



Instructions for use and maintenance

**Руководство по эксплуатации и
техническому обслуживанию**

Istruzioni di uso e mantenimento

**Інструкція з експлуатації та
обслуговування**

HI311BL

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	3
USING THE APPLIANCE	3
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	5
OTHER PROTECTIONS	5
SPECIFICATIONS & CONTROL PANEL.....	6
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	6
CONTROL PANEL	6
APPLIANCE DISCRIPTION	7
DISPLAY	7
VENTILATION.....	7
USING THE HOB	7
BEFORE FIRST USE	7
INDUCTION PRINCIPLE	7
SENSITIVE TOUCH.....	7
STARTING-UP.....	8
PAN DETECTION	8
RESIDUAL HEAT INDICATION	8
BOOSTER FUNCTION	8
TIMER	9
CONTROL PANEL LOCKING.....	9
COOKING ADVICES	10
PAN QUALITY	10
PAN DIMENSION.....	10
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	11
MAINTENANCE AND CLEANING	11
TROUBLESHOOTER.....	12
ENVIRONMENT PRESERVATION	13
INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
ELECTRICAL CONNECTION	15

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after sale service.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



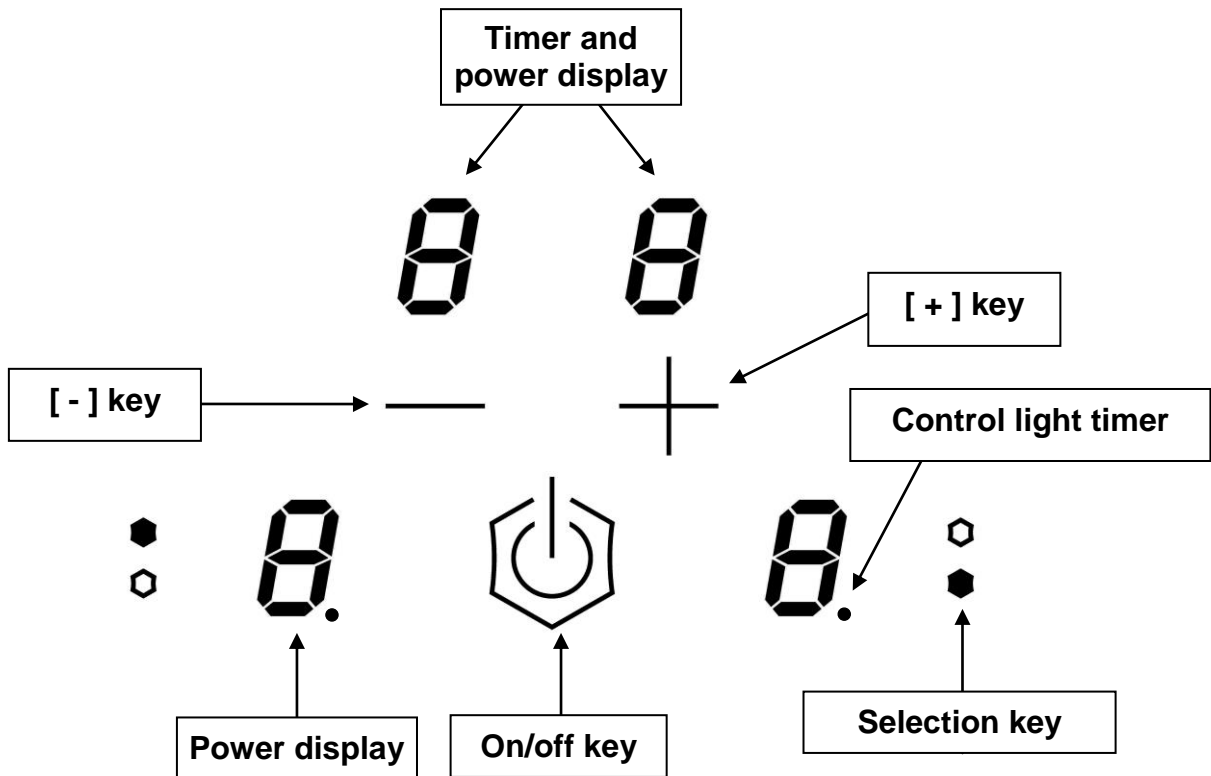
SPECIFICATIONS & CONTROL PANEL

Technical characteristics

Type	HI311BL
Total power	3400 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	179.2 Wh/kg
Front heating zone	Ø 160 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	-
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg
Rear heating zone	Ø 200 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	181 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
 ** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



APPLIANCE DISCRIPTION

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	Pan detection	No pan or wrong type of pan.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

Ventilation

The cooling system is fully automatic, the cooling fan starts at a slow speed and increases when the hob is used intensively or for long periods of time.

The cooling fan reduces its speed and stops automatically as the hob cools down.

USING THE HOB

Before first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent as this causes blue tinting on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be magnetic:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify with a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms.
- Excluded pans are copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware.

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. If the diameter is too small the pan does not work. If the pan is not suitable for the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch



Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is confirmed by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

For normal use, press only one key at a time.

Starting-up

You must first switch on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key []	2 x [0]
Touch the key	Press key []	Nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the hob returns to waiting state.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety.

The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suited to induction cooking it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a suitable pan is placed on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back onto the heating zone. The cooking continues with the power level initially set.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After switching off the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

While the residual heat indicators are lit, do not touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burns and fire.**

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works for 5 minutes with an ultra high power.

To start the boost function, repeatedly press the + button until [P] appears in the display.

- **Start up / Stop the booster function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+]	[P] during 5 min
Stop the booster	Press key [-]	[9]

Timer

The timer is able to be used simultaneously with both heating zones and with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] ... [9] [P]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time :**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00] then stops

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking press any key.

- **Egg timer function :**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key []	[0] or [H]
Select« Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops blinking.


As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking press any key.


Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones when cleaning, the control panel can be locked (excluding the On/Off key []).

- **Locking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key []	[0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and selection key from the front zone Repress selection key from the front zone	[0] or [H] 2 x [L]

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key []	2 x [L]
In the 5 seconds after start : Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and selection key from the front zone Repress key [-]	2 x [L] No light on the displays

COOKING ADVICES

Pan quality

Compatible materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

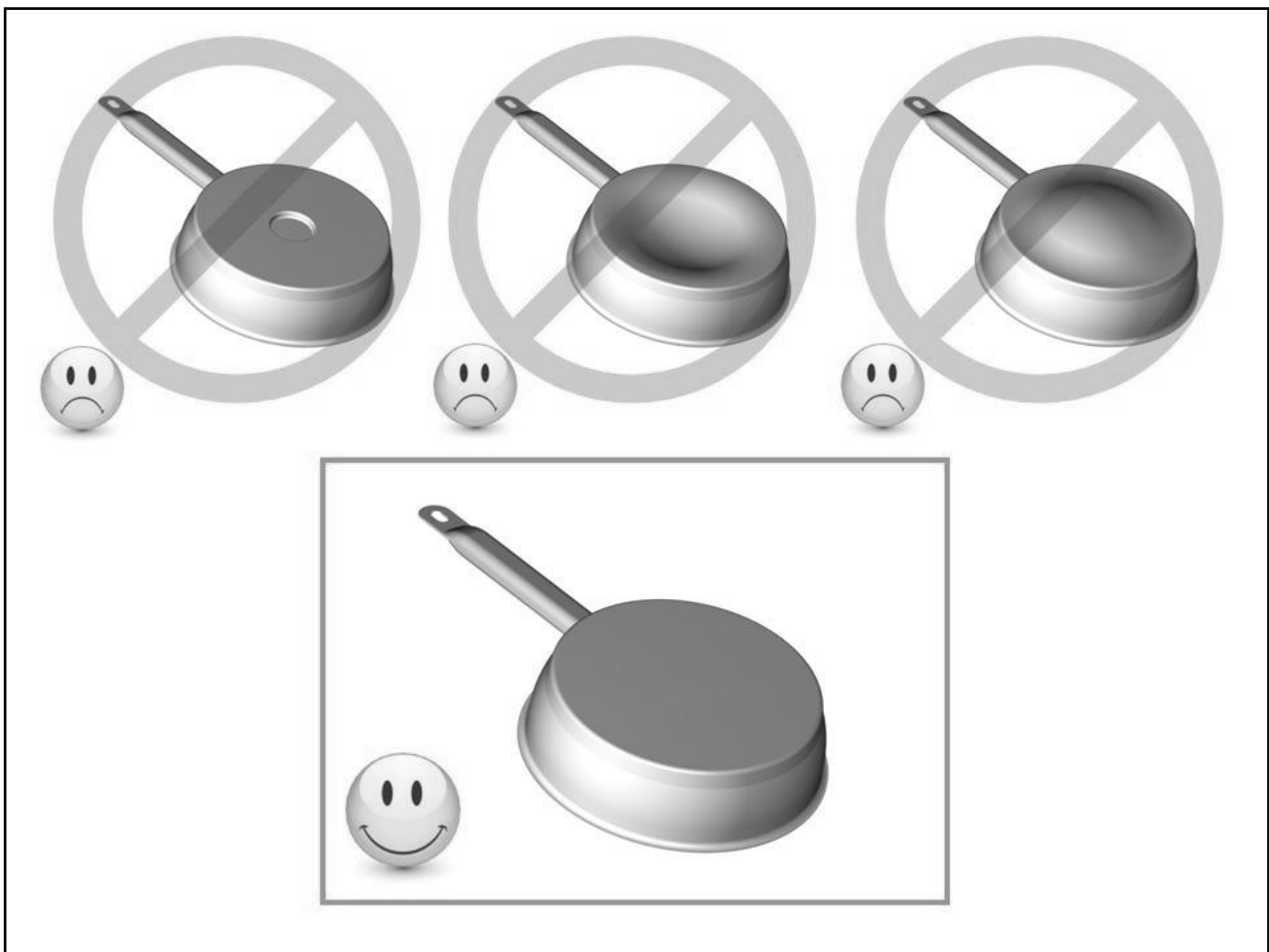
Non compatible materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances.

To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



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 of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot **risk of burns.**

- Remove light marks with a damp cloth.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided.
- Do not ever use a steam-cleaner.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately to prevent the surface being damaged.

TROUBLESHOOTER

When the symbol [E 4] appears:

I) The hob must be reconfigured. Please implement the following steps:

Important : before you start:

- make sure there is no pans on the hob
- take a pan with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
- disconnect the appliance from the mains by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the mains
- reconnect the hob to the mains
- don't use the [0/I] button

II) First step: cancel the existing configuration

1) Press [-] and hold down

2) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [O] key. Press 2 times each key in the following order (a -> a -> b -> b). [-] appears on displays.

A double "beep" means an error occurred.

If so, start again from step 1).

3) Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [+] and [-] during few seconds, until blinking [E] symbols appear.

4) Wait until [E] symbols stop blinking.

5) After few seconds, [E] are automatically transformed to [C]. The existing setup has been cancelled.

III) Second step: new setup

1) Take a ferromagnetic pot with a minimum diameter of 16 cm

2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [O] key

3) Place the pot on the area to be set

4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected zone is now configured.

5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.

6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call a qualified service engineer.

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

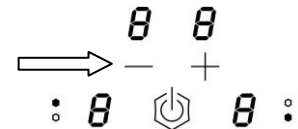
- The hob is badly connected to the electrical supply.
- The protection circuit tripped.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction appliances.
- The diameter of the pan is too small.

The control panel displays or [E]:

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.



One or all cooking zone cut-off:

- The safety system triggered.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level when the hob experiences overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob:

- This is not a failure, the fan continues to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [E H]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3]:

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6]:

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [E C]:

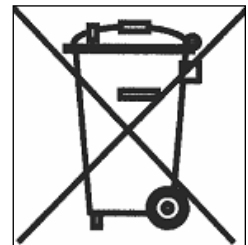
- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

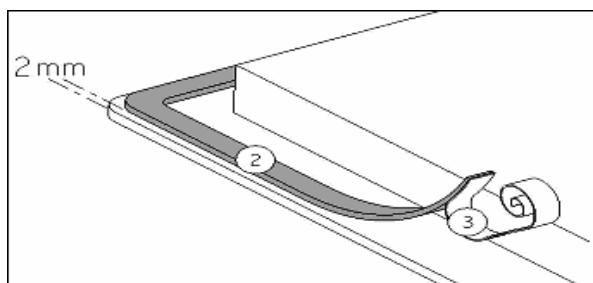


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Reference	Glass-size	Cut-size
HI311BL	520 x 310 mm	490 x 280 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
 Connect always the earth wire.
 Respect the connection diagram.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Monophase 230V~1P+N:

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal N, the Phase L1 to one of the terminals L1.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор индукционной керамической варочной панели. Для того чтобы Вы могли наилучшим образом использовать приобретенное Вами устройство, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с содержанием данной инструкции и сохранить ее для последующего обращения.

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ	17
Предварительные меры предосторожности	17
Эксплуатация оборудования	18
Меры по сохранности оборудования	19
Меры в случае неисправности оборудования	20
Другие меры предосторожности	20
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	20
Технические характеристики	21
Панель управления	21
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	22
Дисплей	22
Вентиляция.....	22
НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ.....	22
Перед началом эксплуатации	22
Принцип индукционного нагрева.....	22
Сенсорное управление	23
Запуск	23
Обнаружение посуды конфоркой	23
Индикатор остаточного тепла	23
Функция " BOOSTER "	24
Таймер	24
Блокировка панели управления	25
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	26
Качество посуды.....	26
Размер посуды	26
Примеры настройки уровня мощности для приготовления пищи	27
УХОД И ОЧИСТКА	27
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	27
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29
УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ.....	30

БЕЗОПАСНОСТЬ

Предварительные меры предосторожности

- Удалите весь упаковочный материал.
- Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.
- Данное оборудование может использоваться только будучи установленным в должным образом оборудованный комплект кухонной мебели с подходящими рабочими поверхностями, сертифицированными для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.
- Снимите все этикетки и самоклеящуюся плёнку со стеклокерамической поверхности.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменение в конструкцию данного оборудования.
- Запрещается автономная эксплуатация варочной панели, а также её использование в качестве рабочей поверхности.
- Данное оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинитель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Размещение данного оборудования над посудомоечной или сушильной машиной запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании масла или жира для приготовления пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Не допускайте контакта проводов какого-либо стационарного или передвижного оборудования со стеклокерамической поверхностью или горячей посудой.
- Размещение источников магнитного поля (кредитных карт, дискет, калькуляторов) вблизи работающего оборудования запрещено.
- Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.
- Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Если оборудование включено слишком быстро, или при наличии остаточного тепла, другие материалы могут расплавиться или воспламениться.
- Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями, если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и осознают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

Меры по сохранности оборудования

- Посуда с дном из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить оборудование и немедленно удалить их (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью устройства достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

Меры в случае неисправности оборудования

- В случае неисправности, выключите устройство и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированными специалистами. Не открывайте корпус устройства самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, во избежание поражения электрическим током, выключите устройство.

Другие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Днище посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Лицам, пользующимся электрокардиостимулятором, следует иметь в виду, что магнитное поле может влиять на его работу. Рекомендуется получить консультацию у продавца или врача.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА
ИЛИ ИНДУКЦИОННЫХ АДАПТЕРНЫХ ПЛАСТИН ДЛЯ
НЕМАГНИТНЫХ КУХОННЫХ ПЛИТ ПРИВОДИТ К
АНУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ.**

**В ДАННОМ СЛУЧАЕ, ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ
КАКОЙ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ,
ПРИЧИНЕННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ
ДРУГОМУ ИМУЩЕСТВУ.**



ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

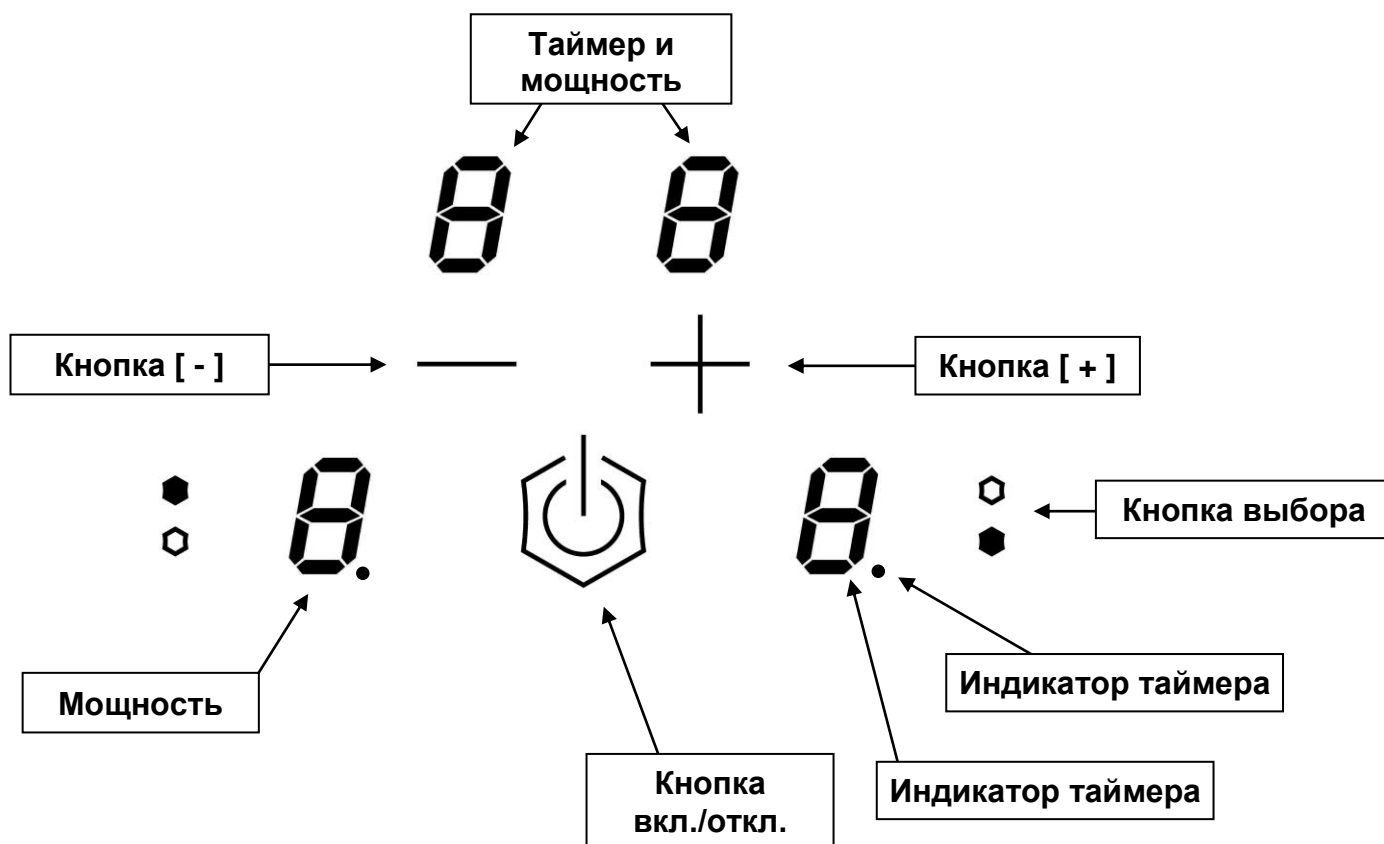
Технические характеристики

Тип	HI311BL
Полная мощность	3400 Вт
Потребление энергии поверхностью EC_{hob} **	179.2 Втч/кг
Передняя расположение конфорок	180 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева*	-
Категория стандартного оборудования **	B
Потребление энергии EC_{CW} **	177.3 Втч/кг
Задняя расположение конфорок	Ø 180 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева*	2000 Вт
Категория стандартного оборудования **	C
Потребление энергии EC_{CW} **	181 Втч/кг

* Указанная мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.

** рассчитано согласно методике измерений (EN 60350-2).

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дисплей

<u>Символ</u>	<u>Значение</u>	<u>Функция/Сообщение</u>
0	Нуль	Включение конфорки.
1...9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
<u>U</u>	Наличие посуды	Посуда отсутствует или не подходит.
<u>E</u>	Сообщение об ошибке	Неисправность электронной аппаратуры.
H	Остаточное тепло	Конфорка горячая.
P	Усилитель мощности	Активирован усилитель мощности.
L	Блокировка	Блокировка панели управления.

Вентиляция

Система охлаждения работает постоянно. Вентилятор запускается при включении варочной панели и увеличивает скорость при интенсивной работе варочной панели. Вентилятор охлаждения снижает скорость и автоматически останавливается при достаточном охлаждении электрических цепей.

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

Перед началом эксплуатации

Протрите оборудование влажной тряпкой, после чего тщательно высушите его поверхность. Не используйте моющие средства, которые могут вызвать появление синего оттенка стеклокерамической поверхности.

Принцип индукционного нагрева

Под каждой конфоркой находится индукционная катушка. При подаче на неё тока, образуется переменное электромагнитное поле, которое подводит индуктивные токи к дну посуды, изготовленному из ферромагнитного сплава, в результате чего посуда, стоящая на конфорке, нагревается.

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных сплавов (убедитесь, что она притягивается небольшим магнитом): чугунную, стальную, эмалированную, посуду из нержавеющей стали с дном из ферромагнитного сплава.
- Не допускается использование медной посуды, посуды, полностью изготовленной из нержавеющей стали, алюминиевой, стеклянной, деревянной, керамической и глиняной посуды.

Зона индукционного нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, оборудование не включается. Кроме того, требуемый диаметр посуды зависит от диаметра конфорки.

Если посуда не подходит для использования с данным оборудованием, на дисплее высвечивается символ [U].

Сенсорное управление



Оборудование оснащается электронной панелью управления с сенсорными кнопками. Нажатие сенсорной кнопки задаёт соответствующую команду, что подтверждается свечением контрольного индикатора, отображением на дисплее соответствующей буквы или цифры, а также сигналом зуммера.

При использовании оборудования в обычном режиме, не следует одновременно нажимать несколько кнопок.


Запуск

Сначала необходимо включить варочную панель, затем – конфорку:

- **Включение/отключение варочной панели:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Запуск	Нажмите кнопку []	[0]
Нажатие кнопки	Нажмите кнопку []	Нет или [Н]



- **Включение/отключение конфорки:**


<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку []	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Уменьшение мощности	Нажмите кнопку [-]	[9] - [1]
Отключение нагрева	Нажмите кнопку [-]	[0] или [Н]

Если в течение 20 секунд не производится никаких действий, электронные системы оборудования переводят его в режим ожидания.

Обнаружение посуды конфоркой

Функция обнаружения посуды обеспечивает полную безопасность. Индукционный нагрев не активируется в следующих случаях:

- Посуда отсутствует на конфорке или не подходит для индукционного оборудования. В этом случае увеличить мощность невозможно, и на дисплее отображается символ []. Этот символ исчезает, когда посуда ставится на конфорку.
- Если посуда снимается с конфорки, нагрев прекращается. На дисплее отображается символ []. Этот символ исчезает, когда посуда вновь ставится на конфорку. Приготовление пищи продолжается на ранее установленном уровне мощности.

После использования, следует выключить конфорку: не рекомендуется оставлять режим [] обнаружения посуды.

Индикатор остаточного тепла

После выключения конфорки или всего устройства, конфорки ещё горячие, и на дисплее отображается символ [Н].

Когда до конфорок можно безопасно дотрагиваться, символ [Н] исчезает.

Пока индикаторы остаточного тепла светятся, не касайтесь конфорок и не ставьте на них чувствительные к нагреванию предметы. **Опасность ожога и пожара!**

Функция "Booster"

Функция "Форсаж" [P] переводит выбранную конфорку в режим усиленного нагрева. При включении этой функции, конфорки в течение 5 минут работают на сверхвысокой мощности.

Указанная функция используется, к примеру, для быстрого нагрева большого объема воды при приготовлении лапши.

- **Включение/выключение функции "Форсаж":**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [◻]	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Включение форсажа	Нажмите кнопку [+]	[P] в течение 5 мин
Выключение форсажа	Нажмите кнопку [-]	[9]

Таймер

Таймер может использоваться одновременно со всеми конфорками, при этом время работы (от 0 до 99 минут) может быть задано отдельно для каждой конфорки.

- **Установка и изменение времени приготовления:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [◻]	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [-] и [+]	Таймер [00] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-]	[00], затем 30,29...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+]	увеличенное время

Через несколько секунд индикатор перестанет мигать.

Запускается обратный отсчет времени, и плита работает, пока время не достигнет [00].

- **Для остановки времени приготовления:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [◻]	[0]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [-] и [+]	Оставшееся время
Остановка таймера	Нажмите кнопку [-]	[00], затем остановка


Если включено несколько таймеров, повторите процесс.

- **Автоматическая остановка по окончании времени приготовления:**

После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [00] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.

- **Функция таймера для приготовления яиц:**


<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение конфорки	Нажмите кнопку []	[0] или [H]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [-] и [+]	Таймер [00] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-]	[00], затем 30,29....
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+]	увеличенное время

Через несколько секунд индикатор перестает мигать.



После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [00] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.



Блокировка панели управления

Во избежание изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки, панель управления может быть заблокирована (за исключением кнопки "Вкл./Выкл." []).

- **Блокировка:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Запуск	Нажмите кнопку []	[0] или [H]
Блокировка конфорки	Нажмите одновременно [-] и [] Нажмите кнопку выбора передней правой конфорки	Без изменений [L]

- **Разблокирование:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Запуск	Нажмите кнопку []	[L]
<u>Через 5 секунд после запуска:</u>		
Разблокирование	Нажмите одновременно [-] и [] для передней правой конфорки Еще раз нажмите кнопку [-]	[0] Нет показаний

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

Качество посуды

Разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий (посуда с ферромагнитным дном).

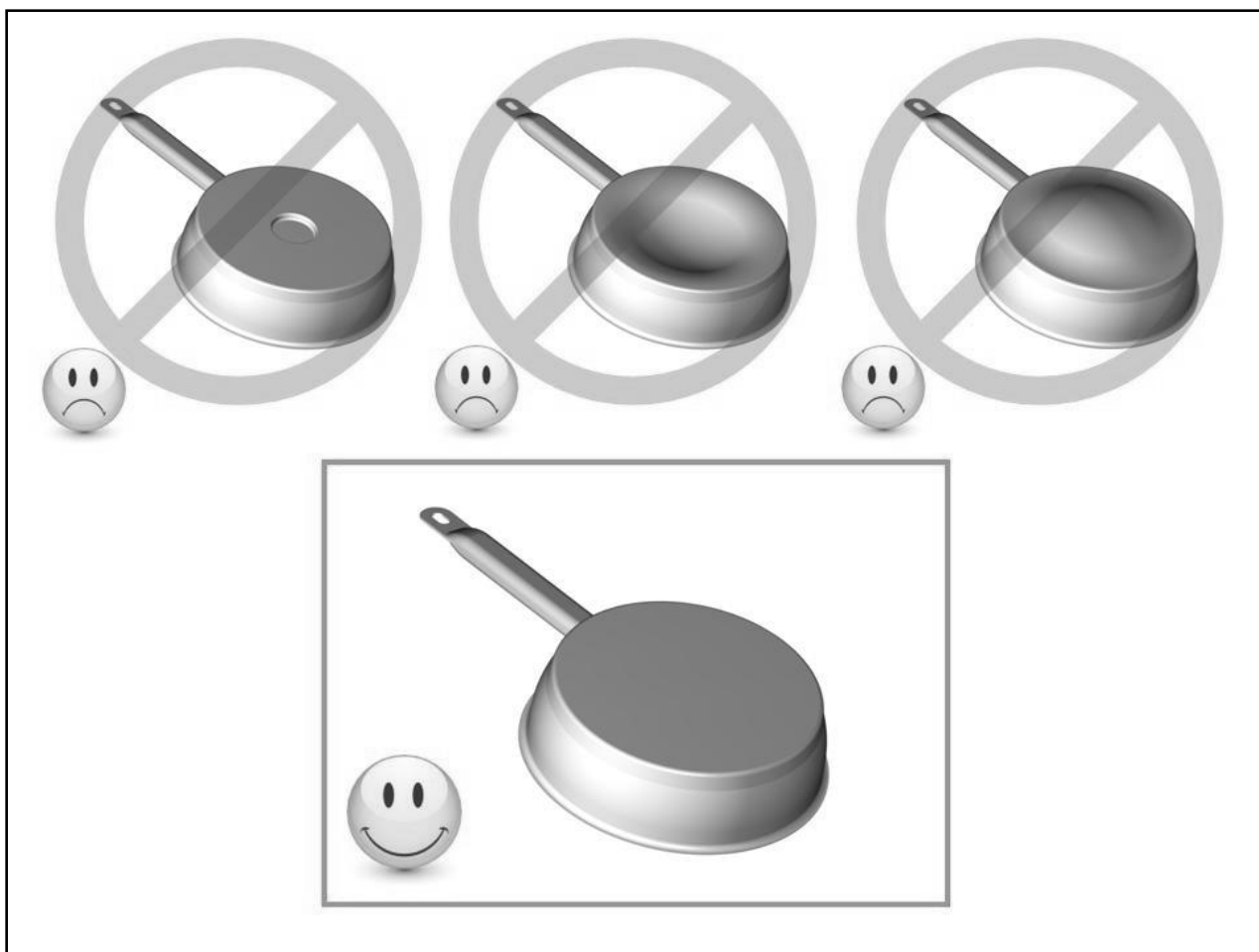
Не разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: алюминий и нержавеющая сталь (посуда без ферромагнитного дна), медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Производители указывают, что их продукция подходит для использования с индукционными варочными панелями.

Проверка возможности использования посуды:

- Налейте в посуду немного воды и поставьте её на индукционную конфорку при уровне мощности [9]. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- В днище посуды должен быть закреплён магнит.

Некоторая посуда может издавать шум, будучи поставленной на индукционную конфорку. Этот шум не означает, что посуда неисправна, и не оказывает влияния на приготовление пищи.



Размер посуды

До определённого предела, конфорки автоматически адаптируются к диаметру посуды. Тем не менее, диаметр дна посуды не должен быть меньше минимального диаметра для соответствующей конфорки.

В целях наиболее эффективного использования Вашего оборудования, рекомендуем размещать посуду по центру конфорки.

Примеры настройки уровня мощности для приготовления пищи

(приведённые в таблице значения являются ориентировочными)

1 - 2	Размораживание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Ранее приготовленные блюда
2 - 3	Варка на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Вода	Приготовленная на пару картошка, супы, паста, свежие овощи
6 - 7	Средняя прожарка Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, колбаса, гуляш, рулька, потроха
7 - 8	Варка	Картошка, оладьи, вафли
9	Жарка, кипячение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда, вода
P	Жарение, сильное обжаривание Кипячение воды	Эскалоп, стейк Кипячение большого объема воды

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой необходимо выключить устройство.

Не приступайте к очистке варочной панели, если стеклокерамическая поверхность слишком горячая, так как **существует опасность ожога.**

- Удалите небольшие загрязнения влажной тканью с чистящим средством, разведённым в небольшом количестве воды, после чего промойте поверхность холодной водой и тщательно высушите.
- Использование агрессивных или абразивных чистящих средств и оборудования для очистки категорически запрещено, так как это может привести к появлению царапин.
- Использование оборудования с паровым приводом, а также оборудования, оказывающего давление на обрабатываемую поверхность, запрещается.
- Использование любых предметов, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность, запрещено.
- Убедитесь, что посуда сухая и чистая. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности и посуде нет пылинок. При перемещении посуды по стеклокерамической поверхности, шероховатое дно посуды может поцарапать её.
- Необходимо немедленно удалить сахар, джем, желе и т.д., попавшие на стеклокерамическую поверхность, предотвращая тем самым её повреждение.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

В случае появления символа [E 4]:

1) плита должна быть перепрограммирована. Пожалуйста, предпримите следующие меры:

Важно: прежде чем начать:

- убедитесь, что нет кастрюли на плите
- уберите кастрюлю с ферромагнитным дном и минимальным диаметром 16 см
- отключите прибор от сети, вынув предохранитель или путем поворота автоматического выключателя
- начните процедуру в течение 2 минут после переподключения варочной панели к электросети

- подключите варочную панель к электросети

- не используйте кнопку []

II) Первый шаг: отмените существующую конфигурацию

- 1) Нажмите кнопку [-] и удерживайте
- 2) Другой рукой последовательно и быстро нажимайте (с интервалом менее чем 2 секунды) на каждой клавише [O].

Нажмите 2 раза каждый ключ в следующем порядке (а -> а -> б -> б). [-] появится на дисплеях.

Двойной "сигнал" означает, что произошла ошибка. Если это так, начните снова с шага 1).

- 3) Снимите пальцы с сенсорного управления, одновременно нажимайте [+] и [-] в течение нескольких секунд, пока не появятся мигающие символы [E].
- 4) Подождите, пока [E] символы не перестанут мигать.
- 5) После этого в течение нескольких секунд символы [E] автоматически преобразуются в символы [C]. Существующая установка была отменена.

III) Второй шаг: новая установка

- 1) Возьмите кастрюлю с ферромагнитным дном и с минимальным диаметром 16 см
- 2) Выбрать конфорку нажатием на клавишу, соответствующую [O]
- 3) Поставьте кастрюлю на зону, для которой меняется установка
- 4) Подождите, пока [C] дисплей не станет [-]. Выбранная зона настроена.
- 5) Выполните ту же процедуру для каждой конфорки с дисплеем [C].
- 6) Все конфорки настроены, тогда же сразу все дисплеи должны быть выключены.

Пожалуйста, используйте одну и ту же кастрюлю для всей процедуры.

Никогда не используйте несколько кастрюль вместе на нескольких зонах во время процесса установки новых настроек.

- Если символ [E 4] продолжает отображаться на дисплее, пожалуйста, обратитесь к квалифицированному сервисному инженеру.

На панели управления отображается символ [E]:

- Отключите и снова подключите варочную панель.
- Вызовите сервис послепродажного обслуживания.

Варочная панель или конфорка не включается:

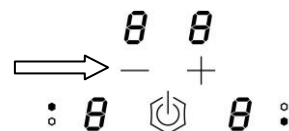
- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел предохранитель.
- Включена функция блокировки.
- Наличие жира или воды на сенсорных кнопках.
- Кнопки закрыты какими-либо предметами.

На дисплее панели управления отображается символ [U] :

- Нет посуды на конфорке.
- Посуда несовместима с индукционной конфоркой.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

После отключения варочной панели система вентиляции продолжает работать:

- Неисправности нет, вентилятор продолжает охлаждать электронные компоненты.
- Вентилятор охлаждения остановится автоматически.



Одна или все конфорки отключены:

- Сработала система защиты.
- Конфорка длительное время оставалась включенной.
- Закрыта одна или несколько сенсорных кнопок.
- Посуда пуста, или ее дно перегрето.
- Варочная панель имеет функцию автоматического снижения мощности и автоматического отключения при перегреве

На дисплее панели управления отображается символ [L] :

- См. раздел о блокировке панели управления.

На дисплее панели управления отображается символ [Er03] :

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после очистки клавиш.

На дисплее панели управления отображается символ [E2] или [EH] :

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и затем включите ее снова.

На дисплее панели управления отображается символ [E3] :

- Посуда не пригодна для индукционной панели, замените посуду.

На дисплее панели управления отображается символ [E5] :

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте напряжение сети электропитания.

На дисплее панели управления отображается символ [E6] :

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте частоту сети электропитания.

На дисплее панели управления отображается символ [E8] :

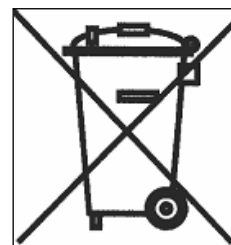
- Засорен воздухоприемник варочной панели, очистите его.

Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов и может быть повторно переработана.
- Электронные компоненты отслужившего свой срок оборудования могут содержать благородные металлы. Обратитесь к местным властям по поводу переработки.

- Не выбрасывайте оборудование совместно с прочими бытовыми отходами
- Обратитесь в местный центр сбора отходов, осуществляющий утилизацию бытовой техники.



УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

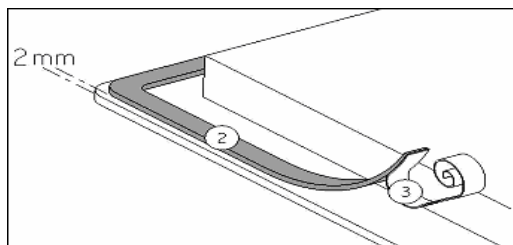
Установку могут проводить только квалифицированные специалисты.

Установщик обязан следовать действующему законодательству и правилам, принятым в стране

Приклеивание уплотнительной прокладки:

Уплотнительная прокладка, поставляемая с устройством, предотвращает проникновение влаги.

Необходимо осторожно закрепить уплотнительную прокладку, как показано на рисунке.



Приклейте прокладку (2) в 2 мм от внешнего края панели, сняв защитную ленту (3).

Установка:

- **Габариты (вырез панели):**

Модель	Габариты (поверхность)	Габариты (встраивание)
HI311BL	520 x 310 мм	490 x 280 мм

- **Убедитесь, что расстояние между панелью и стеной или какими-либо предметами составляет как минимум 50 мм.**
- Панель сертифицирована по классу "Y" теплозащиты. В идеале, при установке панели следует предусмотреть много свободного места с обеих сторон. Сзади может быть стена, а с одной стороны – стена или высокие предметы. Однако, с другой стороны не должно быть стены или разделительных перегородок, высота которых превышает уровень, на котором установлена панель.
- Кухонная мебель или опора, в которой установлена панель, а также края мебели, покрытие из ламината и клей должны выдерживать температуру до 100 ° C.
- Декоративные элементы мебели, находящиеся вблизи края панели, должны быть жаропрочными.
- Запрещается устанавливать варочную панель над неветилируемой плитой или посудомоечной машиной.
- Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха у электронных компонентов оборудования следует предусмотреть **свободное пространство (20 мм) под корпусом варочной панели.**
- Если под варочной панелью находится ящик, в него нельзя класть легковоспламеняющиеся или не термостойкие предметы и вещества (к примеру, аэрозоли).
- Материалы, из которых изготовлены рабочие поверхности (к примеру, столешница) зачастую расширяются при контакте с водой. Для защиты выреза панели следует нанести слой лака или специального герметика. Необходимо соблюдать особую осторожность при монтаже уплотнительной прокладки, поставляющейся с варочной панелью для предотвращения утечки жидкости. Данная прокладка гарантирует качественное уплотнение при взаимодействии с гладкой поверхностью мебели.
- Пространство между варочной панелью и вытяжкой, расположенной над ней, должно соответствовать требованиям производителя вытяжки. При отсутствии конкретных указаний, данное пространство должно быть не менее 760 мм.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к шнуру электропитания, при этом его не должны загромождать какие-либо предметы (к примеру, ящики).
- **WARNING :** Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Установка оборудования и его подключение оборудования к сети электропитания должно выполняться только квалифицированными специалистами, которые должны неукоснительно соблюдать действующие нормы и стандарты.
- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Информация об электрических соединениях указана на наклейке, находящейся на корпусе устройства рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно осуществляться с помощью заземленного штепселя или многополярного выключателя с контактным отверстием шириной не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность его отключения в соответствии с действующими правилами.
- Воздушный шланг не должен касаться горячих частей варочной панели или плиты.

Внимание!

Устройство должно быть подключено только к сети электропитания напряжением 220/240 В и частотой 50/60 Гц.

Требуется наличие заземляющего провода.

Необходимо следовать схеме подключения.

Клеммная коробка находится сзади и снизу устройства. Для того, чтобы открыть корпус устройства, следует использовать отвёртку для винтом со средним размером шлица. Следует вставить отвёртку в шлиц, после чего открыть корпус устройства.

Электросеть	Соединение	Сечение провода	Провод	Класс защиты
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

* рассчитано с учетом фактора одновременности, в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6

Подключение варочной панели

Однофазная сеть 230 В, 1 фаза + нейтраль

Прикріпіть землю до клемми "земля", нейтральний N до терміналу N, фазу L1 до одного з терміналів L1.

Внимание! Необходимо убедиться, что провода правильно подключены и закреплены.

Производитель не несёт ответственность за несчастные случаи, которые могут возникнуть вследствие неправильного подключения или при использовании незаземлённого оборудования, а также при неисправном заземлении.

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto nostro il nostro piano di cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

INDICE

SICUREZZA	33
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	33
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	34
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	35
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	36
ALTRE PRECAUZIONI	36
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	37
DATI TECNICI.....	37
PANNELLO DI CONTROLLO	37
USO DELL'APPARECCHIO	37
DISPLAY	38
VENTILAZIONE.....	38
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	38
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	38
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	38
TASTI A SFIORAMENTO	38
PER INIZIARE.....	39
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA	39
INDICATORE DI CALORE RESIDUO	39
FUNZIONE BOOSTER.....	39
TIMER	40
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	40
SUGGERIMENTI DI COTTURA	41
QUALITÀ DELLE PENTOLE	41
DIMENSIONI DELLE PENTOLE.....	42
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	42
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	42
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	43
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	44
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	45
CONNESSIONE ELETTRICA	46

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il Fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapour potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnere le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Pericolo di incendio! Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato, disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA OR DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

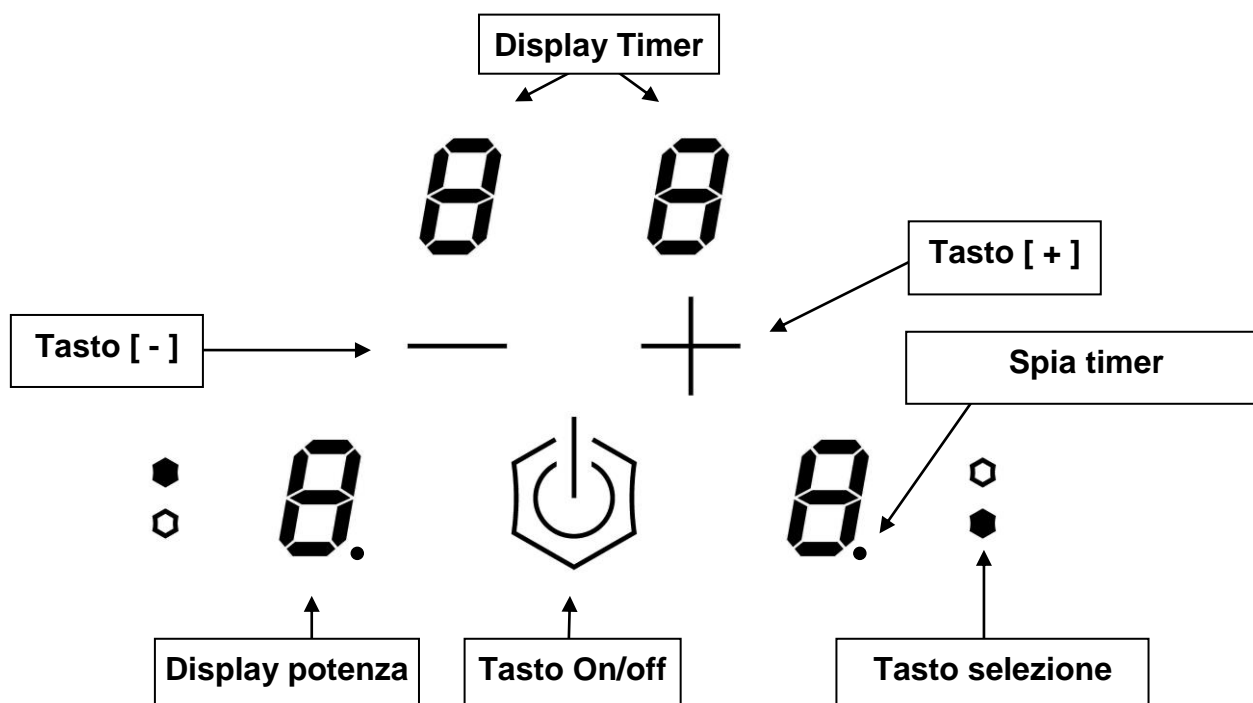
Dati tecnici

Typo	HI311BL
Potenza totale	3400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	179.2 Wh/kg
Posizione anteriore	Ø 160 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster *	-
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia ECcw**	177.3 Wh/kg
Posizione posteriore	Ø 200 mm
Identificazione minimo	Ø 110 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster *	2000 W
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia ECcw**	181 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

** Metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Funzione</u>
0	Zero	La piastra è attivata.
1...9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
<u>U</u>	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
<u>E</u>	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Prima booster	Prima booster è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo

Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinato livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l'apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico. **Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.**

Per iniziare

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per accendere	premere []	[0] lampeggiano
Per arrestare	premere []	niente o [H]

- **Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Diminuire la potenza	premere [-]	da [9] a [1]
Arrestare	premere [-]	[0] o [H]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza. L'induzione non funziona:

- Se non c'è pentola sulla piastra, o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza e il display mostra [U]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra di cottura: la cottura si arresta e il display mostra [U]. Il simbolo [U] scompare quando la pentola è posizionata nuovamente sulla piastra. La cottura ricomincia con il livello di potenza scelto precedentemente.

Dopo l'utilizzo, spegnere la piastra a induzione: non lasciare il simbolo [U] del sensore pentola acceso.

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento l'apparecchio, la piastra è ancora calda e il display indica [H].

Il simbolo [H] scompare quando la piastra può essere toccata senza pericolo di bruciature.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: **c'è rischio di bruciature o incendi.**

Funzione Booster

La funzione Booster [P] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per 5 minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spegnimento della funzione Booster:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Attivare il booster	premere [+]	[P] per 5 minuti
Arrestare il booster	premere [-]	[9]

Timer

Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Selezionare il livello di potenza	premere [+] o [-]	[1]...[9] [P]
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
Il tempo è confermato e la cottura inizia.


- **Per arrestare il tempo di cottura**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	spia accesa
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	il tempo residuo
Disattivare « Timer »	premere [-]	Mostra [00] poi si arresta

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto.


- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display []	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo aumenta


Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto. L'apparecchio si spegne.


Blocco del Pannello di Controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off []).

- **Blocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display []	[0] o [H]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra anteriore	Nessun cambiamento
	Premere di nuovo tasto selezione	[L]

- **Sblocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	premere display []	[L]
Entro 5 secondi dall'accensione:		
Sblocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra anteriore	[0]
	Premere di nuovo tasto [-]	Nessuna spia sui display

SUGGERIMENTI DI COTTURA

Qualità delle pentole

Materiali idonei: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

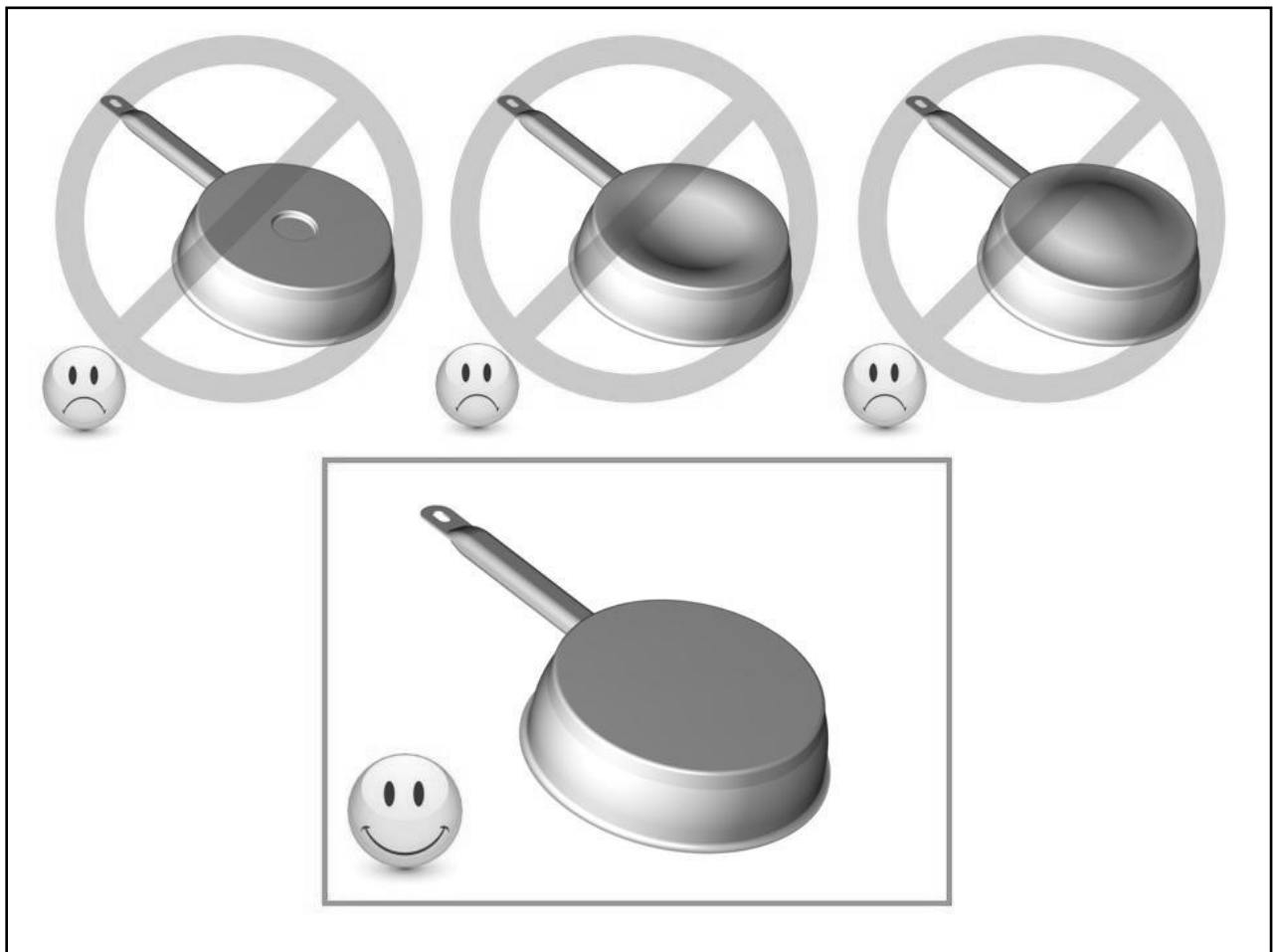
Materiali non idonei: alluminio e acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Di solito, i produttori specificano se i propri prodotti sono compatibili con i piani cottura a induzione.

Per verificare se le pentole sono compatibili:

- Mettere un po' d'acqua in una pentola e posizionarla su una piastra a induzione a livello di potenza [9]. L'acqua si deve scaldare in pochi secondi se state usando un contenitore adatto.
- Avvicinando un magnete, questo deve aderire al fondo della pentola.

Alcune pentole possono emettere rumori quando vengono posizionate su una piastra di cottura a induzione. Questo rumore non significa che c'è un difetto nell'apparecchio, né può influenzarne il funzionamento.



Dimensioni della pentola

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo a seconda della piastra riscaldante utilizzata.

La pentola deve essere sempre posizionata al centro della piastra di cottura per ottenere la massima efficienza.

Dimensioni delle pentole

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro delle pentole. Tuttavia la pentola deve avere un diametro minimo, a seconda delle dimensioni della piastra.

Per ottenere l'efficienza migliore dal vostro apparecchio, posizionate la piastra nel centro della piastra.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatine Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Cuocere a fuoco lento Scongelare	Riso, budini, sciroppi di zucchero Verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate bollite, zuppe, pasta, Verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media Bollitura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, arrostiti, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, patatine fritte, wafers
9	Friggere, arrostitire Far bollire l'acqua	Bistecche, omelettes, piatti fritti Acqua
P	Acqua bollente	Far bollire quantitativi significativi d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.

Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo: **rischio di ustioni!**

- Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.
- Detergenti altamente abrasivi e corrosivi, che possono causare graffi, devono assolutamente essere evitati.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare alcun oggetto che potrebbe graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurarsi che non vi siano granelli di polvere sul vetro ceramico o sulla pentola. Far scivolare pentole con fondo irregolare può causare graffi alla superficie del vetro ceramico.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danni alla superficie del vetro ceramico.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Appare il simbolo [E 4] :

I) L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:

- Ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
- Necessario un contenitore con fondo ferromagnetico.
- Iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione.
- Non usare il tasto [O/I].

II) Cancellare la configurazione esistente :

1) Premere il tasto [-] e tenere premuto

2) Con un dito dell'altra mano premere rapida successione (entro 2 secondi) tasti selezione. Premere due volte ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> a -> b -> b). [-] Appare. Un doppio "bip" segnala una sequenza errata; in questo caso è necessario ricominciare dal punto 1.

3) Togliere tutte le dita, indi premere di nuovo e tenere premuto simultaneamente per alcuni secondi il tasto [-] e [+], finché appare il simbolo [E] lampeggiante.

4) Attendere fino a che [E] smette di lampeggiare.

5) Il simbolo [E] si trasforma automaticamente in [C]. La configurazione è stata completata.

VI) Come configurare l'apparecchio?

1) Utilizzare una pentola da induzione adatta con un diametro minimo di 16 cm.

2) Selezionare la piastra di cottura premendo il corrispondente tasto.

3) Posizionare la pentola sulla piastra corrispondente.

4) Attendere fino a che il simbolo [C] cambia in [-]. La piastra è configurata.

5) Utilizzare la stessa procedura per ogni altra piastra che mostra il simbolo [C]

6) La configurazione è completa se tutte le piastre vengono identificate correttamente e non compare alcun simbolo sul display .

Utilizzare solo una pentola per configurare l'apparecchio.

Non mettere mai due o più pentole sulle piastre durante la configurazione.

- Se compare il simbolo [E 4] e rimane acceso, chiamare l'assistenza tecnica.

L'apparecchio non si accende

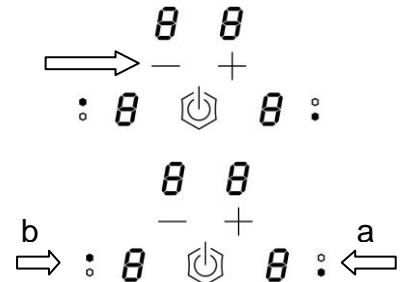
- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

Compare il simbolo [U]

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

Compare il simbolo [E]

- Sconnettere a riconnettere il piano.
- Contattare l'assistenza tecnica.



Una delle piastre viene disattivata

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

Il pannello di controllo indica [L]:

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

Il pannello di controllo indica [Er03]

- Un oggetto o del liquido copre i tasti del pannello di controllo. Il simbolo scompare appena il tasto è liberato o pulito.

Il pannello di controllo indica [E2] o [EH]

- L'apparecchio è surriscaldato, lasciare raffreddare prima di riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E5]

- La pentola non è adatta, sostituirla.

Il pannello di controllo indica [E6]

- Collegamento errato. Controllare Tensione e voltaggio del collegamento elettrico

Il pannello di controllo indica [E6]

- Collegamento errato. Controllare Frequenza e voltaggio del collegamento elettrico

Il pannello di controllo indica [E8]

- La presa d'aria della ventola è ostruita, liberarla

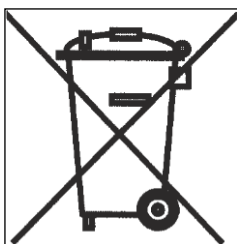
Il pannello di controllo indica [EC]

- Errore di configurazione. Programmare nuovamente l'apparecchio, seguendo le istruzioni indicate nel capitolo "compare l'errore [E4]".

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Il materiale dell'imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L'apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell'apparecchio al momento della sua dismissione.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

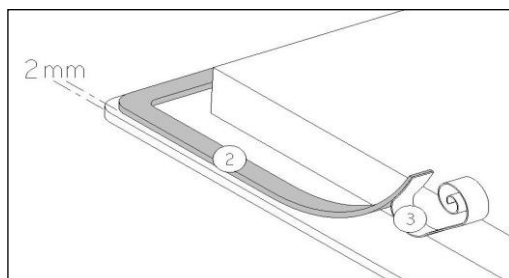
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Incasso :

Tipo	Dimensioni del vetro	Dimensioni del taglio
HI311BL	520 x 310 mm	490 x 280 mm

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettieria.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.

Il cavo verde/giallo corrisponde alla messa a terra, il cavo blu al neutro, il cavo marrone alla fase.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Collegamento del piano di cottura:

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

Collegare la messa a terra al terminale "terra", il neutro N al terminale N, la fase L1 a uno dei terminali L1.

Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

Шановний клієнт,

Дякуємо за те, що Ви обрали нашу індукційну варильну поверхню. Для того, щоб найкращим чином використовувати Ваш прилад, ми рекомендуємо Вам уважно ознайомитись з данною інструкцією зберегти її для подальшого консультування.

ЗМІСТ

БЕЗПЕКА	48
Запобіжні заходи перед використанням	48
Використання приладу	48
Запобігання пошкодженням приладу	49
Запобіжні заходи у разі відмови приладу	50
Інші заходи захисту	51
ОПИС ПРИЛАДУ	52
Технічні характеристики	52
Панель управління.....	52
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	52
Дисплей	53
Вентиляція	53
ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ	53
Перед першим використанням	53
Принцип роботи індукції.....	53
Сенсорне управління	54
Початок роботи	54
Розпізнавання посуду	54
Індикатор залишкового тепла.....	54
Таймер	55
Функція BOOSTER	56
Блокування панелі управління.....	56
ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ	57
Якість посуду	57
Розмір посуду.....	57
Прилади налаштувань потужностей приготування	58
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ	58
ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ	59
ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	60
ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ	61
ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПОСТАЧАННЯ	62

БЕЗПЕКА

Запобіжні заходи перед використанням

- Розпакуйте всі матеріали.
- Монтаж і підключення приладу повинні бути зроблені сертифікованими фахівцями. Виробник не може нести відповідальність за шкоду, заподіяну в наслідок помилок при підключенні або встановленні.
- Для використання прилад повинен бути добре оснащений і встановлений в робочу поверхню кухні, добре зафіксований в робочій поверхні.
- Даний прилад призначений виключно для приготування їжі в домашніх умовах, виключається промислове або інше використання даного приладу.
- Видаліть всі ярлики і стікери з керамічного скла.
- Ні в якому випадку не змінюйте конструкцію даного приладу.
- Варильна поверхня не може використовуватися без вбудування або в якості кухонної робочої поверхні (не можна різати на варильній поверхні, зберігати на ній продукти і т.д.).
- Прилад повинен бути заземлений і при'єднаний відповідно до місцевих стандартів.
- Не використовуйте подовжувач, щоб підключити прилад.
- Прилад не може бути вбудований над посудомийною машиною або сушаркою: пар може пошкодити електронні прилади.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування..

Використання приладу

- Вимикайте зони нагріву після використання.
- Пильно слідкуйте за приготуванням з використанням жиру або олій, які можуть швидко спалахнути.
- Будьте обережні, щоб не обпектися під час або після використання приладу.

- Переконайтеся, що жоден кабель від будь-яких вбудованих або рухомих електроприладів не торкається скла або гарячої каструлі. Магнітні об'єкти (кредитні карти, дискети, калькулятори) не слід розміщувати поруч з включеним приладом.
- В цілому не ставте металеві предмети, крім нагрівальних контейнерів, на поверхню скла. За допомогою тепла, що виробляється під час роботи нагрівальними елементами, або завдяки залишковому теплу сторонні предмети можуть бути нагріті, розтоплені або навіть спалені.
- Ніколи не накривайте прилад тканиною або захисним листом. Це може служити причиною перегрівання та займання.
- Даний прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років і доросліше, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, якщо вони знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли рівень можливої небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Під час чищення і технічного обслуговування приладу користувач не повинен залишати дітей без нагляду.

Запобігання пошкоджень приладу

- Сировина, з якої виготовлено дно посуду або пошкоджені каструлі (Не емальовані чавунні горщики) можуть призвести до пошкодження склокерамічної поверхні приладу.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло.
- Не допускайте падіння предметів, навіть маленьких, на керамічне скло.
- Не бийте по краю скла посудом.
- Переконайтеся, що вентиляція приладу працює відповідно до вказівок виробника.
- Не залишайте порожніх каструль на склокерамічній плиті.

- Цукор, синтетичні матеріали або вироби з алюмінію не повинні контактувати з зонами нагріву. Це може призвести до поламок або іншим чином негативно вплинути на поверхню зі склокераміки при охолодженні: необхідно включити прилад і одразу прийняти їх із зони нагрівання (будьте обережні, існує ризик опіків).
- **УВАГА:** Небезпека пожежі: не можна зберігати предмети на варильній поверхні.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.
- Якщо ящик знаходиться під вбудованим приладом, переконайтеся, що простір між вмістом ящика і нижньою частиною приладу досить великий (2 см). Це важливо для забезпечення правильної вентиляції.
- Ніколи не ставте легкозаймисті об'єкти (напр. спреї) в ящик, розташований під склокерамічною варильною панеллю. Меблі, в які вбудовуються кухонні прилади, повинні бути стійкі до нагрівання.

Запобіжні заходи у разі відмови приладу

- Якщо Ви помітили некоретну роботу приладу чи зовнішній дефект, відключіть прилад і від'єднайте його від мережі енергопостачання.
- Якщо на керамічній поверхні з'явилися тріщини, необхідно від'єднати прилад і зв'язатися з сервісом післяпродажного обслуговування.
- Ремонт повинен бути зроблений кваліфікованими фахівцями. Не відкривайте прилад самостійно, це може бути причиною зняття з гарантії.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Інші заходи захисту

- Зверніть увагу, щоб дно каструлі завжди було розташоване якомога точніше по центру робочої зони. Дно каструлі повинно покривати якомога більшу площу конфорки.
- Важлива інформація для користувачів кардіостимуляторів. Магнітне поле може впливати на роботу кардіостимуляторів. Ми рекомендуємо отримати інформацію продавця кардіостимуляторів або додаткову консультацію лікаря.
- Не застосовувати посуд, що виготовлений з алюмінієвих або синтетичних матеріалів: вони можуть розтанути на ще гарячій конфорці.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або пожежною ковдрою.



**ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ НИЗЬКОЇ ЯКОСТІ
АБО БУДЬ-ЯКОГО ІНДУКЦІЙНОГО АДАПТЕРУ
ДЛЯ НЕМАГНІТНОГО КУХОННОГО ПРИЛАДДА Є
ПОРУШЕННЯМ УМОВ ГАРАНТІЙНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ .
У ЦЬОМУ ВИПАДКУ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ЗБИТКИ,
ЗАПОДІЯНІ ПОВЕРХНІ І / АБО НАВКОЛИШНЬОМУ
СЕРЕДОВИЦУ.**



ОПИС ПРИЛАДУ

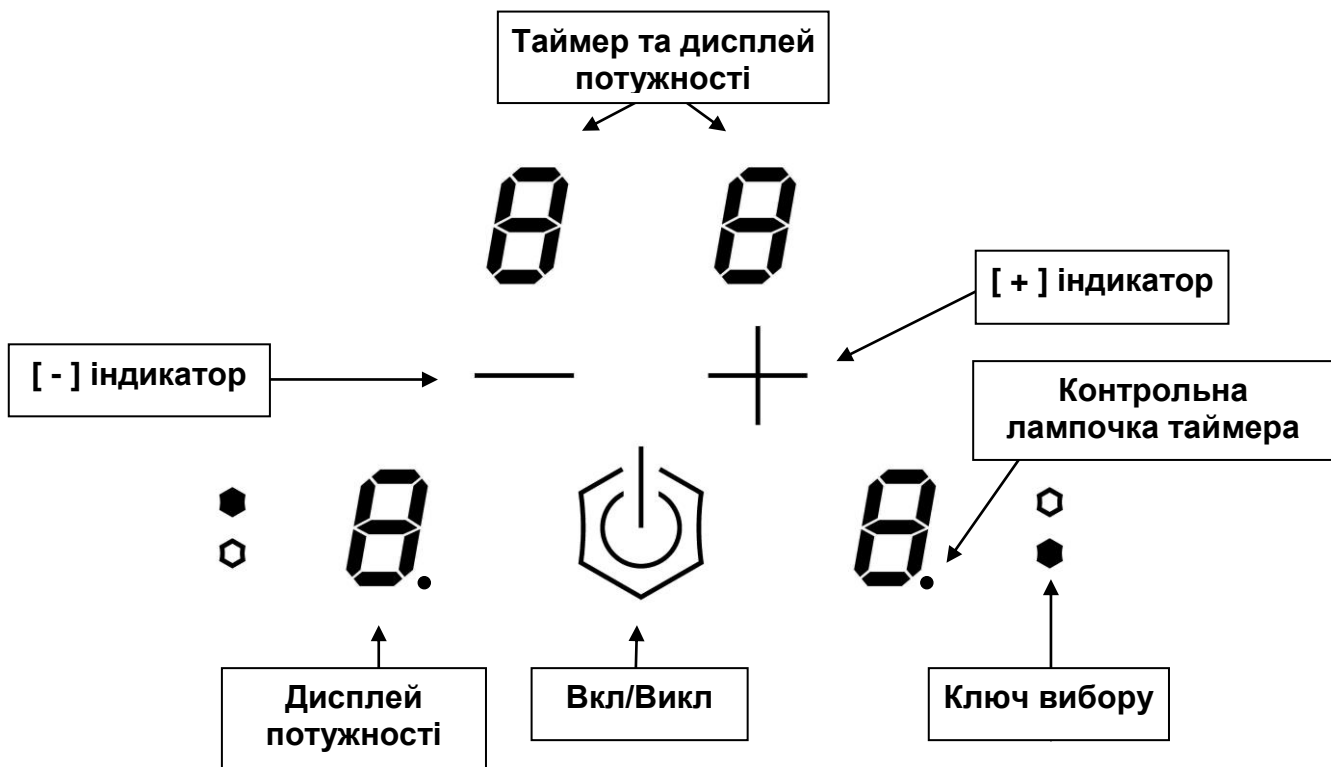
Технічні характеристики

Модель	HI311BL
Загальна потужність	3400 W
Споживання електроенергії EChob **	179.2Wh/kg
Передня конфорка	Ø 160 mm
Мінімальний діаметр	Ø 100 mm
Номінальна потужність *	1400 W
Потужність Booster *	-
Клас енергоспоживання **	B
Споживання електроенергії ECsw **	177.3 Wh/kg
Задня конфорка	Ø 200 mm
Мінімальний діаметр	Ø 110 mm
Номінальна потужність *	1400 W
Потужність Booster *	2000 W
Клас енергоспоживання **	C
Споживання електроенергії ECsw **	181 Wh/kg

* Дана потужність може змінюватися в залежності від розмірів і матеріалу каstrулі. (EN 60350-2).

** Дана потужність може змінюватися в залежності від розмірів і матеріалу каstrулі.

Панель управління



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Дисплей

<u>Дисплей</u>	<u>Позначення</u>	<u>Опис</u>
0	Нуль	Зона нагріву активована.
1...9	Рівень потужності	Вибір рівня потужності приготування.
<u>U</u>	Виявлення посуду	Немає посуду або невідповідний посуд.
<u>A</u>	Тепловий акселератор	Автоматичне приготування
<u>E</u>	Сповіщення про помилку	Електронна поламка.
<u>H</u>	Залишкове тепло	Зона нагріву гаряча.
<u>P</u>	Booster	Функція booster активована.
<u>L</u>	Блокування	Панель управління заблоковано.

Вентиляція

Система охолодження працює безперервно. Вона починає працювати при включенні варильної панелі і прискорює свою роботу, коли плита використовується інтенсивно. Вентилятор охолодження зменшує швидкість і зупиняється автоматично, коли електронна схема охолоджується достатньо.

ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ

Перед першим використанням

Очистіть варильну панель вологою ганчіркою, а потім ретельно висушіть поверхню. Не використовуйте м'які засоби, які можуть спричинити пошкодження тонованого кольору на поверхні скла.

Принцип роботи індукції

Індукційна котушка розташована під кожною зоною нагріву. Коли зона включена, котушка створює змінне електромагнітне поле, яке виробляє індуктивні струми в феромагнітній нижній пластині каструлі. Результатом є розігрів посуду, розташованого на зоні нагріву.

Звичайно, каструля повинна бути адаптованою для індукції:

- Всі феромагнітні каструлі рекомендуються для використання (будь ласка, переконайтеся, що дно каструлі трохи підтягує магніт): чавунні і сталеві каструлі, емальовані каструлі, каструлі із нержавіючої сталі з дном із феромагнітних сплавів
- Не придатні для використання: каструлі, що виготовлені з таких матеріалів, як мідь, чиста нержавіюча сталь, алюміній, скло, дерево, кераміка.

Зона індукційного нагріву автоматично пристосовується до розміру дна каструлі. Якщо каструля має занадто малий діаметр дна, зона може не працювати. Цей показник діаметру каструлі залежить від діаметру зони нагріву.

У разі загального користування натискайте тільки одну клавішу за раз.



Сенсорне управління

Ваша варильна поверхня оснащена електронним управлінням з чутливими сенсорними клавішами. Коли ваш палець натискає клавішу, активується відповідна команда. Ця активація підтверджується загоранням контрольних індикаторів, букв або чисел на дисплеї і / або за допомогою звуку "Біп".

У разі загального користування натискайте тільки одну клавішу за раз.

Початок роботи

- **Початок роботи / виключення поверхні:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Включення	Натисніть кнопку []	[0]
Виключення	Натисніть кнопку []	нічого або [Н]

- **Включення / виключення зон нагріву:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони	Натисніть кнопку вибору	[0]
Підвищення потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
Зниження потужності	Натисніть кнопку [-]	[9] до [1]
Виключення	Натисніть кнопку [-]	[0] чи [Н]

Розпізнавання посуду

Функція розвізнавання посуду забезпечує повну безпеку використання варильної поверхні. Індукційна поверхня не працює в наступних випадках:

- Якщо немає каструлі на зоні нагріву або, якщо каструля не пристосована до індукції. У цьому випадку неможливо збільшити потужність і на дисплеї відображається [U]. Цей символ зникає, коли каструля ставиться на зону нагріву.
- Якщо каструля видаляється із зони нагрівання пристрій зупиняє свою роботу. На дисплеї відображається [U]. Символ [U] зникне, коли каструля ставиться назад в зону нагріву. Приготування їжі продовжується з рівнем потужності, що було встановлено раніше.

Після використання вимкніть нагрівальний елемент, не припустимо залишати поверхню з відображенням знаку [U] протягом тривалого часу.

Індикатор залишкового тепла

Після відключення варильної панелі, зона нагріву залишається гарячою і на дисплеї світиться символ [H].

Символ [H] зникне, коли до зони нагріву може бути торкнутися безпечно.

Коли індикатор залишкового тепла горить, не можна торкатися зони нагріву і класти теплочутливі об'єкти на неї. **Є ризики опіків і пожежі.**

Таймер

Таймер може бути використаний одночасно з усіма зонами нагрівання і при різних встановлених проміжках часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної зони нагріву.

- **Установка і модифікація часу приготування:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони	Натисніть кнопку вибору	[0]
Підвищення потужності	Натисніть кнопку [+] чи [-]	[1] до [9]
Вибір «Таймеру»	Натисніть одночасно [+] та [-]	Таймер[00]хв
Зменшення часу	Натисніть кнопку [-]	[00] до 60,59...
Збільшення часу	Натисніть кнопку [+]	Час збільшено

Час підтверджено і приготування їжі продовжуватиметься до тих пір, доки не досягне показника таймеру [00].

- **Зупинка таймеру**


<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони	Натисніть кнопку вибору	[0]
Вибір «Таймеру»	Натисніть одночасно [-] та [+]	Час, що залишився
Зупинка « Таймеру »	Натисніть кнопку [-]	[00] потім зупинка

- **Автозупинка в кінці часу приготування :**

Як тільки обраний час приготування закінчився, таймер починає відображати миготливий символ [00] і індикує закінчення звуковим сигналом.

Щоб зупинити звук і миготливий **сигнал** досить натиснути будь-яку клавішу

- **Функція таймеру хвилиника :**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Включення плити	Натисніть кнопку []	4 x [0] чи [H]
Вибір «Таймеру»	Натисніть одночасно [+] та [-]	Таймер [00] хв
Зменшення часу	Натисніть кнопку [-]	[00] до 60,59...
Збільшення часу	Натисніть кнопку [+]	Час збільшено

Через кілька секунд контрольна лампочка перестає блимати.

Як тільки обраний час приготування закінчився, таймер починає відображати миготливий символ [00] і індикує закінчення звуковим сигналом.

Щоб зупинити звук і миготливий **сигнал** досить натиснути будь-яку клавішу

Функція Booster

Функція бустер [P] надає посилення потужності в обраній зоні нагріву.


Якщо ця функція активована, то зони нагріву працюють протягом 5 хвилин на рівні ультра високої потужності.

Щоб почати функцію Booster, кілька разів натисніть на кнопку + доти, поки [P] не з'явиться на дисплеї.


- **Запуск / зупинка функції Booster:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони	Натисніть кнопку зони	[0]
Збільшення потужності	Натисніть [+]	[1] до [9]
Запуск функції Booster	Натисніть [+]	[P] протягом 5 хв
Відключення Booster	Натисніть [-]	[9]


Блокування панелі управління

Щоб уникнути зміни налаштувань зон нагріву, зокрема, під час очищення панелі управління, вона може бути заблокована (за винятком Вкл / Викл кнопки []).

- **Блокування :**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Старт	Натисніть кнопку []	[0] чи [H]
Блокування	Натисніть одночасно [-] та кнопка [+] фронтальної зони	[0] чи [H]
	Перенатисніть кнопку [+] Ліва фронтальна зона	[L]

- **Розблокування :**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Старт	Натисніть кнопку []	[L]
Через п'ять хвилин після старту :		
Розблокування поверхні	Натисніть одночасно [-] та кнопку [+] лівої фронтальної зони перенатисніть кнопку [-]	[L] ніяких знаків на поверхні

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Якість посуду

Посуд з наступних матеріалів підходить для використання на індукційних поверхнях: сталь, емальована сталь, чавун, нержавіюча феромагнітна сталь, алюміній з феромагнітним дном.

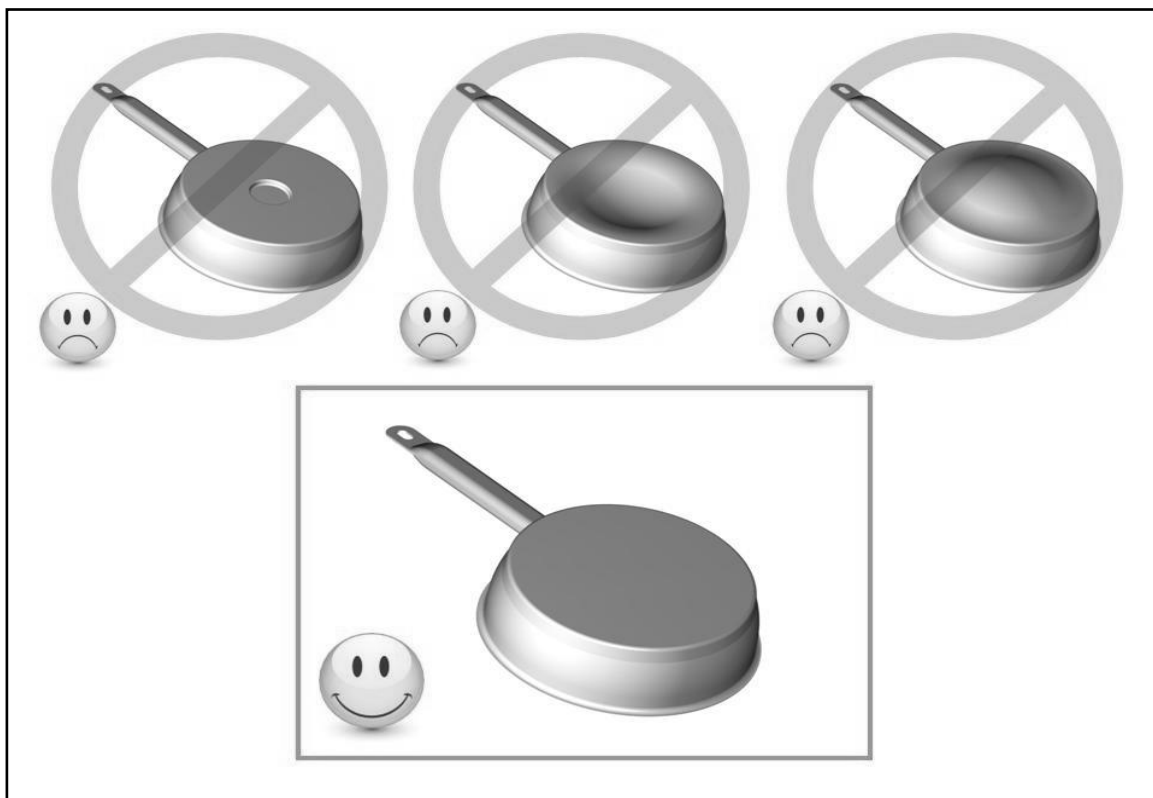
Посуд з наступних матеріалів не підходить для використання на індукційних поверхнях: алюміній та нержавіюча сталь без феромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, фарфор.

Виробники посуду повинні вказати відповідним маркуванням, якщо їх продукція сумісна з індукцією.

Щоб перевірити сумісність каструлі з індукцією:

- Налийте трохи води в каструлю, розмістіть на зоні індукційного нагріву, встановіть рівень потужності [9]. Вода в каструлі повинна нагріватися протягом декількох секунд.
- Магніт має прилипати на дні каструлі.

Деякі каструлі можуть шуміти, коли вони знаходяться на зоні індукції під час приготування їжі. Цей шум не означає будь-яку неполадку посуду чи приладу і ніяким чином не впливає на приготування.



Розмір посуду

Конфорки, до певної межі, автоматично пристосовуються до діаметру посуду. Однак діаметр дна каструлі повинен як мінімум дорівнювати діаметру відповідної конфорки. Щоб отримати максимальну ефективність вашої плити, будь ласка, помістіть каструлю точно в центрі робочої зони.

Прилади налаштувань потужностей приготування

(Нижче наведені дані є індикативними)

1 до 2	Плавлення Розігрів	Соуси, масло, шоколад, желатин Страви, приготовлені заздалегідь
2 до 3	Томління, розморожування	Рис, пудинг, цукровий сироп Сушені овочі, риба, заморожені продукти
3 до 4	Приготування на парі	Овочі, риба, м'ясо
4 до 5	Варіння	Тушена картопля, супи, макаронні вироби, свіжі овочі
6 до 7	Приготування на середній потужності, тушіння	М'ясо, печінка, яйця, сосиски Гуляш, рулет, рубець
7 до 8	Смаження	Картопля, оладки, вафлі
9	Смаження, обсмажування Кип'ятіння	Стейки, омлети, смажені страви, Страви, що потребують кип'ятіння
P	Смаження, обсмажування Кип'ятіння	Стейки Кип'ятіння значної кількості води

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Вимкніть прилад перед очищенням.

Не починайте очищення поверхні, якщо скло ще гаряче, тому що існує ризик возгорання.

- Видалити легкі забруднення вологою ганчіркою з м'якими засобами, розведеними в невеликій кількості води. Потім промийте холодною водою і ретельно висушіть поверхню.
- Необхідно уникати високоагресивних або абразивних м'яких засобів та використання обладнання для очищення, що, ймовірно, може призвести до виникнення подряпин.
- Ніколи не використовуйте парові очищувачі або очищувачі високого тиску.
- Не використовуйте будь-які об'єкти, які можуть подряпати склокерамічну поверхню.
- Переконайтеся, що посуд, який використовується для приготування, є сухим і чистим. Переконайтеся, що немає жодного зерна пилу на керамічній поверхні або на сковороді. Тертя дна посуду по поверхні призводить до подряпин.
- Розливи цукру, варення, желе, тощо повинні бути негайно видалені. Таким чином, Ви будете запобігати ушкодженням поверхні.

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ

Поява символу [E 4]

I) Варильна панель повинна бути переналаштована. Будь ласка, реалізуйте наступні заходи:

Важливо! Перш ніж почати:

- переконалися, що немає каструлі на плиті
- прийняти всі каструлі з феромагнітним дном і мінімальним діаметром 16 см
- відключити прилад від мережі, вийнявши запобіжник або за допомогою повороту автоматичного вимикача
- почати процедуру переналаштування не раніше, ніж за 2 хвилини після перепідключення варильної панелі до електромережі
- підключити варильну панель до електромережі
- не використовувати кнопку [0 / I]

II) Перший крок: скасувати існуючу конфігурацію

1) Натисніть кнопку [-] і утримуйте її

2) Іншою рукою, натисніть послідовно і швидко (з проміжком менше 2 секунд) на кожну клавішу [O].

Натисніть 2 рази кожну клавішу в наступному порядку

(а -> а -> Ь -> Ь). [-] З'явиться на екранах.

Подвійний сигнал «Біп» означає, що сталася помилка.

Якщо це так, почніть знову з кроку 1).

3) Зніміть пальці з сенсорного управління, одночасно натисніть [+] і [-], утримуйте їх протягом декількох секунд, доки не з'явиться блимаючий символ [E].

4) Зачекайте, поки [E] символ не перестане блимати.

5) Після того, за кілька секунд, [E] автоматично має перетворитися в [C].

Існуюча установка була скасована.

III) Другий крок: нова установка

1) Візьміть посуд з феромагнітним дном з мінімальним діаметром 16 см

2) Виберіть конфорку натисканням на клавішу, відповідну [O]

3) Поставте каструлю на зону, для якої встановлюється нова установка

4) Зачекайте, поки [C] на дисплеї не стане [-]. Обрана зона налаштована на нову установку.

5) Виконайте ту ж процедуру для кожної конфорки, на котрій відображається символ [C] на дисплеї.

6) Як тільки всі конфорки налаштовані на нові установки, відразу вимкніть всі дисплеї.

Будь ласка, використовуйте одну й ту ж каструлю для всієї процедури.

Ніколи не ставте кілька каструль разом на зони під час процесу установки нового налаштування.

- Якщо на дисплеї не зникає зображення символу [E 4], будь ласка, зверніться до кваліфікованого сервісного інженера.

Поверхня або варильна зона не запускаються:

- Дана варильна панель некорректно приєднана до мережі електропостачання.
- Запобіжник перегорів.
- Функція огляду активована.
- Сенсорні кнопки покриті жиром або водою.
- Прилад в режимі блокування від дітей.

На панелі управління відображається [U] :

- Відсутня каструля на конфорці.
- Каструля не сумісна з індукцією.
- Нижній діаметр каструлі занадто малий.

На контрольній панелі світиться символ [E] :

- Електронна система несправна.
- Вимкніть і знову підключіть варильну панель.
- Зателефонуйте до сервісу післяпродажного обслуговування

Одна або всі зони нагріву не підключаються:

- Система безпеки функціонує.
- Ви забули вимкнути зону нагріву і вона працювала протягом тривалого часу.
- Одна або більше сенсорних кнопок накриті.

На панелі управління відображається [L] :

- Зверніться до інструкції з управління до розділу, що стосується функції блокування.

На панелі управління світиться [Er03] :

- Об'єкт або рідина покриває сенсорні кнопки управління. Символ зникне, як тільки об'єкт буде прибрано або поверхня очищена від рідини.

На панелі управління відображається [E2] або [EH] :

- Дана варильна панель перегріта, дайте їй охолонути, а потім увімкніть її знову.

На панелі управління відображається [E3]:

- Каструля не пристосована, змінити каструлю.

На панелі управління відображається [E6]:

- Несправність мережі. Перевірте рівень частоти і напруги в електричній мережі.

На панелі управління відображається [E8]:

- Впускний повітряний вентилятор забитий, прочистіть його.

На панелі управління відображається [EC]:

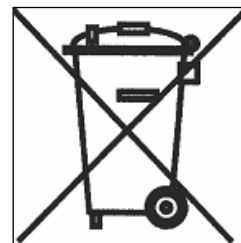
- Помилка конфігурації. "Зверніться до розділу інструкції «На панелі управління відображається [E 4]»."

Якщо після проведення вищезазначених рекомендацій один із символів продовжує відображатися на дисплеї, зверніться до сервісу післяпродажного обслуговування.

ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

- Матеріали упаковки є екологічними і підлягають переробці.
- Електронні прилади складаються з матеріалів, що підлягають повторній переробці, і іноді шкідливих для навколишнього середовища матеріалів, які, проте, необхідні для правильного і безпечного функціонування приладу.

- Не можна утилізувати прилад разом з побутовими відходами
- Зв'яжіться з центром збору відходів, який призначений для збору та утилізації побутової техніки.



ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

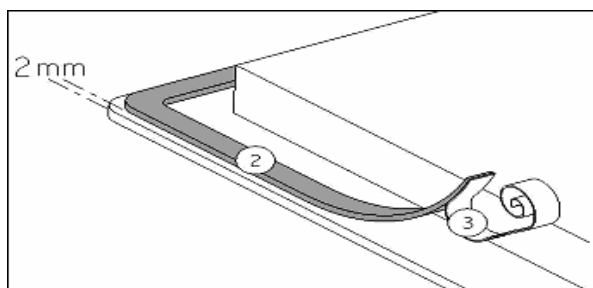
Установка повинна бути виконана під виключну відповідальність кваліфікованих фахівців.

Технічний спеціаліст з установки має дотримуватися норм законодавства та стандартів, що встановлені та діють у країні використання приладу.

Як правильно інстальювати ізоляційну прокладку:

Ізоляційна прокладка поставляється з плитою і призначена для запобігання проникнення будь-яких рідин в середину шафи.

Її установка повинна бути зроблена ретельно, відповідно до наступної схеми.



Після видалення захисної плівки (3).потрібно наклеїти ізоляційну прокладку (2) так, щоб ніж її початком та зовнішнім краєм скла було два міліметри.

Розміри для вбудування:

- **Розміри для вбудування:**

Моделі	Розмір скла	Розмір ніші
HI311BL	520 x 310 мм	490 x 280 мм

- Переконайтеся, що існує відстань у 50 мм між плитою і стіною або стороною меблів.
- Варильні панелі класифікуються як прилади класу "Y" теплового захисту. В ідеалі плита повинна бути встановлена з великою кількістю простору по обидві сторони. Може бути стіна ззаду і високі меблі або стіна з одного боку. З іншого боку, однак, жодна одиниця меблів чи стіна не повинні стояти вище, ніж варильна поверхня.
- Частина меблів, в якій плита повинна бути встановлена, а також краї меблів, ламінатні покриття і клей, що використовуються при вбудуванні, повинні бути в змозі протистояти температурам до 100 ° C.
- Настінні покриття, бокові панелі меблів повинні бути жаростійкими.
- Не можна встановлювати поверхню над неvented духовою шафою або посудомийною машиною.
- При встановленні необхідно залишити вільний простір 20 мм між нижньою частиною кожуха варильної поверхні та меблями, щоб забезпечити хорошу циркуляцію повітря навколо електронного пристрою.
- Якщо ящик знаходиться під робочою поверхнею, необхідно уникати класти в шухляду вогнебезпечні об'єкти (наприклад: спреї) або HE термостійкі об'єкти.
- Матеріали, які часто використовуються при виробництві стільниці меблів не є герметичними і можуть пропускати вологу. Для захисту приладу в місці вбудування необхідно по краю меблів нанести шар лаку або спеціального герметика. Особлива увага повинна бути приділена застосуванню клейової ізоляційної прокладки, що встановлюється з плитою, щоб запобігти будь-якому протіканню меблів. Ця прокладка гарантує правильне ущільнення при використанні в місцях приєднання поверхні меблів з гладкими поверхнями варильної плити.
- Безпечна відстань між плитою і витяжкою, розташованою над плитою, повинна бути вказана виробником витяжки у відповідній документації до приладу У разі відсутності вказівок необхідно дотримуватися дистанції мінімум 760 мм.

- Підключений шнур повинен бути ізолюваний від меблів та інших приладів, без механічного обмеження, з боку, наприклад, меблевих ящиків
- **УВАГА:** Використовуйте тільки системи захисту від дітей для поверхонь, які розроблені виробником пристрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для використання в якості підходящих, або системи захисту від дітей для поверхонь, що входять в комплектацію приладу. Використання невідповідних систем захисту від дітей для поверхонь може призвести до нещасних випадків.

ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПОСТАЧАННЯ

- Встановлення даного приладу і підключення до електричної мережі повинно бути виконано тільки кваліфікованим спеціалістом відповідно до нормативних правил.
- Захист користувача від частин приладу, що знаходяться під напругою повинно бути забезпечено після вбудовування.
- Дані, що необхідні для приєднання до електромережі знаходяться на стікері, що розташований на корпусі приладу поряд зі сполучною коробкою.
- Підключення до мережі енергопостачання повинно бути зроблено за допомогою заземленої вилки або за допомогою багатополюсного відключаючого пристрою з контактним отвором не менше 3 мм.
- Електричний ланцюг повинен бути відокремлений від мережі, адаптованих пристроїв, наприклад: автоматичних вимикачів, запобіжників або контакторів.
- Відповідно до правил монтажу при встановленні приладу у житлових приміщеннях, якщо прилад не оснащений вилкою, то до механізму, що приєднує прилад до електромережі мають бути включені спеціальні прилади, що відключають поверхню.
- Кабель подачі повинен бути розташований так, щоб він не торкався гарячих частин плити або духовки.

Увага!

Даний прилад може бути приєднаний лише до мережі 230 V~ 50/60 Hz.

Заземлення є необхідним для установки.

Уважно дотримуйтесь схеми установки.

Мережа	Приєднання	Діаметр кабелю	Кабель	Рівень захисту кабелю
230V~ 50/60Hz	1 Фаза + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* розраховано для вказаних показників відповідно до стандарту EN 60 335-2-6

Приєднання поверхні

Монофази 230V~1P+N:

Прикріпіть землю до клеми "земля", нейтральний N до терміналу N, фазу L1 до одного з терміналів L1.

Увага! Будьте обережні, що кабелі були правильно приєднані та ізолювані.

Виробник не несе відповідальність за будь-який інцидент, що стався в результаті неправильного підключення, або виник в результаті використання приладу, який не був заземлений або був обладнаний несправним заземленням.

