів, які швидко підгорають • легке кип'ятіння • повільне підігрівання
3-4	• розігрівання • швидке кип'ятіння • варіння рису
5-6	• млинці
7-8	• обсмажування • приготування макаронів
9/P	• смаження • обсмажування • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

6. ВСТАНОВЛЕННЯ

Вибір обладнання для встановлення

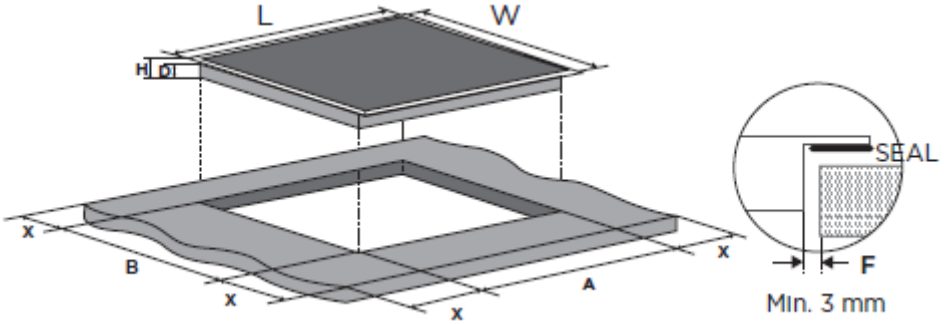
Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.

Для монтажу та використання навколо отвору необхідно залишити мінімум 5 см вільного простору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить не менше 30 мм. Виберіть термостійкий і ізольований матеріал для робочої поверхні (дерево та подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не можна використовувати як матеріал для робочої поверхні, якщо вони не просочені), щоб уникнути ураження електричним струмом і значної деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від нагрівальної плити.

Як показано нижче:

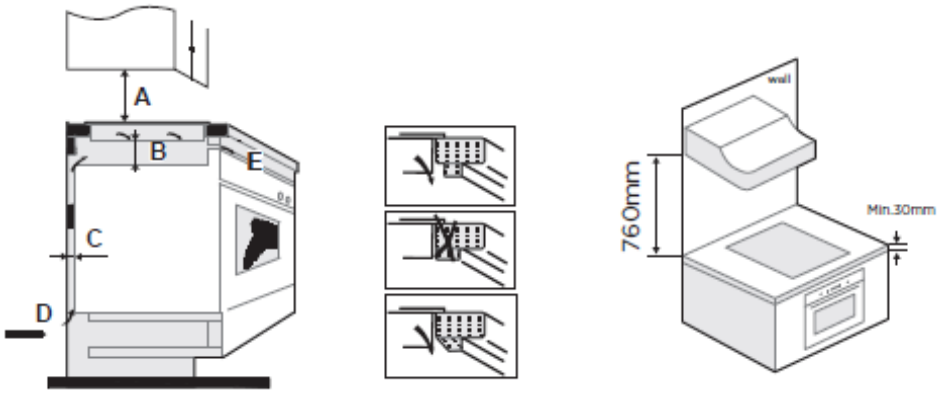
Примітка: Безпечна відстань між боками варильної поверхні та внутрішніми поверхнями робочої поверхні повинна становити не менше 3 мм.



L (мм)	Ш (мм)	H (мм)	Г (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50min	3min

За будь-яких обставин переконайтеся, що індукційна плита добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна плита знаходиться в хорошому робочому стані. Як показано нижче.

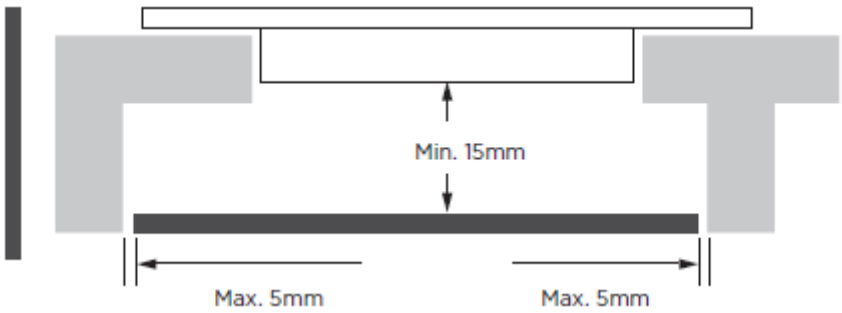
Примітка: Безпечна відстань між конфоркою і шафою над конфоркою повинна становити не менше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 хв	15 хв	20 хв	Повітряний вхід	Вихід повітря 2 мм

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Забезпечення належної вентиляції

Переконайтеся, що індукційна плита добре провітрюється і що вхід та вихід повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового дотику до розігрітого дна плити або несподіваного ураження електричним струмом під час роботи, необхідно встановити дерев'яну вставку, закріплену гвинтами, на відстані не менше 15 мм від дна плити. Дотримуйтесь наведених нижче вимог.



По периметру варильної поверхні розташовані вентиляційні отвори. Ви ПОВИННІ переконатися, що ці отвори не заблоковані стільницею, коли ви встановлюєте варильну поверхню на місце.

• Зверніть увагу, що клей, який з'єднує пластик або деревину з меблями, повинен витримувати температуру не нижче 150 °C, щоб уникнути відклеювання панелей.

• Тому задня стінка, прилеглі та навколишні поверхні повинні витримувати температуру 90 °C.

Перед встановленням варильної поверхні переконайтеся, що:

• Робоча поверхня є рівною та горизонтальною, а конструктивні елементи не заважають дотриматися вимог до простору.

• Робоча поверхня виготовлена з термостійкого та ізольованого матеріалу.

• Якщо варильна поверхня встановлюється над духовкою, духовка має вбудований вентилятор охолодження.

• Встановлення відповідає всім вимогам щодо вільного простору та чинним стандартам і нормам.

• У постійну електропроводку вбудований відповідний ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від електромережі, встановлений і розташований відповідно до місцевих правил і норм електропроводки.

• Ізолюючий вимикач повинен бути затвердженого типу і забезпечувати розрив контакту 3 мм у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електромонтажу допускають таку варіацію вимог).

• Ізолюючий вимикач повинен бути легко доступним для клієнта після встановлення варильної поверхні.

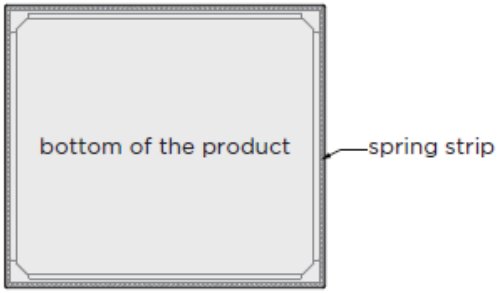
• У разі сумнівів щодо встановлення зверніться до місцевих будівельних органів та ознайомтеся з місцевими нормами.

• Використовуйте термостійкі та легкі в догляді оздоблювальні матеріали (наприклад, керамічну плитку) для стін навколо варильної поверхні.

Перед установкою на робочий стіл необхідно приклеїти ущільнювальну стрічку на задню частину скляної
плити ：

• Переверніть весь прилад на задню частину скляної пластини;

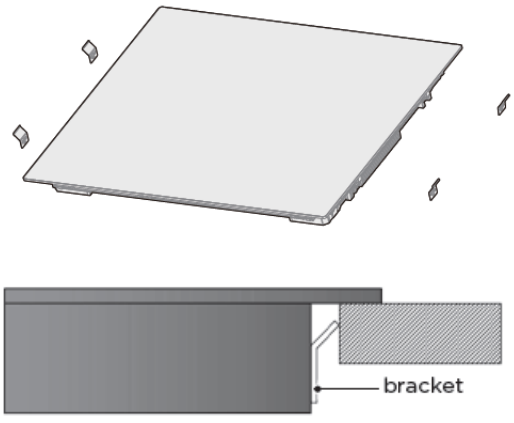
• Вийміть губчасту стрічку з самоклеючого пакета і відірвіть двосторонній клей на задній стороні губчастої стрічки;
• Приклейте губчасту смужку до задньої частини скляної пластини.
• Губчаста смужка не повинна виступати за край скляної пластини.



Після встановлення варильної поверхні переконайтеся, що:
• Кабель живлення не проходить через дверцята шафи або висувні ящики.
• Існує достатній приплив свіжого повітря ззовні шафи до основи варильної поверхні.
• Якщо варильна поверхня встановлена над ящиком або шафою, під основою варильної поверхні встановлено теплозахисний бар'єр.
• Ізолюючий вимикач був легко доступний для користувача.

Перед встановленням кріпильних кронштейнів
Прилад слід розмістити на стабільній, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до елементів управління, що виступають з варильної поверхні.

Регулювання положення кронштейна
Перед установкою закріпіть варильну поверхню на робочій поверхні, встановивши 4 кронштейни на нижній частині варильної поверхні (див. малюнок).
Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини стільниці.



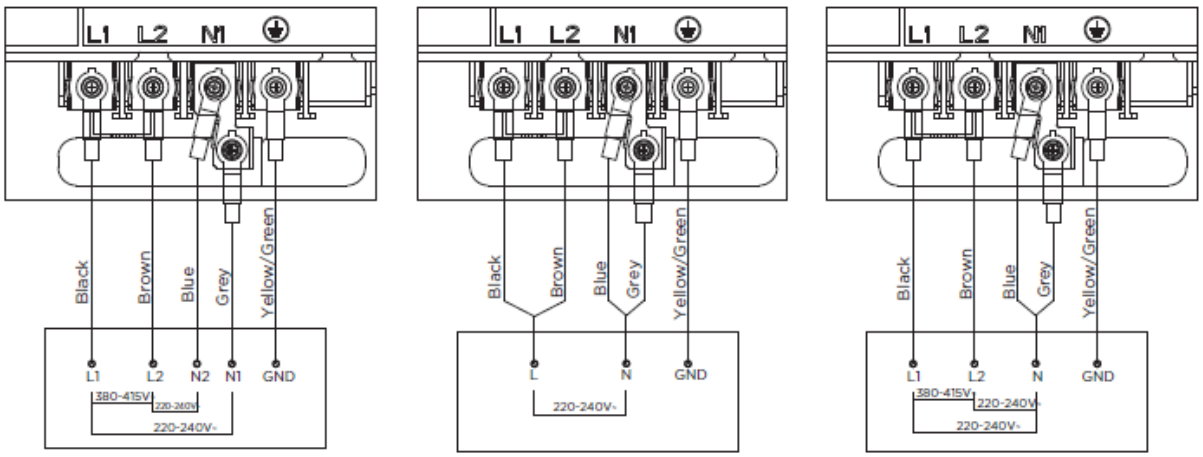
За жодних обставин кронштейни не повинні торкатися внутрішніх поверхонь робочої поверхні після встановлення.

Застереження

1. Індукційна варильна поверхня повинна встановлюватися кваліфікованим персоналом або технічними фахівцями. Ніколи не виконуйте цю операцію самостійно.
2. Варильну поверхню не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни
сушарки, оскільки волога може пошкодити електроніку плити.
3. Індукційну плиту слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити краще тепловідведення для підвищення
її надійності.
4. Стіна та індукційна зона нагрівання над поверхнею столу повинні витримувати високу температуру.
5. Щоб уникнути пошкоджень, прошарок і клей повинні бути стійкими до нагрівання.
6. Не можна використовувати пароочисник.

Підключення варильної поверхні до електромережі

Підключення цієї варильної поверхні до електромережі повинно виконуватися тільки кваліфікованим фахівцем.
Перед підключенням варильної поверхні до електромережі переконайтеся, що:
1. Електропроводка у будинку відповідає потужності, яку споживає варильна поверхня.
2. Напруга відповідає значенню, вказаному на табличці з технічними даними.
3. Секції кабелю живлення витримують навантаження, зазначене на табличці з технічними даними.
Для підключення варильної поверхні до електромережі не використовуйте перехідники, перехідники-редуктори або розгалужувальні пристрої, оскільки вони можуть спричинити перегрів і пожежу.
Кабель живлення не повинен торкатися гарячих деталей і повинен бути розташований таким чином, щоб його температура в жодному місці не перевищувала 75 °C.
Зверніться до електрика, щоб перевірити, чи підходить домашня електропроводка без змін.
Будь-які зміни повинні виконуватися тільки кваліфікованим електриком.



• Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, цю операцію повинен виконувати сервісний агент із використанням спеціальних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
• Якщо прилад підключений безпосередньо до електромережі, необхідно встановити всеполярний автоматичний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.

• Монтажник повинен переконатися, що електропідключення виконано правильно і відповідає правилам безпеки.
• Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутий.
• Кабель необхідно регулярно перевіряти та замінювати у авторизованих технічних фахівців

Нижня поверхня та шнур живлення варильної поверхні недоступні після встановлення.

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденне забруднення скла (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або нецукрові розливи на склі).	1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Нанесіть засіб для чищення варильної поверхні, поки скло ще тепле (але не гаряче!). 3. Змийте і витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Увімкніть конфорку.	• Коли плита вимкнена, індикатор «гаряча поверхня» не світиться, але зона приготування може бути все ще гарячою! Будьте дуже обережні. • Жорсткі мочалки, деякі нейлонові мочалки та агресивні/абразивні миючі засоби можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш засіб для чищення або мочалка. • Ніколи не залишайте залишки миючих засобів на варильній поверхні: скло може покритися плямами.
Кипіння, плавлення та розливання гарячих солодких рідин на скло.	Негайно видаляйте їх за допомогою лопатки для риби, палітрового ножа або скребка з лезом, придатного для керамічних скляних варильних поверхонь, але будьте обережні з гарячими поверхнями варильної зони: 1. Вимкніть живлення варильної поверхні з розетки. 2. Тримайте лезо або прилад під кутом 30° і зішкребіть забруднення або розлиту рідину на охолоджену ділянку варильної поверхні. 3. Очистіть забруднення або розлиту рідину за допомогою ганчірки для посуду або паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2–4 для «Повсякденних забруднень на склі», наведені вище.	• Якнайшвидше видаляйте плями від розплавлених і солодких продуктів або розлитих рідин. Якщо залишити їх охолонути на склі, їх може бути важко видалити або вони можуть навіть назавжди пошкодити поверхню скла. • Небезпека порізів: коли захисний кожух відсунутий, лезо скребка гостре як бритва. Користуйтеся ним з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному місці, недоступному для дітей.
Розлиті рідини на сенсорних елементах управління.	1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Промокніть розлиту рідину. 3. Протріть сенсорну панель управління чистою вологою губкою або тканиною.	• Варильна поверхня може видавати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорне управління може не

	4. Витріть область насухо паперовим рушником. 5. Увімкніть конфорку.	працювати, поки на ньому є рідина. Перед тим, як знову увімкнути варильну поверхню, переконайтеся, що ви протерли зону сенсорного управління насухо.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Що робити
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що індукційна плита підключена до джерела живлення і ввімкнена. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не зникла, зателефонуйте кваліфікованому техніку.
Сенсорні елементи управління не реагують.	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Інструкції див. у розділі «Використання керамічної варильної поверхні».
Сенсорні елементи керування важко натискати.	Можливо, на елементах управління є невеликий шар води, або ви торкаєтеся їх кінчиком пальця.	Переконайтеся, що сенсорна панель управління суха, і торкайтеся її подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Посуд з шорсткими краями. Використання невідповідних абразивних губок або миючих засобів.	Використовуйте посуд з рівним і гладким дном.
Деякі каструлі видають тріскотливі або клацаючі звуки.	Це може бути спричинено конструкцією посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормальне явище для посуду і не свідчить про несправність.
Індукційна плита видає тихий гул при використанні на високій температурі.	Це викликано технологією індукційного приготування їжі.	Це нормально, але шум повинен стихнути або повністю зникнути, коли ви зменшите налаштування температури.
Шум вентилятора, що надходить від індукційної плити.	Вбудований в індукційну плиту вентилятор охолодження увімкнувся, щоб запобігти перегріванню електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної плити.	Це нормально і не вимагає втручання. Не вимикайте живлення індукційної варильної поверхні з розетки, поки працює вентилятор.
Каструлі не нагріваються, і на дисплеї з'являється повідомлення.	Індукційна плита не може виявити сковорідку, оскільки вона не підходить для індукційного приготування їжі. Індукційна плита не може виявити каструлю, оскільки вона занадто мала для зони приготування або не розташована по центру.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування їжі. Вирівняйте каструлю по центру і переконайтеся, що її дно відповідає розміру зони приготування.
Індукційна плита або зона приготування	Технічна несправність.	Запишіть літери та цифри коду помилки

несподівано вимкнулася, пролунав звуковий сигнал і на дисплеї з'явився код помилки (зазвичай він чергується з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування).		номери, вимкніть індукційну плиту з розетки та зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.

Відображення несправності та перевірка

Індукційна варильна поверхня оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технічний спеціаліст може перевірити роботу декількох компонентів без розбирання або демонтажу варильної поверхні з робочої поверхні.

Проблема	Можливі причини	Що робити!
E1、E2、E7	Несправність датчика температури.	Зверніться до постачальника.
E3、E4	Несправність датчика температури IGBT .	Зверніться до постачальника.
EU	З'єднання між платою дисплея та основною платою несправне або несправна комунікація сенсорного IC.	Зверніться до постачальника.
EL/EH	Ненормальна напруга живлення.	Перевірте, чи нормально працює джерело живлення. Увімкніть живлення після того, як воно стане нормальним.
C1	Датчик температури керамічної скляної плити Висока.	Перезапустіть прилад після охолодження індукційної плити.
C2	Датчик температури IGBT має високу температуру.	Будь ласка, перезапустіть прилад після охолодження індукційної плити.
F5、F6	Несправність вентилятора.	Зверніться до постачальника.
EF	Дві або більше клавіш натиснуті протягом тривалого часу.	Очищення робочої зони

Конкретні помилки та способи їх усунення

Несправність	Проблема	Рішення A	Рішення
Світлодіод не світиться, коли пристрій підключено до мережі.	Відсутнє електроживлення.	Перевірте, чи штекер щільно вставлений у розетку і чи розетка працює.	
	Несправність додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Додаткова плата живлення пошкоджена.	Замініть додаткову плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють або світлодіодний дисплей не працює нормально.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, але нагрівання не починається.	Висока температура варильної поверхні.	Можливо, температура навколишнього середовища занадто висока. Можливо, заблоковано повітрозабірник або вентиляційний отвір.	
	Проблема з вентилятором.	Перевірте, чи вентилятор працює рівномірно. Якщо ні, замініть вентилятор.	
	Пошкоджена плата живлення.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає символ «u».	Тип каструлі неправильний.	Використовуйте відповідний посуд.	Пошкоджено схему виявлення каструлі, замініть плату живлення.
	Діаметр каструлі занадто малий.		
	Плита перегрілася.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми. Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб перезапустити прилад.	
Зони нагрівання на одній стороні (наприклад, перша і друга зона) відображатимуть «u».	Несправність підключення плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджено плату дисплея комунікаційної частини.	Замініть плату дисплея.	
	Пошкоджена основна плата.	Замініть плату живлення.	
Двигун вентилятора видає ненормальні звуки.	Пошкоджено двигун вентилятора.	Замініть вентилятор.	

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варильна поверхня	**HBHI-MQZ4ZB2FXSM**
Зони приготування	4 зони
Напруга	220-240 В ~ 50 Гц або 60 Гц
Встановлена електрична потужність	7400 Вт
Розміри виробу Г×Ш×В (мм)	590X520X53
Розміри для вбудовування Ш×Г (мм)	560X480

	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі	-	HBHI-MQZ4ZB2FXSM	
Тип варильної поверхні	-	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон та/або ділянок для приготування їжі	-	2 зони	
Технологія нагрівання (індукційні зони та зони приготування, зони приготування з радіаційним нагріванням, тверді плити)	-	Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або площ приготування: діаметр корисної поверхні на електричну зону приготування	Ø	---	см
Для некруглих зон або площ для приготування їжі; довжина та ширина корисної поверхні на одну електричну зону або площу для приготування їжі	L,W	Площа1: L:38,5: Ш: 23,0; Площа 2: L:38,5; Ш: 23,0;	см
Споживання енергії на зону або площу приготування, розраховане на кг	ЕС електричне приготування	Зона 1: 183,1 Зона 2: 185,3	Вт·год/кг
Енергоспоживання для варильної поверхні Вт·год/кг, розраховане на кг	Електрична варильна поверхня ЕС	184,2	Вт·год/кг

Дані визначені відповідно до стандарту EN 60350-2 та Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014.
Якщо після увімкнення варильної поверхні не виконується жодна операція, вона автоматично переходить у режим вимкнення через 1 хвилину, а потужність у режимі вимкнення становить 0,5 Вт.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.
Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, майте під рукою такі дані: модель і серійний номер.
Ця інформація вказана на табличці з технічними даними. Інформація може бути змінена без попередження.

Екологічна утилізація
Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!
Будь ласка, пам'ятайте про необхідність дотримання місцевих правил: здавайте несправне електричне обладнання до відповідного центру утилізації відходів.

HEINNER є зареєстрованою торговою маркою **Network One Distribution SRL**. Інші бренди та назви продуктів є торговими марками або зареєстрованими торговими марками відповідних власників.
Жодна частина технічних характеристик не може бути відтворена в будь-якій формі або будь-якими засобами, а також використана для створення похідних продуктів, таких як переклад, трансформація або адаптація, без дозволу NETWORK ONE DISTRIBUTION.
Copyright © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.
www.heinner.com, http://www.nod.ro

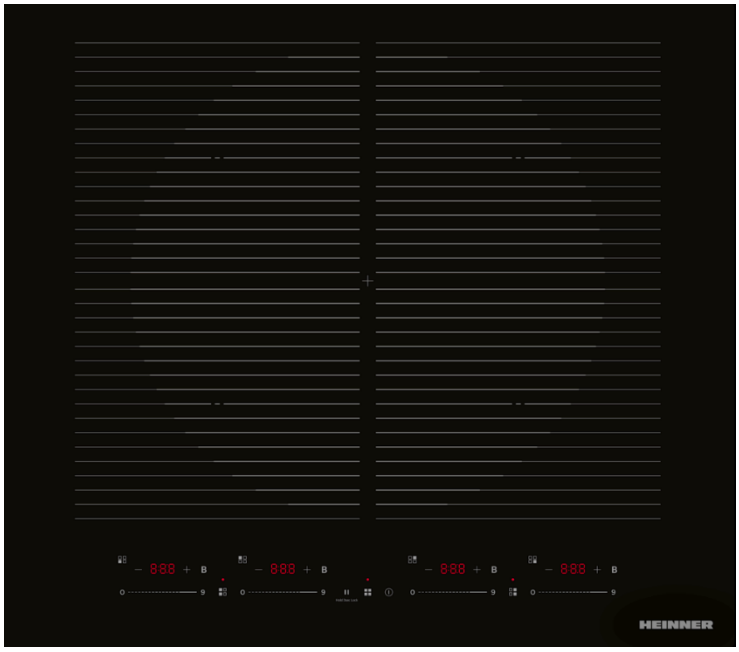
Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського співтовариства

Виробник та імпортер: **Network One Distribution**
Вулиця Марселя Янцу, 3-5, Бухарест, Румунія
Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro , office@nod.ro

Ugrađena ploča za kuhanje

Model:

HBHI-MQZ4ZB2FXSM



- Ugrađena ploča za kuhanje
  - Indukcija, 4 zone

HEINNER

1. UVOD

Molimo pročitajte upute pažljivo i sačuvajte priručnik za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik osmišljen je kako bi pružio sve potrebne upute za instalaciju, uporabu i održavanje uređaja. Kako biste uređaj ispravno i sigurno koristili, pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije instalacije i uporabe.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Indukcijska ploča**
- ➔ **Upute za uporabu**
- ➔ **Jamstveni list**

3. SIGURNOSNE UPUTE

• Pažljivo pročitajte sve upute prije uporabe uređaja i spremite ih na prikladno mjesto za potrebu.
• Ovaj je priručnik pripremljen za više modela, stoga vaš uređaj možda neće imati neke od opisanih značajki. Iz tog razloga važno je obratiti posebnu pozornost na sve slike prilikom čitanja priručnika za uporabu.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara
• Isključite uređaj iz napajanja prije nego što na njemu obavljate bilo kakve radove ili održavanje.
• Priključak na sustav uzemljenja s dobrom ozemljnom petljom je neophodan i obavezan.
• Izmjene na kućnom električnom postrojenju smije vršiti samo kvalificirani električar.
• Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do električnog udara ili smrti.

Opasnost od posjekotina
• Pazite – rubovi ploče su oštri.
• Neoprezno rukovanje može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute
• Pažljivo pročitajte ove upute prije instalacije ili uporabe ovog uređaja.
• Ni u kojem trenutku ne smiju se na ovaj uređaj stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.
• Molimo vas da ove informacije stavite na raspolaganje osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo smanjiti vaše troškove ugradnje.
• Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za instalaciju.
• Ovaj uređaj smije pravilno instalirati i uzemljiti samo osoba s odgovarajućom kvalifikacijom.
• Ovaj uređaj treba priključiti na strujno kolo koje uključuje izolacijski prekidač koji osigurava potpuno odvajanje od izvora napajanja.
• Nepravilna instalacija uređaja može poništiti jamstvo ili bilo kakve odštetne zahtjeve.

• Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina naviše i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobile nadzor ili upute o sigurnom korištenju uređaja i razumiju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
• Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni servis ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
• **UPOZORENJE**: Ako je površina napuknuta, isključite aparat kako biste spriječili mogućnost električnog udara, za površine ploče od staklene keramike ili sličnog materijala koje štite pod naponom.
• Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrijati.
• Ne smije se koristiti parni čistač.
• Ne koristite parno čistače za čišćenje ploče za kuhanje.
• Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
• **UPOZORENJE**: Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na kuhinjske površine.
• Proces kuhanja mora biti nadziran. Kratkotrajni proces kuhanja mora se neprestano nadzirati.
• UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte gasiti požar vodom, već isključite aparat i zatim ga pokrijte od plamena, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

Rukovanje i održavanje

Opasnost od električnog udara
• Ne kuhajte na oštećenoj ili napukloj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje ošteti ili napukne, odmah isključite uređaj iz napojne mreže (na zidnoj utičnici) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
• Isključite ploču za kuhanje iz zida prije čišćenja ili održavanja.
• Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do električnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje
• Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetske sigurnosti.
• Međutim, osobe s implantiranim pejsmejkerom ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije uporabe ovog uređaja kako bi se uvjerile da elektromagnetsko polje neće utjecati na njihove implantate.
• Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do smrti

Opasnost od vruće površine
• Tijekom uporabe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da mogu uzrokovati opekline.
• Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa staklom indukcijskog kuhala dok se površina ne ohladi.
• Držite djecu podalje.
• Drške lonaca mogu biti vruće na dodir. Provjerite ne nadvijaju li se drške lonaca nad druge uključene zone kuhanja. Drške držite izvan dohvata djece.
• Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do opeklina i opeklina od vruće tekućine.

Opasnost od rezanja
• Izuzetno oštar nož za struganje ploče za kuhanje izložen je kada je sigurnosni poklopac povučen. Koristite ga s krajnjim oprezom i uvijek ga čuvajte na sigurnom mjestu, izvan dohvata djece.

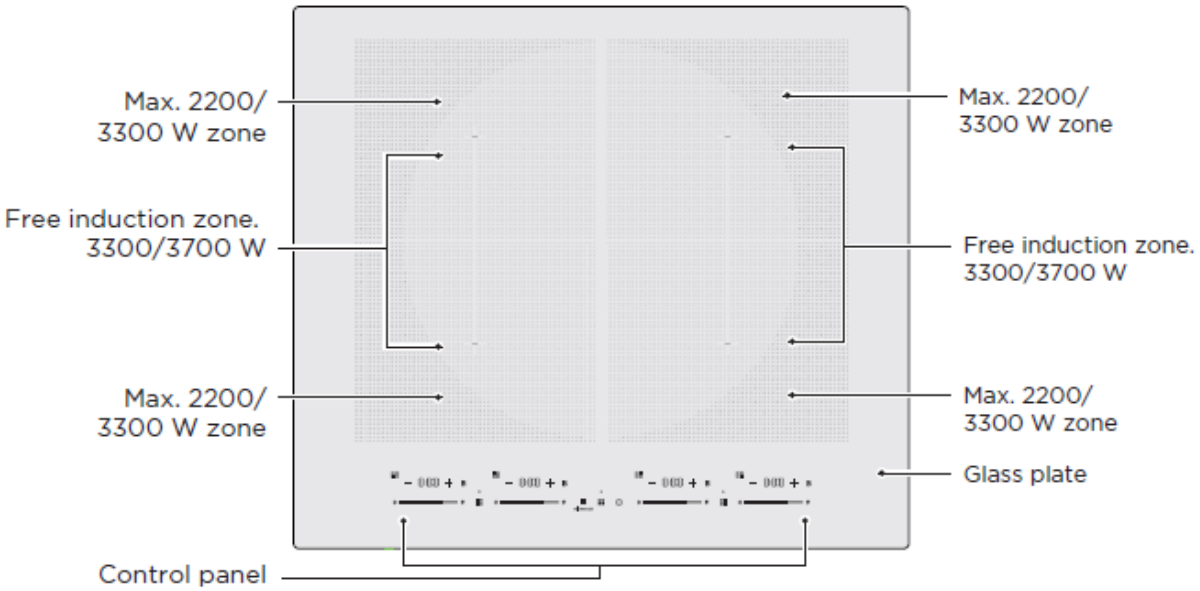
• Neoprezan rad može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

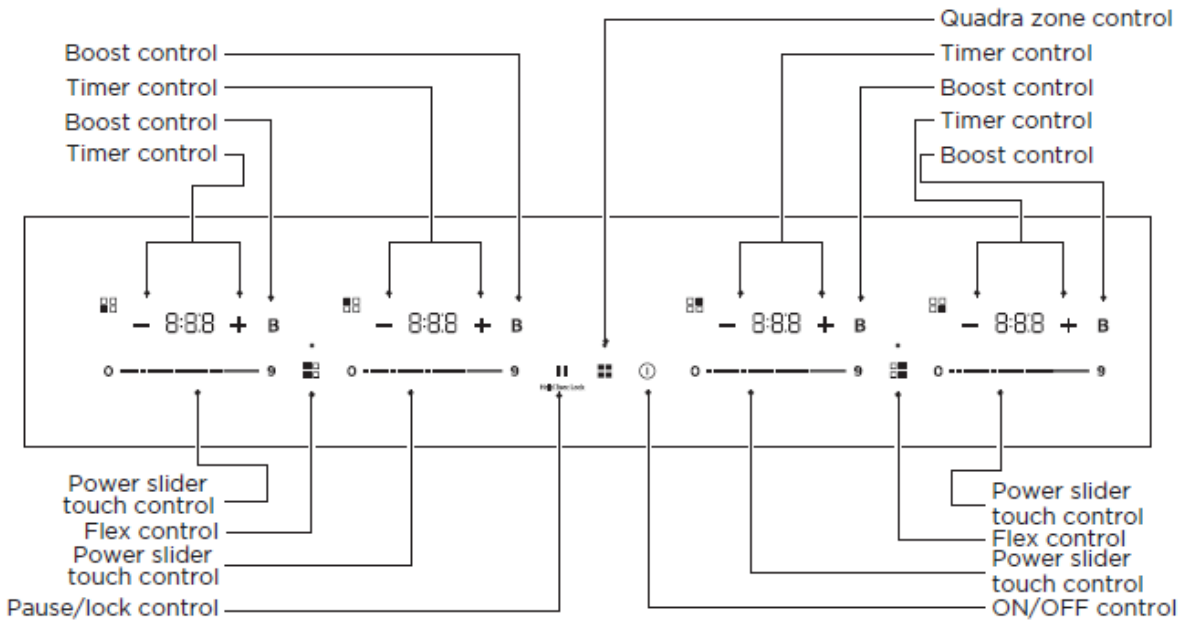
• Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe. Prekuhanje uzrokuje dim i masne izlijevanja koja se mogu zapaliti.
• Nikada ne koristite uređaj kao radnu ili pohranjivačku površinu.
• Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
• Ne stavljajte i ne ostavljajte magnetske predmete (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 player) u blizini uređaja jer na njih može utjecati njegovo elektromagnetsko polje.
• Nikada ne koristite uređaj za grijanje hrane ili zagrijavanje prostorije.
• Nakon upotrebe uvijek isključite kuhinjske zone i ploču za kuhanje na način opisan u ovom priručniku (tj. pomoću dodirnih kontrola). Ne oslanjajte se na funkciju detekcije posuđa za isključivanje kuhinjskih zona kada uklonite posuđe.
• Ne dopustite djeci da se igraju uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na njega.
• Ne pohranjujte predmete koji bi mogli privući djecu u ormarićima iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
• Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u blizini uređaja
u uporabi.
• Djeca ili osobe s invaliditetom koje ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja trebali bi imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih podučiti njegovom upotrebi. Podučitelj bi trebao biti uvjeren da mogu koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
• Ne popravljajte niti zamjenjujte nijedan dio uređaja, osim ako to nije izričito preporučeno u uputama. Sve ostale servisne radove treba obaviti kvalificirani tehničar.
• Ne stavljajte teške predmete na ploču za kuhanje niti ih s nje ne ispuštajte.
• Ne stajte na svoju ploču za kuhanje.
• Ne koristite tave s nazubljenim rubovima ili ne povlačite tave preko staklene površine indukcijskog kuhala jer to može ogrebati staklo.
• Ne koristite čistače ili druge agresivne abrazivne sredstva za čišćenje ploče za kuhanje jer mogu ogrebati staklo indukcijske ploče.
• Ovaj uređaj namijenjen je za kućansku i sličnu upotrebu, kao što su:
-kuhinjskim prostorima osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
-seoskim domovima.
-od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima.
-smještaji tipa sobe s doručkom.
• **UPOZORENJE**: Aparat i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe.
• Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi.
• Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje, osim ako nisu neprestano nadzirana.
• Nakon uporabe isključite grijaći element pločice za kuhanje pomoću njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posuđa.

4. OPIS PROIZVODA

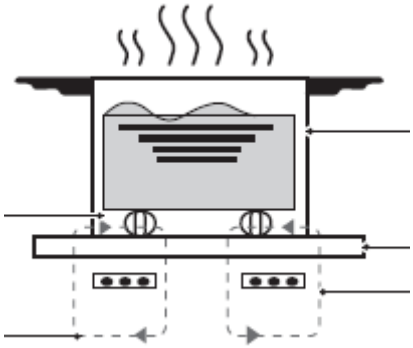
Gornji pogled



Kontrolna ploča



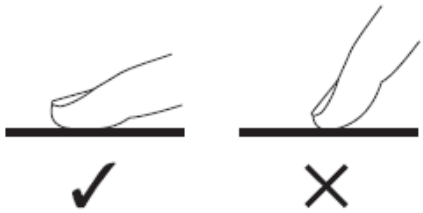
Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Radi na principu elektromagnetskih vibracija koje stvaraju toplinu izravno u tavi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo se zagrijava samo zato što ga tava s vremenom zagrije.



5. KORIŠTENJE PROIZVODA

Dodirna upravljačka ploha

• Kontrole reagiraju na dodir, stoga ne morate primjenjivati nikakav pritisak.
• Koristite zglob prsta, a ne vrh.
• Svaki put kada se dodir registrira, čut ćete piskavac.
• Pobrinite se da su upravljačke tipke uvijek čiste i suhe te da ih ne prekriva nijedan predmet (npr. pribor za jelo ili krpa). Čak i tanki sloj vode može otežati rukovanje upravljačkim tipkama.



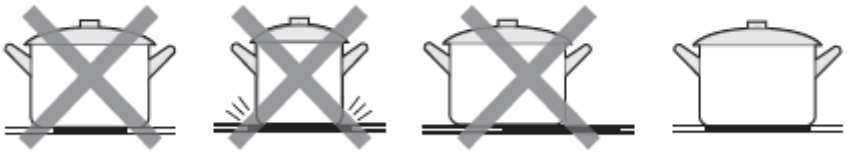
Odabir pravog kuhala

• Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za indukciju.
Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu tave.
• Možete provjeriti je li vaš posuđe pogodno provođenjem testa magnetom.
Približite magnet dnu tave. Ako ga privlači, tava je pogodna za indukciju.
• Ako nemate magnet:
1. Ulijte malo vode u lonac koji želite provjeriti.
2. Ako se na zaslonu ne prikaže poruka " " i voda se zagrijava, lonac je prikladan.
• Kuhinjski posuđe od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

• Dno posuđa s udjelom aluminija.
• One smanjuju feromagnetsku površinu, što znači da se manje snage prenosi na posuđe. Takvo posuđe možda neće biti dovoljno prepoznato ili neće biti prepoznato uopće te stoga neće dovoljno zagrijati.

• Ne koristite posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenim dnom.

• Provjerite je li dno tave glatko, ravno stoji na staklu i iste je veličine kao i kuhinjska zona. Koristite tave čiji je promjer jednak grafičkom prikazu odabrane zone. Kada koristite lonac, energija se koristi na maksimalnoj učinkovitosti. Ako koristite manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonac manji od 140 mm ploča za kuhanje možda neće detektirati. Uvijek centrirajte tavu na kuhinjsku zonu.



• Uvijek podižite posuđe s indukcijske ploče – nemojte ga kliziti jer biste mogli ogrebati staklo.

Dimenzije tave

Kuhinjske zone se, do određene granice, automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ovog lonca mora imati minimalni promjer prema odgovarajućoj kuhinjskoj zoni. Da za postizanje najbolje učinkovitosti vaše ploče, molimo postavite lonac u središte kuhališta.

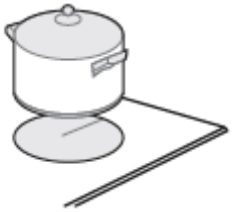
Kuhinjska zona	Minimalni promjer dna indukcijskog posuđa	
	Minimalno (mm)	Maksimalno (mm)
1,2,3,4	120	Veličina lonca ne bi smjela nadmašiti sitotisak.
fleks indukcija	250	
četvrtasta zona za kuhanje	300	

Kako koristiti ploču za kuhanje

1. **Počnite kuhati**

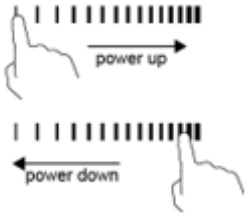
1. Dodirnite kontrolu ON/OFF. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, a kontrole za odabir zone grijanja prikazuju "-" ili "--", što označava da je indukcijska ploča za kuhanje prešla u stanje mirovanja.

2. Stavite odgovarajuću tavu na kuhanje u zonu koju želite koristiti.
• Provjerite jesu li dno posude i površina kuhališne zone čisti i suhi.



3. Svaka ploča ima vlastiti neovisni klizač, gumb za pojačanje snage i gumb za tajmer, kojima se neovisno upravlja razinom snage/tajmerom.

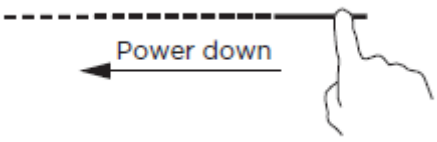
4. Odaberite postavku grijanja dodirom kliznog upravljača
• Ako ne odaberete postavku snage unutar 1 minute, indukcijska ploča automatski će se isključiti. Morat ćete ponovno započeti od koraka 1.
• Postavku snage možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako se na zaslonu naizmjenično prikazuju U i postavka snage.
To znači da:
• niste stavili tavu na odgovarajuću kuhanu zonu ili,
• lonac koji koristite nije prikladan za indukcijsko kuhanje ili,
• tava je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuhanje.
Neće doći do zagrijavanja ako na kuhinjskoj zoni nije postavljena odgovarajuća posuda.
Prikaz U automatski će se isključiti nakon 1 minute ako na njega nije postavljena odgovarajuća tava.

2. Završite kuhanje

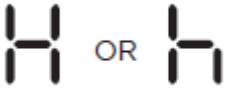
1. Pomaknite klizač odgovarajućeg plamenika skroz ulijevo, provjerite da zaslon prikazuje "0", nakon 3 s otvori se za kuhanje se isključuje i zaslon prikazuje "-".



2. Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirom kontrole ON/OFF.

3. Pazite na vruće površine

H/h će pokazivati koja je kuhinjska zona vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati dodatne tave, upotrijebite ploču koja je još uvijek vruća.



3. Korištenje boost funkcije

Aktivirajte boost funkciju

1. Dodirnite ON/OFF kontrolu. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, a kontrole za odabir zone grijanja prikazuju " - " što označava da je indukcijska ploča ušla u stanje mirovanja.

2. Dodirom kontrole za pojačanje "B" pokazatelj zone prikazuje "Marquee" i snaga doseže maksimum.

Otkazivanje boost funkcije

1. U načinu rada s pojačanjem, klizač za upravljanje izaći će iz načina rada s pojačanjem, a na zaslonu će se prikazati zupčanik.

2. Nakon što vrijeme rada s pojačanjem istekne, ploča će se automatski isključiti iz načina rada s pojačanjem i vratiti na razinu prije ulaska u taj način rada. Ako je razina prije ulaska u način rada s pojačanjem 0, razina rada postat će 9.

Napomena:

- Funkcija može raditi na svim kuhinjskim zonama.
- Kuhinjska zona se vraća na svoje izvorno postavke nakon 10 minuta.
- Fleksibilna kuhinjska zona vraća se na svoje izvorno postavke nakon 5 minuta.

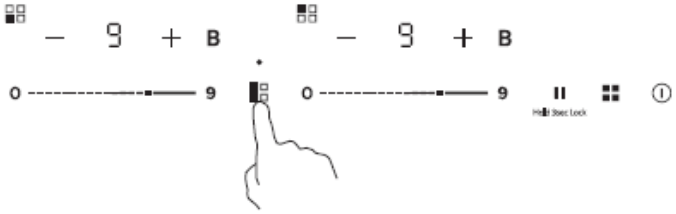
Quadra kuhinjska zona vraća se na svoje izvorno postavke nakon 15 minuta.
• Kada se aktivira boost funkcija 1. kuhinjske zone, uključite 2. kuhinjsko područje, a 1. kuhinjska zona područje automatski će se promijeniti na razinu 9. Obrnuto.
• Ako je izvorno podešavanje topline jednako 0, vratit će se na 9 kada boost završi.

4. Fleksibilno područje

• Ovo područje može se koristiti kao jedna zona ili kao dvije različite zone, ovisno o potrebama kuhanja u bilo kojem trenutku.
• Fleksibilno područje sastoji se od dva neovisna indukcijska zavojnika koji se mogu zasebno kontrolirati. Kada radi kao jedno područje, dio koji nije pokriven posuđem za kuhanje automatski se isključuje nakon nekoliko sekundi i zatim izlazi iz fleksibilnog područja. Ne postavljajte posuđe s lošim dnom u središte fleksibilnog područja.
• Za ispravno prepoznavanje tave i ravnomjernu raspodjelu topline, posuđe treba pravilno postaviti:
- Na prednjoj ili stražnjoj strani fleksibilne zone kada je posuđe manje od 25 cm.
- Bilo gdje s većim posuđem za kuhanje.

Kao velika zona

Za aktivaciju fleksibilnog područja kao jedne velike zone jednostavno pritisnite odgovarajuća tipka.

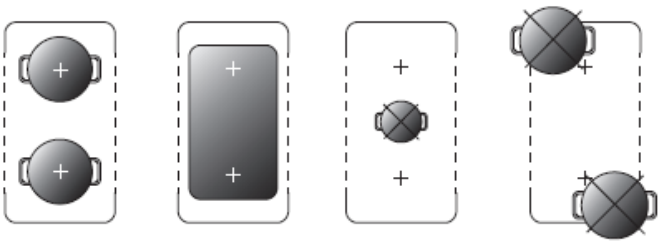


• Postavka snage radi kao i na bilo kojoj drugoj normalnoj zoni.
• Da biste dodali još jedan lonac, ponovno pritisnite odgovarajuća tipke kako bi se detektirao posuđe.

Kao dvije neovisne zone

• Da biste fleksibilno područje koristili kao dvije različite zone s različitim postavkama snage, pritisnite odgovarajuće tipke
tipke.
• Ne stavljajte posuđe s lošim dnom u središte fleksibilnog područja.

Primjeri dobrog i lošeg postavljanja lonca.



5. Zaključavanje kontrola

• Možete zaključati upravljačke tipke kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (na primjer, da djeca slučajno ne uključe kuhinjske zone).
• Kada su kontrole zaključane, sve su kontrole osim kontrole ON/OFF onemogućene

Za zaključavanje upravljačkih tipki	
Kontrola blokade dodira	Digitalni zaslon će prikazati "Lo"
Za otključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i držite tipku za zaključavanje neko vrijeme	

Kada je ploča u zaključanom načinu rada, sve su kontrole onemogućene osim prekidača za uključivanje/isključivanje ⏻ . U hitnim slučajevima uvijek možete isključiti indukcijsku ploču pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje ⏻ , ali prije sljedeće upotrebe morate otključati ploču.

6. Upravljanje tajmerom

• Svaka zona kuhanja ima neovisne tipke za povećanje i smanjenje vremena.
• Kratko pritisnite tipku za povećanje ili smanjenje vremena za 1 min, i pritisnite tipku za dugo pritisnite tipku za povećanje ili smanjenje za 10 min.
• U načinu rada flex zone, tipke za upravljanje vremenom na uključenim pločama mogu upravljati vremenom flex zone.
• U načinu rada flex zone, ako je tajmer postavljen, isključite funkciju flex zone, a vrijeme će ostati do prednje ploče.
• Uđite u flex način rada, a postavka tajmera je prema zadanim postavkama isključena.
• Maksimalno vrijeme podešavanja trenutne brzine je zadano vrijeme tajmera te brzine. Za detalje pogledajte zadana vremena rada.
• Nakon unosa vremena, zaslon će prikazivati samo trenutno vrijeme, kliknite na klizač da prikazati trenutnu razinu i pomaknuti klizač za podešavanje razine.

1. Kada je vrijeme postavljeno na 0, izlazak iz načina prikaza razine događa se nakon 3 s bez ikakve radnje.

2. Gumb za povećanje vremena, dugotrajno i kratko pritiskanje su učinkoviti.

3. Gumb za smanjenje vremena, dugotrajno i kratko pritiskanje su učinkoviti.

4. Istovremeno pritisnite tipku za povećanje i smanjenje vremena na 1 sekundu kako biste otkazali tajmer.

7. Pauza

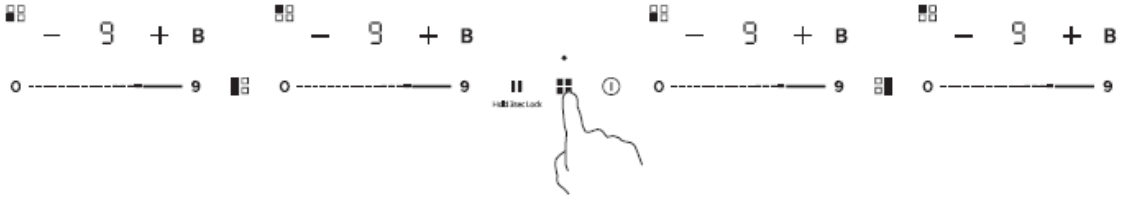
1. Kada su kuhinjske zone u pogonu, dodirnite upravljačku tipku "II", na svim zaslonima će se prikazati " " i razina grijanja 2. U tom trenutku moguće je upravljati samo tipkama "bravica", "II" i "⏻ ".
2. Ponovno dodirnite "II", zasloni će prikazati izvorno postavljanje, a kuhinjske zone nastavljaju grijati.

8. Quadra zona

• Ovo područje može se koristiti kao veliko područje prema potrebama kuhanja u bilo kojem trenutku.
• Quadra zona sastoji se od četiri neovisna indukcijska zavojnika koji se mogu zasebno kontrolirati. Kada radi kao velika zona, dio koji nije pokriven posuđem automatski se isključuje nakon nekoliko sekundi, čime se izlazi iz Quadra zone. Ne stavljajte posuđe s lošim dnom u središte ovog područja.
• Za ispravno prepoznavanje tave i ravnomjernu raspodjelu topline, promjer posude za kuhanje trebao bi biti 30-40 cm

Aktivirajte Quadra zonu

• Za aktivaciju Quadra zone jednostavno pritisnite odgovarajuća tipka.



Otkaži Quadra zonu

• Za otkazivanje Quadra zone, jednostavno pritisnite odgovarajuća tipka.

9. Zadano vrijeme rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštita za vašu indukcijsku ploču. Automatski se isključuje ako zaboravite isključiti ploču tijekom kuhanja. Zadana radna vremena za različite razine snage prikazana su u donjoj tablici:

Razina snage	pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni tajmer (sat)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

•Kada se lonac ukloni, indukcijska ploča može odmah prestati grijati i ploča automatski se isključi nakon 1 minute.

Savjeti za kuhanje

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoća vrlo brzo zagrijavaju, osobito ako koristite Power Boost. Pri iznimno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti, što predstavlja ozbiljan rizik od požara.

- Kad hrana proključa, smanjite temperaturu.
- Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i uštedjet će energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj temperaturi, a zatim je smanjite kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Krčkanje se događa ispod točke vrenja, na oko 85 °C, kada mjehurići povremeno izranjaju na površinu tekućine u kojoj se kuha. To je ključno za ukusne juhe i mekane gulaše jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgušnjene brašnom također biste trebali kuhati ispod točke vrenja.
- Neke zadatke, uključujući kuhanje riže apsorpcijskom metodom, može biti potrebno postaviti na višu razinu od najniže kako bi se osiguralo pravilno kuhanje hrane u preporučenom vremenu.

Zapeći odrezak

Za pripremu sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije kuhanja.
2. Zagrijte tavu debelog dna.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Ulijte malo ulja u vruću tavu i zatim spustite meso u tavu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pečenja. Točno vrijeme pečenja ovisit će o debljini odreska i o tome koliko ga želite pečenog. Vrijeme može varirati od otprilike 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak kako biste procijenili koliko je pečen – što je čvršći na dodir, to će biti pečeniji.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toploj tanjuri nekoliko minuta kako bi se opustio i omekšao prije posluživanja.

Za stir-fry

1. Odaberite wok s ravnim dnom kompatibilan s indukcijskim pločama ili veliku tavu.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje na woku treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, pripremajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Ukratko zagrijte tavu i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo pripremite meso, stavite ga sa strane i držite toplim.
5. Propržite povrće. Kad je vruće, ali još uvijek hrskavo, smanjite temperaturu na ploči, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Nježno promiješajte sastojke kako biste osigurali da se ravnomjerno zagriju.
7. Poslužite odmah.

Detekcija malih predmeta

Kada na ploči za kuhanje ostane posuda pogrešne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), ploča se automatski prebaci u stanje pripravnosti.

Postavke grijanja

Postavke u nastavku služe samo kao smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe za kuhanje i količinu hrane koju pripremate. Eksperimentirajte s indukcijskom pločom kako biste pronašli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Postavka snage	Prikladnost
1-2	• nježno zagrijavanje malih količina hrane • otapanje čokolade, maslaca i namirnica koje se brzo zagore • lagano krčkanje • sporo zagrijavanje
3-4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5-6	• palačinke
7-8	• prženje • kuhanje tjestenine
9/P	• prženje na woku • zapeći • dovodjenje juhe do vrenja • kuhanje vode

6. INSTALACIJA

Odabir opreme za ugradnju

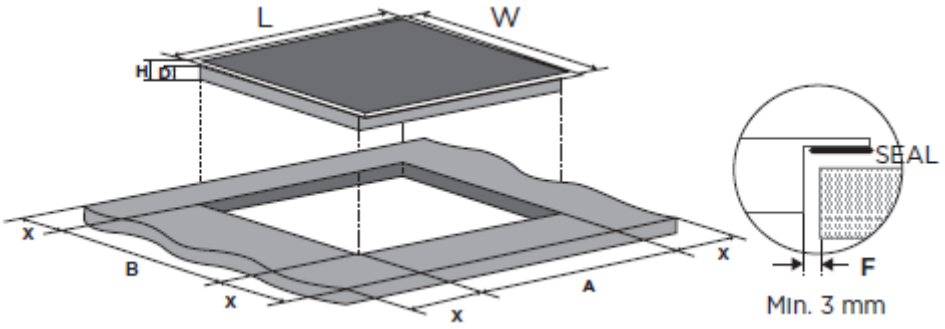
Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i uporabe, oko otvora treba ostaviti najmanje 5 cm prostora.

Provjerite da debljina radne površine iznosi najmanje 30 mm. Molimo odaberite materijal za radnu površinu otporan na toplinu i izoliran (drvo i slični vlaknasti ili higroskopni materijali ne smiju se koristiti kao materijal za radnu površinu, osim ako nisu impregnirani) kako biste izbjegli električni udar i veću deformaciju uzrokovanu zračenjem topline iz ploče za kuhanje.

Kao što je prikazano u nastavku:

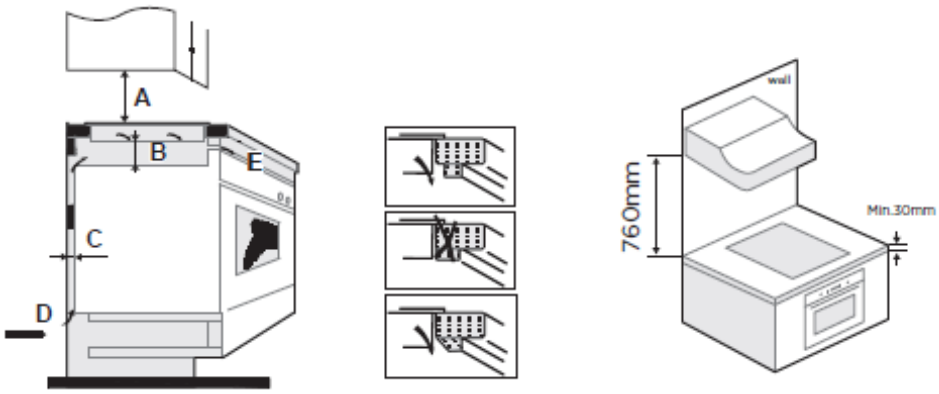
Napomena: Sigurnosna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne plohe mora biti najmanje 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50min	3min

U svakom slučaju osigurajte da je ploča indukcijskog kuhala dobro prozračena i da su ulaz i izlaz zraka neblokirani. Provjerite je li ploča indukcijskog kuhala u ispravnom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku.

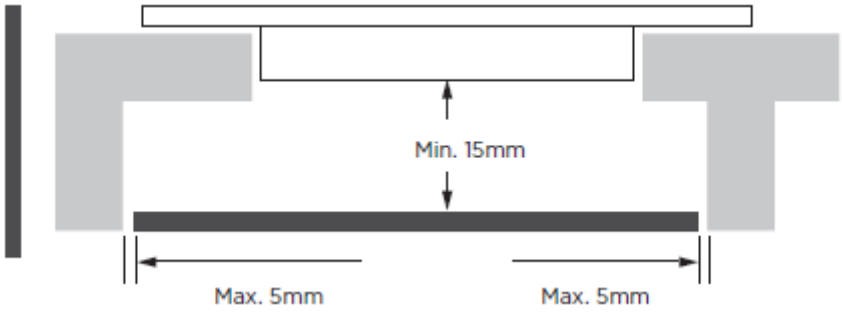
Napomena: Sigurnosna udaljenost između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Uvod zraka	Izlaz zraka 2 mm

UPOZORENJE: Osiguravanje adekvatne ventilacije

Provjerite da je ploča indukcijskog kuhala dobro prozračena i da su ulaz i izlaz zraka nezačepljeni. Kako biste izbjegli slučajni dodir s pregrijanim donjim dijelom ploče ili neočekivan električni udar tijekom rada, potrebno je postaviti drveni umetak pričvršćen vijcima na minimalnoj udaljenosti od 15 mm od dna ploče. Slijedite dolje navedene zahtjeve.



Oko vanjskog ruba ploče nalaze se ventilacijski otvori. MORATE osigurati da ti otvori budu neometani radnom plohom kada postavljate ploču.

• Imajte na umu da ljepilo kojim se plastični ili drveni materijal pričvršćuje za namještaj mora izdržati temperaturu od najmanje 150 °C kako se obloga ne bi odlijepila.

• Stražnji zid, susjedne i okolne površine stoga moraju moći podnijeti temperaturu od 90 °C.

Prije ugradnje ploče, provjerite da:

• Radna površina je kvadratna i ravna te nijedan konstrukcijski element ne ometa prostorne zahtjeve.

• Radna površina je izrađena od toplinski otpornog i izoliranog materijala.

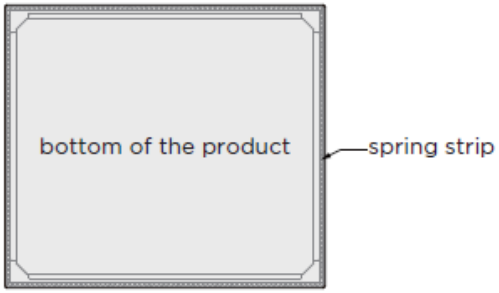
• Ako se ploča za kuhanje postavlja iznad pećnice, pećnica mora imati ugrađeni ventilator za hlađenje.

• Ugradnja će biti u skladu sa svim zahtjevima za slobodnim prostorom te primjenjivim standardima i propisima.

• U stalnoj instalaciji ugrađen je odgovarajući izolacijski prekidač koji osigurava potpuno odvajanje od napajanja mrežnom strujom, montiran i pozicioniran u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.

• Izolacijski prekidač mora biti od odobrenog tipa i osiguravati kontaktnu razdvojenost od 3 mm u svim poljima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalna pravila o ožičenju dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
• Izolacijski prekidač bit će lako dostupan korisniku nakon ugradnje ploče za kuhanje.
• U slučaju nedoumica u vezi s ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim vlastima i provjerite važeće propise.
• Koristite završne obrade otporne na toplinu i jednostavne za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine oko ploče za kuhanje.

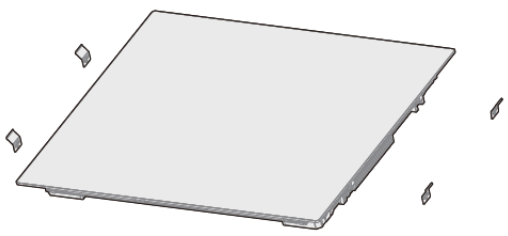
Prije postavljanja na radnu plohu potrebno je zalijepiti brtvenu traku na stražnju stranu stakla ploča:
• Okrenite cijeli uređaj na stražnju stranu staklene ploče;
• Izvadite spužvenu traku iz vrećice s samoljepljivim zatvaračem i odlepite dvostranu ljepljivu traku s poleđine spužvene trake;
• Zalijepite spužvenu traku na stražnju stranu staklene ploče.
• Spužvasta traka ne smije prelaziti rub staklene ploče.



Nakon ugradnje ploče, provjerite da:
• Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili ladice.
• Postoji dovoljan protok svježeg zraka od vanjske strane ormarića do dna ploče.
• Ako je ploča ugrađena iznad ladice ili ormarića, ispod donje strane ploče ugrađena je toplinska zaštita.
• Izolacijski prekidač je lako dostupan korisniku.

Prije lociranja nosača za pričvršćivanje
Uređaj treba postaviti na stabilnu, ravnu površinu (upotrijebite ambalažu). Nemojte vršiti pritisak na upravljačke elemente koji strše iz ploče za kuhanje.

Podešavanje položaja nosača
Pričvrstite ploču na radnu površinu umetanjem 4 nosača na donju stranu ploče (vidi sliku) prije ugradnje. Podesite položaj nosača prema debljini radne ploče.



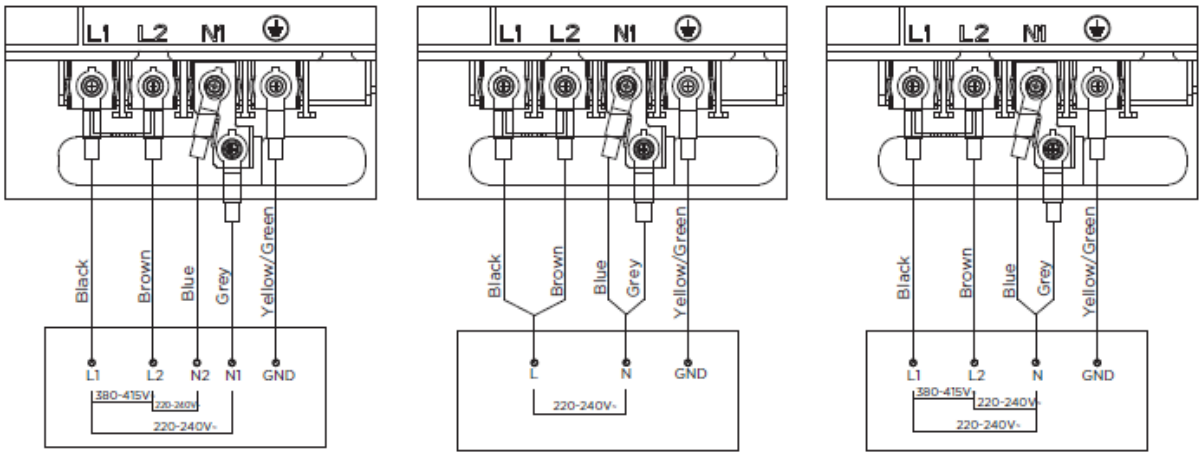
Ni u kojem slučaju nosači nakon ugradnje ne smiju dodirivati unutarnje površine radne ploče.

Upozorenja

1. Indukcijsku ploču za kuhanje mora instalirati kvalificirano osoblje ili tehničari. Molimo vas da nikada ne pokušavate sami obavljati instalaciju.
2. Ploča neće biti ugrađena izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice rublja ili odjeće sušilice za rublje, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče.
3. Indukcijska ploča za kuhanje treba biti postavljena tako da se osigura bolje zračenje toplinom kako bi se poboljšala
njenu pouzdanost.
4. Zid i zona grijanja iznad površine ploče moraju podnositi toplinu.
5. Kako bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se koristiti parni čistač.

Povezivanje ploče za kuhanje na mrežni napon

Ovu ploču za kuhanje smije priključiti na mrežni napon samo osoba koja je za to kvalificirana.
Prije priključenja ploče na mrežni napon provjerite jesu li:
1. Da je kućni električni instalacijski sustav prikladan za snagu koju ploča za kuhanje troši.
2. Napon odgovara vrijednosti navedenoj na pločici s podacima.
3. Odsječci kabela za napajanje mogu podnijeti opterećenje navedeno na pločici s podacima o proizvodu.
Za priključivanje ploče na mrežni napon ne smiju se koristiti adapteri, reduktori ili razdjelnici jer mogu uzrokovati pregrijavanje i požar.
Napojni kabel ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da temperatura na bilo kojem mjestu ne prelazi 75 °C.
Provjerite s električarem je li kućni instalacijski sustav prikladan bez preinaka.
Sve izmjene smije vršiti samo kvalificirani električar.



• Ako je kabel oštećen ili ga je potrebno zamijeniti, radove mora obaviti ovlašteni servis pomoću namjenskih alata kako bi se spriječile nezgode.
• Ako je uređaj priključen izravno na mrežu, mora se ugraditi univerzalni prekidač s odmakom kontakata od najmanje 3 mm.
• Instalater mora osigurati da je izvršeno ispravno električno priključenje i da je u skladu s propisima o sigurnosti.
• Kabel se ne smije savijati niti komprimirati.
• Kabel se mora redovito provjeravati i zamijeniti od strane ovlaštenih tehničara

Donja površina i kabel za napajanje ploče za kuhanje nisu dostupni nakon ugradnje.

7. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno prljavština na staklu (otisci prstiju, mrlje, mrlje od hrane ili nezaharo-vane tekućine na staklu).	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada je ploču isključeno, nema naznake "vruće površine", ali kuhalište može biti još uvijek vruće! Budite iznimno oprezni. • Čvrste spužve, neke najlonske spužve i agresivna/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebati staklo. Uvijek pročitajte deklaraciju kako biste provjerili je li vaše sredstvo za čišćenje ili spužva prikladno. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči: staklo može dobiti mrlje.
prekuhanje, otapanje i vrući slatki izljevi na staklu.	Odmah ih uklonite pomoću lopatice za ribu, špahtele ili strugača za keramičko staklo prikladnog za keramičke ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine kuhališta: 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje na zidu. 2. Držite oštricu ili alat pod kutom od 30° i stružite prljavštinu ili prolivenu tvar na hladniji dio ploče. 3. Obrišite prljavštinu ili izlijevanje krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovite korake 2. do 4. iz odjeljka "Uobičajeno prljavština na staklu" iznad.	• Uklonite mrlje od otopljenih i slatkih namirnica ili prolivenih sadržaja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno ošetiti staklenu površinu. • Rizik od ozljeda: kada se sigurnosni poklopac povuče, oštrica strugača je britva oštra. Koristite s krajnjim oprezom i uvijek čuvajte sigurno, izvan dohvata djece.
Pretekli sadržaj na dodirnim upravljačima.	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijte prolivenu tekućinu. 3. Obrišite područje dodirnih kontrola čistom, vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kuhalo može emitirati zvuk i automatski se isključiti, a dodirna upravljačka ploha možda neće raditi dok je mokra. Obavezno osušite područje dodirnih kontrola prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

8. OTKLONJAVANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzrok	Što učiniti
Indukcijska ploča se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča priključena na napajanje i je li uključena. Provjerite postoji li prekid napajanja u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje traje, nazovite kvalificiranog tehničara.
Dodirna upravljačka ploha ne reagira.	Upravljačke tipke su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odjeljak 'Korištenje keramičke ploče za kuhanje' za upute.
Dodirna upravljačka ploha je teška za rukovanje.	Moguće je da se preko upravljačkih tipki stvorio tanak sloj vode ili da pri dodirivanju tipki koristite vrh prsta.	Provjerite je li područje dodirnih kontrola suho i koristite prstni jastučić kada dodirujete kontrole.
Staklo se ogrebava.	Posuđe s oštrim rubovima. Koristi se neprimjereni abrazivni spužvasti čistač ili sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom.
Neki tavi proizvode pucketanje ili kliktanje.	To može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala vibriraju različito).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na kvar.
Indukcijska ploča za kuhanje proizvodi tihi zuj pri korištenju na visokoj temperaturi.	To je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuhanja	To je normalno, ali buka bi se trebala smanjiti ili potpuno nestati kada smanjite razinu topline.
Buka ventilatora iz indukcijske ploče.	Ugrađeni ventilator za hlađenje u vašoj indukcijskoj ploči se uključio kako bi spriječio pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što isključite indukcijsku ploču.	To je normalno i ne zahtijeva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcijske ploče na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i to se prikazuje na zaslonu.	Indukcijska ploča ne može detektirati lonac jer nije prikladan za indukcijsko kuhanje. Indukcijska ploča ne može detektirati lonac jer je premali za zonu kuhanja ili nije pravilno centriran na njoj.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Centrirajte tavu i provjerite da li se njezino dno podudara s veličinom kuhališne zone.
Indukcijska ploča ili kuhinjsko polje neočekivano se isključilo, čuje se ton i prikazuje se kod pogreške (obično naizmjenično s jednim ili dva znamenka u prikazu kuhinjskog tajmera).	Tehnička greška.	Zapišite slova pogreške i brojeva, isključite napajanje indukcijske ploče na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz i pregled kvara

Indukcijska ploča opremljena je funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar može provjeriti rad nekoliko komponenti bez rastavljanja ili skidanja ploče s radne površine.

Problem	Mogući uzroci	Što učiniti!
E1, E2, E7	Kvar senzora temperature.	Molimo kontaktirajte dobavljača.
E3、E4	Senzor temperature IGBT-a neispravnost.	Molimo kontaktirajte dobavljača.
EU	Povezanost između zaslonske ploče i glavne ploče je neispravna ili komunikacija IC-a dodira ne uspijeva.	Molimo kontaktirajte dobavljača.
EL/EH	Neispravan napon napajanja.	Molimo provjerite je li napajanje normalno. Uključi se nakon što je napajanje normalno.
C1	Temperatura senzora keramičke staklene ploče je visoka.	Molimo ponovno pokrenite nakon što se indukcijska ploča ohladi.
C2	Senzor temperature IGBT-a je visok.	Molimo ponovno pokrenite nakon što se indukcijska ploča ohladi.
F5, F6	Neispravnost ventilatora.	Molimo kontaktirajte dobavljača.
EF	Dva ili više tipki su aktivirana dulje vrijeme.	Čišćenje radnog područja

Specifične pogreške i rješenja

Neuspjeh	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne pali kada je jedinica uključena u struju.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto umetnut u utičnicu i radi li utičnica.	
	Nedostatak veze između pomoćne napojne ploče i zaslonske ploče.	Provjerite vezu.	
	Dodatna napojna ploča je oštećena.	Zamijenite pomoćnu napojnu ploču.	
	Platna zaslona je oštećeno.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neka gumba ne rade ili LED zaslon nije normalan.	Ploca zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Pokazatelj načina kuhanja se pali, ali grijanje se ne pokreće.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Uvod zraka ili ventilacijski otvor mogu biti začepljeni.	
	Ventilator je neispravan.	Provjerite radi li ventilator glatko. Ako ne, zamijenite ventilator.	
	Napajna ploča je oštećena.	Zamijenite napojnu ploču	
Grijanje se iznenada zaustavlja tijekom rada i na zaslonu treperi "u".	Tip tave je pogrešan.	Koristite odgovarajuću tavu.	Kolo za detekciju tave je oštećeno, zamijenite Napojna ploča.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo.	Uređaj je pregrijan. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.	

Zone grijanja na istoj strani (npr. prva i druga zona) prikazivat će "u".	Nije uspostavljena veza između napojne ploče i zaslonske ploče.	Provjerite vezu.	
	Ploca zaslona komunikacijskog dijela je oštećena.	Zamijenite zaslonsku ploču.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamijenite napojnu ploču.	
Motor ventilatora zvuči nepravilno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamijenite ventilator.	

9. SPECIFIKACIJE

Kuhinjsko kuhalo	**HBHI-MQZ4ZB2FXSM**
Kuhinjske zone	4 zone
Naponsko napajanje	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Ugrađena električna snaga	7400W
Dimenzije proizvoda D×V (mm)	590X520X53
Dimenzije ugradnje A×B (mm)	560X480

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	HBHI-MQZ4ZB2FXSM	
Vrsta ploče za kuhanje	-	Ugrađena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje i/ili područja	-	2 područja	
Tehnologija grijanja (indukcijske kuhinjske zone i kuhinjska područja, zračne kuhinjske zone, čvrste ploče)	-	Indukcijske kuhinjske zone	
Za kružne kuharske zone ili područje: promjer korisne površine po električnoj kuharskoj zoni	Ø	---	cm
Za nekrugle kuhališne zone ili površine; duljina i širina korisne površine po električnoj indukcijskoj kuhališnoj zoni ili površini	D,Š	Površina1: L:38,5: Š:23,0; Područje2: L:38,5; Š:23,0;	cm
Potrošnja energije po kuhinjskoj zoni ili	EC električno kuhanje	Područje1: 183,1 Područje2: 185,3	Wh/kg

površini izračunata po kilogramu			
Potrošnja energije za ploču za kuhanje Wh/kg izračunata po kilogramu	EC električna ploča za kuhanje	184,2	Wh/kg

Podaci utvrđeni u skladu sa standardom EN 60350-2 i Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014.
Ako se nakon uključivanja ploče za kuhanje ne obavi nijedna radnja, ploča će se automatski isključiti nakon 1 minute, a potrošnja u isključenom stanju iznosi 0,5 W.

KORISNIČKA PODRŠKA I SERVIS

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.
Prilikom kontaktiranja našeg ovlaštenog servisnog centra, pobrinite se da imate pri ruci sljedeće podatke: model i serijski broj.
Informacije se nalaze na pločici s podacima. Podložno promjenama bez prethodne najave.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje
Možete pomoći u zaštiti okoliša!
Molimo vas da poštujete lokalne propise: neispravnu električnu opremu predajte u odgovarajući centar za zbrinjavanje otpada.

HEINNER je registrirani zaštitni znak tvrtke **Network One Distribution SRL**. Ostali brendovi i nazivi proizvoda zaštitni su znakovi ili registrirani zaštitni znakovi njihovih vlasnika.
Nijedan dio specifikacija ne smije se reproducirati ni na koji način, ni nikakvim sredstvima, niti koristiti za izradu izvedenica, kao što su prijevod, prerada ili prilagodba, bez dopuštenja tvrtke NETWORK ONE DISTRIBUTION.
Autorska prava © 2013 Network One Distribution. Sva prava pridržana.
www.heinner.com, http://www.nod.ro

Ovaj proizvod je u skladu s normama i standardima Europske zajednice

Proizvođač i uvoznik: **Network One Distribution**
Ulica Marcel Iancu 3-5, Bukurešt, Rumunjska
Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro , office@nod.ro