

BUILT-IN HOB

Model:

HBHI-M4ZB2FXSMTC



- 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

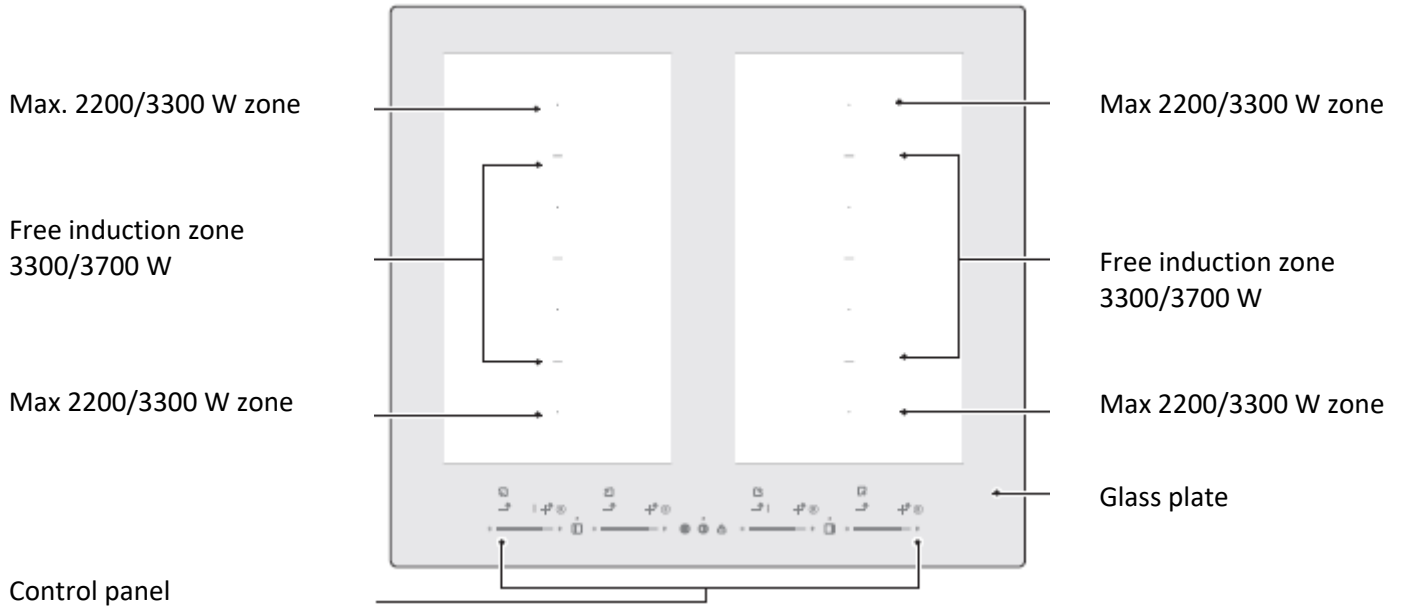
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

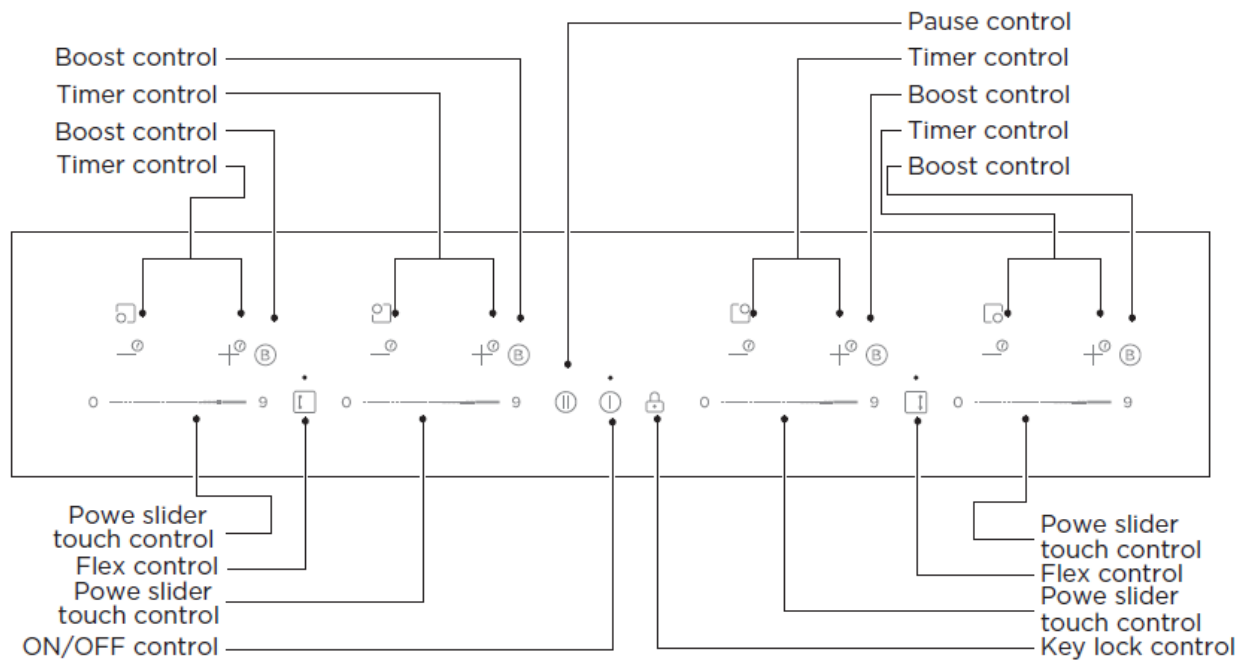
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory 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

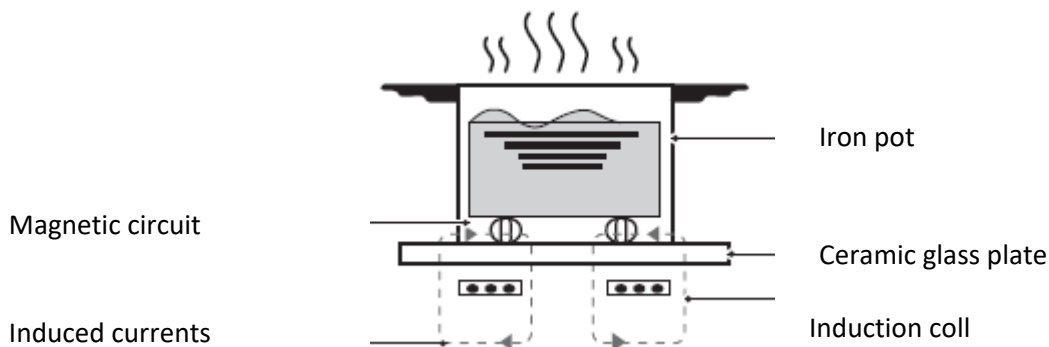
Top view



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  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



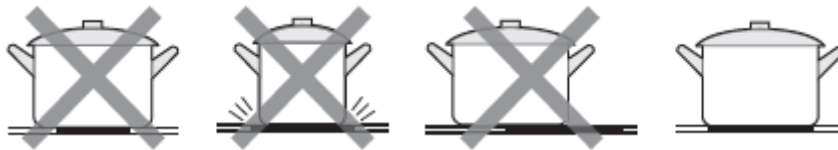
- Cookware bases with aluminum content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



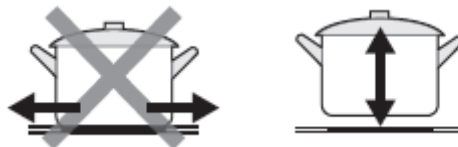
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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 dimension

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 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	Maximum
1,2,3,4	100	220
Flex induction	210	220x380

How to use the hob

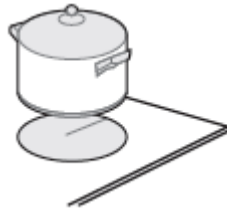
1. Start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “-”, 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.

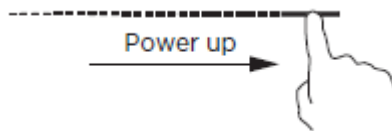
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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

4. Adjust the heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, 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  alternately with the heat setting.

This means that:

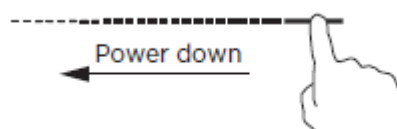
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

The display 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 “-”.

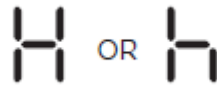


2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



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 shows "Marquee" and the power reaches 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.
- 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 ends.

4. Flexible area

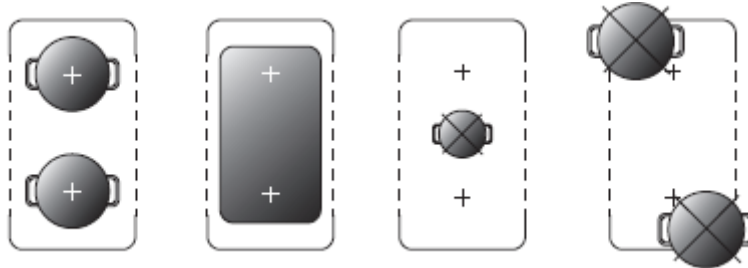
- This area can be used as a single zone or as two different zones, according to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds. 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 21 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

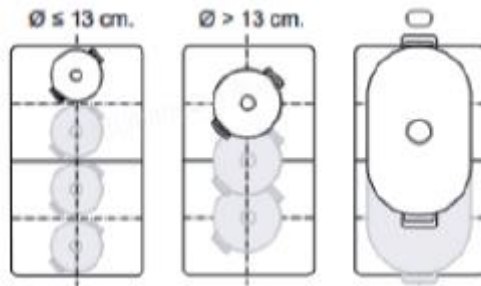
Examples of good pot placement and bad pot placement.

Position the cookware depending on the size:

Examples of good pot placement and bad pot placement.





Position the cookware depending on the size



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 heat zone 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 settable timing time is 8:00.
- 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.

0:0:0

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 plus or minus 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.



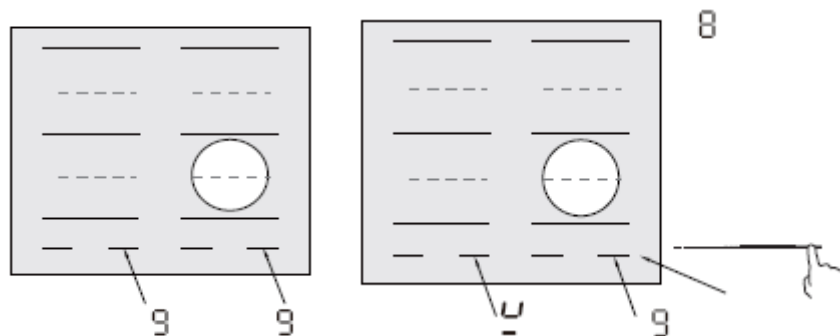
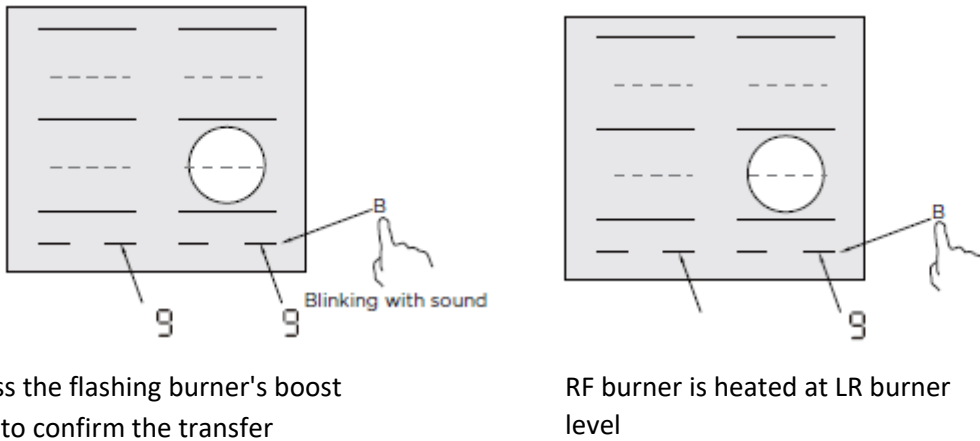
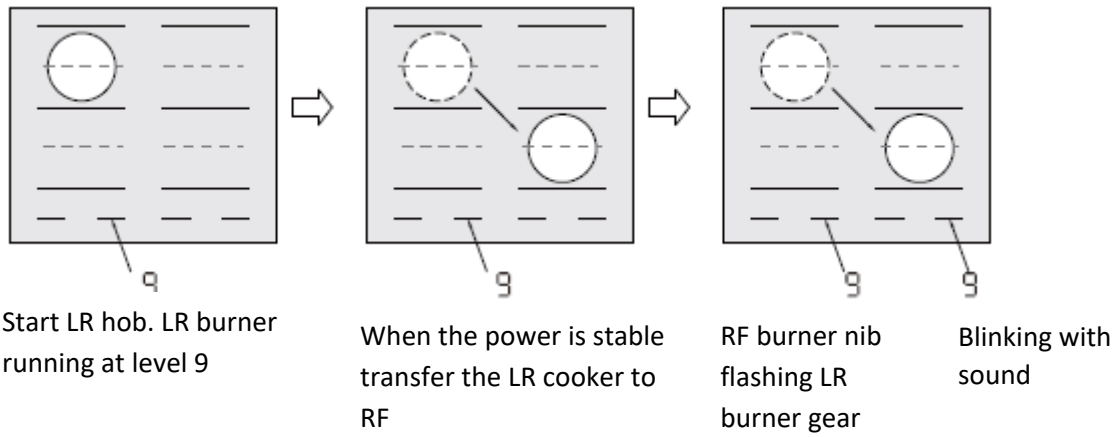
8. Pan transfer

The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by the following operations, In the off state, press the open key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key 3s.

If LF digital tube display On, it means open pan transfer function.

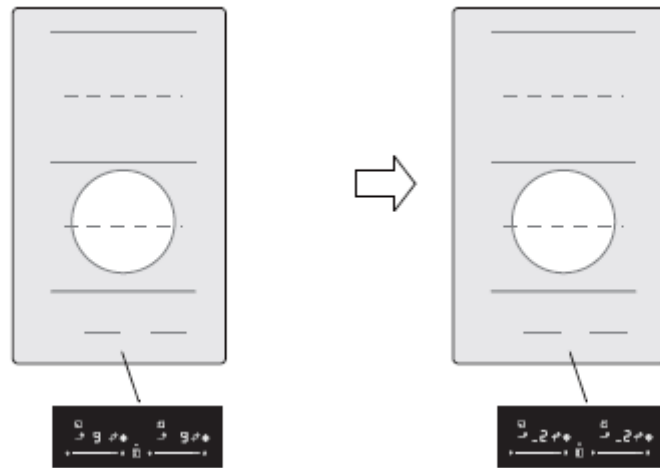
If LF digital tube display OF, it means close pan transfer function.

1. The pan transfer function is not enabled by default when the burner is in boost mode.
2. After the transfer is confirmed, the timing time and level will be transferred.



9. Pan control work

According to different positions, the current heating gear is automatically changed. There are three levels of gear, respectively 2-5-9, and the position of the pot is front, center and rear.

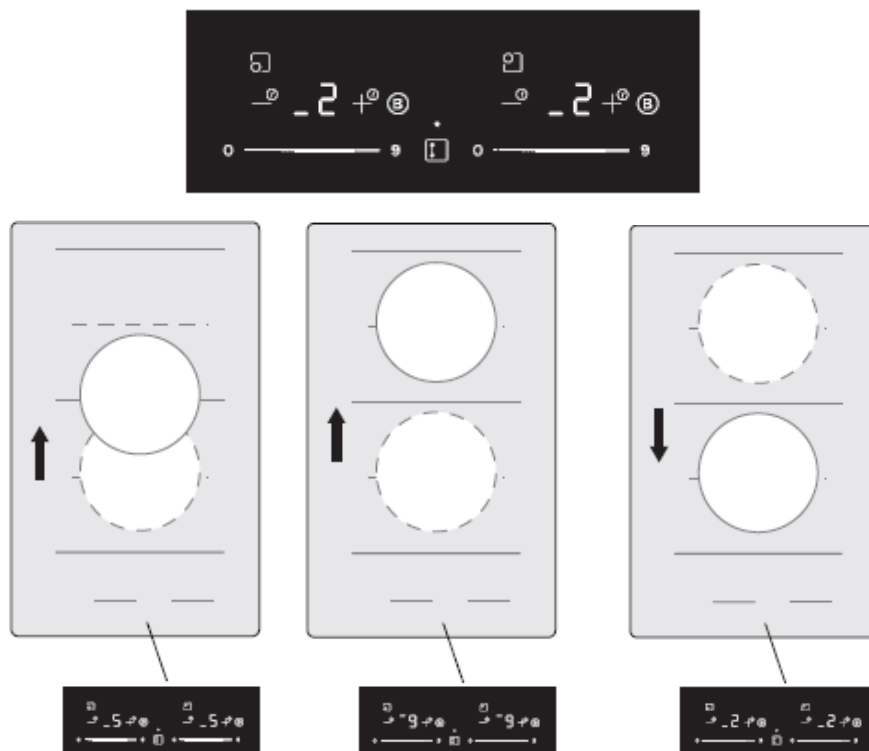


After power on. long press the flex key 3s to access the function.

After entering the pan control function

1. The pot is in the front. After the pot is tested, the gear will change to 2nd gear for heating.
2. The pot is in the middle. After the pot is tested, the gear will change to 5th gear for heating.
3. The pot is in the rear. After the pot is tested, the gear will be changed to 9th gear for heating.

Press the flex key to exit



10. 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

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 in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

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	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. INSTALLATION

Selection of installation equipment

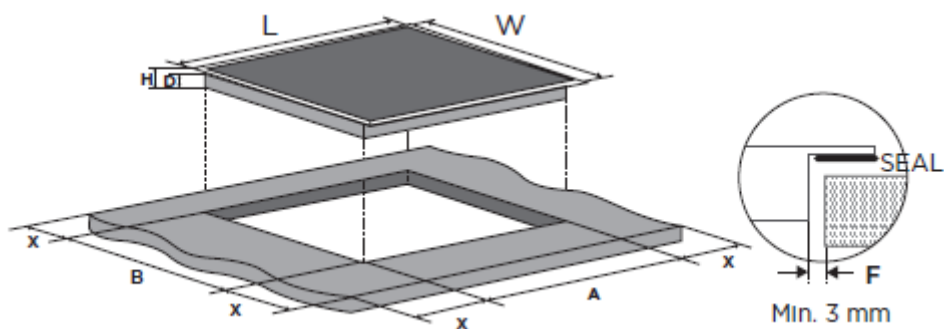
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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:

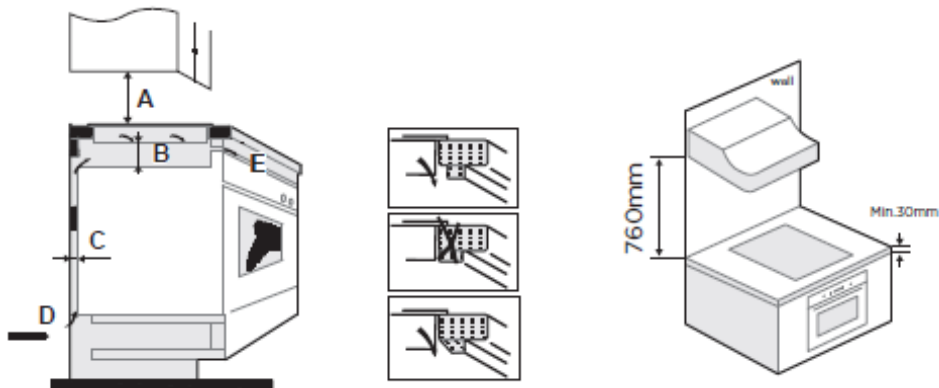
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

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.

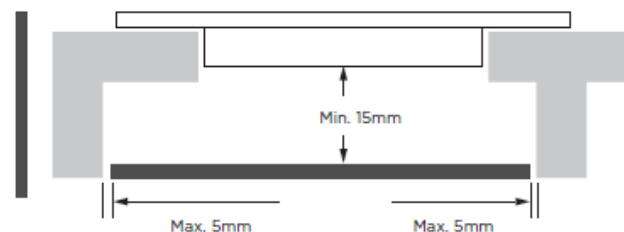
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15	20	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 unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm 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.

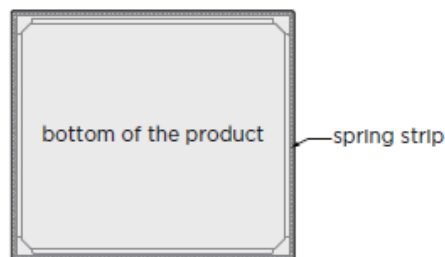
Before installing the hob, make sure that:

- 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 off 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.



Cautions!

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

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.

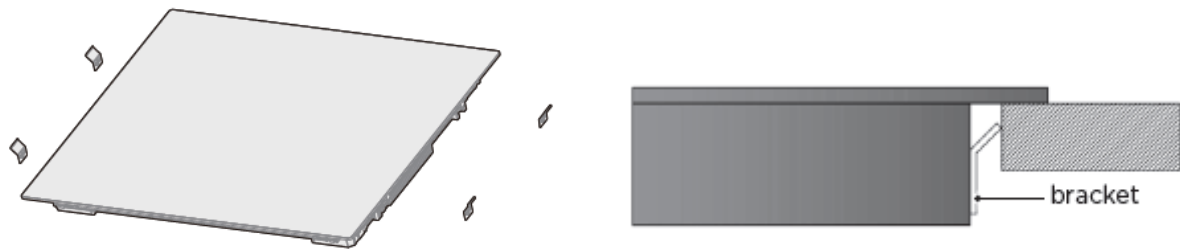
Before locating the fixing brackets

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

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:

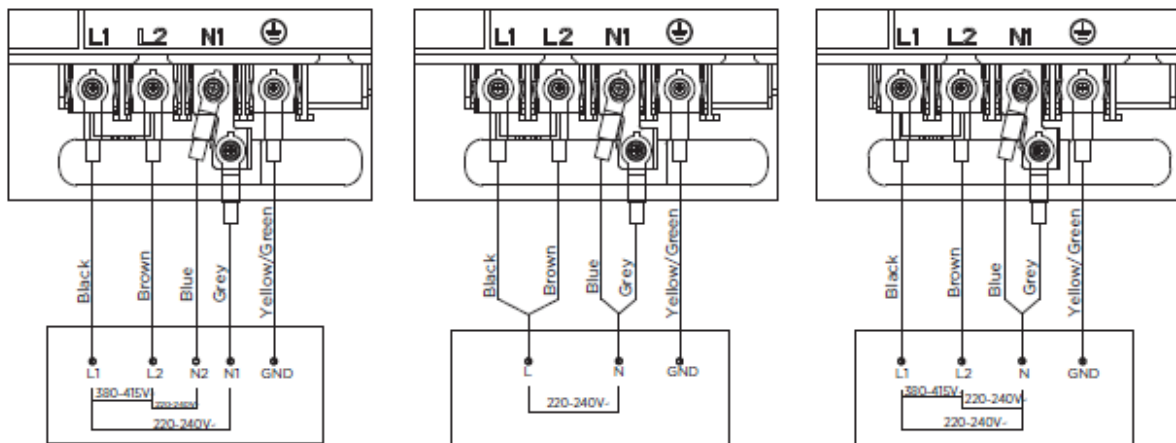
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given on the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication, but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

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.

Error codes

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 dismantling 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 check whether the 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 accessory power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessory power board is damaged.	Replace the accessory 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.	

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



Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

PLITA INCORPORABILA

Model:

HBHI-M4ZB2FXSMTC



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

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Plita inducție**
- ➔ **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 rugăm 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 și întreținere

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 să se apropie!
- Mânerele cratițelor pot fi fierbinți. Asigurați-vă că mânerul cratițelor nu ajung deasupra altor zone de gătit pornite. Nu permiteți copiilor să atingă mânerul.
- 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.

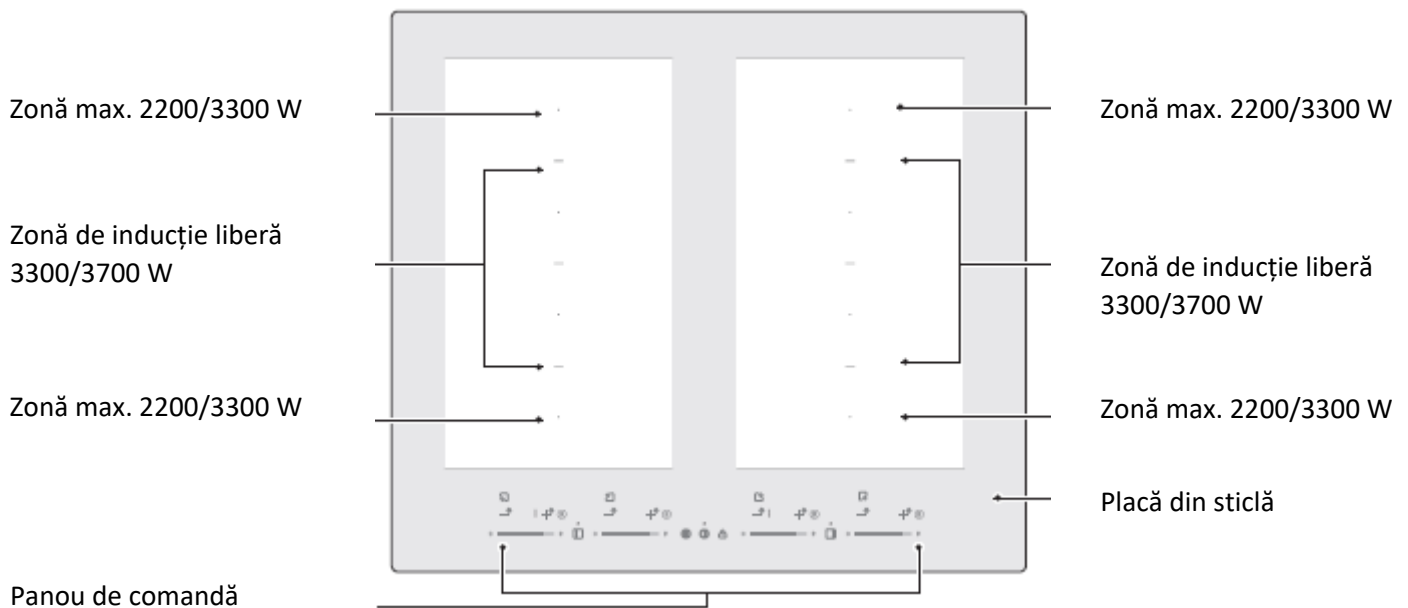
• **AVERTISMENT:** Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se pot încinge pe parcursul folosirii.

• Evitați atingerea zonelor care se încing.

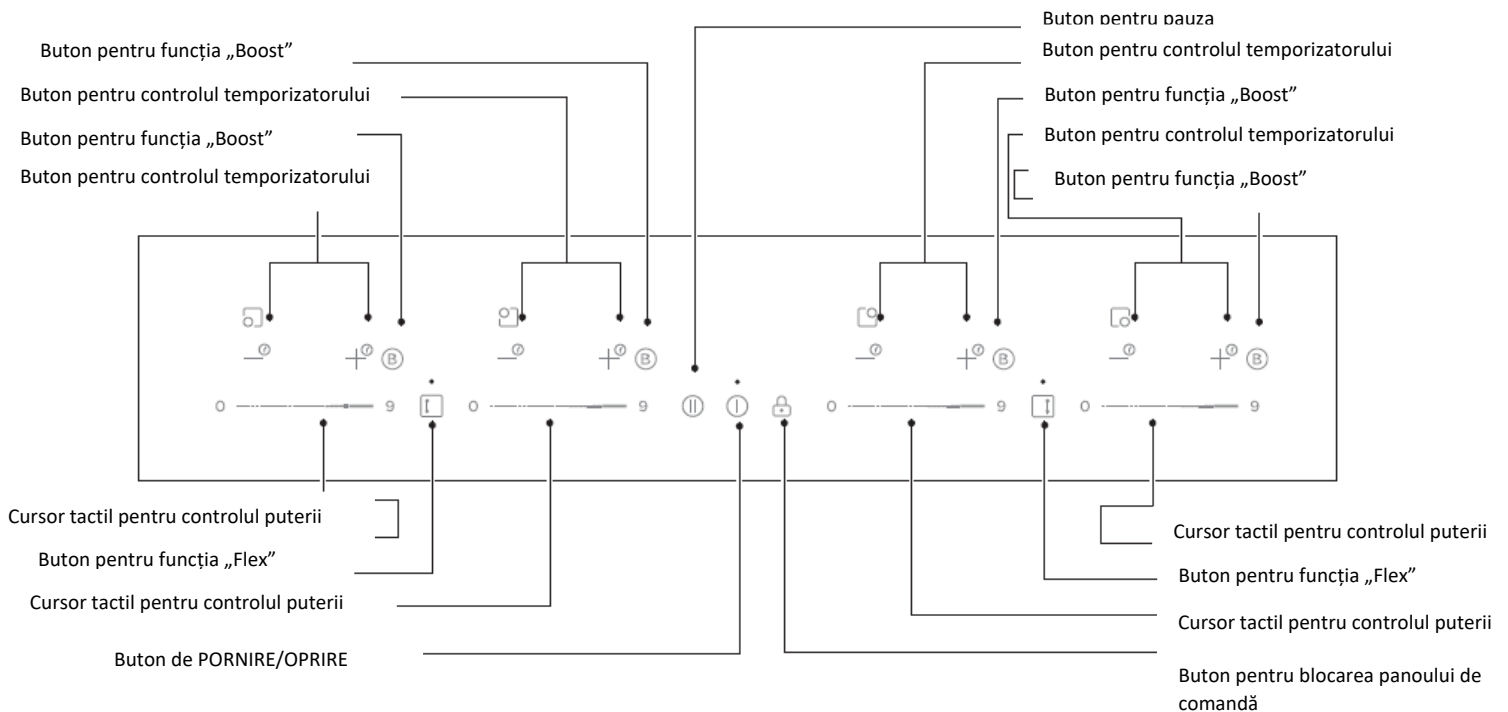
• Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani în preajma aparatului decât dacă aceștia sunt supravegheați neîntrerupt.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

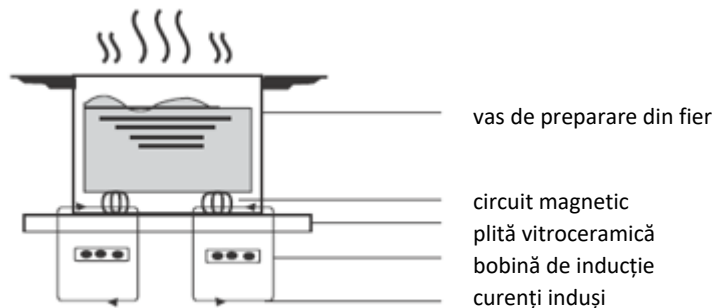
Vedere de sus



Panoul de comandă



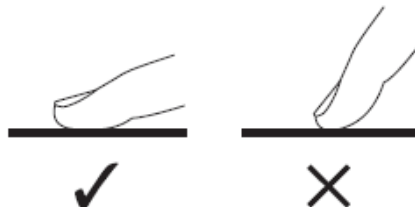
Prepararea alimentelor folosind plita cu inducție este metodă sigură, modernă, eficientă și economică. Aceasta funcționează prin vibrații electromagnetice, generând căldură direct la nivelul vasului de preparare și nu indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla se încălzește numai pentru că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




5. UTILIZAREA PRODUSULUI

Utilizarea butoanelor de comandă

- Butoanele de comandă sunt tactile, nefiind necesar să apăsați pe acestea.
- Utilizați buricul degetului, nu vârful.
- 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 vaselor potrivite

- 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. Apropiati un magnet de baza vasului. Dacă magnetul este atras, vasul este potrivit pentru utilizare cu plita cu inducție.
- Dacă nu aveți 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.



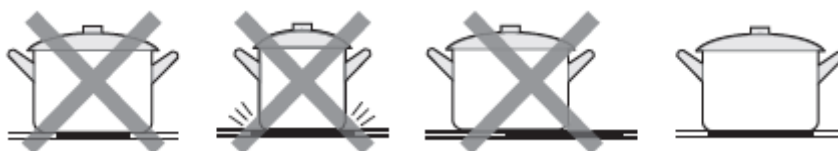
- Baze cu conținut de aluminiu ale vaselor de gătit.
- Acestea reduc suprafața feromagnetică, ceea ce înseamnă că se emite mai puțină energie către vasele de gătit. Este posibil ca acest vas de gătit să nu fie detectat suficient sau să nu fie detectat deloc și, prin urmare, să nu se încălzească suficient.



- 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



Dimensiunea vasului de preparare

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 vasului de gătit cu inducție	
	Minim	Maxim
1,2,3,4	100	220
Flex Inducție tip „Flex”	210	220x380

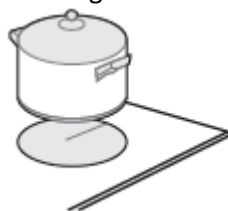
Utilizarea plitei cu inducție

1. Începerea preparării

1. Atingeți butonul de pornire/oprire timp. După pornire, aparatul emite un semnal sonor scurt, iar aparatul afișează „-”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în standby.



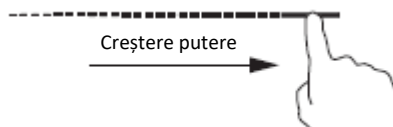
2. Puneți un vas potrivit pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați. Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



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. Setezi temperatura prin atingerea cursorului tactil.

- Dacă nu selectați o setare de temperatură în interval de 20 de secunde, 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 $\geq \leq$ se aprinde intermitent alternativ cu zona de reglare a temperaturii Aceasta înseamnă că:

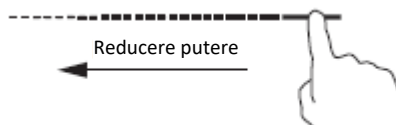
- nu ați pus vasul pe zona de gătit corectă
- vasul nu este potrivit pentru utilizare cu plita cu inducție
- vasul este prea mic sau nu este centrat pe zona de gătit

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, afișajul se oprește 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 „-”.

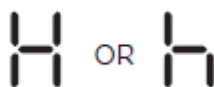


2. Opriți complet plita prin atingerea butonului de pornire/oprire.



3. Nu atingeți suprafețele fierbinți.

Simbolul H 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 fi 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.
1. Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să dezactivați funcția „Boost”.
 2. Opriti zona de gătit prin apăsarea butonului „Boost”. Asigurați-vă afișajul indică „0”.



Observație:

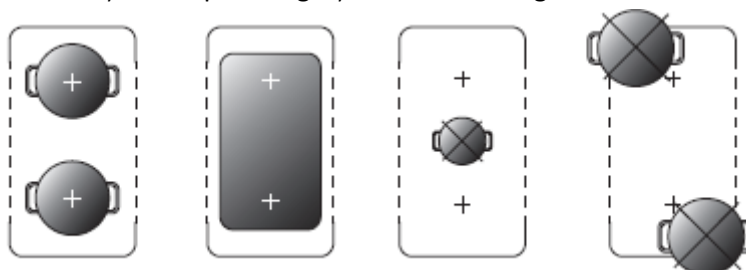
- Această funcție poate fi utilizată pe oricare dintre zonele de gătit.
 - Zona de gătit revine la setarea inițială după 10 minute.
 - Zona de gătit adaptabilă revine la setarea inițială după 5 minute.
 - Când funcția „Boost” a primei zone de gătit este activată, porniți a doua zonă de gătit, iar prima 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/flexibilă

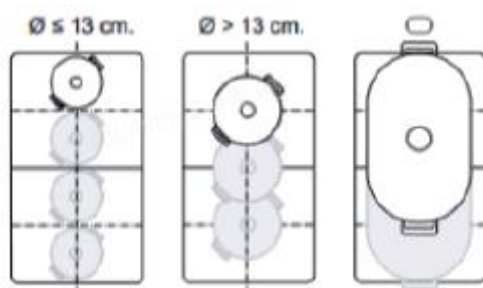
- Această zonă poate fi utilizată ca zonă unică sau ca două zone diferite, în funcție de necesitățile de preparare.
- Zona adaptabilă este realizată din două inductoare independente care pot fi controlate separat. Atunci când funcționează ca zonă unică, partea care nu este acoperită de vase de gătit se oprește automat după 8 secunde. Nu utilizați vase necorespunzătoare pe zona adaptabilă/flexibilă.

- 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 21 de cm.
- În orice loc, în cazul vaselor de gătit mai mari.

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



Poziționați vasele de gătit în funcție de dimensiuni:



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	Indicatorul pentru temporizator va afișa „Lo”
Pentru deblocarea butoanelor de comandă	
Atingeți butonul de blocare câteva secunde.	

6. Butonul pentru controlul temporizatorului

- Fiecare zonă de încălzire este prevăzută cu butoane independente de creștere și reducere a duratei
- Apăsăți 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 fost 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 temporizare este 8:00.

- 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 pe 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. Transferul setărilor în funcție de poziția vasului de preparare

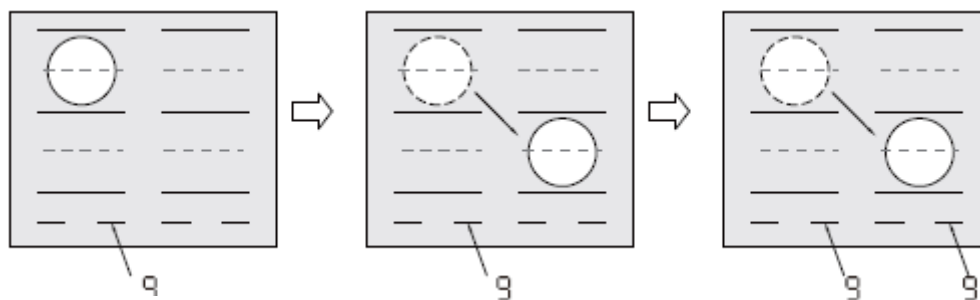
Funcția de transfer al setărilor este dezactivată în mod implicit și poate fi activată sau dezactivată prin următoarele operații:

Cu aparatul oprit, apăsați lung pe butonul de pornire pentru a porni plita. După 10 secunde, apăsați și mențineți apăsat 2 secunde butonul de reducere a duratei pentru zona frontală din stânga.

Dacă indicatorul aferent zonei frontale din stânga afișează „On”, funcția de transfer al stărilor este activă.

Dacă indicatorul aferent zonei frontale din stânga afișează „OF”, funcția de transfer al setărilor este inactivă.

1. Funcția de transfer al setărilor este inactivă în mod implicit atunci când funcția „Boost” este activă.
2. După confirmarea transferului, setările privind durata de temporizare și nivelul sunt transferate.

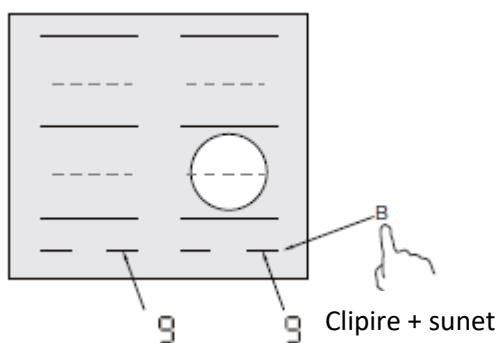


Porniți plita posterioară din stânga. Arzătorul posterior din stânga funcționează la nivelul 9.

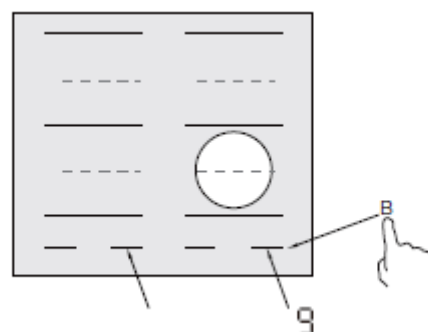
Când puterea este stabilă, mutați vasul de pe arzătorul posterior din stânga pe arzătorul frontal din dreapta.

Indicatorul arzătorului frontal din dreapta clipește.

Clipire + sunet

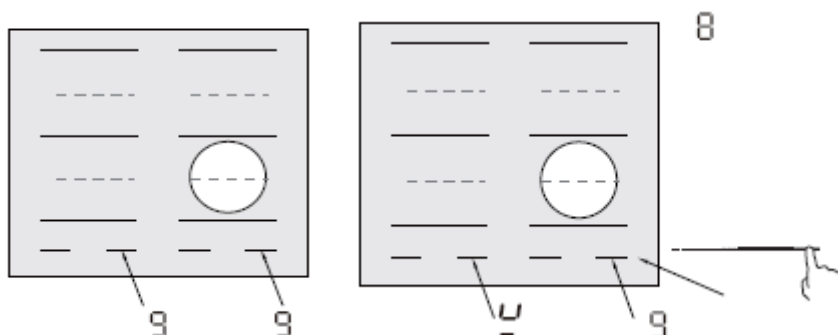


Clipire + sunet



Pentru a confirma transferul, apăsați pe butonul „Boost” al arzătorului al cărui indicator luminos clipește.

Arzătorul frontal din dreapta este încălzit la nivelul arzătorului posterior din stânga

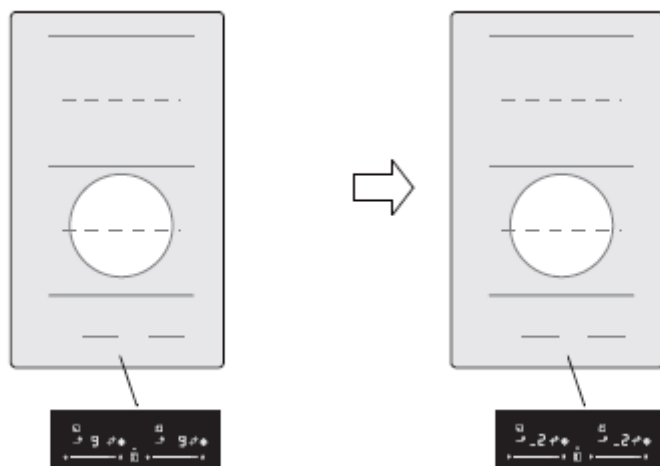


1. Indicatorul pentru lipsa vasului se afișează după 6 secunde.
2. După 10 secunde, indicatorul nu mai clipește și sunetul de avertizare se oprește

Acționați cursorul tactil pentru arzătorul frontal din dreapta; transferul se anulează și arzătorul încălzește până la nivelul setat

9. Controlul nivelului de încălzire în funcție de poziția vasului

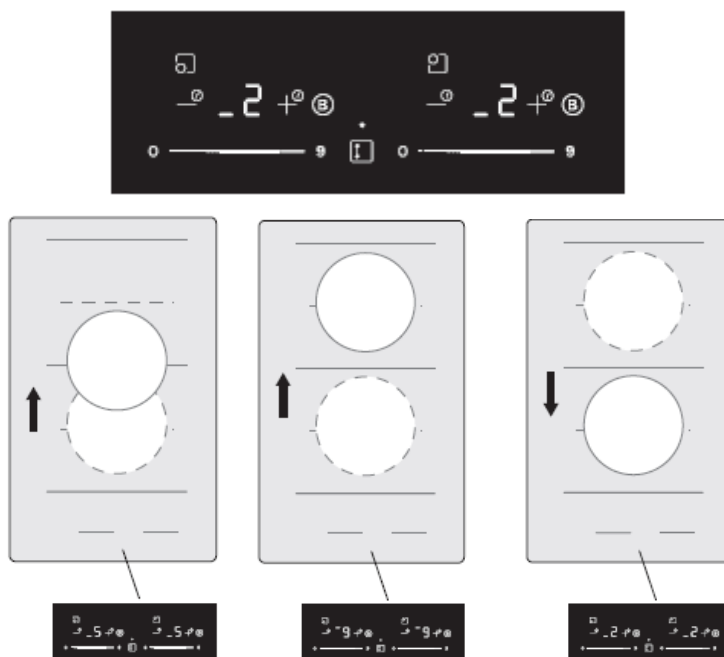
În funcție de diferitele poziții ale vasului, nivelul de încălzire curent se schimbă automat. Sunt disponibile trei niveluri, respectiv 2-5-9, iar pozițiile vasului sunt frontală, centrală și posterioară.



După pornire, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul funcției „Flex” pentru a accesa funcția. După accesarea funcției de control al nivelului

1. Vasul se află în partea frontală. După ce vasul este verificat, aparatul comută la nivelul 2 pentru încălzire.
2. Vasul este în poziția centrală. După ce vasul este verificat, aparatul comută la nivelul 5 pentru încălzire.
3. Vasul se află în partea posterioară. După ce vasul este verificat, aparatul comută la nivelul 9 pentru încălzire.

Apăsați pe butonul funcției „Flex” pentru dezactivarea funcției.



Duratele de funcționare implicite pentru diferitele niveluri de putere sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durate de funcționare implicite (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 2 minute.

Persoanele cu stimulator cardiac trebuie să consulte medicul înainte de a utiliza acest dispozitiv.

Sfaturi privind prepararea

- 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.

Prepararea fripturilor

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.

Prăjirea 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 după 1 minut. Ventilatorul va continua să răcească plita cu inducție încă 1 minut.

Reglarea temperaturii

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.

Setare temperatură	Potrivită pentru
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • încălzire ușoară pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, untului și prepararea alimentelor care se ard repede • fierbere înăbușită lentă • încălzire lentă
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reîncălzire • fierbere înăbușită rapidă • prepararea orezului
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • clătite
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sotare • prepararea pastelor
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • prăjire rapidă • călire • aducerea la fierbere a supei • fierberea apei

6. INSTALARE

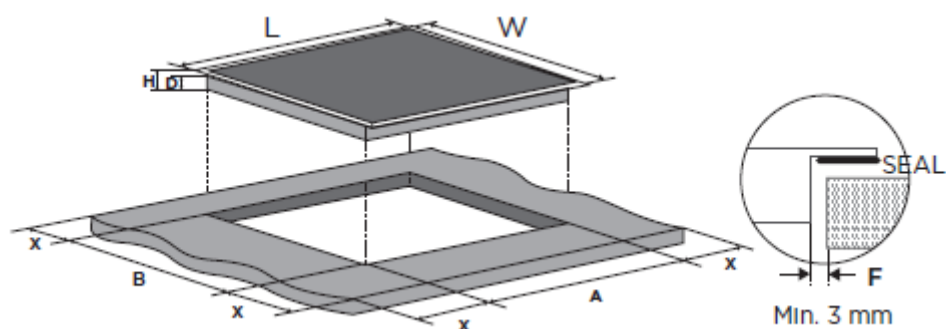
Decupați suprafața de lucru la în conformitate cu dimensiunile prezentate în imagine.

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

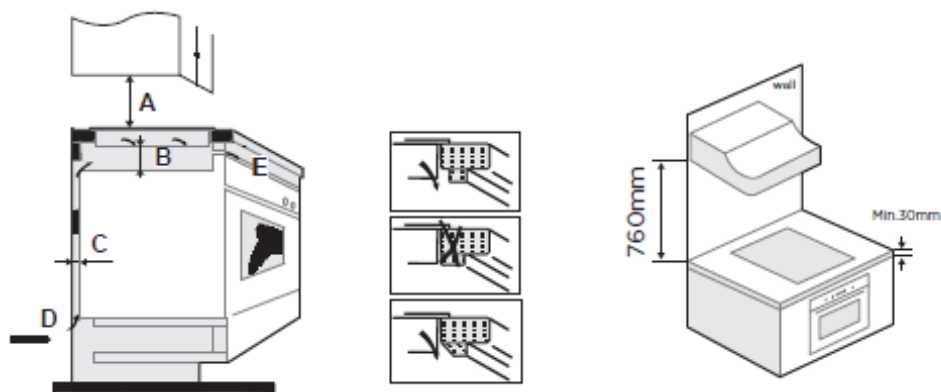


L (mm)	W (mm)	H (mm)	I (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 +/- 1	480 +/- 1	50	3

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:

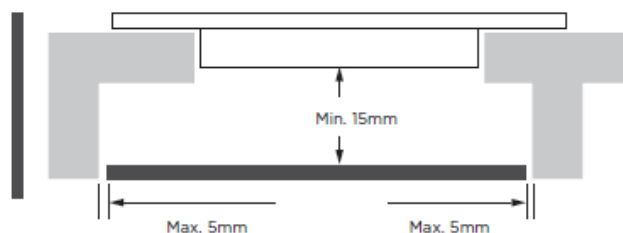
Notă: Distanța de siguranță dintre suprafața plitei și corpul de mobilier de deasupra acesteia trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15	20	Priza 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 50 mm de partea inferioară a plitei. Urmăriți 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.

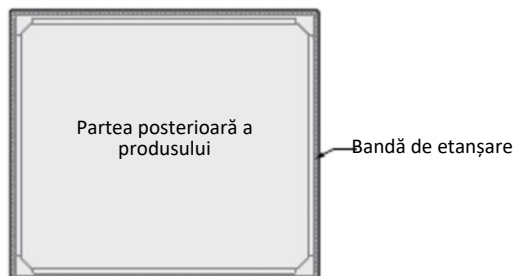
Perețele posterior și suprafețele de lângă și din jurul plitei trebuie să reziste la temperaturi de 90 °C.

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.



Atenționări

1. Plita cu inducție trebuie să fie instalată de către personal calificat. Puteți apela la personalul din cadrul centrelor de service autorizate. 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.

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 să fie ușor accesibil utilizatorului.

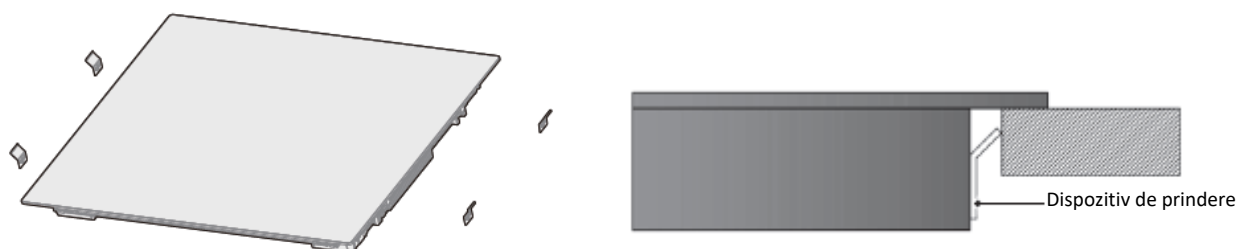
Înainte de a amplasa dispozitivele de prindere

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

După instalare, fixați plita în suprafața de lucru cu ajutorul celor 2 dispozitive de prindere, la baza plitei (vezi imaginea).

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



În niciun caz, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare.

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:

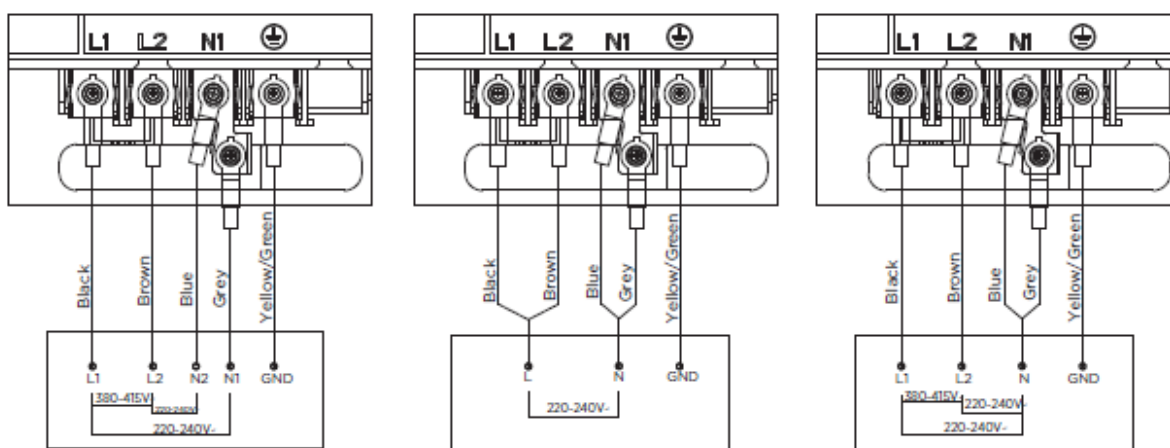
1. Instalația electrică din locuința dumneavoastră este adecvată pentru puterea consumată de plită.
2. Tensiunea corespunde cu valoarea indicată pe plăcuța cu date tehnice.
3. Cablul de alimentare poate rezista la sarcina indicată pe plăcuța cu date tehnice.

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 oricărui 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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți plita. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Îndepărtați-le imediat cu o racletă sau cu o altă ustensilă potrivită pentru curățarea plitelor cu inducție, dar aveți grijă la zonele și suprafețele de gătit fierbinți:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți plita. 2. Îndepărtați murdăria. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	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 cu inducție.
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. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor potrivite”. Consultați secțiunea referitoare la îngrijire și curățare.
Unele vase de gătit produc zgomote.	Acest lucru poate fi cauzat de structura vasului de gătit utilizat (straturile din metale diferite vibrează diferit).	Acest lucru este normal și nu indică o funcționare necorespunzătoare.
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. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor potrivite”. 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.
EU	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

Erori specifice si solutii

Defecțiuni	Problemă	Soluția A	Soluția B
LED-ul 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>u</u> ”.	Tipul vasului de preparare nu este corespunzător.	Utilizați un vas de preparare corespunzător (consultați manualul de instrucțiuni).	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>u</u> ”.	Problemă cu conexiunea plăcii de alimentare și a plăcii de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului produce zgomote anormale.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

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

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deoseu, 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 inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



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



Importator: **Network One Distribution**

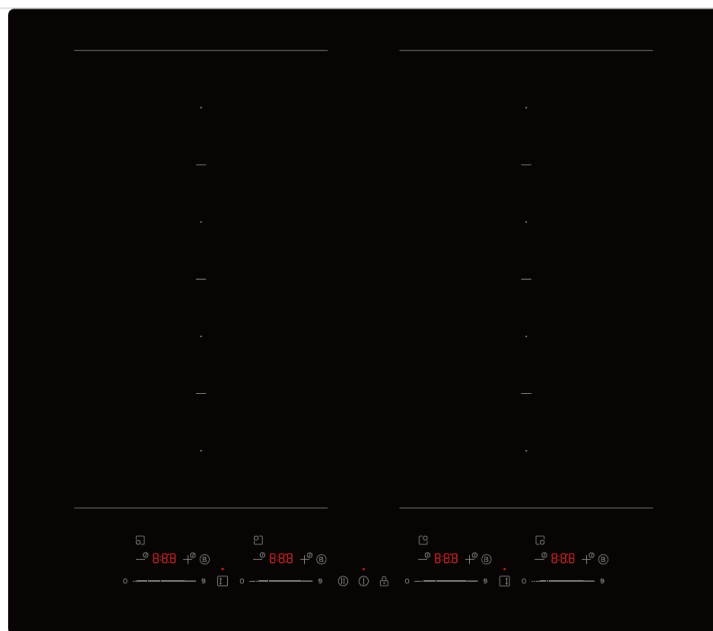
Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

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

ПЛОТ ЗА ВГРАЖДАНЕ

Модел:

НВНІ-М4ЗВ2FXSMTC



- плот за вграждане
- индукционни, 4 зони

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ **Индукционен плот**
- ➔ **Наръчник за употреба**
- ➔ **Сертификат за гаранция**

3. ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

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

Инсталиране

Опасност от токов удар

- Изключвайте уреда от източника на захранване с електроенергия преди извършване на всякакви действия по поддръжката върху него.
- Свързването към заземена електрическа мрежа е от съществено значение и е задължително.
- Измененията на електрическата мрежа трябва да се осъществяват само от квалифициран техник.
- Неспазването на тази препоръка може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от срязване

- Действайте особено предпазливо! Ръбовете на плота са остри.
- Неспазването на предпазните мерки може да доведе до наранявания или срязвания.

Важни инструкции относно безопасността

- Прочетете внимателно тези инструкции преди инсталиране или използване на този уред.
- Не поставяйте върху този уред никакви запалими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на устройството, за да може да намалите разходите за инсталиране.
- За да се избегнат опасности, устройството трябва да се инсталира съгласно тези инструкции за инсталиране.
- Този уред трябва да бъде инсталиран и заземен по съответстващ начин само от квалифицирано лице.

- Този уред трябва да бъде свързан към верига, съдържаща изолиращ комутатор, който позволява пълно разкачане на източника на захранване.
- Неспазването на съответстващите мерки за инсталиране на устройството може да анулира гаранцията и претенциите за обезщетяване.
- Уредът може да се използва от деца на възраст от 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, които нямат опит или познания само, ако са наблюдавани или обучени относно безопасната употреба на уреда и, ако разбират опасностите, свързани с употребата.
- Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без надзор.
- С цел предотвратяване на опасности, ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени от производителя, от неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация.
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар. Тази предпазна мярка е приложима за индукционни плотове със стъклокерамични повърхности или изработени от подобни материали, които предпазват компоненти, през които преминава електрически ток.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на индукционния плот, тъй като може да се нагриват.
- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Не използвайте уреди с пара, за да почистите плота.
- Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите, предназначени за готвене.
- Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочните процеси на готвене трябва да бъдат постоянно наблюдавани.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използването на мазнина или олио по време на готвене върху индукционен плот може да бъде опасно и може да причини пожар. Никога не се опитвайте да изгасите огъня с вода, а само изключете уреда, след това покрийте пламъка с капак или с огнеупорно одеяло.

Употреба и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе върху спукан или напукан индукционен плот. Ако повърхността на индукционния плот се спуска или се напука, изключете уреда незабавно, като го разкачите от източника на захранване (чрез изолиращия комутатор) и свържете се с квалифициран техник.
- Изключвайте индукционния плот от изолиращия комутатор преди извършване на операции по почистване или поддръжка.
- Неспазването на тази препоръка може да доведе до токов удар или смърт.

Рискове за здравето

- Това устройство е проектирано в съответствие с електромагнитните стандарти за безопасност.
- Въпреки това, хората с пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с лекар или с производителя на импланта преди да използват това устройство, за да се уверят, че имплантът няма да бъде повлиян от електромагнитното поле.
- Неспазването на тази препоръка може да доведе до смърт.

Опасност от изгаряния

- По време на употреба откритите компоненти на този уред се нагриват достатъчно, за да причинят изгаряния.
- Не докосвайте повърхността на индукционния плот с дрехи, с Вашето тяло или с предмети, различни от подходящите кухненски прибори.
- Не оставяйте децата да се приближават!

- Дръжките на тенджерите може да са горещи. Уверете се, че дръжките на тенджерите не стигат над други включени зони за готвене. Не позволявайте на децата да докосват дръжките.
- Неспазването на тази препоръка може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от срязване

• Острието на стъргало за стъклокерамичен котлон е изложено, когато защитният капак е свален. Действайте изключително внимателно и съхранявайте стъргалото на сигурно място, недостъпно за деца.

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

Важни инструкции относно безопасността

• Не оставяйте уреда без надзор, когато е включен. Преливането на течности от съдовете за готвене може да причинят дим и течове, които могат да се запалят.

• Не използвайте уреда като работна повърхност или място за съхранение.

• Не оставяйте предмети или прибори върху уреда.

• Не поставяйте и не оставяйте предмети, които могат да бъдат намагнитени (например: кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например: компютри, MP3 плейъри) в близост до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното поле.

• Не използвайте уреда за отопляване на помещението.

• След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и индукционния плот, така както е описано в настоящия наръчник (тоест с помощта на бутоните за управление). Не разчитайте на функцията за откриване на съдове за готвене, за да изключвате зоните за готвене, когато вземате съдовете от индукционния плот.

• Не позволявайте на децата да си играят, да седят или да се качват върху уреда.

• Не съхранявайте предмети, които могат да представляват интерес за деца, в шкафови, намиращи се над уреда. Децата, които се качват върху индукционния плот, може да получат сериозни наранявания.

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

• Децата или хората с увреждания, които ограничават техните възможности да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице по отношение на използването на уреда. Това лице трябва да се увери, че уредът може да се използва в безопасни условия.

• Не ремонтирайте и не подменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в наръчника. Всички останали действия по поддръжката трябва да се извършват от квалифициран техник.

• Не поставяйте и не хвърляйте тежки предмети върху индукционния плот.

• Не сядайте върху индукционния плот.

• Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове и не дърпайте съдовете върху стъклената повърхност на индукционния плот, тъй като може да се надраска.

• Не използвайте домакински телчета или абразивни почистващи препарати, за да почиствате стъклената повърхност на индукционния плот, тъй като може да се надраска.

• Този уред е предназначен за използване в жилища и други подобни помещения:

- кухни на персонала в магазини, офиси и други работни среди.

- в домакинството.

- от клиенти на хотели, мотели или други среди за пребиваване.

- среди от тип пансион с предлагана закуска.

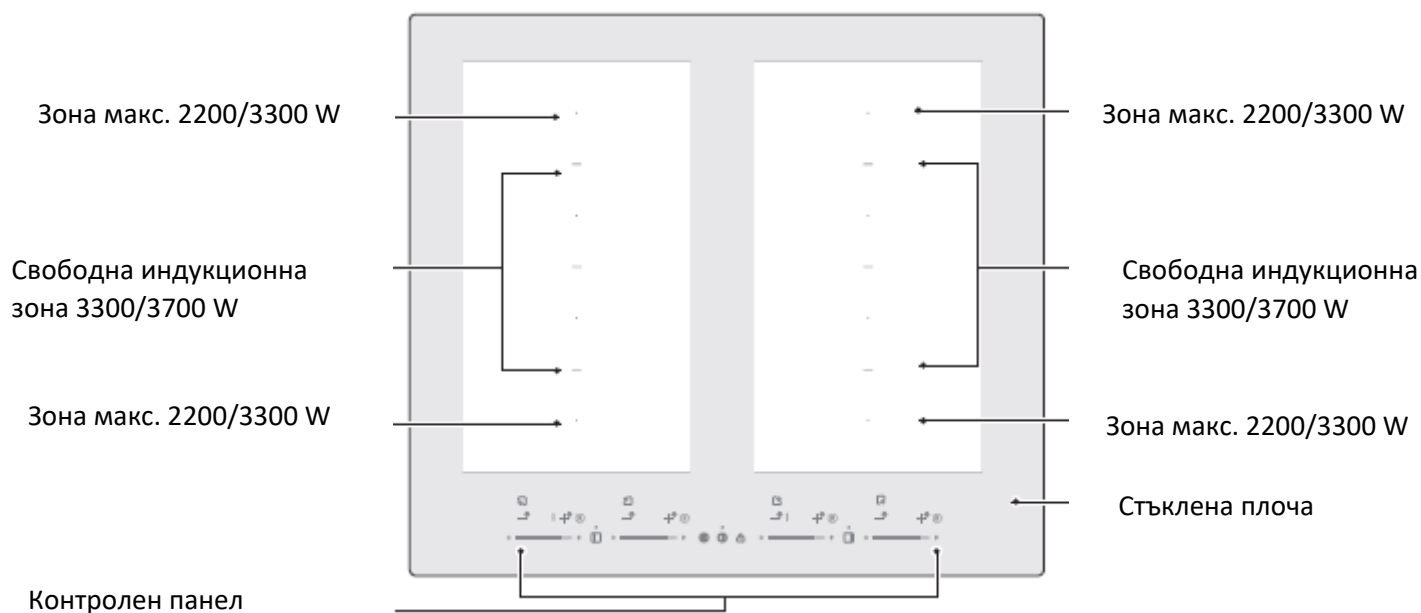
• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му зони може да се нагряват по време на употреба.

• Избягвайте докосването на местата, които се нагряват.

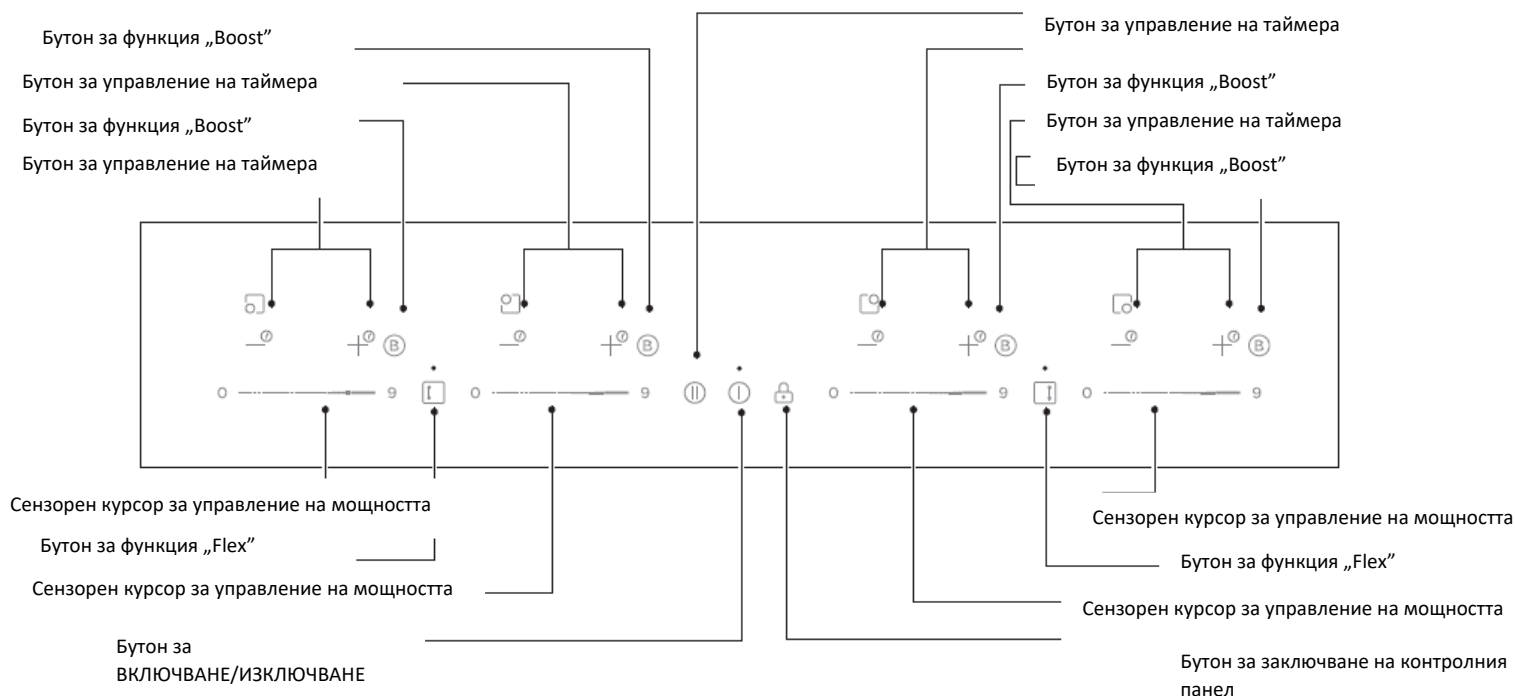
• Не допускайте деца под 8 години около уреда само, ако не са под непрекъснат надзор

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Изглед отгоре

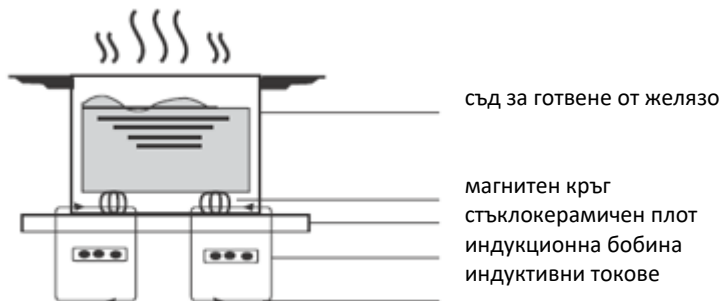


Контролният панел



Принцип на функциониране

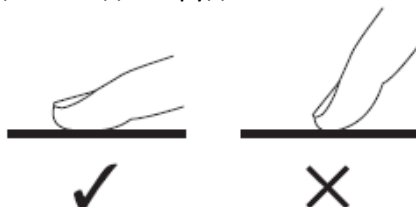
Готвене на храни като се използва индукционен плот е безопасен, модерен, ефикасен и икономичен метод. Той работи чрез електромагнитни вибрации като генерира топлина директно в съда за готвене, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото съдът за готвене се нагрява.




5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

Използване на бутоните за управление

- Бутоните за управление са сензорни като не е необходимо да ги натискате.
- Използвайте върха на пръста си.
- Уредът издава звуков сигнал при всяко докосване на бутоните за управление.
- Уверете се, че бутоните за управление са чисти и сухи, както и че не са покрити от предмети (прибори, кърпи и др.). Дори тънък слой вода може да затрудни използването на бутоните за управление.



Избиране на подходящи съдове

- Използвайте само съдове, които имат подходящата основа за използване с индукционния плот. Потърсете символа за индукция върху опаковката или на дъното на съда.
- С помощта на магнит може да проверите дали съдът е подходящ. Приближете магнит до основата на съда. Ако магнитът е привлечен, съдът е подходящ за използване с индукционния плот.
- Ако нямате магнит:
 1. Налейте малко вода в съда, който искате да проверите.
 2. Ако символът  не започне да премигва върху екрана и водата се нагрява, съдът е подходящ.
- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без основа от феромагнитен материал, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени съдове.



Основи с алуминиево съдържание на готварските съдове.

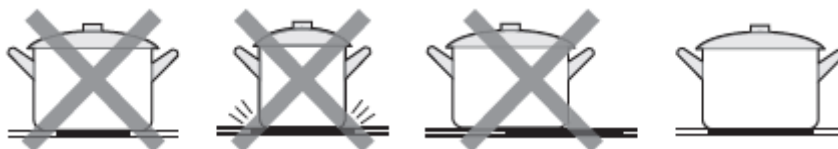
- Те намаляват феромагнитната повърхност, което означава, че се излъчва по-малко енергия към готварските съдове. Този готварски съд може да не бъде разпознат достатъчно или да не бъде разпознат изобщо и, следователно, да не се нагрива достатъчно.



- Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове или с извита основа



- Уверете се, че основата на съда е гладка, че влиза в контакт с цялата повърхност на индукционния плот и че има същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове с основи, чиито диаметър е също толкова голям като отпечатания върху избраната зона за готвене. Ако използвате съд с малко по-голям диаметър, енергията ще бъде използвана при максимална ефективност. Ако използвате съдове с по-малък диаметър, ефективността може да бъде по-ниска, отколкото очаквате. Възможно е съдовете, чиито основа има диаметър по-малък от 140 мм да не може да бъдат открити от плота. Центрирайте всеки път съда върху зоната за готвене.



- Вдигайте всеки път съдовете от индукционния плот; не ги дърпайте по стъклената повърхност, тъй като могат да я надраскат.



Размер на готварския съд

Зоните за готвене се адаптират автоматично, до определена граница, към диаметъра на готварския съд. Въпреки това дъното на готварския съд трябва да има минимален диаметър в зависимост от съответстващата зона за готвене. За да се възползвате от ефективността на Вашия плот, моля, поставете готварския съд в средата на зоната за готвене.

Зона за готвене	Диаметър на основата на индукционния готварски съд	
	Минимум	Максимум
1,2,3,4	100	220
Индукция от тип „Flex“	210	220x380

Използване на индукционния плот

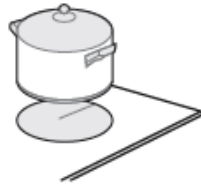
1. За да започнете готвенето

1. Натиснете бутона за включване/изключване за 3 секунди. След включване уредът издава кратък звуков сигнал и ще изписва надпис „-“ като посочва факта, че индукционният плот се намира в режим на готовност.



2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.

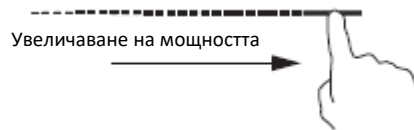
Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.




3. Всеки плот има сензорен курсор, бутон за функцията „Boost“ и бутон за управление на таймера, като те могат да регулират самостоятелно степента на мощност /функцията за таймер.

4. Настройте температурата чрез докосване на сензорния курсор.

- Ако не изберете настройка за температура до 20 секунди, индукционният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да го включите отново, съгласно стъпка 1.
- Може да промените настройката за температура във всеки момент по време на готвене.



Ако започне да  премигва последователно със зоната за регулиране на температурата

Това означава, че:

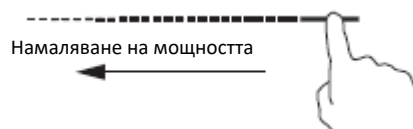
- не сте поставили съда върху правилната зона за готвене.
- съдът не е подходящ за употреба с индукционен плот.
- съдът е твърде малък или не е центриран върху зоната за готвене.

Уредът ще започне да се нагрива, само ако е поставен подходящ съд върху зоната за готвене.

Ако не е поставен подходящ съд върху зоната за готвене, екранът ще се изключи автоматично след 1 минути.

2. Приключване на готвенето

1. Плъзнете наляво курсора на котлона и се уверете, че върху цифровия екран се изписва „0“. След 3 секунди зоната за готвене спира и върху цифровия екран се появява надпис „-“.

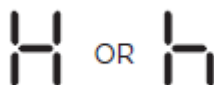


2. Изключете напълно плота чрез докосване на бутона за включване/изключване.



3. Не докосвайте горещите повърхности.

Символът „H” ще показва зоната за готвене, която е твърде гореща, за да се докосва. Символът ще изчезне, когато повърхността е достатъчно студена, за да може да бъде докосната. Тази характеристика може да се използва и като функция за пестене на енергия. Ако искате да нагривате други съдове, използвайте индукционния плот докато е още горещ.



3. Деактивиране на функцията „Boost”

1. В режим „Boost” докосването на курсора ще деактивира режима „Boost”, а в зоната за изписване ще се покаже степента на мощност.

2. След като е достигната максималната продължителност на работа в режим „Boost”, този режим на работа ще се деактивира автоматично и уредът ще се върне към степента на мощност преди активирането. Ако степента преди активирането на режима „Boost” е 0, тя ще стане степен 9, за да работи.



1. Докоснете бутона за избор на нагревателната зона, за която искате да дезактивирате функцията „Boost”.

2. Изключете зоната за готвене чрез натискане на бутона „Boost”. Уверете се, че върху цифровия екран се изписва „0”.

Забележка:

- Тази функция може да се използва за всяка от зоните за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната настройка след 10 минути.
- Адаптивната зона за готвене се връща към първоначалната настройка след 5 минути.
- Когато е активирана функцията „Boost” на първата зона за готвене, включете втората зона за готвене, а първата зона за готвене ще превключи автоматично на степен 9 (и обратно).

Ако първоначалната настройка е на степен 0, настройката ще се върне на степен 9 заедно с деактивирането на функцията „Boost”.

4. Адаптивна зона

• Тази зона може да се използва като единична зона или като две различни зони, в зависимост от нуждите за готвене.

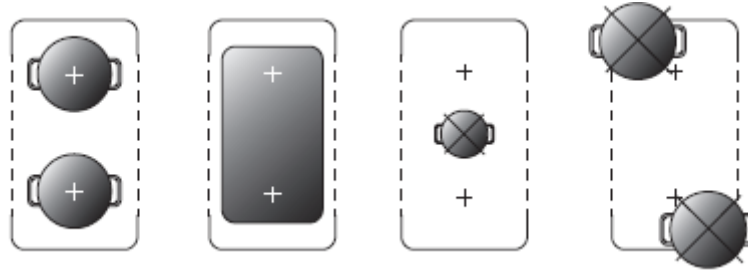
• Адаптивната зона е изработена от два независими индуктора, които могат да се управляват поотделно. Когато работи като една зона, частта, която не е покрита от готварски съдове, се изключва автоматично след 8 секунди. Не използвайте неподходящи съдове върху адаптивната зона.

- За да осигурите правилно разпознаване на готварските съдове и равномерно разпределение на топлината, съдовете трябва да се поставят правилно, както следва:

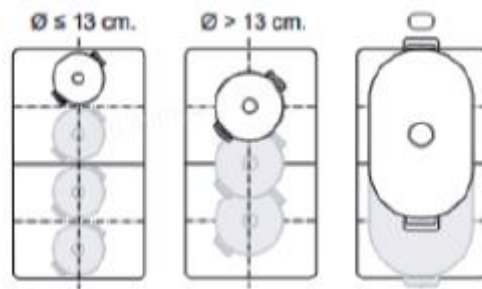
- В предната или в задната част на адаптивната зона, когато готварският съд е с диаметър по-малък от 21 см.

- Навсякъде за по-големи готварски съдове.

Примери за правилно и погрешно поставяне на готварски съдове.



Позиционирайте готварските съдове в зависимост от размера:



5. Заклучване на бутоните за управление

- Бутоните за управление могат да бъдат заключени, за да се предотврати неволно използване (например случайно включване на зоните за готвене от деца).
- Когато е активна тази функция, всички бутони, с изключение на бутона за включване/изключване, са дезактивирани.

За заключване на бутоните за управление	
Докоснете бутона за заключване	Индикаторът за таймер ще изписва „Lo”
За отключване на бутоните за управление	
Докоснете бутона за заключване за няколко секунди.	

6. Бутонът за управление на таймера

- Всяка нагревателна зона е оборудвана с независими бутони за увеличаване и намаляване на продължителността.
- Натиснете за кратко бутона, за да увеличите или намалите продължителността с по 1 минута и натиснете по-дълго време бутона, за да увеличите или намалите продължителността с по 10 минути.
- При функцията „Flex” бутоните за настройка на продължителността на адаптивните плотове задават продължителността в зона „Flex”.
- За зоната „Flex”, ако е зададен таймер, деактивирайте функцията за зоната „Flex” и продължителността ще остане валидна.
- Активирайте функцията „Flex” и настройката на таймера ще бъде деактивирана по подразбиране.
- Максималната продължителност на таймера е 8:00.
- Максималната продължителност за настройка за текущата степен на мощност е продължителността по подразбиране на таймера за съответната степен на мощност. За допълнителна информация вижте раздел „Времена за работа по подразбиране”.
- След като въведете стойността на продължителността на таймера, върху екрана ще се изписва само текущата продължителност на таймера. Докоснете сензорния курсор, за да видите текущата степен и плъзнете върху сензорния курсор, за да настроите степента.

1. Ако зададената продължителност е 0 и не докоснете нито един бутон в продължение на 3 секунди, изписването на степента ще бъде деактивирано.



2. Можете да натиснете продължително или кратко върху бутона за увеличаване на продължителността.



3. Можете да натиснете продължително или кратко върху бутона за намаляване на продължителността.



4. В същото време натиснете и задръжте натиснат за 1 секунда бутона за увеличаване или намаляване на продължителността на таймера, за да отмените настройката на таймера.



7. Пауза

1. Когато зоните за готвене работят, докоснете бутона „II“. Всички цифрови екрани ще покажат „Ⓜ“, а нагряването ще бъде на степен 2. В този момент могат да се задействат само бутоните „Заклучване“, „II“ и „Ⓜ“.

2. Докоснете отново бутона „II“. Цифровите екрани ще покажат първоначалната настройка и зоните за готвене ще продължават да се нагряват.

- Можете да прекъснете нагряването, вместо да изключите плота.
- Когато активирате режима „Pause“ (Пауза), всички бутони, с изключение на бутона за включване/изключване, са деактивирани.



8. Прехвърляне на настройките в зависимост от позицията на готварския съд

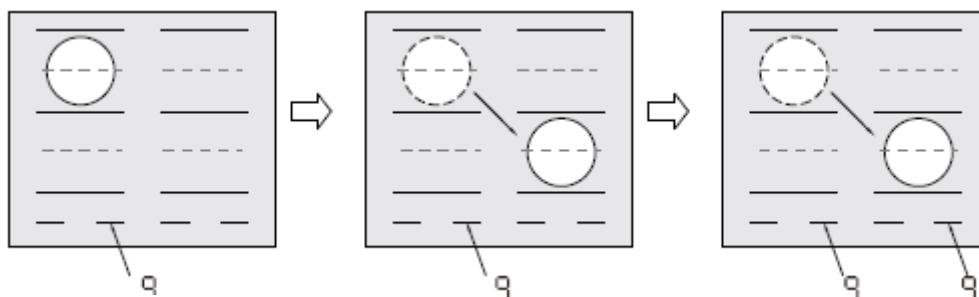
Функцията за прехвърляне на настройките е деактивирана по подразбиране и може да бъде активирана или деактивирана чрез следните операции:

Когато уредът е изключен, натиснете продължително бутона за захранване, за да включите плота. След 10 секунди натиснете и задръжте натиснат за 2 секунди бутона за намаляване на продължителността за лявата предна зона.

Ако индикаторът на лявата предна зона показва „On“, функцията за прехвърляне на настройките е активна.

Ако индикаторът на лявата предна зона показва „Of“, функцията за прехвърляне на настройките е неактивна.

1. Функцията за прехвърляне на настройките е неактивна по подразбиране, когато функцията „Boost“ е активна.
2. След потвърждаване на прехвърлянето настройките за продължителност на таймера и тези за степента на нагряване ще бъдат прехвърлени.

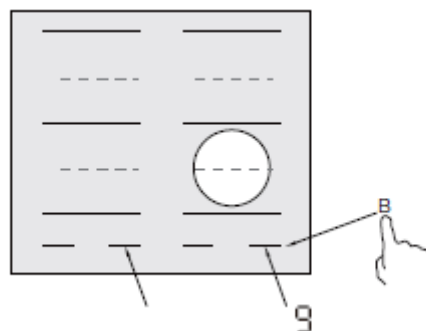
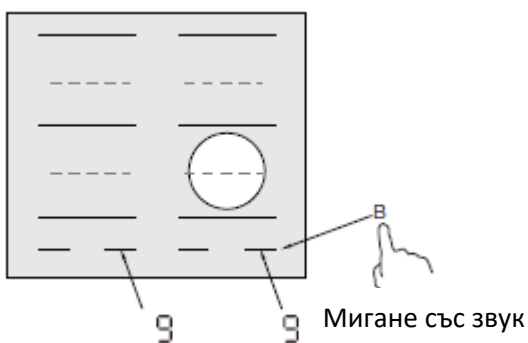


Включете левия заден плот.
Левият заден котлон работи на степен 9.

Когато мощността е стабилна, преместете съда от левия заден котлон на десния преден котлон.

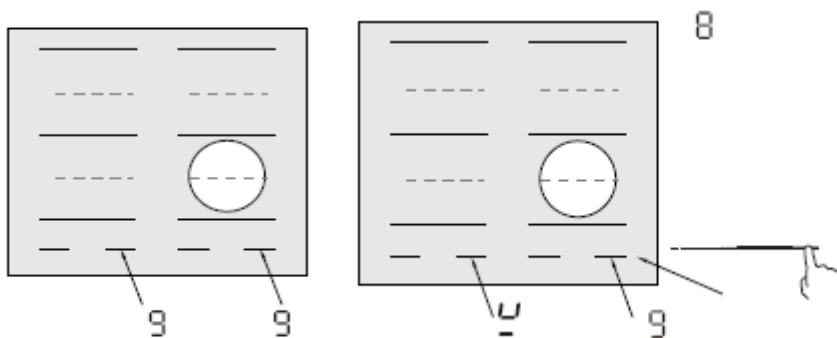
Индикаторът на десния преден котлон

Мигане със звук



За да потвърдите прехвърлянето, натиснете бутона „Boost“ на котлона, чийто светлинен

Предният десен котлон се нагрява до същата степен като левия заден котлон.

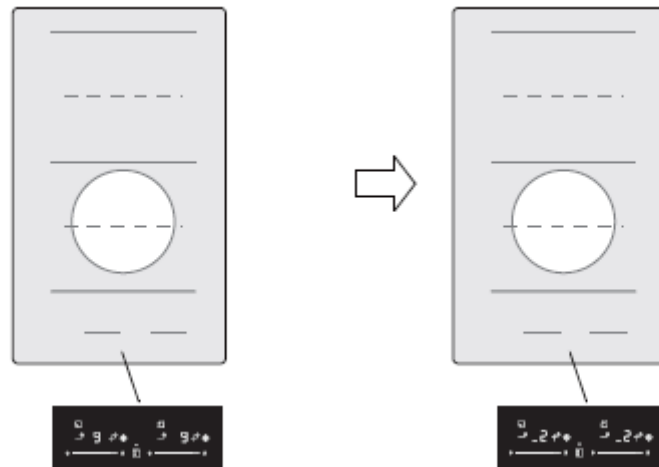


1. Индикаторът за липса на готварски съд се показва след 6 секунди.
2. След 10 секунди индикаторът спира да мига и предупредителният звук спира.

Задействайте сензорния курсор за предния десен котлон.
Прехвърлянето се отменя и котлонът се загрева до зададената степен.

9. Управление на степента на нагряване в зависимост от позицията на готварския съд

В зависимост от различните позиции на съда, текущата степен на нагряване се променя автоматично. Налични са три нива, съответно 2-5-9, а позициите на съда са предна, средна и задна.

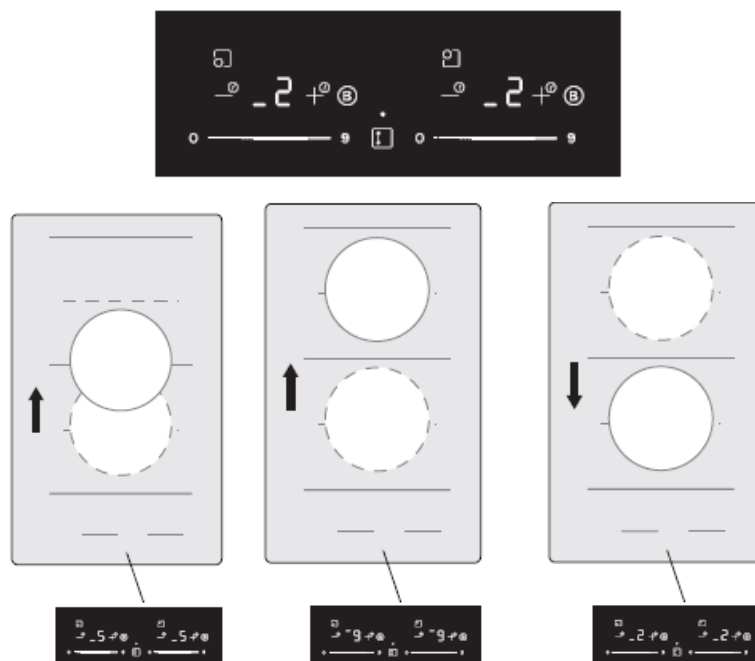


След включване натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди бутона за функцията „Flex“, за да получите достъп до функцията.

След получаване на достъп до функцията за управление на степента на нагряване

1. Съдът се намира в предната част. След проверка на съда, уредът превключва на степен 2 на нагряване.
2. Съдът се намира в средната част. След проверка на съда, уредът превключва на степен 5 на нагряване.
3. Съдът се намира в задната част. След проверка на съда, уредът превключва на степен 9 на нагряване.

Натиснете върху бутона за функцията „Flex“, за да деактивирате функцията.



10. Работно време по подразбиране

Автоматичното изключване е функция за предпазване на индукционния ви плот. Тя се изключва автоматично, ако някога забравите да изключите готвенето. Работното време по подразбиране за различните нива на мощност е показано в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	Пауза	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Времена за функциониране по подразбиране (часове)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Съвети за приготвяне на храни

Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате Power Boost. При изключително високи температури маслото и мазнината се възпламеняват спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

- Когато храната достигне точка на кипене, намалете зададената стойност на температурата.
- Използването на капак намалява времето за готвене и спестява енергия чрез задържане на топлината.
- Намалете до минимум количеството течност или мазнина, за да намалите времената за готвене.
- Започнете да готвите при висока температура и намалете я, когато храната е достатъчно нагрята.

Варене при задушаване на парата (къкрене), готвене на ориз

• Къкренето се извършва под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време на повърхността на готвената течна храна. Това е тайната за приготвяне на вкусни супи и яхнии, тъй като вкусовете се усилват, без да се приготвя твърде много храната. Също така сосовете на яйчна основа и сгъстените сосове с брашно трябва да се готвят под точката на кипене.

• Някои операции за приготвяне, включително приготвянето на ориз по метода на усвояването, могат да изискват настройка на по-високо ниво от настройката на минималното ниво, за да се гарантира, че храните се приготвят правилно в препоръчаните интервали.

Готвене на пържоли

За приготвяне на сочни и вкусни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди да го сготвите.
2. Загрейте тиган с тежка основа.
3. Поставете олио от двете страни на пържолата. Поставете малко количество олио в горещия тиган, след това поставете месото в тигана.
4. Обърнете пържолата веднъж по време на готвене. Точното време за приготвяне зависи от дебелината на пържолата и от това колко изпечена искате да бъде. Продължителността може да варира от 2 до 8 минути от всяка страна. Натискайте върху пържолата, за да видите колко добре е приготвена.
5. Оставете пържолата върху плоска чиния за няколко минути, за да стане по-крежка преди консумация.

Бързо пържене

1. Вземете уок с плоска основа, подходящ за индукционен плот, или един голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и прибори. Приготвянето трябва да е бързо. Ако пригответе големи количества, пригответе храна на малки порции.
3. Предварително загрейте малко тигана и добавете две супени лъжици олио.
4. Пригответе първо месото, оставете го настрана и запазете го на топло.
5. Запържете зеленчуците. След това, когато са горещи, но все още твърди, задайте по-ниска температура за зоната за готвене, поставете месото в тигана и добавете соса.
6. Смесете съставките леко, за да се уверите, че се нагряват равномерно.
7. Консумирайте веднага приготвената храна.

Откриване на малки изделия

Когато върху плота е оставен тиган с неподходящ размер, немагнитен тиган (напр. алуминиев) или друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ), плотът автоматично преминава в режим на готовност за 1 минута. Вентилаторът ще продължи да готви надолу по индукционния плот за още 1 минута.

Регулиране на температурата

Настройките по-долу служат само за ориентир. Точните настройки зависят от няколко фактора, включително от типа на съда за готвене и от количеството храна. Експериментирайте с индукционния плот, за да намерите правилната настройка за Вас.

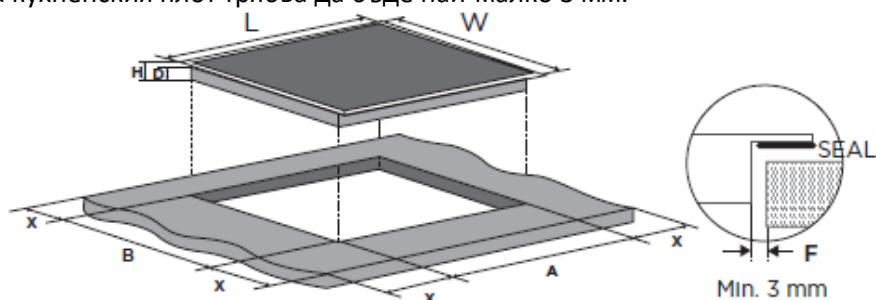
Настройка на температура	Подходяща за
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • леко затопляне за малки количества храна • топене на шоколад, краве масло и приготвяне на храни, които могат да изгорят бързо • бавно варене при задушаване на парата • бавно затопляне
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • претопляне • бързо варене при задушаване на парата • приготвяне на ориз
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • палачинки
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • сотиране • приготвяне на тестени изделия
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • бързо пържене • запържване • довеждане на супа до кипене • сваряване на вода

6. ИНСТАЛИРАНЕ

Избор на монтажното оборудване

Изрежете работната повърхност в съответствие с показаните в изображението размери. С оглед инсталиране и използване трябва да се остави пространство най-малко 5 см около изреза. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е най-малко 30 мм. Моля, изберете за работна повърхност топлоустойчив и изолиран материал (не използвайте дърво или подобен влакнест или хигроскопичен материал, освен ако е импрегниран), за да избегнете деформации, причинени от топлината, произхождаща от индукционния плот. Вижте изображението по-долу:

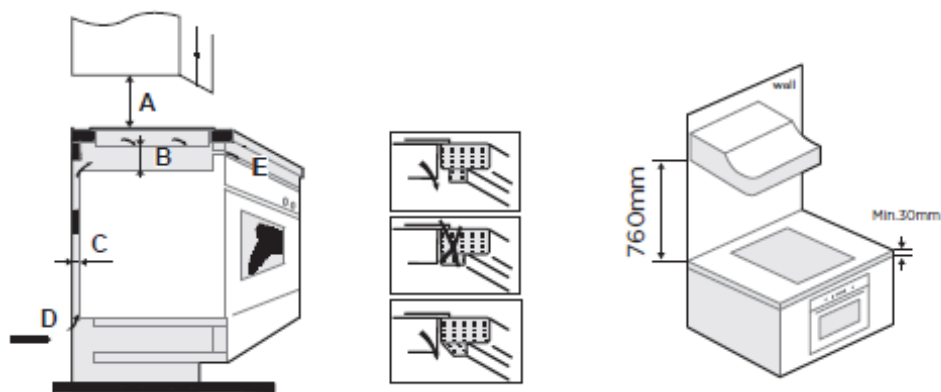
Забележка: Безопасното разстояние между страничните части на индукционния плот и вътрешните повърхности на кухненския плот трябва да бъде най-малко 3 мм.



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

Уверете се, че индукционният плот е добре вентилиран и че процепите за влизане и извеждане на въздух не са запушени. Уверете се, че индукционният плот е в изправно състояние. Вижте изображението по-долу:

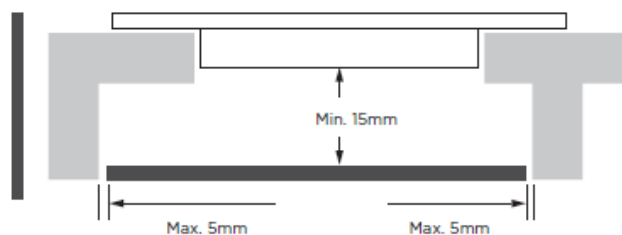
Забележка: Безопасното разстояние между повърхността на индукционния плот и мебелния корпус над него трябва да бъде най-малко 760 мм.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15	20	Пространство за приток на въздух	Пространство за извеждане на въздуха 2 mm

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на съответстваща вентилация

Уверете се, че индукционният плот е добре вентилиран и че процепите за влизане и извеждане на въздух не са запушени. За да се избегне случаен контакт с горещата долна страна на плота и токов удар по време на употреба, е необходимо да се монтира дървен предпазител, фиксиран с винтове, на минимално разстояние 50 мм от долната страна на плота. Следвайте изискванията по-долу.



От външната страна на плота са предвидени вентилационни отвори. ТРЯБВА да се уверите, че тези отвори не са запушени от кухненския плот, когато фиксирате индукционния плот на място.

Имайте предвид, че лепилото, с което пластмасовият материал или дървото са залепени за мебелировката, трябва да издържа на температури над 150°C, за да се избегне отлепването на материалите.

Задната стена и повърхностите до и около индукционния плот трябва да издържат на температури от 90°C.

Преди да инсталирате плота, уверете се, че:

- Работната повърхност е права и хоризонтална, без структурни елементи, които да възпрепятстват инсталирането.
- Работната повърхност е направена от топлоустойчив и изолиран материал.
- Ако индукционният плот се инсталира над фурна, фурната е оборудвана с вграден охлаждащ вентилатор.

- Инсталацията се извършва в съответствие с всички изисквания за пространство и действащите стандарти и разпоредби.
- Подходящ изолиращ комутатор, който позволява пълно изключване от източника на захранване, е интегриран в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият комутатор трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява пролука 3 мм между полюсите (или между всички активни фази/проводници, ако е разрешено от местните разпоредби).
- Изолиращият комутатор трябва да бъде лесно достъпен за потребителя след инсталиране на индукционния плот.
- Свържете се с местните власти в областта и вижте приложимите разпоредби, ако имате неясноти по отношение на инсталацията.
- Стените и повърхностите в близост до индукционния плот са покрити с топлоустойчиви и лесни за почистване материали (като например керамични плочи).

След инсталиране на индукционния плот, уверете се, че:

Преди монтажа върху кухненския плот е необходимо да залепите уплътнителната лента върху задната страна на стъклената плоча:

- Обърнете целия уред, за да имате достъп до задната страна на стъклената плоча.
- Извадете гъбестата лента от торбичката и разкрийте залепващата страна на гърба на гъбестата лента.
- Залепете гъбестата лента върху задната страна на стъклената плоча.
- Гъбестата лента не трябва да надхвърля ръба на стъклената плоча.



Предупреждения

1. Индукционният плот трябва да бъде инсталиран от квалифициран персонал. Може да се обадите на персонала в оторизираните сервизни центрове. Моля, не извършвайте сами тази операция.
2. Индукционният плот не трябва да се инсталира директно върху съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня, тъй като влагата може да повреди електронните компоненти на индукционния плот.
3. Индукционният плот трябва да бъде инсталиран така, че топлината да се излъчва по съответстващ начин с цел подобряване на надеждността.
4. Стената в близост до плота и повърхностите до нея трябва да са устойчиви на високи температури.
5. За да се предотвратят повреди, кухненският плот и лепилото трябва да са топлоустойчиви.
6. Не използвайте уреди за почистване с пара.

След инсталиране на индукционния плот, уверете се, че:

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите или чекмеджетата на шкаф.
- Съществува достатъчен поток свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на индукционния плот.
- Е монтирана бариера за термозащита под основата на индукционния плот, ако индукционният плот е инсталиран над чекмедже или мебелен корпус.
- Изолиращият комутатор е лесно достъпен за потребителя.

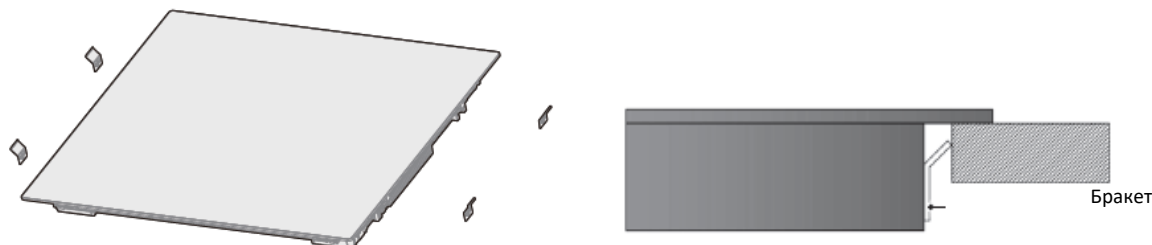
Преди да поставите устройствата за захващане

Уредът трябва да се постави върху стабилна и гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на индукционния плот.

Регулиране на устройствата за захващане

След инсталиране фиксирайте индукционния плот към работната повърхност с помощта на 2-те устройства за захващане, в основата на индукционния плот (вижте изображението).

Регулирайте положението на устройствата за захващане в зависимост от различните дебелини на кухненските плотове.



При никакви обстоятелства скобите не могат да се допират до вътрешните повърхности на работния плот след монтажа.

Свързване индукционния плот към източника на захранване

Свързването на плота към източника на захранване с електроенергия трябва да се извърши само от квалифициран персонал.

Преди да свържете плота към източника на захранване с електроенергия, уверете се, че:

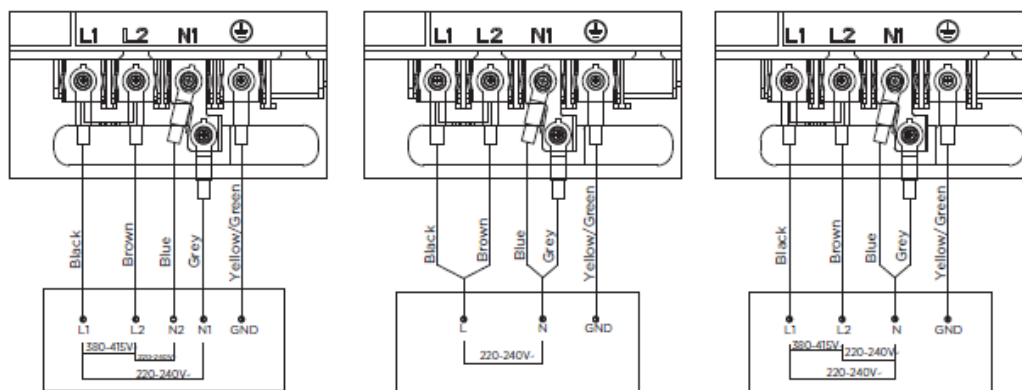
1. Електрическата инсталация във Вашето жилище е подходяща за консумираната мощност от плота.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с технически данни.
3. Захранващият кабел може да издържа натоварването, посочено на табелката с технически данни.

Не използвайте адаптери, разклонители или удължителни кабели за свързване на плота към източника на захранване с електроенергия, тъй като могат да генерират опасност от прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да се допира до горещи повърхности и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C в нито една точка.

Свържете се с квалифициран електротехник за информация относно характеристиките на електрическата инсталация.

Измененията на електрическата инсталация трябва да се извършват само от квалифициран техник.



• Ако захранващият кабел е повреден или трябва да се подмени, тази операция трябва да се извършва само от квалифициран техник, със специално предвидени инструменти за тази цел, за да се предотвратят всякакви злополуки.

• Ако уредът е свързан директно към източника на захранване, е необходимо инсталирането на омниполярен прекъсвач с отвор най-малко 3 мм между контактите.

- Лицето, което извършва инсталирането, трябва да провери дали е извършено правилно електрическото свързване и да се увери, че отговаря на нормите за безопасност.
- Кабелът не трябва да бъде огънат или смачкан.
- Кабелът трябва да се проверява периодично и може да се подменя само от квалифициран техник.

Вътрешната повърхност на плота и захранващият кабел не са достъпни след инсталиране.

7. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Какво?	Как?	Важно!
Обикновено замърсяване върху стъклото (пръстови отпечатащи, следи, оставени петна от храна или чрез разливане на течности, които не съдържат захар)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете плота. 2. Нанесете почистващ препарат върху топлия (но не горещ!) плот. 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново плота. 	<ul style="list-style-type: none"> • След изключване на плота, предупреждението за гореща повърхност няма да бъде активно, но зоната за готвене може все още да е гореща! Действайте особено предпазливо! • Промислени почистващи препарати, определени домакински телчета от найлон и груби/абразивни препарати за почистване могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета на препаратите за почистване или на домакинските телчета, за да се уверите, че са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци върху плота: може да останат петна върху стъклото.
Разливане на течности от съдовете за готвене, разтопени храни, разливане на горещи течности, които съдържат захар	<p>Отстранявайте ги веднага със стъргало или с друг подходящ прибор за почистване на индукционни плотове, но обръщайте внимание на горещите зони и повърхности за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключвайте плота от захранващата мрежа. 2. Дръжте стъргалото или прибора при ъгъл от 30° и изстържете петното или хранителните остатъци към студена зона на плота. 3. Отстранете петната или мръсотията с кърпа за съдове или с кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Обикновено замърсяване върху стъклото” по-горе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отстранете възможно най-скоро разтопените храни и петната от течности, които съдържат захар. Ако се оставят да се охладят, може да са трудни за отстраняване или дори могат да повредят непоправимо повърхността на стъклото. • Опасност от срязване: когато защитното капаче на стъргалото е извадено, неговото острие е на открито. Действайте изключително внимателно и съхранявайте стъргалото на сигурно място, недостъпно за деца.
Разливане на храна върху бутоните за управление	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете плота. 2. Отстранете мръсотията. 3. Избърсвайте сензорния контролен панел с гъба или с чиста и влажна кърпа. 4. Избършете зоната с кухненска хартия. 5. Включете отново плота. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плотът може да издава кратък звуков сигнал и може да се изключи, като е възможно бутоните за управление да не работят, ако има течности по тях. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорния контролен панел преди да включите отново плота.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблеми	Възможни причини	Решения
Индукционният плот не може да се включва.	Уредът не се захранва.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към източника на захранване и че е включен. Уверете се, че няма прекъсване на електрозахранването във Вашето жилище или във Вашата зона. Ако сте извършили всички проверки и проблемът продължава, свържете се с квалифициран техник.
Сензорните бутони не отговарят на управлението.	Бутоните за управление са заключени.	Отключете бутоните за управление. Вижте раздела за използване на индукционния плот за инструкции.
Сензорните бутони за управление трудно се управляват.	Възможно е да има тънък слой вода върху сензорните бутони или използвайте върха на пръста си за да докосвате бутоните.	Уверете се, че зоната на сензорния контролен панел е суха и използвайте върха на пръста си, за да докосвате бутоните за управление.
Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с назъбени ръбове. Използват се несъответстващи или абразивни почистващи продукти или препарати.	Използвайте съдове за готвене с плоски и гладки основи. Вижте раздел „Избиране на подходящи съдове”. Вижте раздела за опазване и почистване.
Някои съдове за готвене издават звуци.	Това може да бъде причинено от структурата на използвания съд за готвене (различните метални слоеве вибрират различно).	Това е нормално и не показва несъответстващо функциониране.
Индукционният плот образува леко бръмчене, когато се използва при високи температури.	Това се дължи на технологията за приготвяне на храни чрез индукция.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, докато понижавате температурата на готвене.
Шум, произведен от вентилатора на индукционния плот.	Вентилаторът за охлаждане, вграден във Вашия индукционен плот, се е включил, за да предотврати прегряване на електронните компоненти. Може да продължава да функционира дори и след изключване на индукционния плот.	Това е нормално и не се изисква никаква намеса от Ваша страна. Не изключвайте захранването на индукционния плот, докато вентилаторът работи.
Съдовете за готвене не затоплят храната.	Индукционният плот не може да открие съда, тъй като не е подходящ за използване с индукционен плот. Индукционният плот не може да открие съда, тъй като е твърде малък за зоната за готвене или не е центриран правилно.	Използвайте съдове, които са подходящи за употреба с индукционен плот. Вижте раздел „Избиране на подходящи съдове”. Центрирайте съда за готвене и уверете се, че основата му е подходяща за размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или една зона за готвене са се изключили неочаквано, чува се звуков сигнал и се изписва код за грешка (редувайки се с една или две цифри на дисплея на таймера).	Техническа неизправност.	Моля, обърнете внимание на буквите и цифрите на кода за грешка, изключете индукционния плот от източника на захранване и свържете се с квалифициран техник.

Кодове за грешка

Индукционният плот е оборудван с автоматична диагностична функция. С помощта на тази функция техникът може да проверява състоянието и работата на всеки компонент, без да се налага да разглобява целия плот.

Проблем	Възможни причини	Решения
E1, E2, E7	Повреда на сензора за температура	Моля, свържете се с доставчика.
E3, E4	Неизправност на температурния сензор на IGBT транзистора (биполярен транзистор с изолиран порт)	Моля, свържете се с доставчика.
EU	Нарушена е връзката между платката на цифровия екран и основната платка или грешка в комуникацията с интегралната схема на сензора за докосване.	Моля, свържете се с доставчика.
EL/EN	Необичайно захранващо напрежение	Моля, проверете дали източникът на захранване функционира нормално. Включете уреда след като източникът на захранване започне да функционира нормално.
C1	Температурният сензор на стъклокерамичния плот отчита висока температура.	Моля, възобновете употребата, след като индукционният плот се охлади.
C2	Температурният сензор на IGBT транзистора (биполярен транзистор с изолиран порт) отчита висока температура.	Моля, възобновете употребата, след като индукционният плот се охлади.
F5, F6	Необичайна работа на вентилатора.	Моля, свържете се с доставчика.
EF	Два или повече бутона са натиснати за по-дълго време.	Почистете зоната на контролния панел.

Специфични грешки и решения

Неизправност	Проблем	Решение А	Решение В
Светодиодът не светва, когато устройството е свързано към източника на захранване.	Липса на захранване с електроенергия.	Уверете се, че щепселът е добре фиксиран в контакта и че контактът функционира.	
	Проблем със свързването на допълнителната захранваща платка и на платката на дисплея.	Проверете свързването.	
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Сменете допълнителната захранваща платка.	
	Платката на дисплея има повреди.	Сменете платката на дисплея.	
Някои бутони не функционират или светодиодният екран не функционира нормално.	Платката на дисплея има повреди.	Сменете платката на дисплея.	
Индикаторът за режима на готвене свети, но нагряването не се включва.	Висока температура на нивото на индукционния плот.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Запушване на пространството за приток на въздух или на вентилационния процеп.	
	Има нещо нередно с вентилатора.	Уверете се, че вентилаторът функционира безпроблемно; в противен случай сменете вентилатора.	
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Нагряването се изключва внезапно по време на функциониране и върху екрана започва да премигва надпис „и“.	Типът на съда за готвене не е подходящ.	Използвайте подходящ съд за готвене (вижте наръчника с инструкции).	Веригата за откриване на съдове за готвене е повредена, сменете захранващата платка.
	Диаметърът на съда за готвене е твърде малък.		
	Плотът е прегрял.	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се нормализира. Докоснете бутона за включване/изключване, за включите отново уреда.	
Нагревателните зони от същата страна (като първата и втората зона) изписват надпис „и“.	Проблем със свързването на захранващата платка и на платката на дисплея.	Проверете свързването.	
	Платката на дисплея е повредена.	Сменете платката на дисплея.	
	Основната платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Моторът на вентилатора издава необичайни шумове.	Моторът на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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

**HEINNER е регистрирана марка на компанията Network One Distribution SRL.**

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



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

**Вносител: Network One Distribution**

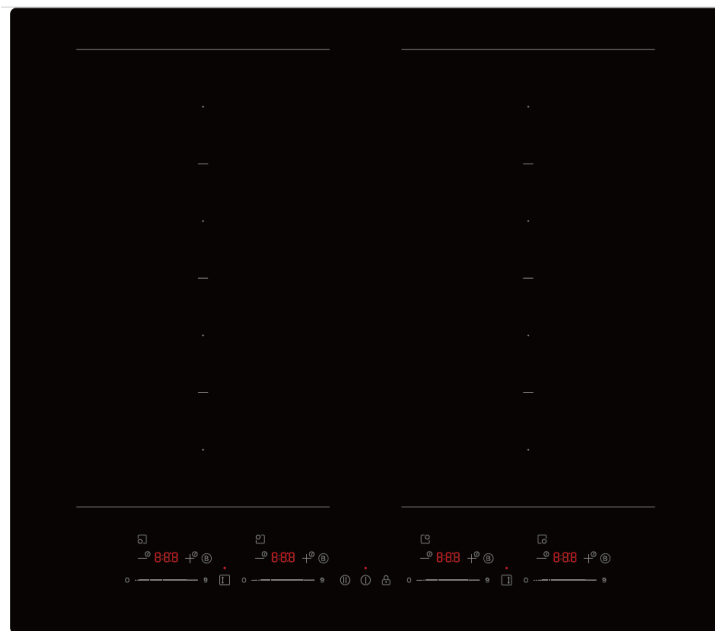
ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

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

BEÉPÍTETT HOB

Modell:

HBHI-M4ZB2FXSMTC



- Beépített Hob
- Indukciós, 4 felület

HEINNER

1. BEVEZETŐ

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából.

A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Indukciós főzőlap**
- ➔ **Használati kézikönyv**
- ➔ **Jótállási bizonylat**

3. ÓVINTÉZKEDÉSEK

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az összes használati utasítást, és szükség esetén tárolja azokat egy megfelelő helyen, hogy szükség esetén hivatkozhatson rájuk.
- Ez a kézikönyv több modellhez készült, ezért előfordulhat, hogy az Ön készüléke nem rendelkezik a benne leírt funkciók egy részével. Ezért fontos, hogy a kezelési útmutató olvasása közben különös figyelmet fordítson az ábrákra.

Telepítés

Áramütésveszély

- Valamely karbantartási munkálat elvégzése előtt csatlakoztassa le a készüléket az elektromos áramforrásról.
- Egy földeléssel ellátott elektromos hálózathoz való csatlakoztatás lényeges és kötelező.
- Az elektromos hálózat módosítását kizárólag villanszerelő szakember végezheti.
- A jelen utasítás figyelmen kívül hagyása áramütéshez vagy elhalálózashoz vezethet.

Megvágás veszély

- Nagyon óvatosan járjon el! A főzőlap szélei élesek.
- Az óvintézkedések figyelmen kívül hagyása sérülésekhez vagy megvágásokhoz vezethet.

A biztonságra vonatkozó fontos útmutatások

- A jelen készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.
- Ne helyezzen a készülékre semmilyen gyúlékony anyagot vagy teméket.
- Kérjük, adja át ezeket az információkat a készülék beszereléséért felelős személynek a beszerelési költségek csökkentése érdekében.
- A veszélyek elkerülése érdekében a jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje fel a készüléket.
- Ezt a készüléket egy szakembernek kell megfelelően felszerelnie és földeléssel ellátnia.
- A jelen készüléket a tápforrás teljes lecsatlakoztatását lehetővé tevő szigetelő kapcsolót tartalmazó áramkörhöz kell csatlakoztatni.

- A készülék megfelelő beszerelési intézkedéseinek figyelmen kívül hagyása megszüntetheti a jótállást és a kártérítési igényléseket.
- Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek és szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha az értük felelős személy felügyeli őket, illetve előzetesen megértette velük a készülék biztonságos használatát.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást felügyelet alatt nem levő gyermekek nem végezhetik.
- A veszély elkerülése érdekében, a sérült tápvezetékét a gyártóval, ennek hivatalos márkaszervizével vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- Figyelmeztetés:** Megrepedt felület esetén az áramütés veszély elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket. Ez az óvintézkedés az üvegkerámia felületű vagy a villamos áram által átjárt elemeket védő hasonló anyagokból készült főzőlapok esetében alkalmazható.
- Az olyan fémtárgyakat, mint a kések, villák, kanalak és fedelek ne helyezze a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- Ne használjon gőztisztító készülékeket.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőztisztító készülékeket.
- A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
- FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzésre szánt felületeken.
- Ügyelje fel a főzési folyamatot. A rövid idejű főzési folyamatokat állandóan ügyelje fel.
- FIGYELMEZTETÉS:** A zsír vagy olaj főzés közbeni használata a főzőlapon veszélyes lehet és tüzet okozhat. A tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy tűzálló takaróval.

Használat és karbantartás

Áramütésveszély

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha eltörik vagy megreped a főzőlap felülete, az áramforrásból (a szigetelő kapcsolóból) való lecsatlakoztatással azonnal kapcsolja ki a készüléket, és lépjen kapcsolatba egy szakemberrel.
- A tisztítási és karbantartási munkálatok elvégzése előtt kapcsolja ki a főzőlapot a szigetelő kapcsolótól.
- A jelen utasítás figyelmen kívül hagyása áramütéshez vagy elhalálozáshoz vezethet.

Az egészségre vonatkozó kockázatok

- A jelen készülék az elektromágneses biztonsági szabványoknak megfelelően van gyártva.
- Mindezek ellenére, a szívritmus-szabályozó val vagy egyéb elektromos implantátummal (mint amilyen az inzulin pumpa) rendelkező személyeknek a készülék használata előtt tanácskozniuk kell az orvossal vagy az implantátum gyártójával az arról való meggyőződés érdekében, hogy az elektromágneses tér nem hat ki az implantátumra.
- Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása elhalálozáshoz vezethet.

Égésveszély

- Használat közben a készülék kitett felületei annyira felforrósodnak, hogy égési sérüléseket okoznak.
- A ruhájával, a testével vagy más tárgyakkal ne érjen a főzőlap forró felületéhez, csak a megfelelő konyhai eszközökkel.
- Ne engedje a gyermekeket a készülék közelébe!
- Az edények fogantyúi forrók lehetnek. Győződjön meg róla, hogy az edények fogantyúi nem érnek más bekapcsolt főzőfelületekhez. Ne engedje a gyermekeknek, hogy a fogantyúkhöz érjenek.
- Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása égésekhez és forrázásokhoz vezethet.

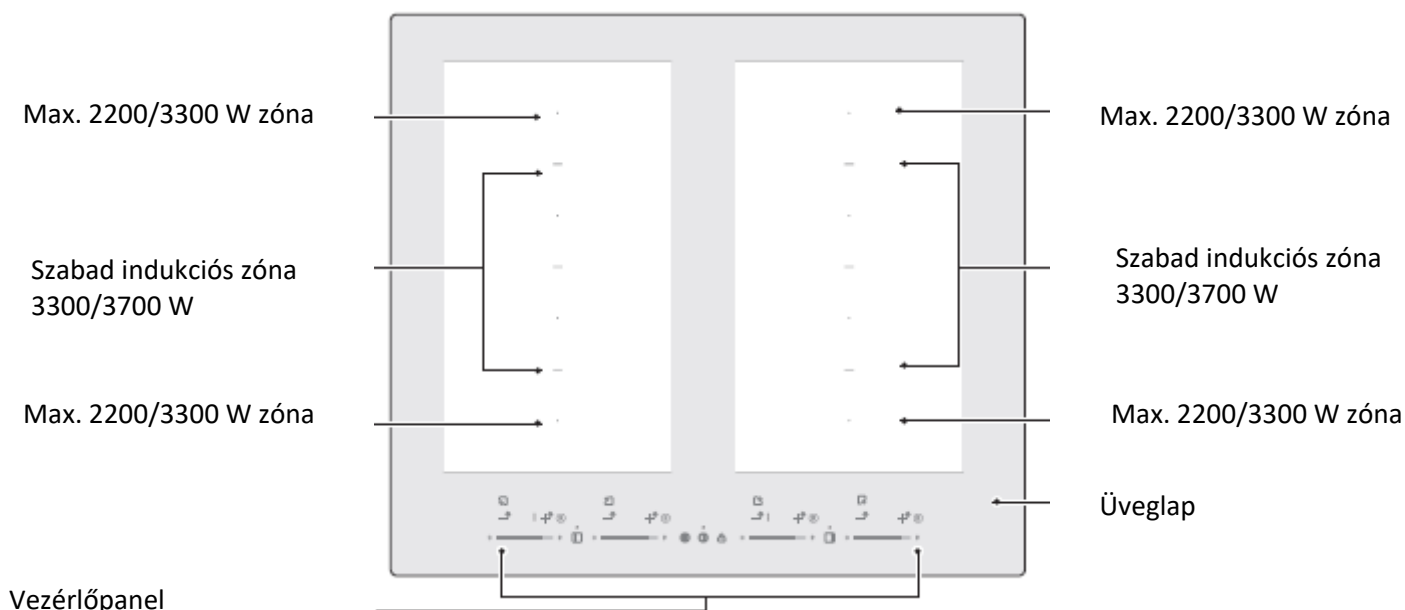
Vágásveszély

- A főzőlap kaparó éles pengéje akkor van kihelyezve, ha a védőfedél el van távolítva. A kaparókést fokozott óvatossággal kezelje és tárolja a gyermekek által nem hozzáférhető, biztonságos helyen.
 - Az óvintézkedések figyelmen kívül hagyása sérülésekhez vagy megvágásokhoz vezethet.
- A biztonságra vonatkozó fontos utasítások

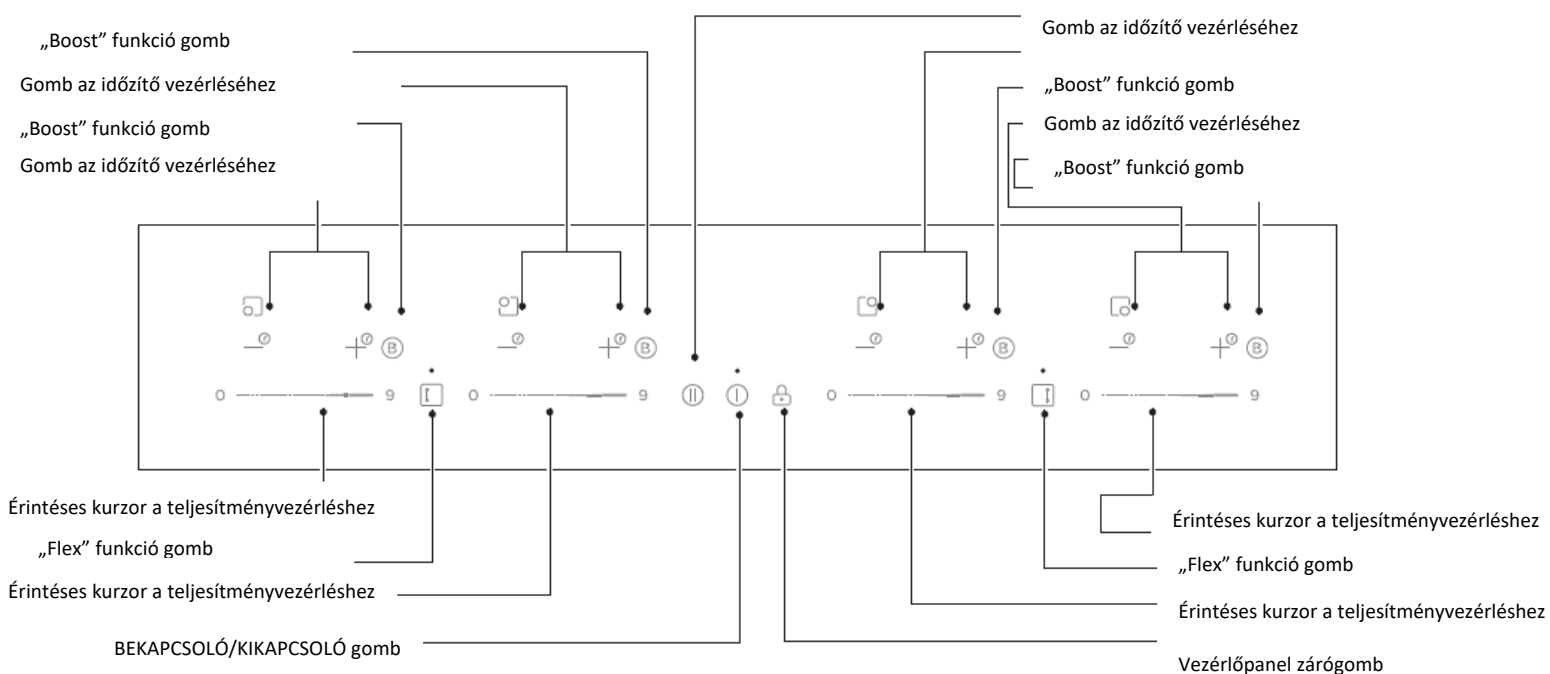
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzőedényekben lévő folyadékok kiöntése füstöt és kifolyásokat okozhat, melyek meggyúlhatnak.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tároló felületként.
- Ne hagyjon tárgyakat vagy szerszámokat a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy ne hagyjon a készülék mellett mágnesezhető tárgyakat (például: hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektromos berendezéseket (például: számítógépet, MP3 lejátszókat), mivel ezekre kihathat az elektromágneses mező.
- Ne használja a készüléket a helyiség fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőfelületeket és a főzőlapot, a jelen használati kézikönyvben leírt módon (és pedig a kezelógombokat használva). Az edények főzőlapról való levételekor ne alapozzon a főzőedények érzékelő funkciójára.
- Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játsszanak, ráüljenek vagy rámászzanak.
- Ne tároljon a készülék fölött lévő szekrényekbe a gyermekek érdeklődését felkeltő tárgyakat. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja egyedül vagy felügyelet nélkül a gyermekeket azon a területen, ahol a készülék működik.
- A gyermekek vagy a készülék használatára vonatkozó képességüket korlátozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelősséggel rendelkező és a készülék használatához értő személynek kell útbaigazítania. Ennek a személynek meg kell győződnie a készülék biztonságos használatáról.
- Ne javítsa és ne cserélje ki a készülék egyik alkatrészét se anélkül, hogy azt a kézikönyv kifejezetten ajánlaná. Minden egyéb karbantartási munkát szakembernek kell elvégeznie.
- Ne helyezzen és ne dobjon súlyos tárgyakat a főzőlapra.
- Ne üljön a főzőlapra.
- Ne használjon recézett szélő edényeket és ne húzza az edényeket a főzőlap üveglapján, mivel az megkarcolódhat.
- Ne használjon drótszivacsot vagy dörzshatású tisztítószeret a főzőlap üveg felületének a tisztításához, mivel az megkarcolódhat.
- Ezt a készüléket lakásokban és más hasonló egységekben való használatra gyártották:
 - üzletek, irodák és más munkahelyek személyzetének konyhája.
 - panziók.
 - a szállodák, motelek és más lakóház típusú közegek ügyfelei által.
 - reggelit is felszolgáló panzió típusú környezet.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető felületei ahasználat során felforrósodhatnak.
- Kerülje a felforrósodott felületek megérintését.
- Tartsa távol a készüléktől a 8 évnél kisebb gyermekeket, ha nincsenek állandó felügyelet alatt.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA

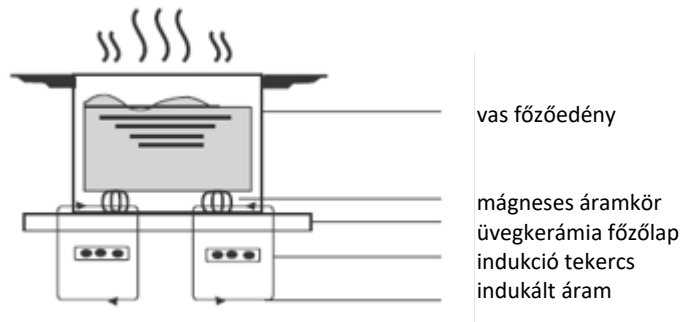
Felülről nézet



Vezérlőpanel



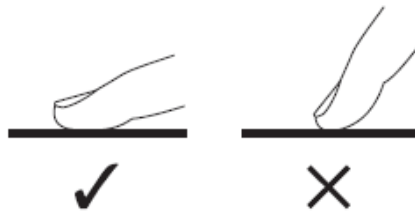
Az indukciós főzőlappal való főzés biztonságos, modern, hatékony és gazdaságos módszer. Elektromágneses vibrációkkal működik, közvetlen a főzőedényre generál hőt és nem közvetlenül az üvegfelület melegítése révén. Az üveg csak azért melegedik fel, mert a főzőedény felmelegedik




5. A TERMÉK HASZNÁLATA

A vezérlőgombok használata

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, nem szükséges a megnyomásuk.
- A vezérlőgombok megnyomásához az ujjbegyét használja, ne az ujjhegyét.
- A készülék egy hangjelzést bocsát ki a kapcsoló gombok minden egyes megérintésénél.
- Győződjön meg róla, hogy tiszták és szárazak a kapcsoló gombok, illetve nincsenek eltakarva tárgyak (eszközök, rongyok, stb.) által eltakarva. Akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kapcsoló gombok használatát.



A megfelelő edények kiválasztása

- Csak olyan edényeket használjon, melyek alja megfelel az indukciós főzőlapon való használathoz. Keresse az indukciós jelzést a csomagoláson vagy az edény alján.
- Egy mágnes segítségével ellenőrizheti, hogy megfelelő-e az edény. Közelítsen egy mágnes az edény aljához. Ha odavonzza a mágnes, az edény megfelel az indukciós főzőlaphoz való használatra.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Töltsön egy kevés vizet az ellenőrizendő edénybe.
 2. Ha a szimbólum  nem villog a kijelzőn és a víz felmelegedik, az edény megfelelő.
- Az alábbi anyagokból gyártott edények nem megfelelőek: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy ferromágneses alapanyag nélküli réz, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.



- Alumíniumtartalmú alappal rendelkező főzőedények.
- Ezek csökkentik a ferromágneses felületet, ami azt jelenti, hogy kevesebb energia jut a főzőedénybe.

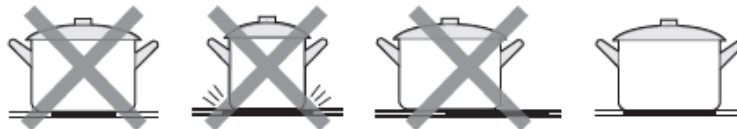
Előfordulhat, hogy ez a főzőedény nem érzékeli eléggé vagy egyáltalán nem érzékeli, és ezért nem melegszik fel eléggé.



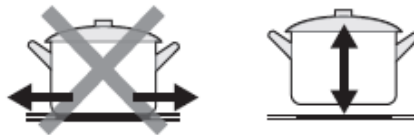
- Ne használjon recézett szélű vagy ívelt aljú edényeket.



• Bizonyosodjon meg róla, hogy az edény alja sima, hogy a teljes felületén érintkezik a főzőlappal és a mérete a főző felülettel azonos. Használjon olyan edényeket, melyek aljának az átmérője a kiválasztott főző felületre nyomtatott mérettel azonos. Kissé nagyobb átmérőjű edény használata esetén, az energia a maximális határfokon lesz kihasználva. Kisebb átmérőjű edények használata esetén, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. Megtörténhet, hogy a 140 mm-nél kisebb átmérőjű edényeket nem érzékeli a főzőlap. Állítsa mindig a főzőfelület közepére az edényeket.



- Mindig emelje fel az edényeket a főzőlapról, ne húzza az üveg felületen, mivel ez a felület megkarcolását okozhatja.



Főzőedény mérete

A főzőzónák egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény átmérőjéhez. A főzőedény aljának azonban a megfelelő főzőzónának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie. Ahhoz, hogy a lehető legjobban kihasználhassa főzőlapját, kérjük, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

Főzőzóna	Indukciós főzőlap átmérője	
	Minimális	Maximális
1,2,3,4	100	220
„Flex” típusú indukció	210	220x380

A főzőlap használata

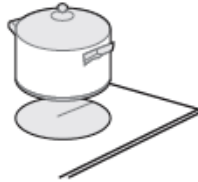
1. A készítés elkezdéséhez

1. Nyomja meg a bekapcsolás/kikapcsolás gombot 3 másodpercig. Bekapcsolás után a készülék egy rövid hangjelzést bocsát ki, majd a „-” jelzés jelenik meg, azt jelezve, hogy az indukciós főzőlap standby üzemmódra váltott.



2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főző területre.

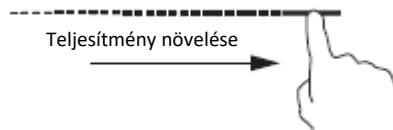
- Bizonyosodjon meg róla, hogy az edény alja és a főző terület tiszta és száraz.



3. Mindegyik főzőlapon van egy érintésérzékeny szabályozó, egy „boost” gomb és egy időzítő vezérlő gomb, amelyekkel a teljesítményszintet/időzítő funkciót egymástól függetlenül lehet beállítani.

4. Állítsa be a hőmérsékletet az érintésérzékeny szabályozó segítségével.

- Ha 20 másodpercen belül nem választ hőmérsékletet, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra be kell kapcsolnia az 1. lépésben leírtak szerint.
- A főzés ideje alatt bármikor módosíthatja a hőmérséklet beállítását.



Ha a \cong gomb villogva kigyúl a hőmérséklet beállító zónával váltakozva Ez azt jelenti, hogy:

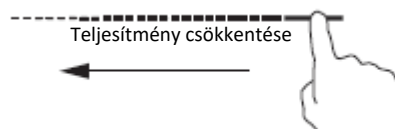
- nem helyezte az edényt megfelelően a főzőfelületre
- az edény nem megfelelő az indukciós főzőlaphoz való használatra
- az edény túl kicsi vagy nincs a főző terület közepére helyezve

A készülék nem kezdi el a melegítést, ha a főző területen nem megfelelő edény van.

Ha a főzőfelületre nincs megfelelő edény helyezve, a kijelző 1 perc után automatikusan kikapcsol.

2. A főzés befejezése

1. Érintse meg az égő érintésérzékeny szabályozót balra, és győződjön meg róla, hogy a kijelzőn „0” jelenik meg. A főzőzóna 3 másodperc múlva leáll, és a kijelzőn „-” jelenik meg.

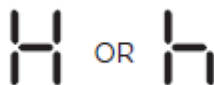


2. Kapcsolja ki teljesen a főzőlapot a bekapcsolás/kikapcsolás gomb megnyomásával.



3. Ne érintse meg a forró felületeket.

A H szimbólum azt a főzőfelületet jelöli, mely túl forró ahhoz, hogy megérintse. A szimbólum akkor tűnik el, ha a felület annyira lehűl, hogy megérintheti. Ez a tulajdonság energia megtakarítási funkcióként is használható. Amennyiben más edényeket szeretne felmelegíteni, használja a lapot, amíg még forró.



3. „Boost” funkció használata

„Boost” funkció aktiválása

1. Érintse meg a BEKAPCSOLÁS/KIKAPCSOLÁS gombot. Bekapcsolás után a készülék rövid hangjelzést ad, és a fűtési zóna kiválasztó gombok kijelzőjén „-” jelenik meg, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba került.
2. Érintse meg a „B” gombot. A zónakijelzőn megjelenik a „Marquee” felirat, és a teljesítmény eléri a maximális szintet.



„Boost” funkció deaktiválása

1. „Boost” üzemmódban a kurzor megérintésével a „Boost” üzemmód kikapcsolható, és a kijelzőn megjelenik a teljesítményszint.
2. A „Boost” üzemmódban a maximális működési idő elérése után a „Boost” üzemmód automatikusan kikapcsol, és a készülék visszatér az aktiválás előtti teljesítményszintre. Ha a „Boost” este 0, előtti szint 0, akkor a működéshez ez a 9. szint lesz.



Megjegyzés:

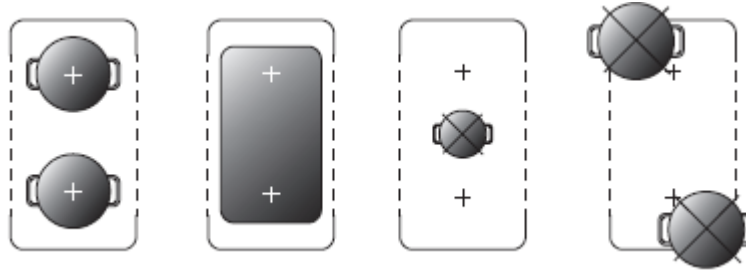
- Ez a funkció bármelyik főzőfelületen használható.
- A főzőfelület 10 perc múlva visszatér az alapértelmezett beállításra.
- Az alkalmazkodóképes főzőzóna 5 perc elteltével visszatér az eredeti beállításra.
- Ha az első főzőzóna „Boost” funkciója aktiválva van, kapcsolja be a második főzőzónát, és az első főzőzóna automatikusan a 9. szintre vált (és fordítva).

Ha az alapbeállítás a 0. szint, a „Boost” funkció kikapcsolásakor a beállítás visszaáll a 9. szintre.

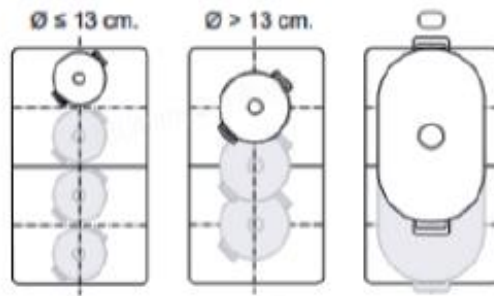
4. Átalakítható felület

- Ez a felület a főzési szükséglet függvényében egységes vagy két különböző felületként is használható.
- Az alkalmazkodó zóna két független induktorból áll, amelyek külön-külön szabályozhatók. Egyetlen zónaként való működés esetén a főzőedénnyel nem fedett rész 8 másodperc után automatikusan kikapcsol. Ne használjon nem megfelelő főzőedényeket az alkalmazkodó zónán.
- A főzőedények helyes felismerése és az egyenletes hőelosztás érdekében az edényeket az alábbiak szerint kell helyesen elhelyezni:
- Az alkalmazkodó zóna elején vagy hátulján, ha a főzőedény átmérője 21 cm-nél kisebb.
- Bárhol, nagyobb méretű főzőedények esetén.

Példák a főzőedények helyes és helytelen elhelyezésére.



A főzőedények elhelyezése méret szerint:



5. A kezelőgombok zárolása

- A nem szándékos használat érdekében a kezelőgombok zárolhatók (például a főzőfelületek gyermekek általi véletlen bekapcsolása).
- Amikor ez a funkció aktív, a bekapcsoló/kikapcsoló gomb kivételével minden gomb inaktív.

A kezelőgombok zárolásához	
Érintse meg a zároló gombot.	Az időzítő kijelző „Lo”-t jelöl ki.
A kezelőgombok feloldásához	
Érintse meg néhány másodpercre a zároló gombot.	

6. Időzítő vezérlő gomb

- Minden fűtési zóna független időtartam növelő és csökkentő gombokkal van ellátva.
- A gomb rövid megnyomásával az időtartam 1 perccel növelhető vagy csökkenthető, a hosszú megnyomásával pedig az időtartam 10 perccel növelhető vagy csökkenthető.
- A „Flex” funkció esetén az alkalmazkodó főzőlapok időtartam-beállító gombjai állítják be az időtartamot a „Flex” zónán.
- A „Flex” zóna esetében, ha az időzítő be van állítva, kapcsolja ki a funkciót a „Flex” zónát illetően, és az időtartam érvényben marad.
- Aktiválja a „Flex” funkciót, és az időzítő beállítása alapértelmezés szerint deaktiválódik.
- A maximális időszabályozási idő 8:00.
- Az aktuális teljesítményszinthez tartozó maximális beállítási időtartam az adott teljesítményszinthez tartozó alapértelmezett időzítési időtartam. További információkért lásd az „Alapértelmezett működési idők” című részt.
- Az időzítő időtartamának megadása után csak az aktuális időzítő időtartama jelenik meg a képernyőn. Érintse meg az érintőkurzort az aktuális szint megjelenítéséhez, és csúsztassa el az érintőkurzort a szint beállításához.

1. Ha a beállított időtartam 0, és 3 másodpercig nem érinti meg egyik gombot sem, a szintjelzés kikapcsol.

0:0:0

2. Hosszan vagy röviden megnyomhatja a növelési időtartam gombot.



3. Az időtartam csökkentéséhez hosszán vagy röviden megnyomhatja a gombot.



4. Ugyanakkor az időzítés megszüntetéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva 1 másodpercig a növelés vagy csökkentés időzítő gombot.



7. Szünet

1. Amikor a főzőzónák működésben vannak, érintse meg a „II” gombot. Minden kijelzőn „Ⓛ” jelenik meg, valamint a melegítés a 2. szinten lesz. Ekkor csak a „Lock” (zárolás) „II” és „Ⓛ” gombot lehet működtetni.
2. Érintse meg ismét a „II” gombot. A kijelzők a kezdeti beállítást mutatják, és a főzőzónák tovább melegednek.

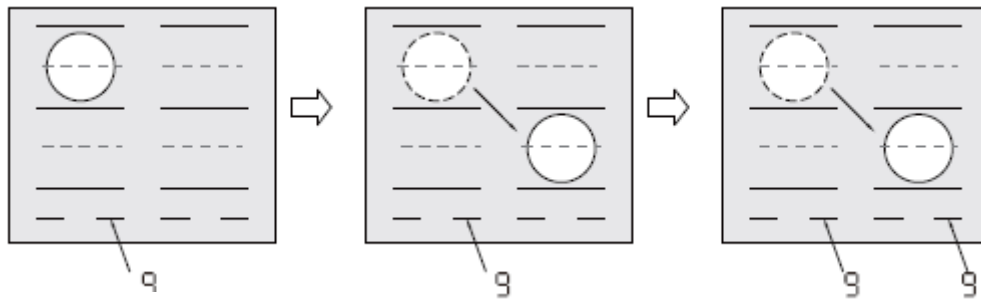


8. A beállítások átvitele a főzőedény helyzetének megfelelően

A beállítások átvitelének funkciója alapértelmezés szerint ki van kapcsolva, és a következő műveletekkel aktiválható vagy deaktiválható:

A készülék kikapcsolt állapotában hosszán nyomja meg a bekapcsológombot a tűzhely elindításához. 10 másodperc elteltével nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a bal első zóna időcsökkentő gombját. Ha a bal első zóna kijelzőjén az „On” (Bekapcsolva), felirat jelenik meg, akkor az állapotátviteli funkció aktív. Ha a bal elülső zóna kijelzőjén az „OF” jelenik meg, akkor a beállításátviteli funkció inaktív.

1. A beállításátviteli funkció alapértelmezés szerint inaktív, ha a „Boost” funkció aktív.
2. Az átvitel megerősítése után az időzítő idő- és szintbeállításai átvitelre kerülnek.

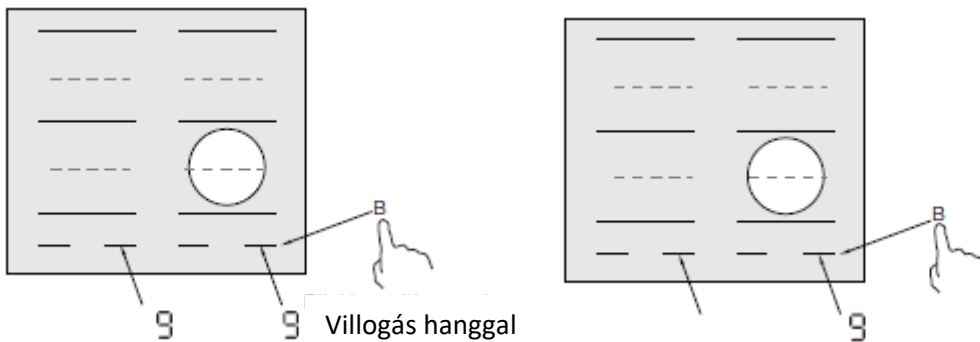


Kapcsolja be a bal hátsó főzőlapot.
A bal hátsó égő a 9-es fokozaton

Amikor a teljesítmény
stabil, helyezze át az
edényt a bal hátsó égőről
a jobb első égőre.

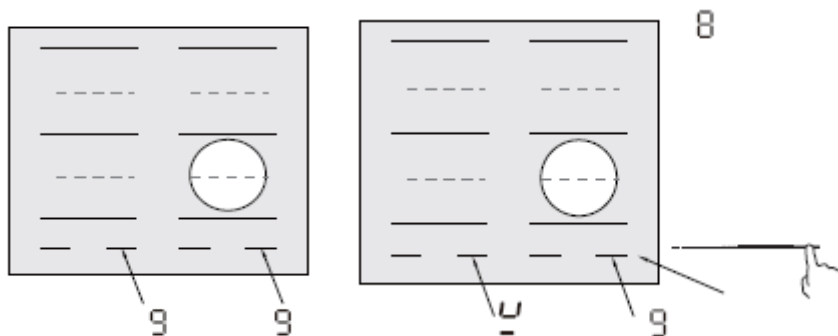
A jobb első égő
jelzője villog.

Villogás
hanggal



Az áthelyezés megerősítéséhez nyomja meg a
„Boost” gombot azon az égőn, amelynek

A jobb első égő a bal hátsó égő
szintjére melegszik.

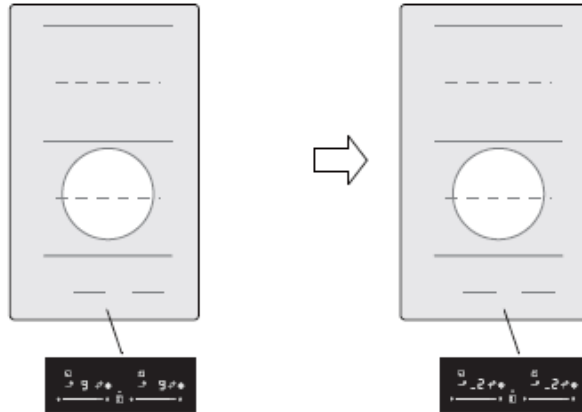


1. A hiányzó edény jelzője 6 másodperc múlva megjelenik.
2. 10 másodperc elteltével a jelzőfény megszűnik villogni, és a figyelmeztető hang megszűnik.

Kezelje a jobb első égő
érintésérzékeny kurzorát; az
áthelyezés megszűnik, és az égő a
beállított szintre melegszik fel.

9. A melegítési szint szabályozása az edény helyzetétől függően

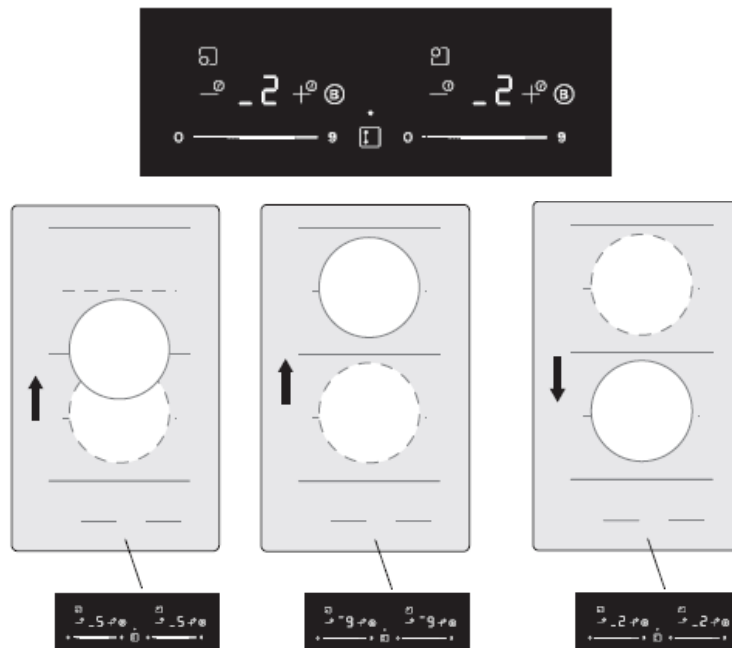
Az edény különböző pozícióitól függően az aktuális melegítési szint automatikusan változik. Három szint áll rendelkezésre, 2-5-9, az edény pozíciói pedig az elülső, a középső és a hátsó.



A bekapcsolás után tartsa lenyomva a „Flex” funkció gombját 3 másodpercig a funkció megjelenítéséhez.
A szintszabályozási funkcióhoz való hozzáférés után

1. Az edény az elülső oldalon van. Az edény ellenőrzése után a készülék a melegítéshez a 2. szintre kapcsol.
2. Az edény középső helyzetben van. Az edény ellenőrzése után a készülék az 5. melegítési szintre kapcsol.
3. A tál hátul van. Az edény ellenőrzése után a készülék a 9. melegítési szintre kapcsol.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a „Flex” funkció gombját.



10. Alapértelmezett munkaidő

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha valaha is elfelejtené kikapcsolni, főzés közben. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapértelmezett munkaidők az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett működési időtartamok (órák)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

A főzésre vonatkozó tanácsok

- Amikor az élelmiszerek elérik a fővéspontok, csökkentse a beállított hőmérséklet értékét.
- Egy fedél használata csökkenti a főzési időtartamot és a hővisszatartás révén energiát takarít meg.
- A főzési időtartam csökkentése érdekében csökkentse minimálisra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét.
- A készítést magas hőmérsékleten kezdje és csökkentse az élelmiszerek megfelelő felmelegedése után.

Pároló főzés, rizs készítés

- A párolva főzés a főzési pont alatt történik, körülbelül 85 °C hőmérsékleten, amikor a buborékok időnként felemelkednek a főzési folyamatban lévő élelmiszereken. Ez a titka a finom levesek és tokányok készítésének, mivel az ízek az élelmiszerek túl sokáig fővése nélkül fokozódnak. Ugyanakkor a tojás alapú szószok és a lisztrel besűrített szószokat a főzési pont alatt kell elkészíteni.
- Egyes főzési eljárások, a rizs abszorpciós módszerrel készítését is beleértve, a minimális szintnél magasabb szintű beállítást igényelhet az arról való meggyőződés érdekében, hogy az élelmiszerek megfelelően vannak elkészítve a z ajánlott intervallumok között.

A sülték készítése

A szaftos és ízletes sülték készítése érdekében

1. Hagyja a húst szobahőmérsékleten körülbelül 20 percig a készítés előtt.
2. Melegítsen fel egy nehéz alapú edényt.
3. Tegyen olajat a sült mindkét oldalára. Töltsön egy kevés olajat a forró tepsibe, majd helyezze bele a húst.
4. Készítés közben csak egyszer fordítsa meg a húst. A pontos elkészítési időtartam a sült vastagságától és attól függ, hogy mennyire szeretné megfőzni. Az időtartamok 2 és 8 perc között váltakozhatnak mindkét oldalon. A főzés mértékének az ellenőrzése érdekében szúrjon bele a sültbe.
5. Fogyasztás előtt hagyja néhány percig egy lapos tányéron a sültet.

Györs sütés

1. Vegyen az indukciós főzőedényhez megfelelő lapos alapú wok tepsit vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítsen elő minden eszközt és hozzávalót. Az elkészítésnek gyorsnak kell lennie. Nagy mennyiségek készítése esetén, kis adagokban készítse.
3. Melegítse kissé elő a tepsit és töltsön bele két kanál olajat.
4. Először a húst készítse el, tegye félre és tartsa melegen.
5. Párolja meg a zöldségeket. Majd amikor felforrósodtak, a főzőfelület állítsa alacsonyabb hőmérsékletre, helyezze a húst a tepsibe és adja hozzá a szószot.
6. Könnyedén keverje össze a hozzávalókat, hogy meggyőződhessen arról, hogy egyenletesen vannak felmelegedve.
7. Azonnal fogyassza el az ételt.

A kis tárgyak érzékelése

Amikor egy nem megfelelő méretű főzőedény vagy ferromágneses alap nélküli főzőedény (például: alumíniumból készült) vagy egyéb kis méretű tárgy (kés, villa, kulcs, stb.) a főzőlapon marad, a készülék automatikusan standby üzemmódra vált. A ventilátor 1 percig folytatja az indukciós főzőlap lehűtését.

A hőmérséklet szabályozása

Az alábbi beállítások csak tájkoztató jellegűek. A pontos beállítások több tényezőtől függnak, beleértve a főzőedény típust és az élelmiszer mennyiségét is. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek megfelelő beállításokat.

A hőmérséklet beállítása	Az alábbiaknak felel meg:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • lassú melegítés kis mennyiségű élelmiszereknek • a csokoládé felolvasztása és a gyorsan odaégó élelmiszerek elkészítése • lassú pároló főzés • lassú melegítés
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • újramelegítés • gyors pároló főzés • rizskészítés
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • palacsinta
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • dinsztelés • tésztafélék készítése
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • gyors sütés • párolás • a leves felforralása • víz forralás

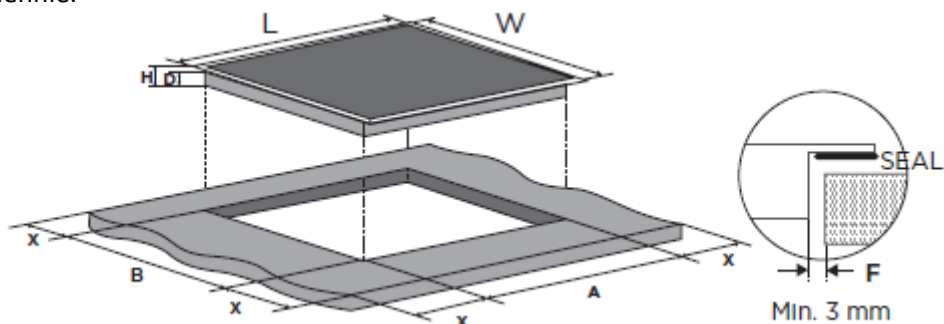
6. BESZERELÉS

Vágja ki amunkafelületet az ábrán megjelölt méreteknek megfelelően.

A beszerelés és használat érdekében hagyjon legalább 5 cm teret a kivágás körül.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. Kérjük, hogy munkafelületnek válasszon hőálló és szigetelt anyagot (ne használjon fát, rostos vagy hasonló nedvszívó anyagot, csak ha impregnálva van) a főzőlapból származó hő által okozott alaktorzulások elkerülése érdekében. Figyelje meg az alábbi ábrát:

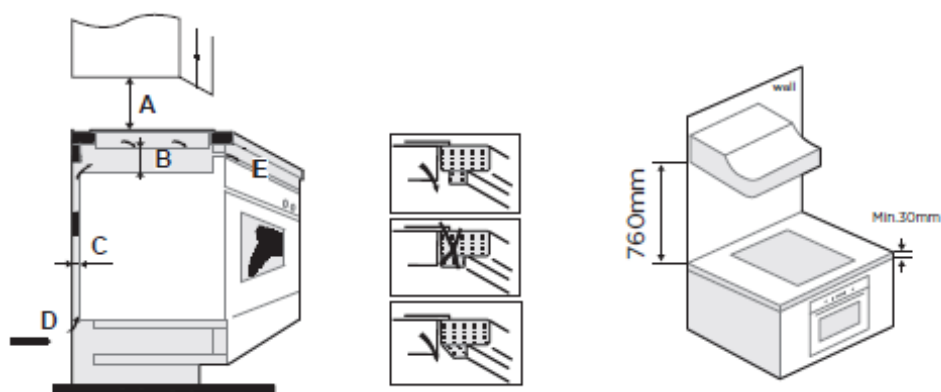
Megjegyzés: A főzőlap oldalsó részei és a munkalap belső felületei közti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



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

Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap jól szellőző, illetve a beömlő és kivezető nyílások nincsenek elzáródva. Bizonyosodjon meg róla, hogy az indukciós főzőlap működési állapota megfelelő. Figyelje meg az alábbi ábrát

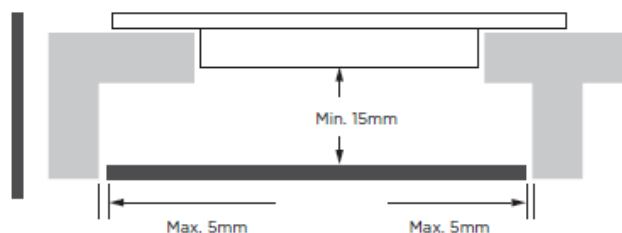
Megjegyzés: A főzőlap felülete és a fölötte lévő bútordarab közti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15	20	Légbeömlés	Légkivezetés 2 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, illetve nincsenek elzáródva a légbeömlő és légkivezető nyílások. A főzőlap felforrósodott felső felületével való véletlenszerű érintkezés és a használat közbeni áramütés elkerülése érdekében szükséges egy csavarokkal rögzített, fából készült védő felszerelése a főzőlap alsó felületétől legalább 50 mm távolságra. Tartsa be az alábbi követelményeket:



A főzőlap külső része szellőző nyílásokkal van ellátva. A főzőlap pozícióba rögzítésekor meg KELL győződnie arról, hogy ezek anyílásokat nem zárja el a munkalap.

Legyen tekintettel arra, hogy az anyagok szétválásának elkerülése érdekében a ragasztónak, amellyel a műanyagot vagy a fát a bútorhoz ragasztja, 150 °C-nál nagyobb hőmérsékletnek kell ellenállnia.

A főzőlap mögötti hátsó fal, valamint a mellette és körülötte lévő felületek 90 °C hőmérsékletnek kell, hogy ellenálljanak.

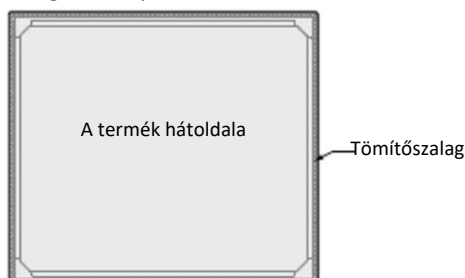
A főzőlap felszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról:

- A munkafelület egyenes és vízszintes, a felszerelést megakadályozó szerkezeti elemek nélküli.
- A munkafelület hóálló és szigetelt anyagból készült.
- Amennyiben a főzőlap sütő fölé van felszerelve, a sütő beépített ventilátorral van ellátva.
- A beszerelést a térközre vonatkozó minden követelménynek, valamint a hatályos szabványok és rendelkezéseknek megfelelően végezték.
- Az állandó vezetékbe a tápforrásról való teljes lecsatlakoztatást lehetővé tevő megfelelő szigetelő kapcsoló van beágyazva, mely a helyi kábelezési előírásoknak és rendelkezéseknek megfelelően van felszerelve és beállítva.
- A szigetelő kapcsolónak hitelesítettnek kell lennie, a pólusok közt pedig egy 3 mm-es térközt kell biztosítani (vagy minden fázis/aktív vezeték között, amennyiben a helyi rendelkezések lehetővé teszik).
- A szigetelő kapcsolónak a főzőlap felszerelése után könnyen hozzáférhetőnek kell lennie a felhasználó számára.
- Lépjön kapcsolatba a területen tevékenykedő helyi hatóságokkal és tanulmányozza az alkalmazott előírásokat a felszerelésre vonatkozó bizonytalanságok esetén.

•A főzőlap közelében található alak és felületek hőálló és könnyen tisztítható anyagokkal vannak fedve (mint például akerámialapok).

A konyhai munkalapra történő felszerelés előtt az üveg főzőlap hátuljára kell ragasztani a tömítőszalagot:

- Fordítsa az egész készüléket fejjel lefelé, hogy hozzáférjen az üveg főzőlap hátuljához.
- Vegye ki a szivacsos ragasztószalagot a zacskóból, és fedje fel a szivacsos ragasztószalag hátoldalán lévő ragasztóoldalt.
- Ragassza a szivacsos szalagot az üveg főzőlap hátuljára.
- A szivacsos szalag nem nyúlhat túl az üveg főzőlap szélén.



Figyelmeztetések

1. Az indukciós főzőlapot szakembernek kell felszerelnie. A felszerelés érdekében fordulhat a hivatalos javítóközpontok alkalmazottaihoz. Kérjük, ne végezze el ezt aműveletet a saját szakállára.
2. A főzőlapot ne szerelje közvetlenül egy mosogatógépre, egy hűtőre, egy fagyasztó készülékre, egy mosógépre vagy egy ruhaszárítóra, mivel anedvesség megrongálhatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. A hatékonyság javítása érdekében az indukciós főzőlap a hatékonyság érdekében úgy kell felszerelni, hogy a hő megfelelően kisugárazzon.
4. A főzőlap közelében lévő fal és a mellette lévő felületek ellen kell álljanak a magas hőmérsékleteknek.
5. A sérülések elkerülése érdekében a munkalap és a ragasztó hőálló kell, hogy legyen.
6. Ne használjon gőztisztító készülékeket.

A főzőlap felszerelése után bizonyosodjon meg a következőkről:

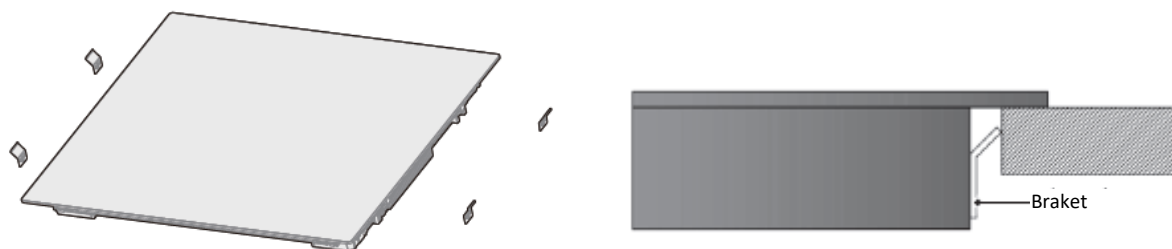
- A tápkábel nem elérhető egy szekrény ajtóin vagy fiókjain keresztül.
- Elégséges friss légáramlat van a szekrény külső részétől a főzőlap alapja felé.
- Ha a főzőlap egy fiók vagy egy bútor darab fölé van beszerelve, a főzőlap aljára egy termikus védelem van felszerelve.
- A szigetelő kapcsoló könnyen elérhető a felhasználó számára.

A rögzítőeszközök elhelyezése előtt

A készüléket helyezze szilárd és sima felületre (használja a csomagolást). Ne nyomja meg erősen a főzőlap kezelőgombjait.

A rögzítőeszközök pozíciójának a beállítása

Felszerelés után a 2 rögzítőeszköz segítségével rögzítse a főzőlapot a főzőlap alapjához (lásd az ábrát). A rögzítőeszközök pozícióját a munkalap különböző vastagsága szerint állítsa be.



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

A főzőlap tápforráshoz való csatlakoztatása

A főzőlap villamos energia tápforráshoz való csatlakoztatását kizárólag szakember végezheti.

A főzőlap villamos energia tápforráshoz való csatlakoztatása előtt győződjön meg az alábbiakról:

1. A lakásának elektromos berendezése megfelel a főzőlap állInstalația electrică din locuința dumneavoastră este adecvată pentru puterea consumată de plită.

2. A feszültség megfelel az adattáblán megjelölt értékeknek.

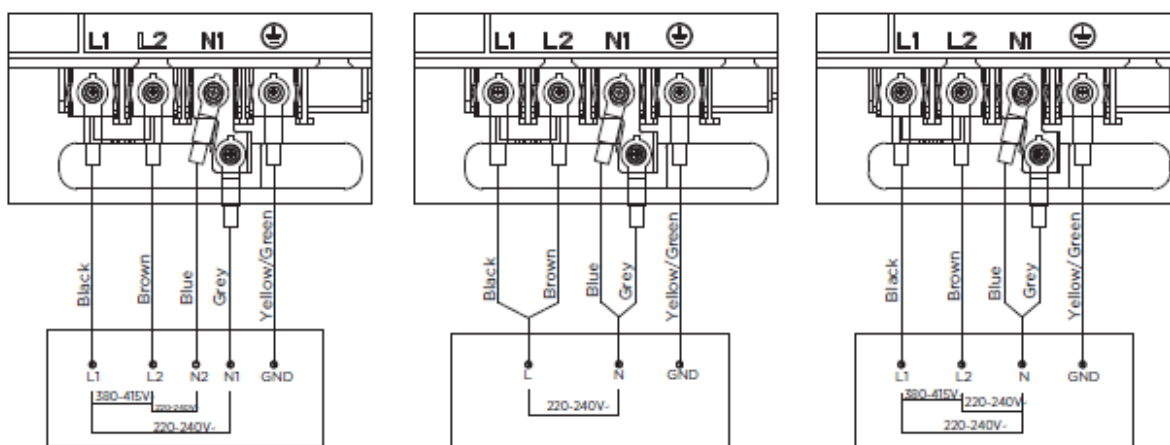
3. A tápkábel ellenáll az adattáblán feltüntetett terhelésnek.

A főzőlap elektromos energia tápforráshoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, áttételeket vagy hosszabbítókat, mivel ezek túlmelegedés- és tűzveszélyt idézhetnek elő.

A tápkábel ne érintkezzen a forró felületekkel és úgy állítsa be, hogy a hőmérséklete egy pontban se haladja meg a 75°C-ot.

A villamos berendezés tulajdonságaira vonatkozóan lépjen kapcsolatba egy szakképzett villanyszerelővel.

A villamos berendezés módosításait csak szakképzett villanyszerelő végezheti.



- A balesetek elkerülése érdekében a megsérült tápkábel kicserélését kizárólag szakember végezheti a megfelelő szerszámokkal.
- A készülék közvetlen tápforráshoz való csatlakoztatása esetén szükséges az érintkezések közt legalább 3 mm nyílással rendelkező egyfázisú árammegszakító felszerelése.
- A beszerelést végző személynek ellenőriznie kell, hogy megfelelően végezték-e el az elektromos csatlakoztatást, és biztosítani kell, hogy az megfelel a biztonsági inézedéseknek.
- Ne hajlítsa meg vagy ne nyomja össze a tápkábelt.
- A kábelt időnként ellenőrizni kell, és csak szakképzett villanyszerelő által cserélhető ki.

7. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mi?	Hogy?	Fontos!
Szokásos szennyeződés az üvegen (ujjnyomok, élelmiszer maradékok vagy cukrot nem tartalmazó folyadékok által hagyott nyomok, foltok)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Tegyen tisztítószeret a meleg (de nem forró) főzőlapra. 3. Öblítse le és törölje meg egy tiszta ronggyal vagy papírtörülővel. 4. Kapcsolja be újra a főzőlapot. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap megállítása után a forró felületre vonatkozó figyelmeztetés hatástalanná válik, azonban a főzőfelület még forró lehet! Járjon el fokozott óvatossággal! • Az ipari tisztítószeres, bizonyos nejlomból készült drótmosogatók és a kemény/dörzshatású tisztítószeres megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a tisztítószer vagy a drótmosogató címkéjét az arról való meggyőződés érdekében, hogy megfelelő. • Soha ne hagyjon maradékokat a főzőlapon, az üveg megfoltosodhat.
A folyadékok, a megolvadt élelmiszerek, cukrot tartalmazó forró folyadékok kiöntése a főzőedényekből	<p>Egy kaparókéssel vagy az indukciós főzőlapokhoz megfelelő számmal azonnal távolítsa el, azonban vigyázzon a forró részekre és főzőfelületekre.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Csatlakoztassa le a főzőlapot az áramforrásról. 2. A kaparókést vagy az eszközt tartsa 30 °-os szögben, a foltot vagy az élelmiszereket vakarja a főzőlap hideg felülete felé. 3. A foltokat vagy a szennyeződéseket egy mosogató ronggyal vagy egy papírtörülővel távolítsa el. 4. A fenti „Szokásos szennyeződés az üvegen” -hez kövesse a 2-től 4-ig a lépéseket. 	<ul style="list-style-type: none"> • A lehető leghamarabb távolítsa el a megolvadt élelmiszereket és a cukrot tartalmazó folyadék foltokat. Ha hagyja meghűlni, mert így nehezebben távolíthatók el, vagy visszafordíthatatlanul megkárosíthatják az üveget. • Vágásveszély abban az esetben, ha a kaparó védőfedele el van távolítva és az éles peng látszik. Fokozott óvatossággal járjon el, a kaparókést pedig tárolja biztonságos helyen, ahol a gyermekek nem férhetnek hozzá.
Az élelmiszerek vezérlőgombokra öntése	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Távolítsa el a szennyeződést. 3. Törölje meg az érintésérzékelő kezelőpanelt egy tiszta és nedves szivaccsal vagy ronggyal. 4. Törölje meg a felületet egy papírtörülővel. 5. Kapcsolja be újra a főzőlapot. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap egy rövid hangjelzést bocsáthat ki és kioltódhat, előfordulhat, hogy a kezelőgombok nem működnek, ha folyadéknyomok vannak rajta. Bizonyosodjon meg róla, hogy a főzőlap újra bekapcsolása előtt megtörli az érintésérzékelő kezelőpanel körüli részt.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	A készülék ne kap áramot.	Bizonyosodjon meg róla, hogy a készüléket csatlakoztatta az áramforráshoz és bekapcsolta. Bizonyosodjon meg róla, hogy nincs áramszünet a lakásában vagy az Ön környékén. Amennyiben minden ellenőrzést elvégzett és a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba egy szakképzett technikussal.
Az érintésérzékelő gombok nem válaszolnak a parancsoknak.	Az érintésérzékelő gombok zárolva vannak.	Oldja fel a kezelőgombokat. Az útmutató érdekében tanulmányozza az indukciós főzőlap használatára vonatkozó fejezetet.
Az érintésérzékelő gombok nehezen használhatók.	Előfordulhat, hogy egy vékony vízréteg van az érintésérzékelő gombokon, vagy a gombok megérintéséhez az ujjhegyét használja.	Győződjön meg róla, hogy az érintésérzékelő vezérlőpanel területe száraz, és használja az ujj begyét a vezérlőgombok megérintéséhez.
Az üveg meg van karcolva.	Recézett szélű főzőedények Nem megfelelő vagy dörzshatású tisztítószer vagy mosószer használata.	Használjon lapos és sima alapú főzőedényeket. Tanulmányozza a „Megfelelő edények kiválasztása” fejezetet. Tanulmányozza a karbantartásra és tisztításra vonatkozó fejezetet.
Egyes főzőedények zajt okoznak.	Ezt a használt főzőedény szerkezete okozhatja (a különböző fém rétegek eltérően vibrálnak).	Ez normális és nem jelent rendellenes működést.
Az indukciós főzőlap egy halk zümmögést bocsát ki a magas hőmérsékleten való használat esetén.	Ez az élelmiszerek indukcióval történő főzési technológiája okozza.	Ez normális dolog, azonban a főzési hőmérséklet csökkentésével a zajnak csökkennie kellene vagy teljesen el kellene tűnnie.
Az indukciós főzőlap ventilátora zajt bocsát ki.	Az Ön indukciós főzőlapjába beépített hűtő ventilátora az elektronikus alkatrészek túlmelegedésének a megelőzése érdekében bekapcsolt.	Ez normális dolog és nem kíván semmilyen beavatkozást az Ön részéről. Ne állítsa meg az indukciós főzőlap áramellátását a ventilátor működésének ideje alatt.
A főzőedények nem melegítik fel az élelmiszereket.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mivel az nem megfelelő az indukciós főzőlapon való használathoz. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mivel az túl kicsi a főzőfelülethez vagy nincs megfelelően középre állítva.	Csak az indukciós főzőlapon való használathoz megfelelő edényeket használjon. Tanulmányozza a „Megfelelő edények kiválasztása” fejezetet. Állítsa középre a főzőedényt és bizonyosodjon meg arról, hogy az edény alja megfelel a főzőfelület méretéhez.
Az indukciós főzőlap vagy az egyik főzőfelület váratlanul megállt, egy hangjelzés hallatszik, a kijelzőn pedig egy hibakód jelenik meg (az időzítő kijelzőjén egy vagy két szám váltakozik).	Műszaki hiba.	Kérjük jegyezze meg a hibakód betűit és számát, csatlakoztassa le az indukciós főzőlapot a tápforrásról, és lépjen kapcsolatba egy szakemberrel.

Hibakódok

Az indukciós főzőlap egy automatikus hibaészlelő funkcióval van ellátva. Ennek a funkciónak a segítségével a szakember ellenőrizheti mindenik alkatrész állapotát és működését a főzőlap teljes szétszerelése nélkül.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
E1, E2, E7	A hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
E3, E4	IGBT (szigetelt kapus bipoláris tranzisztor) hőmérséklet-érzékelő hibája.	Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
EU	Hibás kapcsolat a kijelzőlap és az alaplappal között vagy kommunikációs hiba az érintésérzékelő IC-vel.	Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
EL/EH	Rendellenes tápfeszültség.	Kérjük, ellenőrizze, hogy a tápforrás megfelelően működik. Indítsa el a készüléket miután a tápforrás megfelelően működik.
C1	Az üvegkerámia főzőlap hőmérsékletérzékelője magas hőmérsékletet érzékel.	Kérjük, hogy az indukciós főzőlap lehűlése után folytassa a használatot.
C2	Az IGBT (szigetelt kapus bipoláris tranzisztor) hőmérsékletérzékelője magas hőmérsékletet érzékel.	Kérjük, az indukciós főzőlap lehűlése után folytassa a használatot.
F5, F6	A ventilátor rendellenes működése.	Kérjük, lépjen kapcsolatba a szállítóval.
EF	Két vagy több gomb hosszú ideig van működtetve.	Tisztítsa meg a kezelőpanel területét

Jellegzetes hibák és megoldások

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED égő nem gyúl ki az egység áramforráshoz való csatlakoztatásakor.	Nincs elektromos áramellátás.	Győződjön meg róla, hogy a csatlakozó megfelelően van rögzítve a csatlakozóaljzatba.	
	Probléma van a járulékos adagoló lemez és a kijelző lemez csatlakoztatásával.	Ellenőrizze a csatlakoztatást.	
	A járulékos adagoló lemez meghibásodott.	Cserélje ki a járulékos lemezt.	
	A kijelző lemez meghibásodott.	Cserélje ki a kijelző lemezt.	
Egyes gombok nem működnek vagy a LED kijelző nem normális.	A kijelző lemez meghibásodott.	Cserélje ki a kijelző lemezt.	
A készítési mód kijelző világitani kezd, azonban a melegítés nem indul el.	Magas hőmérséklet a főzőlap szintjén.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. Zárlat a légbeszívás vagy a légkivezető nyílás szintjén.	
	Valami nincs rendben a ventilátorral.	Győződjön meg róla, hogy a ventilátor nehézség nélkül működik, ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A járulékos adagoló lemez meghibásodott.	Cserélje ki az adagoló lemezt.	
A melegítés működés közben hirtelen megáll, a kijelző pedig felváltva „u”-t jelez ki.	A főzőedény típusa nem megfelelő.	Használjon megfelelő főzőedényt (tanulmányozza a használati kézikönyvet).	A főzőedényt érzékelő áramkör meghibásodott, cserélje ki az adagoló lemezt.
	A főzőedény átmérője túl kicsi.	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet visszaáll a normálisra. A készülék újraindítása érdekében nyomja meg az indítás/kikapcsolás gombot.	
	A főzőlap túlmelegedett.	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet visszaáll a normálisra. A készülék újraindítása érdekében nyomja meg az indítás/kikapcsolás gombot.	
Az azonos oldali melegítő felületek (mint például az első és második felület) „u”-t jelez ki.	Probléma van az adagoló és kijelző lemezek csatlakoztatásával.	Ellenőrizze a csatlakoztatást.	
	A kijelző lemez meghibásodott.	Cserélje ki a kijelző lemezt.	
	A főlemez meghibásodott.	Cserélje ki az adagoló lemezt.	
A ventilátor motor rendellenes zajt bocsát ki.	A ventilátor motorja meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

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



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

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



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



Importőr: **Network One Distribution**

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

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