The right choice

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: HBBQ-60

English
Deutsche
Français
Italiano
Español
Български

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must

be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this

appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

• Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

• Keep children away.

• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

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

Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

• Never use your appliance as a work or storage

surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards)or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the

appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

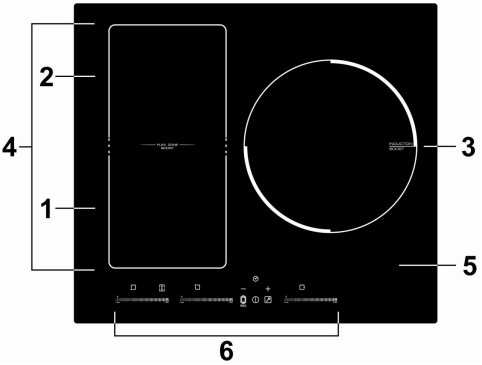
•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
•WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
• Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
•A steam cleaner is not to be used.
•The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: In order to prevent tipping of the

appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.
WARNING: Use only hob guards designed by the manufactuer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

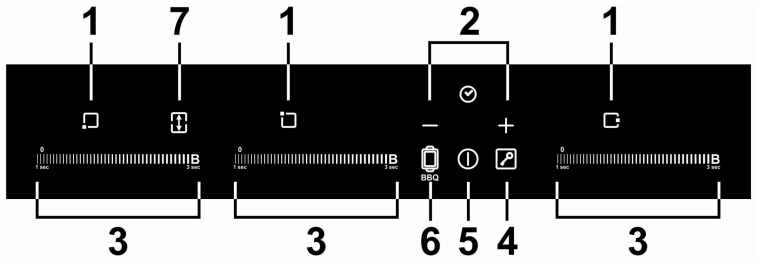
Product Overview

Top View



1.2000 W zone, boost to 2600W
2.1500 W zone, boost to 2000W
3.2300 W zone, boost to 3000W
4. Flex zone, 2500W boost 2800W
5. Glass plate
6. Control panel

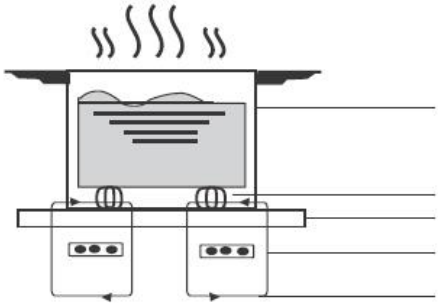
Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer control
3. Power regulating key / Boost function control
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. BBQ function control
7. Flex zone control

A Word on Induction Cooking

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



iron pot

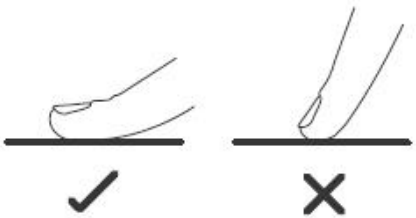
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

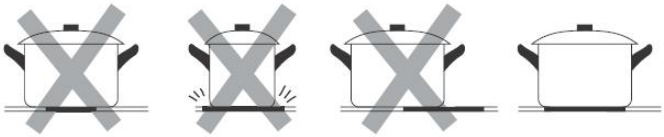
• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

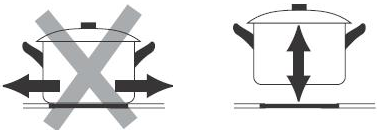
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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

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



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



Pan dimensions

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

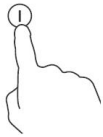
The base diameter of induction cookware

Cooking zone	**Minimum (mm)**
1, 2 (180mm)	**120**
3 (280mm)	**180**
Flex zone	**200**

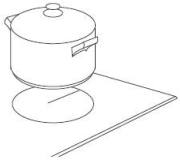
The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

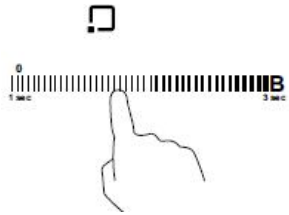


1. Touch the ON/OFF control.
   After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

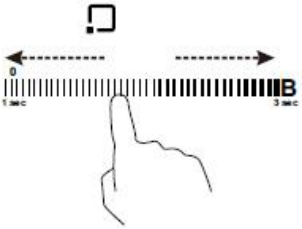


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3.Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the "—"control, or just touch any point of the "—".



Or



a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
c. If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

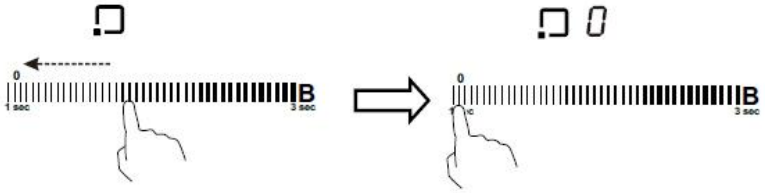
If the display flashes alternately with the heat setting

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

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

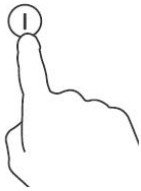
When you have finished cooking

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



Make sure the power display shows "0", then shows "H".

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



3.Beware of hot surfaces

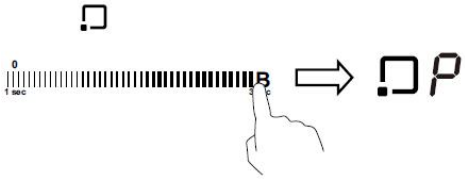
'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

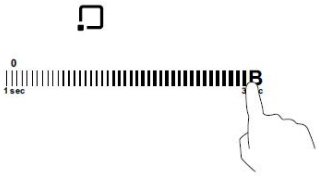
Using the Boost to get larger power

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

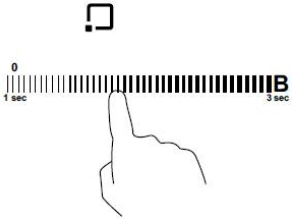


2. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost.

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

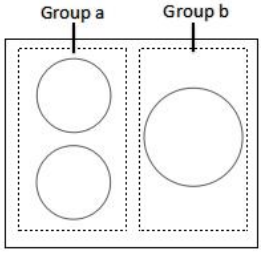


or



Restrictions when using

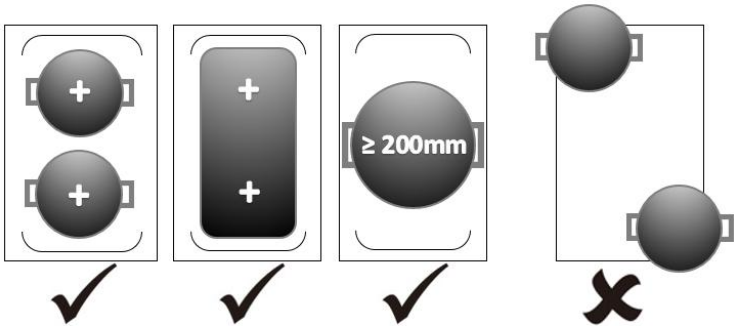
The three zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. When you select one zone and press 'boost' button, if the other zone is working above power level 5, the "P" and "9" symbols will flash on the display of the selected zone and power level will be automatically set as 9.



Flex Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

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

2. The power setting works as any other normal area.

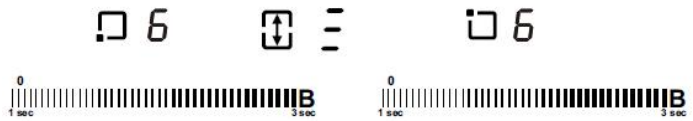
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.

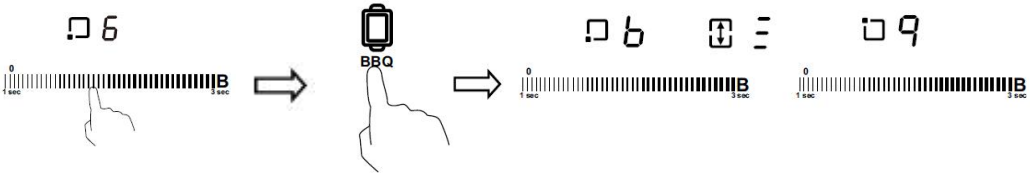
Using the Barbecue function

BBQ is the function that used at the flexizone mode which will allow the pan surface temperature stay at a reasonable level.

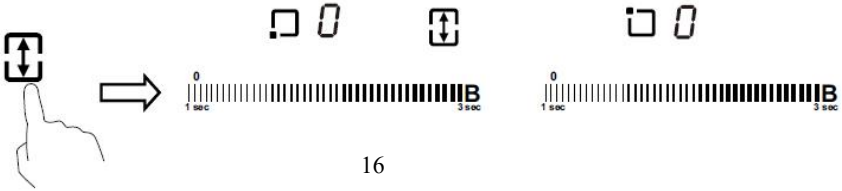
1. Make sure the left zones are in flexizone mode and indicator show " ".



2. Touch any point of the slider for the left zones to active the zone, then touch the BBQ key, the hob will go into the BBQ mode and show 'b','q'.



3. If you want to cancel the barbecue function, just touch the flexizone control, then the zone will return to power level '0', you can reset the power now.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.

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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

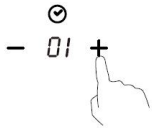
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch "-' or "+" of the timer control , the minder indicator will start flashing and "99" or "01" will show in the timer display.



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

Hint: Touch the "-" or "+"control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

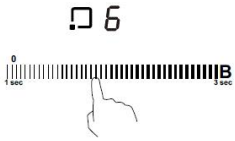
4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".

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

6.Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.

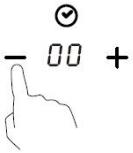
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:



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

2.Touch "-' or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.

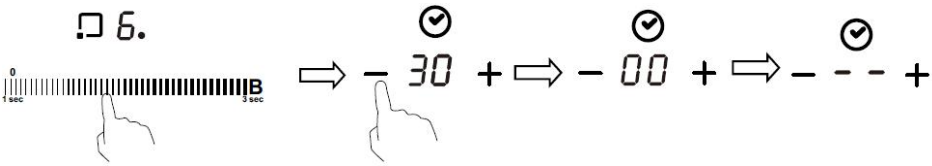


3.Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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



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

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

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

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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)
NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.
If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone slide control one time. The timer will indicate its set time.

(set to 6 minutes)

(set to 3 minutes)

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

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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

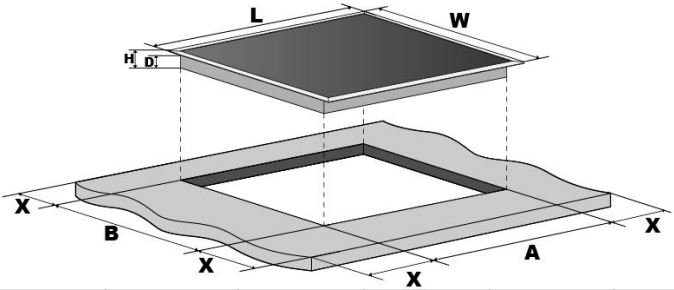
Cooking Hob	HBBQ-60
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	5500-6900W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

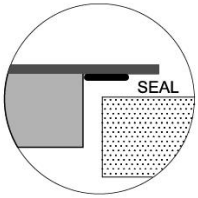
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

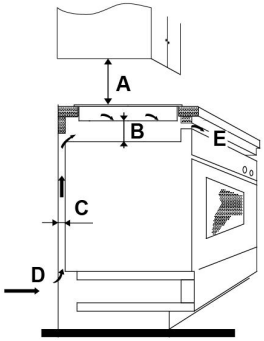


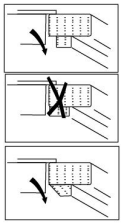


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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

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





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
  The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

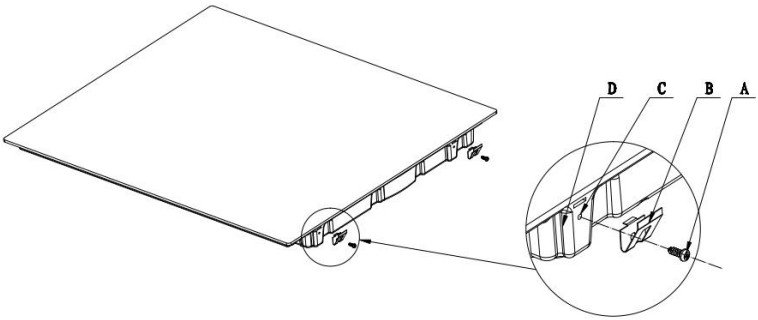
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

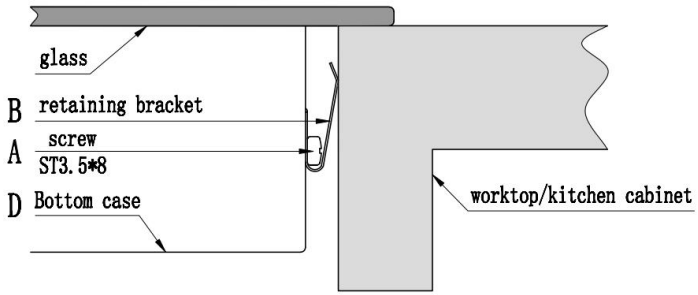
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

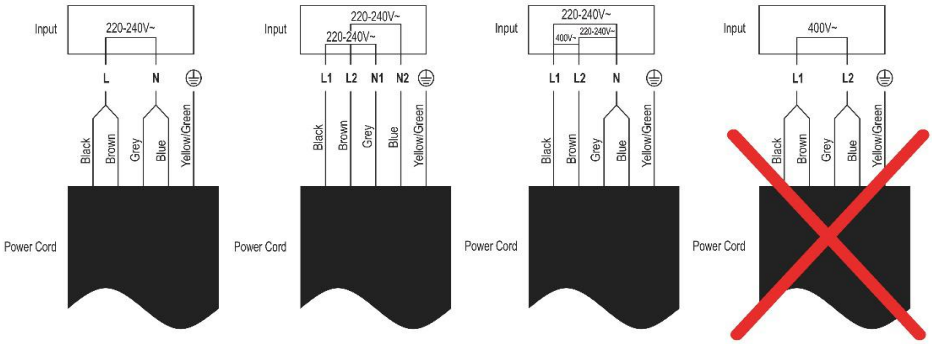
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may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

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The right choice

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung / Installationsanleitung

MODELL: HBBQ-60

Achtung:
Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Installation:
Gefahr durch Stromschlag:
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät muss unbedingt ordnungsgemäß angeschlossen sein.
- Änderungen des elektrischen Systems des Geräts dürfen nur von autorisiertem Personal (Elektrotechniker) vorgenommen werden.
- Befolgen Sie die Anweisungen und stellen Sie sicher, dass alles richtig angeschlossen ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Gefahr vor Schnittverletzungen:
- Achten Sie darauf, dass Sie sich in den Ecken des Geräts nicht schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise
Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.
Stellen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte in die Nähe des Geräts.
Bitte legen Sie diese Sicherheitshinweise dem autorisierten Personal, welches das Gerät

installieren wird, vor.

Das Gerät muss ordnungsgemäß installiert sein, um Gefahren zu vermeiden.

Wichtig ist, dass es von autorisiertem Personal (Elektrotechniker) ordnungsgemäß geerdet und sicher an das Stromnetz angeschlossen ist.

Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie sowie der Haftung des Herstellers aufgrund von Schäden führen.

Verwendung und Wartung des Geräts

Gefahr durch Stromschlag:

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn die Glasplatte zerbrochen oder gerissen ist. Falls dies während des Betriebs des Geräts passiert, trennen Sie sofort das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Elektrotechniker.
- Trennen Sie beim Reinigen immer das Gerät von der Stromversorgung.
- Eine unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu einem Stromschlag führen.

Lebensgefahr:

• Das Gerät wurde getestet und entspricht den einschlägigen Normen für Elektromagnetismus.

• Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (Insulinpumpe) sollten

vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt konsultieren, um sicherzustellen, dass der Betrieb dieser Implantate durch das Gerät nicht beeinträchtigt wird. –

• Das Ignorieren dieser Anweisungen kann zum Tod führen

Gefahr durch heiße Oberfläche

• Während des Gebrauchs werden sich die Glasplatte und andere zugängliche Teile des Kochfelds erwärmen und können beim Kontakt Verbrennungen verursachen. Achten Sie darauf, das Kochfeld mit Körper, Kleidung oder anderen brennbaren Gegenständen beim Umgang nicht zu berühren, um Verbrennungen und Feuerausbruch zu vermeiden.

• Die Metallgegenstände, die auf Magnete reagieren, Gold- und Silberschmuck, welche vom Bediener der Kochplatte getragen werden, können sich in der Nähe des Geräts erwärmen.

• Halten Sie die Kinder vom Gerät fern.

• Die Griffe des Kochgeschirrs können heiß werden, wenn sie sich über einer funktionierenden Kochzone befinden.

• Befolgen Sie diese Anweisungen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Gefahr vor Schnittverletzungen:

• Achten Sie beim Reinigen der Glasoberfläche darauf, sich nicht in den scharfen Reinigungsklinge zu schneiden. Verwenden Sie diesen vorsichtig und räumen Sie ihn immer nach

Gebrauch weg.

Wichtige Sicherheitshinweise

• Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es verwenden.

• Verwenden Sie das Gerät niemals für Heizung.

• Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die Kochzonen und das Gerät aus, wie in dieser Anleitung angegeben ist (mittels der Glassensoren).

• Lassen Sie niemals unbeaufsichtigte Kinder in der Nähe des Geräts, um Verbrennungen oder schwere Verletzungen zu vermeiden.

(Stellen Sie keine magnetischen Gegenstände (Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektrischen Geräte (Computer, Laptops, MP3-Players) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beschädigt werden können.

• Ändern Sie die Struktur oder die Teile des Geräts nicht. Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Personal (Elektrotechnikern) durchgeführt werden.

• Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keinen Dampfreiniger.

• Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät und lassen Sie solche darauf nicht fallen.

• Treten Sie nicht auf das Gerät.

• Verwenden Sie keine Gefäße, die die Glasoberfläche zerkratzen können.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Kochzonen des Geräts beschädigen können.
- Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels muss dieser von einem autorisierten Elektrotechniker ausgetauscht werden.

Metallgegenstände wie Gabeln, Messer, Löffel und Abdeckungen sollten nicht auf das Gerät gelegt werden, da diese heiß werden können.

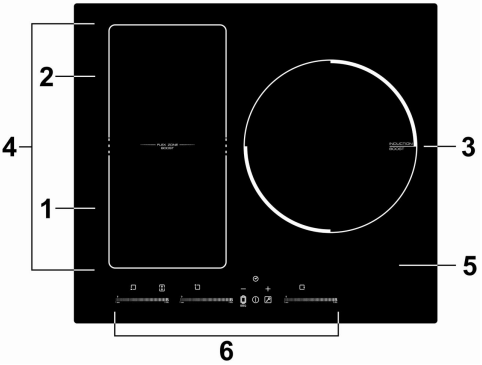
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch durch sein Bedienpanel aus und verlassen Sie sich nicht auf den Geschirrdetektor.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause sowie in Hotels, Büroküchen und Profiküchen vorgesehen.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, daher muss darauf geachtet werden, Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.
- Versuchen Sie NIEMALS, brennendes Fett mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie das Feuer mit einem Deckel oder einer Feuerdecke ab.
- Das Gerät sollte von Kindern oder Behinderten nicht verwendet werden, sowie von Personen, die über die erforderliche Erfahrung nicht verfügen und über den sicheren Betrieb des Geräts nicht entsprechend eingewiesen worden sind.

Verwenden Sie nur Sicherungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder Sicherungen für Kochfelder, die im Lieferumfang des Geräts enthalten sind. Die Verwendung ungeeigneter Sicherungen kann zu Unfällen führen.
Dieses Gerät enthält einen Erdungsanschluss.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Keramikkochfelds.
Es wird empfohlen, dass Sie sich die Zeit nehmen und die Anweisungen zur Verwendung und Installation des Geräts sorgfältig lesen, um sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung und Installation dieses Keramikkochfelds vertraut zu machen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufzubewahren. Die Einhaltung dieser Anweisungen führt zu einer längeren Lebensdauer Ihres neuen Geräts sowie zu einer sicheren Nutzung.

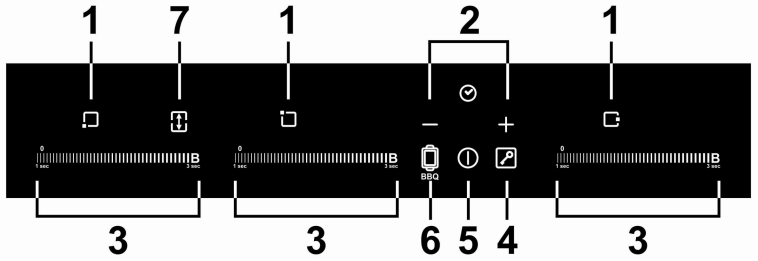
Übersicht des Produkts

Draufsicht



1.2000 W Zone, Boost auf 2600W
2.1500 W Zone, Boost auf 2000W
3.2300 W Zone, Boost auf 3000W
4. Flexzone, 2500W Boost 2800W
5. Glas
6. Bedienfeld5. Bedienfeld

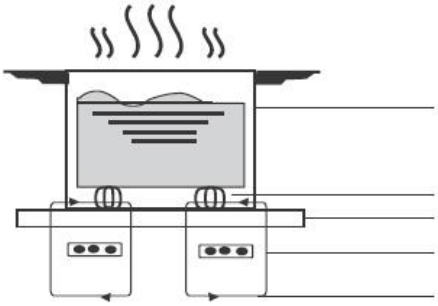
Schalttafel



1. Auswahlanzeige für die Heizzone
2. Timer-Steuerung
3. Leistungsregelungstaste / Boost-Funktionssteuerung
4. Sperrfunktionssteuerung
5. EIN / AUS-Steuerung
6. Steuerung der Grillfunktion
7. Flexzonensteuerung

Was ist eine Induktionsreaktion?

Das Kochen durch eine Induktionsreaktion ist eine sichere, effiziente und umweltfreundliche Methode zur Zubereitung von Speisen. Die Induktionsreaktion erzeugt elektromagnetische Schwingungen, welche Wärme direkt in den Gefäßen erzeugen. Das Glas wird aufgrund der im Gefäß erzeugten Wärme erwärmt.



Metallgefäß

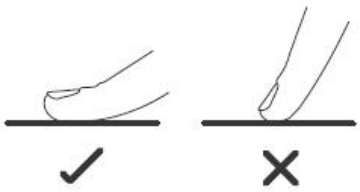
Magnetkreis
Keramische Oberfläche
Induktionsspule
Stromversorgung

Vor dem Gebrauch des Geräts

• Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.
• Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Kunststoffverpackungen.

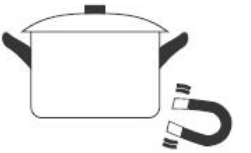
Verwendung der Bedientasten

• Die Tasten reagieren auf Berührung, deshalb brauchen Sie diese nicht stark drücken.
• Drücken Sie die Tasten wie unten gezeigt mit Ihrem ganzen Finger, nicht nur mit der Spitze.
• Sie werden jedes Mal einen Piepton hören, wenn das Gerät eine Berührung erkennt.
• Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Bedienknöpfe immer sauber und trocken ist - selbst ein wenig Restwasser auf der Oberfläche kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.



Wie man die geeigneten Gefäße auswählt

• Mit diesem Gerät können nur Gefäße, die auf Magnete reagieren, verwendet werden. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Behälters.



• Bei bereits gekauften Gefäßen können Sie ihren Magnetismus wie folgt überprüfen: Bringen Sie einen Magnet an den Boden des Gefäßes heran. Wenn er angezogen wird, können Sie dieses Gefäß zum Kochen mit dem Gerät verwenden.

• Wenn Sie über keinen Magnet verfügen:

1. Füllen Sie etwas Wasser ins Gefäß, welches Sie überprüfen möchten, ein.

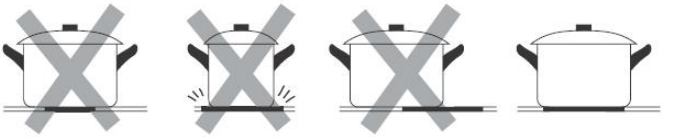
2. Wenn dieses Symbol U nicht auf dem Display angezeigt wird und das Wasser kocht, können Sie dieses Kochgefäß mit diesem Gerät verwenden.

• Gefäße aus Materialien wie Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Metallboden, aus Glas, Holz, Porzellan und Keramik sind mit diesem Gerät nicht kompatibel.

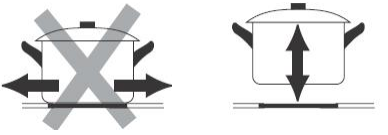
Verwenden Sie keine Gefäße mit unebenem oder schiefem Boden.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Gefäßes glatt ist, vollständig auf der Glasoberfläche liegt und nicht größer als das Kochfeld ist. Stellen Sie das Gefäß immer mittig auf dem Kochfeld.

Verwenden Sie Gefäße, deren Durchmesser nicht größer als das Kochfeld ist. Die Verwendung eines Gefäßes mit größerem Boden verbraucht viel Energie. Bei einem kleineren Gefäß ist es möglich, dass das Gerät dieses nicht erkennt.



Heben Sie das Gefäß immer vom Gerät ab - schieben Sie es nicht weg, da dies die Glasoberfläche zerkratzen kann.



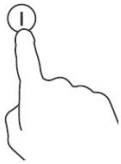
Pfannenabmessungen

Die Kochzonen sind bis zu einem gewissen Grad begrenzt und werden automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden dieser Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochzone haben. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.

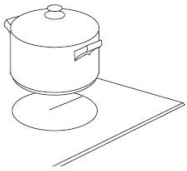
Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs
Kochzone Minimum (mm)
1, 2 (180 mm) 120
3 (280 mm) 180
Flexzone 200
Die oben genannten Werte können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

Nutzung des Geräts

Um die Nutzung des Geräts anzufangen:

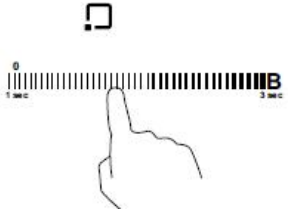


1. Betätigen Sie die ON/OFF-Taste ⏻ alle Indikatoren werden "-" oder "--" anzeigen. Dies bedeutet, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

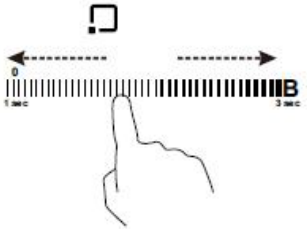


2. Stellen Sie ein Gefäß, welches den Anforderungen entspricht, in der Kochzone.
   - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Gefäßes und die Glasoberfläche sauber und trocken sind.

3. Wählen Sie eine Kochzone aus und stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren oder entlang des Reglers „-" schieben oder einfach einen beliebigen Punkt des „-" berühren.



Oder



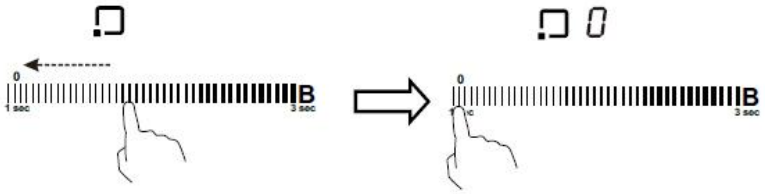
a. Wenn Sie die Stromversorgung nicht innerhalb von 1 Minute einstellen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen bei Schritt 1 erneut beginnen.
b. Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
c. Wenn Sie entlang des „-" gleiten, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

Wenn das Display eine U Heizfunktion anzeigt, bedeutet dies, dass:

- Sie das Gefäß nicht richtig gestellt haben.
- Das Gefäß, welches Sie nutzen, nicht für die Nutzung mit einem Induktionskochfeld geeignet ist.
- Das Gefäß zu klein oder nicht korrekt in der Mitte der Induktionszone gestellt ist. Das Gerät funktioniert erst dann, wenn es erkennt, dass sich in der Induktionszone ein Gefäß befindet, welches auf Magnetismus reagiert. Das Display wird nach 1 Minute automatisch erlöschen.

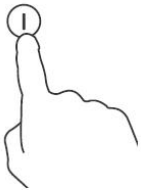
Wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen werden

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie entlang des „-" nach links schieben und dann 1 Sekunde lang gedrückt halten.



Stellen Sie sicher, dass auf der Leistungsanzeige „0" und dann „H" angezeigt wird.

2. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung der Taste "ON/OFF" vollständig aus.



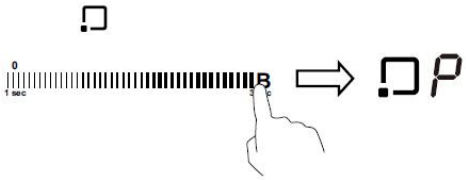
3. Vorsicht vor heißen Oberflächen.

"H" zeigt an, welche Zonen heiß sind. Diese Anzeige erlischt, wenn der Bereich abgekühlt ist und eine ungefährliche Temperatur aufweist. Diese Funktion kann auch verwendet werden, um Ihre Speisen warm zu halten.

Boost-Funktion (Verstärkungsfunktion)

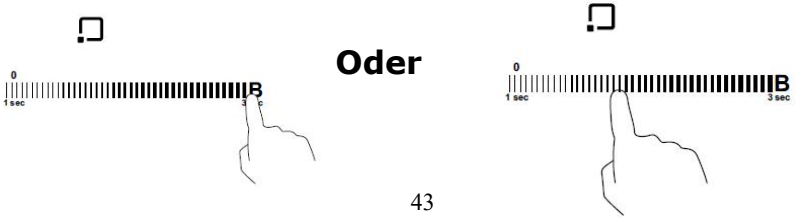
Diese Funktion erlaubt den Zonen in einer Sekunde zu erwärmen. Dies dauert etwa 5 Minuten, sodass Sie Ihre Speisen schneller aufwärmen oder kochen können.

1. Berühren Sie die Taste „B" der Zone, in der Sie diese Funktion nutzen möchten. Das Display wird „P" anzeigen. Dies bedeutet, dass die Boost-Funktion für das Kochfeld aktiviert ist.



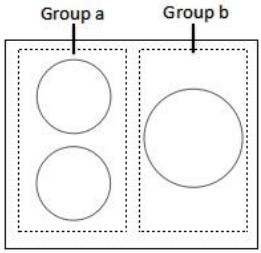
2. Diese Funktion wird für ca. 5 Minuten eingeschaltet sein, danach wird die Zone auf das Niveau vor der Boost-Funktion zurückschalten.

3. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten auszuschalten, berühren Sie die Bedientaste der Zone. Die Anzeige neben der Taste leuchtet auf und Sie müssen dann erneut die Taste „B" betätigen. Die Zone schaltet auf den Stand vor der Boost-Funktion zurück.



Einschränkungen bei der Nutzung der Boost-Funktion.

Jede Zone kann mit der Boost-Funktion genutzt werden. Wenn Sie eine der Zonen mit Boost nutzen, müssen Sie zuerst sicherstellen, dass sich die andere Zone, falls sie funktioniert, auf / unter Stufe 5 eingestellt ist. Wenn Sie Boost verwenden und die andere Zone über Stufe 5 eingestellt ist, werden die Symbole "P" und "9" auf dem Display der ausgewählten Zone aufleuchten und die Leistungsstufe automatisch bei 9 bleibt.



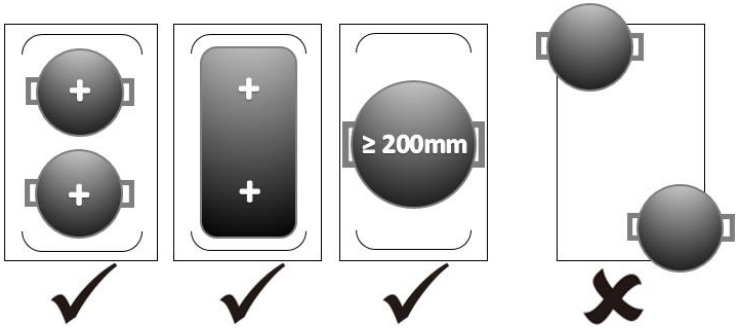
Flex Zone

• Dieser Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.

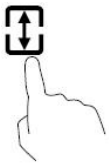
• Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn Sie als einzelne Zone arbeiten, wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere verschoben, wobei die Leistung der Zone beibehalten wird, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, und der Teil, der nicht von Kochgeschirr bedeckt ist, erwärmt sich nicht.

• Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Kochgeschirrs zentriert auf der einzelnen Kochzone platziert sind. Bei großen Töpfen stellen ovale, rechteckige und langgestreckte Pfannen sicher, dass die Pfannen mittig auf der Kochzone stehen, die beide Kreuzungen bedeckt.

Beispiele für gute und schlechte Kochtopfplatzierungen:



Als große Zone



1.Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.

2. Die Leistungseinstellung funktioniert wie jeder andere normale Bereich.

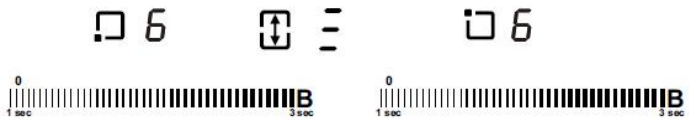
Als zwei unabhängige Zonen

1. Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Energieeinstellungen zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Taste erneut, und die Zonen kehren zu ihren alten Einstellungen zurück.

Verwenden der Barbecue-Funktion

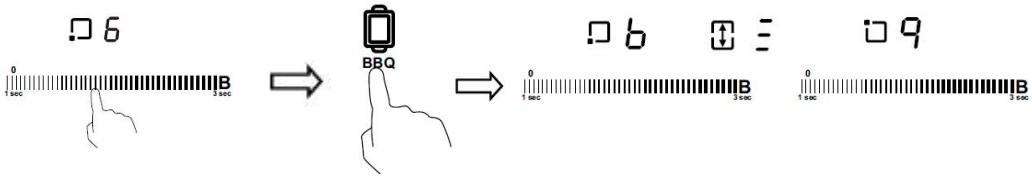
BBQ ist die Funktion, die im Flexzonenmodus verwendet wird und die es ermöglicht, dass die Oberflächentemperatur der Pfanne auf einem vernünftigen Niveau bleibt.

1. Stellen Sie sicher, dass sich die linken Zonen im Flexizon-Modus befinden und die Anzeige „ ⁼ “ anzeigt.



2. Berühren Sie einen beliebigen Punkt des Schiebereglers für die linken Zonen,

um die Zone zu aktivieren. Berühren Sie dann die Grilltaste. Das Kochfeld wechselt in den Grillmodus und zeigt "b", "q" an.



3. Wenn Sie die Grillfunktion abbrechen möchten, berühren Sie einfach die Flexizon-Steuerung. Die Zone kehrt dann auf die Leistungsstufe „0" zurück. Sie können die Leistung jetzt zurücksetzen.

Tastensperre

- Sie können die Tasten sperren, um die unbeabsichtigte Einschaltung der Zonen durch Kinder zu verhindern.
- Bei der Tastensperre werden alle Tasten außer "ON / OFF" gesperrt.

Zum Sperren der Bedienelemente
Berühren Sie die Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo" an.
Zum Entsperren der Steuerelemente
1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre eine Weile.
3. Sie können jetzt Ihr Induktionskochfeld verwenden.

Überhitzungsschutz.

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Wärmesensor, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn sich die Wärme darin drastisch erhöht.

Automatische Ausschaltung

Nach einer gewissen Zeit wird sich das Gerät automatisch ausschalten, wenn Sie vergessen haben, eine der Kochzonen auszuschalten - siehe die nachstehende Tabelle.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bestimmte Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn das Gefäß sich nicht in der Zone befindet, wird das Gerät die Aufheizung stoppen und sich nach 2 Minuten ausschalten.

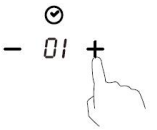
Nutzung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten nutzen:
- Als Minutenzähler, indem in diesem Fall die entsprechende Zone nach Ablauf der Zeit nicht ausgeschaltet wird.
- Als Timer, der die Arbeit der Zonen nach Ablauf der Zeit stoppen wird.
- Sie können den Timer bis auf 99 Minuten einstellen.

Minutenzähler

Wenn keine Zone ausgewählt ist.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, bis „30" im Display aufleuchtet und blinkt.



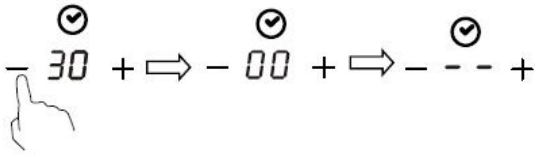
3. Sie können den Timer mit den Tasten "-" oder "+" einstellen.

Berühren Sie einmal die Taste "-" oder "+" des Timers, um diesen um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Berühren Sie die Taste "-" oder "+" des Timers und halten Sie diese gedrückt, um den Timer um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn Sie mit dem Timer 99 Minuten überschreiten, wird dieser neu gestartet und wieder auf "0" Minuten gesetzt.

4. Wenn Sie die Uhr des Timers berühren, wird sie gestoppt und auf der Minutenanzeige "- -" angezeigt.

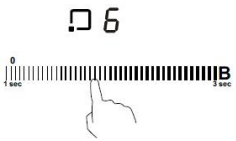


5.Wenn der Timer eingestellt ist, wird er die Minuten sofort zählen starten. Das Display wird die verbleibenden Minuten

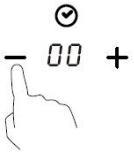
anzeigen und die Timer-Anzeige wird für 5 Sekunden blinken.

6. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und auf dem Display wird "- -" angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellen des Timers zum Ausschalten von nur einer Zone



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Kochzone.



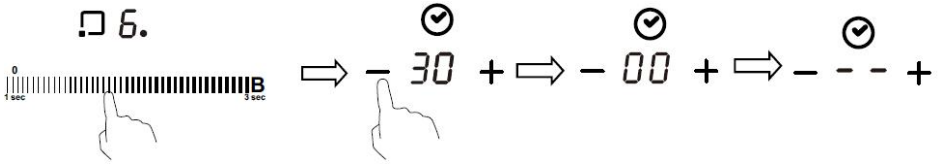
2. Berühren Sie die Taste des Timers, bis auf dem Display "30" aufleuchtet und blinken startet.
3. Sie können den Timer mit den Tasten "-" oder "+" einstellen.

Berühren Sie einmal die Taste "-" oder "+" des Timers, um den Timer um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.

Berühren Sie die Taste "-" oder "+" des Timers und halten Sie diese gedrückt, um den Timer um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn Sie mit dem Timer 99 Minuten überschreiten, wird dieser neu gestartet und wieder auf "0" Minuten gesetzt.

4. Wenn Sie die Uhr des Timers berühren, wird sie gestoppt und auf der Minutenanzeige "- -" angezeigt.



5.Wenn der Timer eingestellt ist, wird er die Minuten sofort zählen starten. Das Display wird die verbleibenden Minuten anzeigen und die Timer-Anzeige wird für 5 Sekunden blinken.

Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige wird aufleuchten, um die ausgewählte Zone anzuzeigen.

6. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und auf dem Display wird "- -" angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. „H" wird auf dem Display aufleuchten.

Die anderen Zonen, für welche kein Timer aktiviert ist, arbeiten weiter, falls sie eingeschaltet sind.

Einstellen des Timers für mehr als eine Zone

1. Wenn Sie den Timer für mehr als eine Zone nutzen, zeigt der Indikator die kürzeste eingestellte Zeit an.
   (Zum Beispiel: für Zone 1# ist eine Zeit von 3 Minuten eingestellt, für Zone 2# ist eine Zeit von 6 Minuten eingestellt, der Indikator des Timers wird "3" anzeigen.)

   Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, dass der Indikator des Timers die in dieser Zone eingestellte Zeit angibt. Wenn Sie die eingestellte Zeit in der anderen Zone ansehen möchten, berühren Sie die Leistungstaste der Zone. Der Indikator des Timers wird die eingestellte Zeit angeben.

(eingestellte Zeit 6 Minuten)

(eingestellte Zeit 3 Minuten)

2. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und auf dem Display wird "- -" angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. „H" wird auf dem Display aufleuchten.

Wenn Sie die eingestellte Zeit vor Ablauf ändern möchten, müssen Sie von Schritt 1 beginnen.

Leistungsstufen

Leistung	Empfohlen für
1 - 2	• eine kleine Menge eines Gerichts aufwärmen. • Schmelzen von Schokolade, Butter oder Zubereitung von einfachen Speisen, die schnell gekocht werden. • Niedertemperaturkochen. • langsame Aufwärmung.
3 - 4	• Aufwärmung. • Hochtemperaturkochen. • Kochen von Reis
5 - 6	• Zubereitung von Pfannkuchen
7 - 8	• Sotieren • Zubereitung von Nudeln (Spaghetti, Pasta usw.)
9	• Braten • Kochen von Wasser

Reinigung und Wartung

Was?	Wie?	Wichtig!
Glasoberfläche nach täglichem Gebrauch (Fingerabdrücke, Speisereste, Verschüttungen)	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Mit Reinigungsmittel reinigen, solange die Glasoberfläche noch warm (nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem Papier- oder Frotteetuch trocknen.	• Wenn Sie die Kochplatte ausschalten, leuchtet die Anzeige für die heiße Oberfläche "H" nicht auf. Achten Sie darauf, dass Sie sie sich nicht verbrennen. • Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Glas zerkratzen können. Lesen Sie immer das Etikett des Reinigungsmittels, um dies zu vermeiden. • Immer gut abwischen und trocknen, um Flecken zu vermeiden.

Reste vom Kochen, geschmolzenes Essen und heißer Zucker, verschüttet auf der Glasoberfläche.	Entfernen Sie sofort von der Glasoberfläche mit einer Reinigungsklinge und achten Sie darauf, dass Sie sie sich nicht verbrennen: 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Halten Sie die Reinigungsklinge in einem Winkel von 30 ° und schaben Sie die verschüttete Mischung von der heißen Oberfläche ab. 3. Mit einem Papier- oder Frotteetuch trocknen. 4. Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 und 3 der täglichen Wartung.	• Entfernen Sie diese Kochreste oder Verschüttungen so schnell wie möglich, damit sie nicht auf dem Glas trocknen. Dies wird die Reinigung erheblich erschweren und kann sogar die Glasoberfläche beschädigen. • Achten Sie darauf, dass Sie sich in die Reinigungsklinge nach dem Entfernen des Sicherung nicht schneiden. Halten Sie diese immer von Kindern fern und stellen Sie sicher, dass die Sicherung aufgestellt ist, nachdem Sie Ihre Arbeit damit abgeschlossen haben.
Ausschüttungen auf den Bedientasten	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Wischen Sie die Ausschüttungen ab. 3. Wischen Sie mit einem sauberen, trockenen Schwamm oder Tuch ab. 4. Mit einem Papiertuch trocknen.	• Es ist möglich, dass ein Piepton ertönt, das Gerät sich ausschaltet und die Bedientasten nicht funktionieren, solange es Flüssigkeit darauf gibt. Wischen und trocknen Sie diese vorsichtig ab, bevor Sie das Gerät nutzen.

Probleme, Lösungen und Tipps

Das Gerät schaltet sich nicht ein	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus ein Stromproblem vorliegt. Wenn Sie diese beiden Punkte überprüft haben und das Gerät immer noch nicht einschalten können, wenden Sie sich an einen Elektrotechniker.
Die Bedientasten funktionieren bei Berührung nicht.	Die Bedientasten sind möglicherweise gesperrt.	Entsperren Sie die Bedientasten - Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung dieses Geräts.
Die Bedientasten sind schwer zu nutzen.	Stellen Sie sicher, dass auf die Tasten nichts verschüttet ist, und stellen Sie sicher, dass Sie die Tasten richtig betätigen.	Stellen Sie sicher, dass der Tastenbereich trocken ist und dass Sie die Tasten mit Ihrem ganzen Finger betätigen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben ist.

Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Gefäße mit groben Böden Verwendung von hoch abrasiven Reinigungsmitteln.	Verwenden Sie Gefäße mit einer glatten, ebenen Oberfläche – Sehen Sie den Punkt "Nutzung von geeigneten Gefäßen" in der Gebrauchsanweisung an. – Sehen Sie den Punkt „Reinigung und Wartung" an.
Manche Gefäße erzeugen Knackgeräusche oder Vibrationen bei der Nutzung	Dies kann durch die zur Herstellung der Gefäße verwendeten Materialien verursacht werden.	Das ist normal, machen Sie sich keine Sorgen.
Die Induktionskochplatte erzeugt Geräusche bei hohem Leistungsniveau.	Dies wird durch die Induktionsreaktion zwischen dem Gefäß und dem Gerät verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte bei niedrigem Leistungsniveau verschwinden.
Geräusch eines laufenden Lüfters, erzeugt vom Gerät.	Dies ist der eingebaute Lüfter, der die Erwärmung der Elektronik im Gerät verhindert. Dieser kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterarbeiten.	Das ist normal, machen Sie sich keine Sorgen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung nicht, während der Lüfter läuft.
Die Induktionskochplatte oder eine ihrer Zonen schaltet sich aus, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode erscheint auf dem Display des Geräts.	Technischer Fehler.	Schreiben Sie diesen Code auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Elektrotechniker.

VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS GERÄT SELBST ZU ZERLEGEN!

Fehlercode, Inspektion und Lösungen

Wenn das Gerät zum "Schutzbetrieb" wechselt, werden einige der folgenden Codes für technische Probleme auf dem Display angezeigt:

Code	**Wahrscheinliche Ursachen**	**Lösungen**
F3/F4	Der Induktionsthermostat funktioniert nicht	Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
F9/FA	Der IGBT-Thermostat funktioniert nicht	Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
E1/E2	Höhere Netzspannung	Überprüfen Sie, ob mit der elektrischen Schaltung alles

		in Ordnung ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsthermostats.	Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Sensors.	Starten Sie das Gerät neu, wenn es abgekühlt ist.

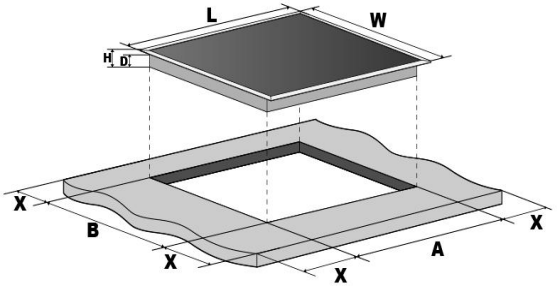
Technische Daten

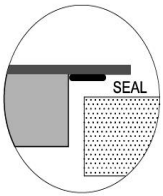
Modell	HBBQ-60
Kochzonen	3 Zonen
Netzspannung	220-240V~, 50-60Hz
Leistung	5500-6900W
Dimensionen L×W×H (mm)	590X520X55
Einbaugröße A×B (mm)	560X490

Installation

Schneiden Sie die Platte, auf welcher das Gerät montiert werden soll, wie unten gezeigt, aus. Stellen Sie sicher, dass Sie einen Abstand von ca. 5 cm um den ausgeschnittenen Teil herum gelassen haben und dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt.

Es wird empfohlen, dass die Arbeitsplatte, auf welcher das Gerät montiert werden soll, hitzebeständig ist, um Verformungen durch den Betrieb des Geräts zu vermeiden.

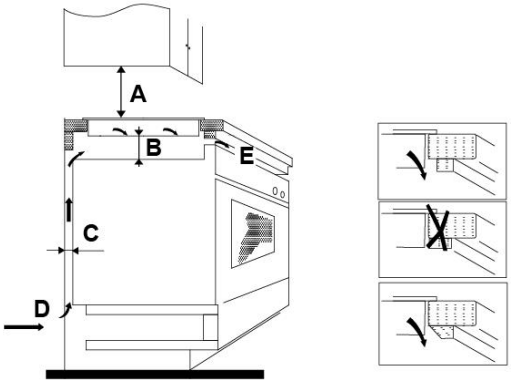




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt aufgestellt ist und dass die Luftleitungen zur Ableitung der warmen Luft und zum Einlass der kalten Luft nicht blockiert sind, wie im folgenden Diagramm dargestellt ist:

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftansaugung	Luftabsaugung 5mm

Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass:

- die Arbeitsplatte flach ist und die Installation des Geräts durch nichts gestört wird, gemäß den Anweisungen in den vorherigen Abbildungen.
- die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material besteht.
- bei der Installation des Kochfeldes über einen Ofen, in diesem Ofen ein Lüfter installiert ist.
- die Installation korrekt ausgeführt ist, indem alle Anforderungen bezüglich der Abstande und der Sicherheit, angegeben in diesem Handbuch, eingehalten sind.
- während der Installation ein isolierter Schalter eingebaut ist, um das Gerät von der Stromversorgung trennen zu können.

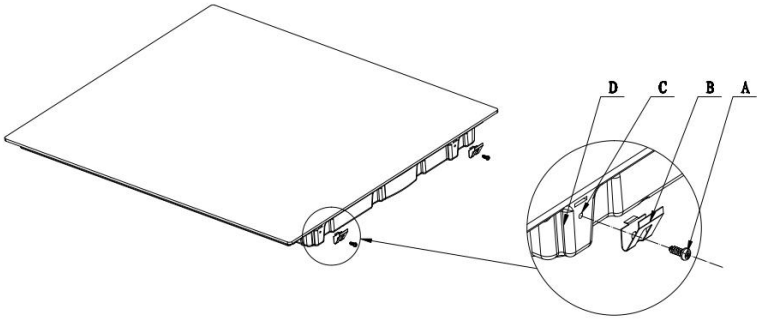
Stellen Sie nach der Installation des Geräts sicher, dass:

- Eine normale Luftmenge durch die Arbeitsplatte und die das Gerät umgebenden

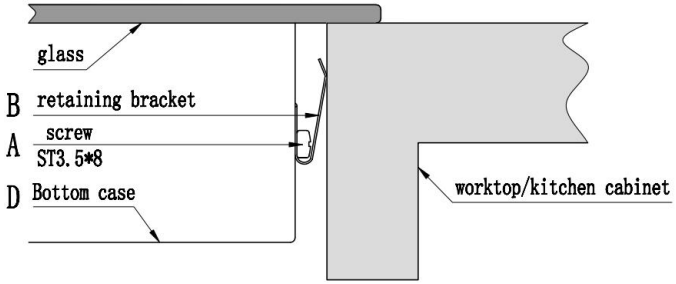
Schränke eintritt.
- Der isolierte Schalter leicht zugänglich ist.

Befestigung der Bügeln

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, feste Oberfläche und positionieren Sie die Bügeln wie in der Abbildung gezeigt ist. Nachdem Sie die Bügeln an das Gerät befestigt haben, sollten Sie das Gerät an die Arbeitsplatte befestigen:



A	B	C	D
Schraube	Bügel	Öffnung für die Schraube	Fundament



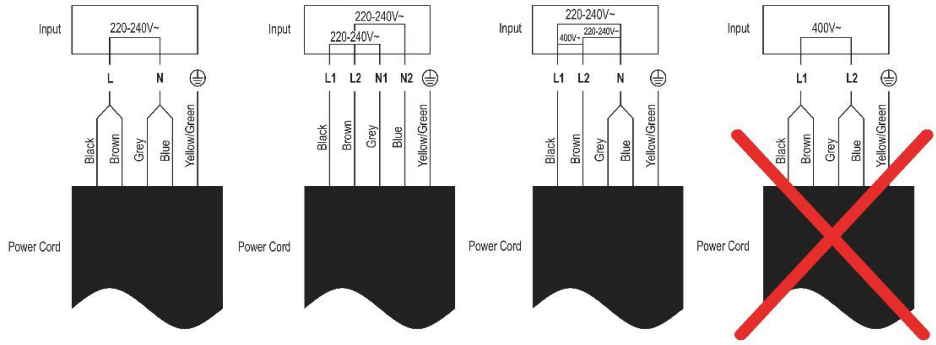
Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie die Operation niemals alleine durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann

3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Versiegelungsschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
Überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen:
1. Das Haushaltskabelsystem ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. Die Netzkabelabschnitte können der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen
Geräte, da sie Überhitzung und Feuer verursachen können.
Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert sein, dass es
Die Temperatur wird zu keinem Zeitpunkt 75 ° C überschreiten.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem autorisierten Elektrotechniker gemacht werden, um unerwünschte Wirkungen und Unfälle zu vermeiden.

2. Wenn das Gerät direkt an die Hauptstromversorgung angeschlossen wird, muss ein einpoliger Schalter mindestens 3 mm vom Anschluss entfernt installiert werden.
3. Die für die Installation verantwortliche Person muss sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und den Sicherheitsrichtlinien und -anweisungen entspricht.
4. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Dieses muss regelmäßig auf Beschädigungen überprüft und gegebenenfalls repariert werden, wie in Punkt 1 angegeben ist.

 ENTSORGUNG: **Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Siedlungsabfall. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur besonderen Behandlung ist erforderlich.**	Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19 / EU für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls bei der Entsorgung im Gerät entstehen könnten Falsche Weg. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es möglicherweise nicht als normaler Hausmüll behandelt wird. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikartikeln gebracht werden. Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Stadtbüro, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

The right choice

Plaque de cuisson à induction

Manuel d'instructions / Manuel d'installation

MODÈLE: HBBQ-60

Attention !
Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Installation :
Danger de choc électrique :
- Débranchez toujours l'appareil de la prise avant d'effectuer la maintenance.
- Il est impératif que l'appareil soit correctement connecté.
- Les modifications du système électrique de l'appareil ne doivent être effectuées que par le personnel autorisé (électricien).
- Suivez les instructions et assurez-vous que tout est correctement connecté pour éviter les chocs électriques.

Danger de coupure :
- Faites attention de ne pas se couper aux coins de l'appareil.

Consignes de sécurité importantes
Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables près de l'appareil.
Veuillez fournir ces instructions de sécurité au personnel autorisé qui installera l'appareil.
Pour éviter tout danger, l'appareil doit être

correctement installé.

Il est important d'être mis à la terre correctement par le personnel autorisé (électricien), ainsi que d'être installé en toute sécurité dans le réseau électrique

Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de la garantie, ainsi que de la responsabilité du fabricant en raison de dommages.

Utilisation et entretien de l'appareil

Danger de choc électrique :

- N'utilisez jamais l'appareil si la plaque vitrocéramique est cassée ou fendillée. Si cela se produit pendant le fonctionnement de l'unité, déconnectez-le immédiatement de l'alimentation électrique et appelez un électricien autorisé.
- Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique lorsque vous le nettoyez.
- L'usage incorrect de l'appareil peut causer un choc électrique.

Danger pour la vie :

• L'appareil a été testée et il répond aux normes électromagnétiques pertinentes.

• Les personnes utilisant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (pompe à insuline) devraient consulter leur médecin avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer

que le fonctionnement de ces implants ne sera pas affecté par l'appareil.
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner la mort

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, la plaque vitrocéramique et les autres parties accessibles de la plaque deviendront chaudes et peuvent causer des brûlures au toucher. Veillez à ne pas toucher la plaque de cuisson lorsque vous travaillez avec un corps, un vêtement ou d'autres objets inflammables pour éviter les brûlures et les incendies.
- Objets métalliques réagissant à l'aimant, objets d'or, bijoux en argent portés par la personne qui travaille avec le réchaud peuvent être chauffés près de l'appareil.
- Tenir les enfants à l'écart de l'appareil.
- Les poignées des ustensiles peuvent être chauffées si elles se trouvent au-dessus d'une zone de cuisson fonctionnant.
- Suivez ces instructions pour éviter les brûlures.

Danger de coupure :

- Veillez à ne pas vous couper avec le couteau aiguisé lors du nettoyage de la surface vitrocéramique. Utilisez-le avec prudence et retirez-le toujours après utilisation.

Consignes de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de

chauffage.
• Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et l'appareil comme indiqué dans ces instructions (à l'aide des capteurs sur la plaque vitrocéramique)
• Ne jamais laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil pour éviter les risques de brûlures ou de blessures graves.
• Ne pas placer des objets magnétiques (cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électriques (ordinateurs, ordinateurs portables, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être endommagés par le champ électromagnétique de l'appareil.
• Ne modifiez pas la structure de l'appareil et ne changez pas les pièces de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé (électricien).
• N'utilisez pas un appareil à vapeur pour nettoyer le revêtement en verre.
• Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur l'appareil.
• Ne mettez pas le pied sur l'appareil.
• N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient égratigner la surface en verre.
• N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager les zones de cuisson de l'appareil.
• En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par un électricien autorisé.

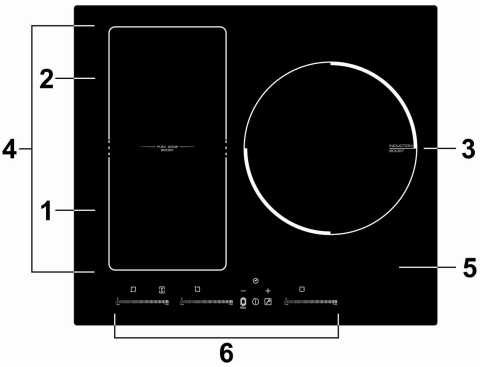
- Les objets métalliques tels que les fourchettes, les couteaux, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur l'appareil, car ils peuvent être chauffés.
- Après utilisation, éteignez l'appareil à l'aide de sa commande et ne comptez pas sur le détecteur d'ustensiles.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, ainsi que dans les hôtels, les cuisines de bureau et les cuisines professionnelles.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles sont chauffées pendant l'utilisation, il faut donc prendre soin d'éviter les brûlures et les blessures.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
- N'essayez JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des graisses qui brûlent. Éteignez l'appareil, puis couvrez le feu avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants ou les personnes handicapées, ainsi que par les personnes qui n'ont pas l'expérience et les instructions nécessaires pour le fonctionnement sûr de l'appareil.

Utilisez uniquement les fusibles conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans la notice d'utilisation comme appropriés ou les fusibles pour les plaques inclus dans l'appareil. L'utilisation de fusibles inappropriés peut provoquer des accidents.
Cet appareil comprend un raccordement à la terre.

Félicitations pour avoir acheté cette plaque vitrocéramique.
Il est conseillé de prendre le temps et de lire attentivement les instructions d'utilisation et d'installation de l'appareil pour vous familiariser avec le bon fonctionnement et l'installation de cette plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de conserver ce manuel. Le respect de ces instructions vous permettra d'allonger la durée de vie de votre nouvel appareil et de l'utiliser en toute sécurité.

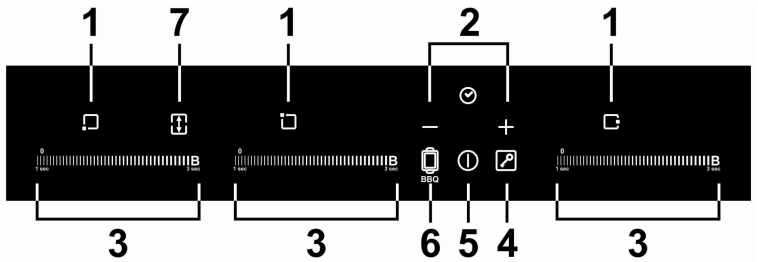
Présentation du produit

Vue de des



Zone de 1.2000 W, boost à 2600W
Zone 2.1500 W, boost à 2000W
Zone 3.2300 W, boost à 3000W
4. Flex zone, 2500 W boost 2800 W
5. Verre
6. Panneau de contrôle

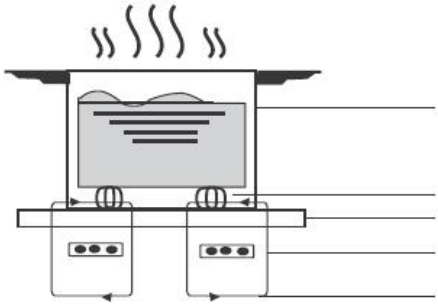
Panneau de contrôle



1. Indicateur de sélection de la zone de chauffage
2. Contrôle de la minuterie
3. Touche de régulation de puissance / commande de fonction Boost
4. contrôle de la fonction de verrouillage
5. Contrôle ON / OFF
6. Contrôle de la fonction barbecue
7. Contrôle de zone flexible

Qu'est-ce que c'est la réaction d'induction

La cuisson à induction est un moyen sûr, efficace et économique de préparer la nourriture. La réaction d'induction produit des vibrations électromagnétiques qui reproduisent la chaleur directement dans les récipients. Le verre devient chaud en raison de la chaleur générée par le récipient.



Récipient en métal

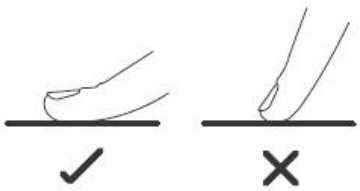
Cercle magnétique
Surface céramique
Bobine d'induction
Alimentation

Avant d'utiliser l'appareil

- Lisez attentivement ce manuel, en insistant sur les consignes de sécurité.
- Retirez tous les revêtements plastiques avant l'utilisation.

Utilisation des boutons de commande

- Les boutons réagissent au toucher, de sorte que vous n'avez pas besoin d'appuyer fort.
- Appuyez sur les boutons comme indiqué ci-dessous, avec l'intégrité du doigt et pas seulement avec son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que l'appareil détecte une touche.
- Assurez-vous que la surface des boutons de commande est toujours propre et sèche — même un peu d'eau résiduelle sur le revêtement peut interférer avec le fonctionnement de l'appareil.



Comment choisir les bons récipients

• Seuls des récipients magnétiquement réactifs peuvent être utilisés avec cet appareil. Cherchez le le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond du

• Pour les récipients déjà achetés, vous pouvez vérifier le magnétisme du récipient comme suit – approchez un aimant au fond du récipient, Si ça colle, alors vous pouvez utiliser ce récipient de cuisson avec l'appareil

• Si vous n'avez pas d'aimant :

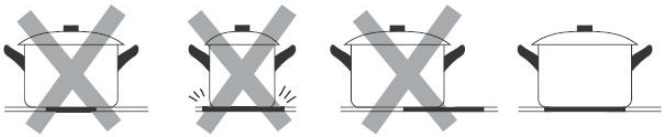
1. Mettez un peu d'eau dans le récipient que vous souhaitez vérifier.
2. Si ce symbole ⊍ n'apparaît pas sur l'écran d'affichage et l'eau bout, vous pouvez utiliser ce récipient avec cet appareil.

• Les récipients faits de matériaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre sans fond métallique, le verre, le bois, la porcelaine et la céramique ne sont pas compatibles avec cet appareil.

N'utilisez pas des récipients avec des fonds inégaux ou tordus.

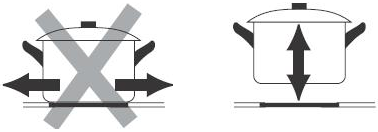
Assurez-vous que le fond du récipient est lisse, repose entièrement sur la surface de verre et n'est pas plus grand que la zone de cuisson. Placez le récipient toujours au centre de la zone de cuisson.

Utilisez des récipients dont le fond n'a pas un diamètre supérieur à la zone de cuisson. L'utilisation d'un récipient avec un fond plus grand augmenterait la consommation d'énergie, et si le fond est plus petit, l'appareil peut ne pas le détecter.



Soulevez toujours le récipient de l'appareil — ne le faites pas glisser latéralement

car cela peut rayer le revêtement de verre.



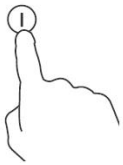
Dimensions du plateau

Les zones de cuisson sont jusqu'à une limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant le fond de cette casserole doit avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

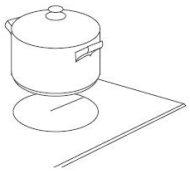
Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction
Zone de cuisson Minimum (mm)
1, 2 (180 mm) 120
3 (280 mm) 180
Zone flexible 200
Ce qui précède peut varier selon la qualité de la casserole utilisée.

Utilisation de l'appareil

Pour commencer à travailler avec l'appareil :



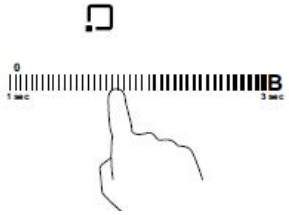
1. Appuyez sur le ⏻ ON/OFF, tous les indicateurs montreront « - » ou « - « , ce qui signifie que l'appareil est prêt.



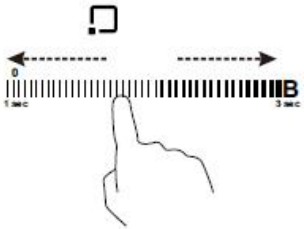
2. Placez un récipient qui répond aux exigences dans la zone de travail.
   • Assurez-vous que le fond du récipient et la surface en verre sont propres et secs.

3. Sélectionnez une zone de cuisson et définissez un niveau de puissance en

touchant le curseur, ou faites glisser le long de la commande «-», ou touchez simplement n'importe quel point du «-».



Ou



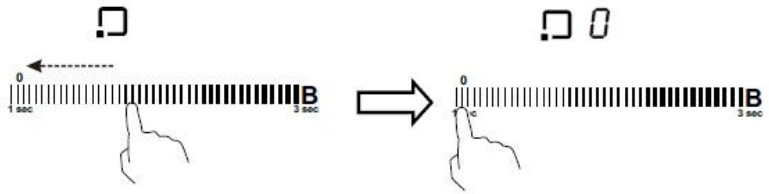
a. Si vous ne réglez pas la puissance dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
b. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.
c. Si vous glissez le long du «-», la puissance variera du stade 1 au stade 9.

Lorsque l'écran affiche une fonction de chauffage, cela signifie que :

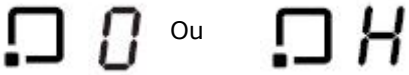
- vous n'avez pas placé le récipient correctement
- le récipient que vous utilisez n'est pas compatible pour une utilisation sur une plaque de cuisson à induction.
- Le récipient est trop petit ou mal placé au centre de la zone d'induction. L'appareil ne fonctionnera pas tant qu'il n'aura pas reconnu qu'un récipient est placé dans la zone d'induction et qu'il réagit à un aimant, et l'écran d'affichage s'éteindra automatiquement 1 minute plus tard.

Lorsque vous avez terminé l'utilisation de l'appareil

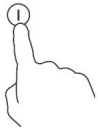
1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le «-» vers la gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



Assurez-vous que l'affichage d'alimentation indique «0», puis indique «H».



2. Éteignez complètement l'appareil en appuyant sur le bouton « ON/OFF ».



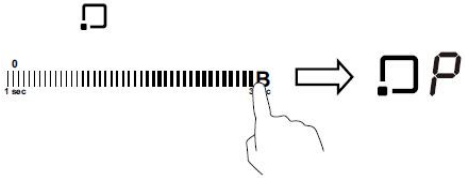
3. Méfiez-vous des surfaces chaudes.

« H » indique quelles zones sont chaudes. Cet indicateur disparaîtra lorsque la zone est froide et a déjà une température sûre. Cette fonctionnalité peut également être utilisée pour garder votre nourriture chaude.

Fonction Boost (fonction d'augmentation)

Cette fonction permet à l'une des zones de se réchauffer pour une seconde et cela durera environ 5 minutes, de sorte que vous pouvez réchauffer ou cuire la nourriture plus rapidement.

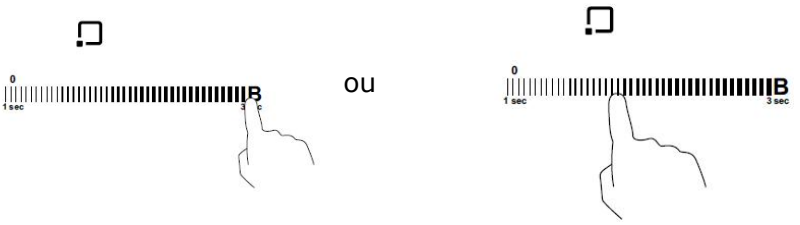
1. Appuyez sur le bouton « B » de la zone où vous souhaitez utiliser cette fonction. L'écran affichera « P » ce qui signifie que la plaque de cuisson est en fonction Boost de cuisson.



2. Cette fonction durera environ 5 minutes, puis la zone retournera au niveau qu'elle avait avant la fonction Boost.

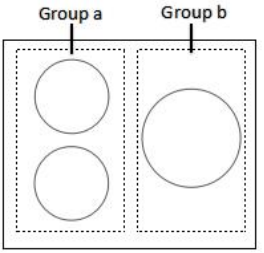
3. Pour arrêter la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez sur le bouton de contrôle de zone, l'indicateur à côté du bouton s'allumera, puis vous devez appuyer à nouveau sur le bouton « B » et la zone retournera au niveau qu'elle

avait avant la fonction Boost.



Limitations de l'utilisation de la fonction Boost.

Chaque zone peut être utilisée avec la fonction Boost. Lorsque vous utilisez l'une des zones avec Boost, vous devez d'abord vous assurer que l'autre zone, si elle fonctionne, est à/au-dessous du niveau 5. Si vous utilisez Boost et une autre zone est au-dessus du niveau 5, les symboles « P » et « 9 » s'allumeront sur l'écran de la zone sélectionnée et le niveau de puissance restera automatiquement à 9.



Zone flexible

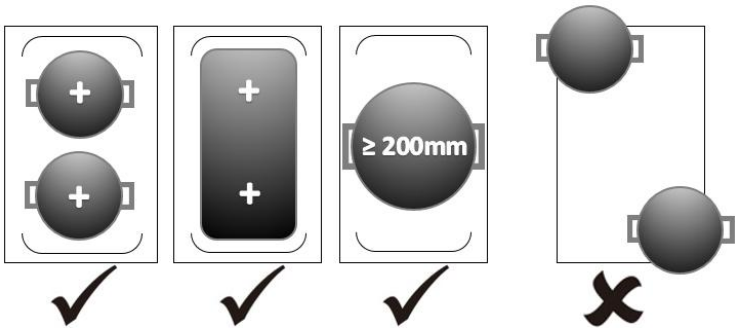
• Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.

• La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre dans la zone flexible en gardant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisson a été initialement placé, et la partie qui n'est pas recouverte d'ustensiles de cuisine ne chauffera pas.

• Important: veillez à placer les ustensiles de cuisine centrés sur la zone de cuisson unique. En cas de grande casserole, les casseroles ovales, rectangulaires et allongées assurez-vous de placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson

couvrant les deux croix.

Exemples de bons et mauvais placements de casseroles:



Comme grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyez simplement sur la touche dédiée..

2. Le réglage de l'alimentation fonctionne comme toute autre zone normale.

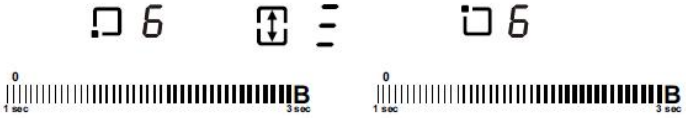
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des paramètres d'alimentation différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones reprendront leurs anciens paramètres.

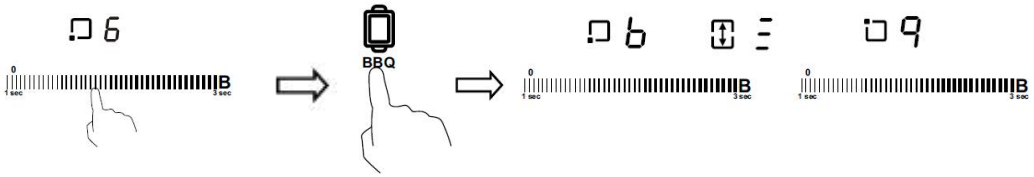
Utilisation de la fonction Barbecue

Le barbecue est la fonction utilisée en mode zone flexible qui permettra à la température de la surface de la casserole de rester à un niveau raisonnable.

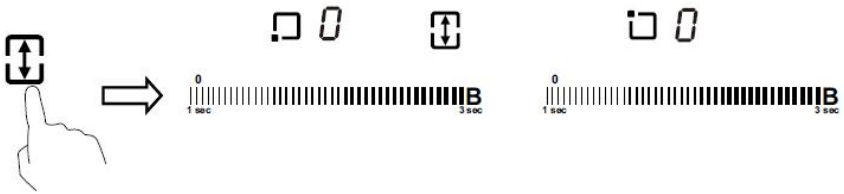
1. Assurez-vous que les zones de gauche sont en mode flexizone et que l'indicateur affiche " ⋮ ".



2. Touchez n’importe quel point du curseur pour que les zones de gauche activent la zone, puis touchez la touche BBQ, la table de cuisson passera en mode BBQ et affichera «b», «q».



3. Si vous souhaitez annuler la fonction barbecue, appuyez simplement sur la commande flexizone, la zone reviendra au niveau de puissance "0", vous pouvez réinitialiser la puissance maintenant.



Verrouillage des boutons

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour empêcher les enfants d'allumer indésirablement la zone.
- Tous les boutons sauf « ON/OFF » seront verrouillés lorsque les boutons sont verrouillés.

Pour verrouiller les commandes
Appuyez sur la commande de verrouillage. L'indicateur de minuterie affichera «Lo».
Pour déverrouiller les commandes
1. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.

Protection contre la surchauffe.

L'appareil est équipé d'un capteur de chaleur intégré qui éteint automatiquement l'appareil si la chaleur à l'intérieur augmente considérablement.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre l'une des zones de cuisson et cela se produira après un certain temps — voir le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail déterminé (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque le récipient est retiré de la zone, l'appareil arrêtera le chauffage et s'éteindra après 2 minutes.

Utilisation de la minuterie

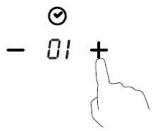
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- En tant que minuterie en minutes, auquel cas la zone correspondante ne sera pas désactivée une fois le temps écoulé.
- En tant que minuterie pour arrêter le fonctionnement des zones une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Minuterie

Lorsqu'aucune zone n'est sélectionnée.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que « 30 » s'allume sur l'écran et commence à clignoter.
3. Vous pouvez régler la minuterie en utilisant le boutons « – » ou « + » .



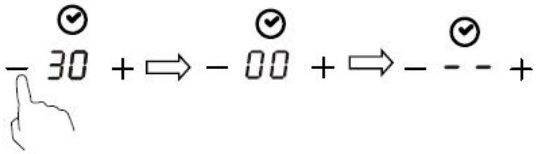
Appuyez une fois sur le bouton « – » ou « + » de la minuterie pour augmenter ou diminuer la minuterie d'une minute.

Appuyez sur le bouton « – » ou « + » de la minuterie et maintenez appuyé pour augmenter ou diminuer la minuterie de 10 minutes.

Si vous dépassez 99 minutes sur la minuterie, elle recommencera en retournant à

« 0 » minutes.

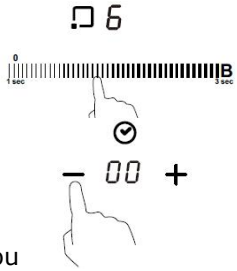
4. Si vous touchez l'horloge sur la minuterie, alors elle sera arrêtée et « - - » sera montré sur l'affichage des minutes.



5. Lorsque la minuterie est réglée, elle commence à compter les minutes immédiatement. L'écran affichera les minutes restantes, et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.

6. Un signal sonore sera activé pendant 30 secondes, et l'écran affichera « - - » à l'expiration de l'heure définie.

Réglage de la minuterie pour désactiver une seule zone



1.Allumez l'appareil et sélectionnez une zone de cuisson.

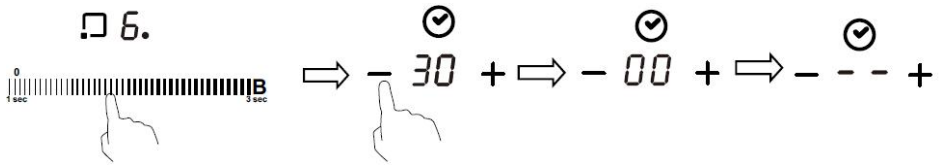
2.Appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que « 30 » s'allume sur l'écran et commence à clignoter.

3. Vous pouvez régler la minuterie en utilisant le boutons « – » ou « + ».

Appuyez une fois sur le bouton « – » ou « + » de la minuterie pour augmenter ou diminuer la minuterie d'une minute.

Appuyez sur le bouton « – » ou « + » de la minuterie et maintenez appuyé
Pour augmenter ou diminuer la minuterie de 10 minutes.
Si vous dépassez 99 minutes sur la minuterie, elle recommencera en retournant à « 0 » minutes.

4. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur de la commande de sélection, puis touchez le «-» ou le «+» de «Minuterie», la minuterie est annulée et le «00» s'affiche sur l'affichage des minutes, puis "-".



5. Lorsque la minuterie est réglée, elle commence à compter les minutes immédiatement. L'écran affichera les minutes restantes, et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.

Le point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.

6. Un signal sonore sera activé pendant 30 secondes, et l'écran affichera « - - » à l'expiration de l'heure définie et « H » s'allumera sur l'écran

Les autres zones sans minuterie continueront de fonctionner si elles ont été activées.

Activer une minuterie pour plusieurs zones

1. Lorsque vous utilisez la minuterie pour plus d'une zone, l'indicateur affiche la plus courte heure réglée.
   (Par exemple : la zone 1# a le temps réglé à 3 minutes, la zone 2# est réglée à 6 minutes, l'indicateur de minuterie affichera « 3 ».)

   Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de puissance signifie que l'indicateur de minuterie indique le temps réglé pour cette zone. Si vous voulez voir le temps réglé pour l'autre zone, appuyez sur le bouton de puissance de la zone correspondante et l'indicateur de minuterie affichera le temps réglé.

(temps réglé à 6 minutes)

(temps réglé à 3 minutes)

2. Un signal sonore sera activé pendant 30 secondes, et l'écran affichera « - - » à l'expiration du temps réglé et « H » s'allumera sur l'écran

Si vous souhaitez modifier le temps réglé avant son expiration, vous devez commencer par l'étape 1.

Niveaux de puissance

Puissance	Recommandé pour
1 - 2	• réchauffer une petite quantité de nourriture. • faire fondre du chocolat, du beurre ou des aliments cuits rapidement. • Cuisson à basse température. • réchauffement lent.
3 - 4	• réchauffement. • cuisson à haute température. • cuisson du riz
5 - 6	• préparation de crêpes
7 - 8	• sauter • préparation de pâtes (spaghettis, macaroni, etc.)
9	• friture • bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien

- Quoi ?	Comment ?	Important !
La surface en verre après utilisation quotidienne (empreintes digitales, résidus alimentaires, déversements)	1. Éteignez l'appareil. 2. Nettoyer avec du détergent jusqu'à ce que la surface en verre soit encore chaude (pas très chaude). 3. Rincez et séchez avec une serviette ou un chiffon.	• Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, l'indicateur de surface chaude « H » ne s'allumera pas, veillez à ne pas vous brûler. • Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage abrasifs, car ils peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette du détergent que vous utilisez pour éviter cela. • Toujours essuyer et sécher bien afin qu'il ne reste aucune tache.
Dépôts, nourriture fondue et déversements d'aliments sucrés de la surface en verre.	Retirez immédiatement avec le couteau de nettoyage de la surface en verre, en prenant soin de ne pas vous brûler : 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Tenez le couteau à un angle de 30° et grattez la matière déversée de la surface chaude 3. Séchez avec une serviette ou un chiffon. 4. Suivez les étapes 2 et 3 de l'entretien quotidien décrit ci-dessus.	• Enlevez ces dépôts ou déversements le plus rapidement possible afin qu'ils ne sèchent pas sur le verre, ce qui les rendra beaucoup plus difficile à nettoyer et pourrait même endommager la surface en verre. • Veillez à ne pas vous couper au couteau après avoir retiré le protecteur. Tenez-le toujours loin des enfants et assurez-vous que le protecteur est posé après avoir fini de travailler avec le couteau.
Déversements sur les boutons de commande	1. Éteignez l'appareil. 2. Imprégnez les déversements 3. Essuyez avec une éponge ou un chiffon propre et sec. 4. Sécher avec une serviette.	• L'appareil peut émir un signal sonore et peut s'éteindre, et les boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide sur eux. Essuyez et séchez soigneusement avant d'utiliser l'appareil.

Problèmes, solutions et conseils

L'appareil ne s'allume pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil.	Vérifiez si l'appareil est connecté à l'alimentation électrique. Vérifiez s'il y a un problème avec le réseau électrique de votre maison. Si vous avez vérifié ces deux choses et ne pouvez toujours pas allumer l'appareil, contactez un électricien.
Les boutons de commande ne fonctionnent pas lorsqu'ils sont touchés.	Les boutons de commande peuvent être verrouillés.	Déverrouiller les boutons de commande — consultez les instructions d'utilisation de cet appareil pour plus d'informations sur la façon de le faire.
Les boutons de commande sont difficiles à contrôler.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de matière déversée sur les boutons et que vous appuyez correctement sur eux.	Assurez-vous que la zone des boutons est sèche et appuyez sur les boutons avec le doigt entier comme indiqué dans les instructions d'utilisation.
La surface en verre est rayée.	Récipients avec des fonds raboteux Utilisation de détergents très abrasifs pour le nettoyage.	Utiliser des récipients avec une surface lisse et plane — consultez « Utilisation des récipients appropriés » dans les instructions d'utilisation. Consultez « Nettoyage et entretien »
Certains récipients font un bruit crépitant ou vibrant lors de l'utilisation	Cela peut être causé par les matériaux utilisés dans leur fabrication.	C'est normal, ne vous inquiétez pas.
La plaque à induction produit un bruit lorsqu'elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.	Ceci est causé par la réaction d'induction entre le récipient et l'appareil.	C'est normal, mais le son devrait disparaître à un niveau de puissance faible.
Bruit d'un ventilateur fonctionnant sortant de l'appareil.	Il s'agit d'un ventilateur de refroidissement intégré qui empêche le réchauffement de l'électronique de l'appareil. Il peut continuer à fonctionner même lorsque l'appareil est éteint.	C'est normal, ne vous inquiétez pas. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur fonctionne.

La plaque de cuisson à induction ou l'une de ses zones est éteinte, un signal sonore suit et un code d'erreur apparaît sur l'écran de l'appareil.	Erreur technique.	Notez ce code, débranchez l'appareil de l'alimentation et contactez un électricien autorisé.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE DÉMONTER L'APPAREIL VOUS-MÊME !

Code d'erreur, inspection et solutions

Lorsque l'appareil entre dans le processus « protection », certains des codes de problèmes techniques suivants s'afficheront à l'écran :

CODE	**Causes probables**	**Solutions**
F3/F4	Le thermostat de l'induction ne fonctionne pas	Contactez votre fournisseur.
F9/FA	Le thermostat IGBT ne fonctionne pas	Contactez votre fournisseur.
E1/E2	Niveau de puissance supérieur à la normale.	Vérifiez si tout est en ordre avec le circuit électrique.
E3	Niveau élevé de température du thermostat de l'induction.	Contactez votre fournisseur.
E5	Niveau élevé de la température du capteur IGBT	Redémarrez l'appareil lorsqu'il se refroidit.

Spécifications techniques

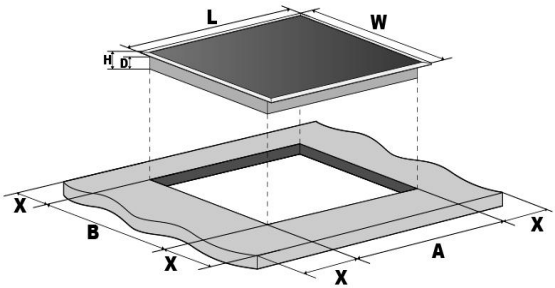
Modèle	HBBQ-60
Zones de cuisson	3 zones
Niveau d'alimentation électrique	220-240V~, 50-60Hz
Puissance	5500-6900W
Dimensions L × l × H (mm)	590X520X55
Dimensions pour encastrement A×B (mm)	560X490

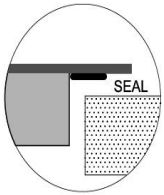
Installation

Découpez le comptoir sur lequel vous allez monter l'appareil selon les instructions ci-dessous.

Assurez-vous de laisser environ 5 cm de distance autour de la partie coupée et que l'épaisseur du comptoir est d'au moins 30 mm.

Il est conseillé que le comptoir sur lequel vous allez installer l'appareil soit résistant à la chaleur pour éviter la déformation causée par le fonctionnement de l'appareil.

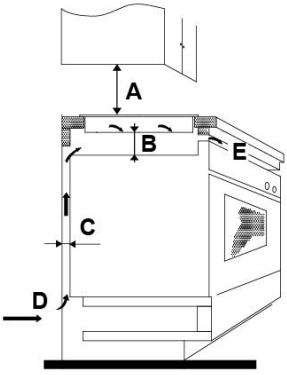


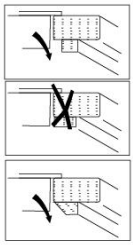


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Assurez-vous que l'appareil est correctement placé et que les conduits d'air qui servent à évacuer l'air chaud et l'entrée de l'air froid ne sont pas bouchés, comme le montre le diagramme ci-dessous :

Remarque: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Prise d'air	Évacuation d'air 5mm

Avant l'utilisation, assurez-vous que :

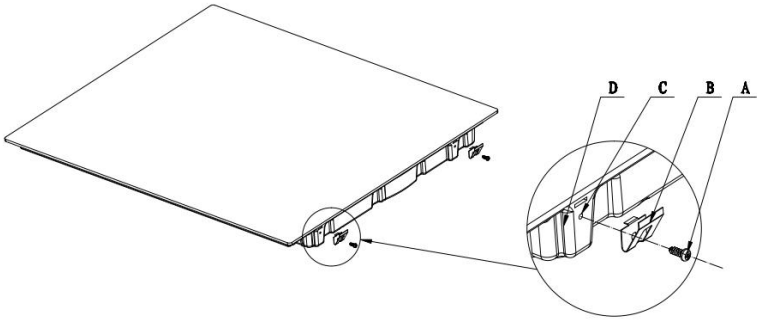
- Le comptoir est plat et rien n'empêche l'encastrement de l'appareil selon les instructions dans les schémas précédents.
- Le comptoir est fabriqué de matériau résistant à la chaleur.
- Lorsque la plaque de cuisson est placée au-dessus d'un four, ce four doit avoir un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est effectuée correctement, en respectant toutes les exigences relatives aux distances et à la sécurité spécifiées dans le présent manuel.
- Un interrupteur isolé est installé pendant l'installation pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

Après avoir installé l'appareil, assurez-vous que :

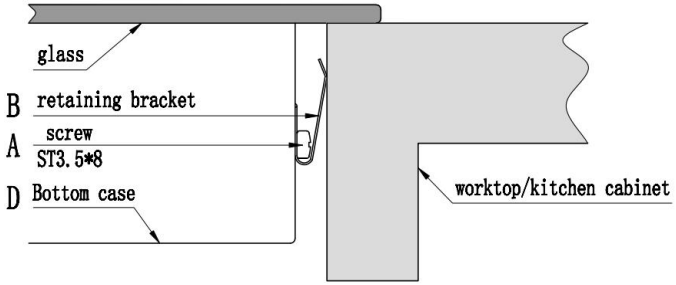
- Une quantité normale d'air entre par le comptoir et les armoires environnant l'appareil.
- L'interrupteur isolé se trouve dans un endroit facilement accessible.

Fixation des clameaux à fixation

Placez l'appareil sur une surface plane et dure, puis placez les clameaux comme indiqué sur le schéma. Après avoir fixé les clameaux
à l'appareil, vous devez fixer l'appareil au comptoir :



A	B	C	D
Vis	Clamea u	Trou de vis	Base



Précautions

1. La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche d'étanchéité et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de l'appareil à l'alimentation principale.

Cette table de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée.

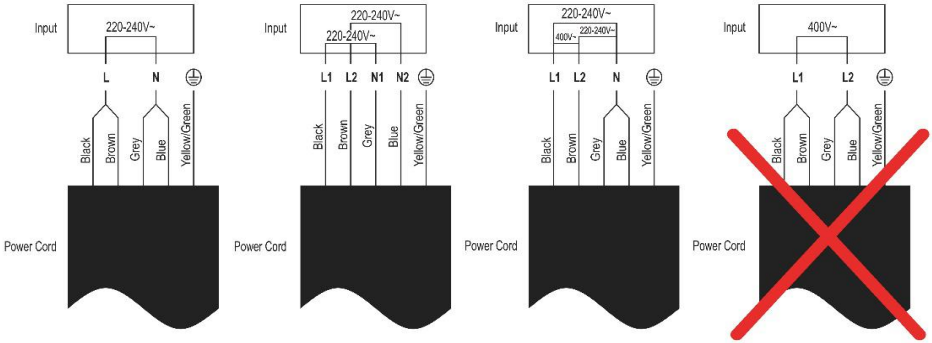
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que:

1. le système de câblage domestique convient à la puissance tirée par la table de cuisson.

2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à
la température ne dépassera à aucun moment 75 atC.

Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

La connexion de l'appareil doit répondre aux normes de sécurité et de sûreté, veuillez consulter le schéma suivant :



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un électricien autorisé pour éviter les effets indésirables et les accidents.
2. Lorsque l'appareil est connecté directement à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur monopole doit être installé à au moins 3 mm de la connexion.
3. La personne responsable de l'installation doit s'assurer que l'appareil est connecté correctement et conformément aux directives et instructions de sécurité.
4. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou serré et doit être régulièrement inspecté pour toute dommage et, si présent, il doit être retiré comme indiqué au point 1.

  ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire.	Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 / EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé dans le Fausse Route. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Piano cottura a induzione

Manuale di istruzioni / Manuale di installazione

Modello: HBBQ-60

Attenzione:
La Vostra sicurezza è importante per noi. Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio.

Installazione:
Pericolo di scossa elettrica:
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- È obbligatorio che l'apparecchio venga collegato correttamente.
- Le modifiche al sistema elettrico dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale abilitato (elettrotecnico).
- Osservare le istruzioni e accertarsi che tutto sia correttamente collegato per evitare scosse elettriche.

Pericolo di taglio:
- Fare attenzione a non tagliarsi agli angoli dell'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza importanti
Si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza prima di procedere all'installazione o all'uso dell'apparecchio.
Non porre mai materiali o prodotti infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
Si prega di fornire queste istruzioni al personale

abilitato che provvederà all'installazione dell'apparecchio.

Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato correttamente.

È importante che venga correttamente messo a terra da personale abilitato (elettrotecnico), e che venga installato in modo sicuro nella rete elettrica.

L'installazione non corretta dell'apparecchio può invalidare la garanzia e la responsabilità del produttore in seguito a danni.

Uso e manutenzione dell'apparecchio

Pericolo di scossa elettrica:

- Non usare mai l'apparecchio se il piano cottura in vetro è rotto o presenta screpolature. Se ciò accade durante il funzionamento dell'apparecchio, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione elettrica e chiamare un elettrotecnico abilitato.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando vengano eseguite operazioni di pulizia dello stesso.
- L'utilizzazione scorretta dell'apparecchio può comportare una scossa elettrica.

Pericolo per la vita:

- L'apparecchio è stato collaudato ed è conforme ai rispettivi requisiti di compatibilità

elettromagnetica.
- Le persone che portano pacemaker o altri impianti elettrici (pompa per insulina) devono consultare il proprio medico prima di utilizzare il dispositivo per assicurarsi che il funzionamento di questi impianti non verrà compromesso dall'apparecchio.
- Ignorare queste istruzioni può portare alla morte

Pericolo dovuto a superfici calde

- Durante l'uso, il piano cottura in vetro e le altre parti accessibili del fornello si riscalderanno e possono provocare ustioni al contatto. Fare attenzione a non toccare durante l'uso il piano cottura con il corpo, qualche vestito o altri oggetti infiammabili per evitare l'ustione e incendio.
- Oggetti metallici magnetici, gioielli d'oro e d'argento indossati dalla persona che utilizza il fornello potrebbero surriscaldarsi vicino all'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Le maniglie delle pentole possono riscaldarsi eccessivamente se si trovano sopra la zona di cottura in funzione.
- Seguire queste istruzioni per evitare ustioni.

Pericolo di taglio:

- Fare attenzione a non tagliarsi con la lamella affilatissima quando si pulisce la superficie del vetro. Usarla con cautela e raccoglierla sempre dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza importanti

• Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l’uso.
• Non utilizzare mai l’apparecchio come riscaldatore.
• Dopo l’uso, spegnere sempre le zone di cottura e l’apparecchio come indicato in queste istruzioni (usando i sensori sul vetro).
• Non lasciare mai bambini incustoditi vicino all’apparecchio per evitare il rischio di ustioni o lesioni gravi.

• Non posizionare oggetti magnetici (carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettrici (computer, portatili, lettori MP3) vicino all’apparecchio poiché potrebbero diventare difettosi dal campo elettromagnetico dell'apparecchio.
• Non alterare la struttura dell’apparecchio e non sostituire le parti dell’apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale abilitato (elettrotecnico).
• Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la superficie in vetro.
• Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sull’apparecchio.
• Non salire sull’apparecchio.
• Non utilizzare recipienti che possono graffiare la superficie in vetro.
• Non utilizzare materiali abrasivi in quanto ciò può danneggiare le zone di cottura dell’apparecchio.

• In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso va sostituito da un elettrotecnico abilitato.

Gli oggetti metallici come forchette, coltelli, cucchiai e coperchio non vanno posti sull'apparecchio in quanto possono riscaldarsi eccessivamente.

• Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di recipienti.

• Questo apparecchio è destinato all'uso domestico, nonché in hotel, cucine in uffici e cucine professionali.

• ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso, pertanto bisogna prestare attenzione per evitare ustioni e lesioni.

• I bambini devono giocare con l'apparecchio.

• Non tentare MAI di spegnere il grasso in fiamme con acqua. Spegnere l'apparecchio e dopo coprire le fiamme con copertura antifuoco.

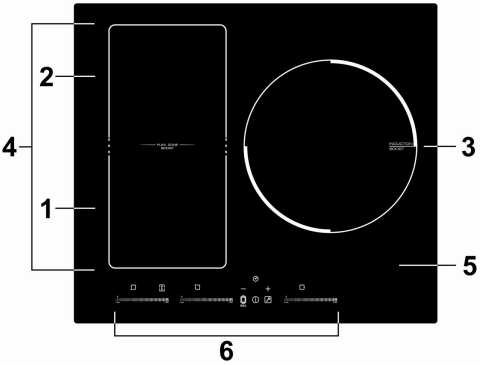
• L'apparecchio non deve essere usato da bambini o persone disabili, nonché da persone che non dispongono di esperienza o conoscenze sufficienti per un'utilizzazione sicura dell'apparecchio.

Utilizzare solo i fusibili progettati dal produttore dell’apparecchio di cottura o indicati come idonei dallo stesso nelle istruzioni d’uso, o fusibili per i piani inclusi nell'apparecchio. L’uso di fusibili non opportuni può causare avarie.
Questo apparecchio include un raccordo di messa a terra.

Congratulazioni per aver acquistato questo piano cottura in vetroceramica.
Si consiglia di dedicare tempo e leggere attentamente le istruzioni di uso e di installazione dell’apparecchio per conoscere il corretto funzionamento e installazione di questo piano cottura in vetroceramica. Noi Vi raccomandiamo di conservare questo manuale. Il rispetto di queste istruzioni porterà a una vita più lunga del vostro apparecchio nuovo e alla sua utilizzazione sicura.

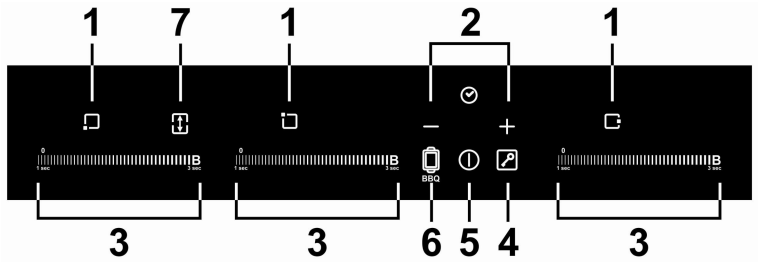
Visione del prodotto

Vista dall'alto



Zona da 1.2000 W, aumento a 2600 W.
Zona da 2.1500 W, aumento a 2000 W.
Zona da 3.2300 W, aumento a 3000W
4. Zona flessibile, aumento di 2500W 2800W
5. Vetro
6. Pannello di controllo

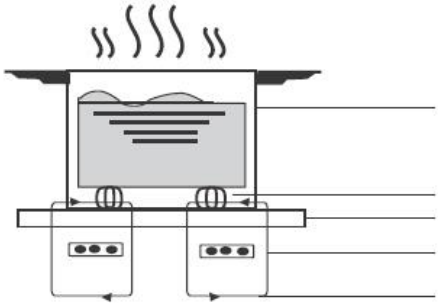
Pannello di controllo



1. Indicatore di selezione della zona di riscaldamento
2. Controllo timer
3. Tasto di regolazione dell'alimentazione / controllo della funzione Boost
4. controllo della funzione di blocco
5. Controllo ON / OFF
6. Controllo della funzione barbecue
7. Controllo della zona flessibile

Che cosa è la reazione di induzione

La cottura a induzione è un metodo sicuro, efficiente ed economico per la preparazione di cibi. La reazione di induzione produce delle vibrazioni elettromagnetiche che riproducono calore direttamente nei recipienti. Il vetro si risalda in seguito al calore generato dal recipiente.



Recipiente metallico

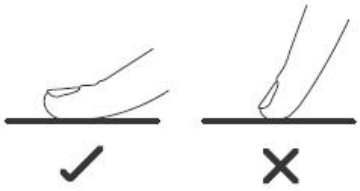
Cerchio magnetico
Superficie in ceramica
Bobina ad induzione
Alimentazione

Prima di usare l'apparecchio

• Leggere questo manuale attentamente, prestando attenzione alle istruzioni di sicurezza.
• Prima dell'uso rimuovere tutte le coperture in plastica.

Uso dei pulsanti di controllo

• I pulsanti rispondono al tocco, quindi non è necessario premere con forza.
• Premere i pulsanti come indicato di seguito con il dito intero e non solo con la punta.
• Verrà emesso un segnale acustico ogni volta quando l'apparecchio rileva un tocco.
• Accertarsi che la superficie dei pulsanti di controllo sia sempre pulita e asciutta - anche un po' di acqua residua sul rivestimento potrebbe impedire il funzionamento dell'apparecchio.



Come scegliere i recipienti corretti

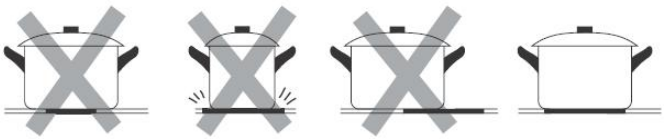
• Con questo apparecchio è possibile utilizzare solo recipienti che reagiscono ai magneti. Il Simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo del recipiente

• Per i recipienti già acquistati, potete controllare il magnetismo del recipiente nel seguente modo - avvicinare un magnete al fondo del recipiente, se lo stesso si attacca, significata che potete usare questo recipiente per cucinare con l'apparecchio.
• Se non si dispone di un magnete:
1. Mettere un po' di acqua nel recipiente che volete verificare.
2. Se questo simbolo n U appare sul display e l'acqua inizia a bollire, allora questo recipiente si può usare per cuocere con l'apparecchio.
• I recipienti realizzati in materiali come acciaio inox, alluminio o rame senza fondo in metallo, vetro, legno, porcellana e ceramica, non sono compatibili con questo apparecchio.

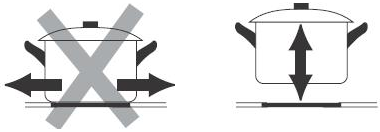
Non utilizzare recipienti con fondi irregolari o storti.

Accertarsi che il fondo del recipiente sia liscio, che stia interamente sulla superficie in vetro e che non sia superiore alla zona di cottura. Mettere sempre il recipiente in posizione centrale sulla zona di cottura.

Utilizzare recipienti il cui fondo ha un diametro non superiore alla zona di cottura. Utilizzando un recipiente con fondo superiore verrà consumata troppa energia, ed invece con un fondo inferiore, lo stesso potrebbe non essere rilevato dall'apparecchio.



Sollevare sempre il recipiente dall'apparecchio - non farlo scivolare da parte in quanto ciò potrebbe graffiare il rivestimento in vetro.



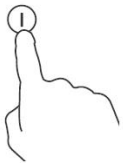
Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono fino a un limite, adattate automaticamente al diametro della padella. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la migliore efficienza del piano cottura, posizionare la padella al centro della zona di cottura.

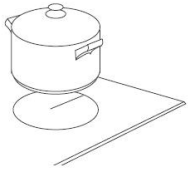
Il diametro di base delle pentole a induzione
Zona di cottura Minimo (mm)
1, 2 (180mm) 120
3 (280mm) 180
Flex zone 200
Quanto sopra può variare in base alla qualità della padella utilizzata.

Uso dell'Apparecchio

Per iniziare a servirsi dell'apparecchio:

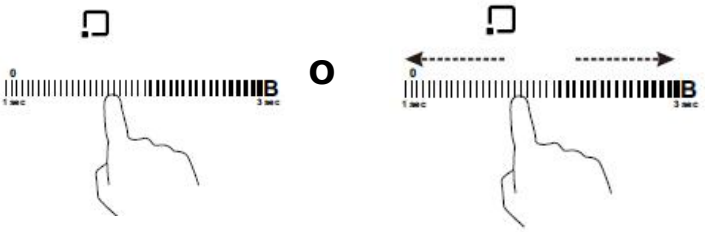


1. Premere il pulsante ON/OFF ⏻ , tutti gli indicatori mostreranno "-" o "- -", il che significa che l'apparecchio è in attesa.



2. Posizionare un recipiente che risponde ai requisiti della zona in funzionamento.
   • Assicurarsi che il fondo del recipiente e la superficie della superficie in vetro siano puliti e asciutti.

3. Selezionare una zona di cottura e impostare un livello di potenza toccando il cursore, oppure scorrere lungo il controllo "-" oppure toccare semplicemente un punto qualsiasi del "-".



a. Se non si imposta la potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Dovrai ricominciare dal passaggio 1.

b. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

c. Se scivoli lungo il "-", la potenza varierà dallo stadio 1 allo stadio 9.

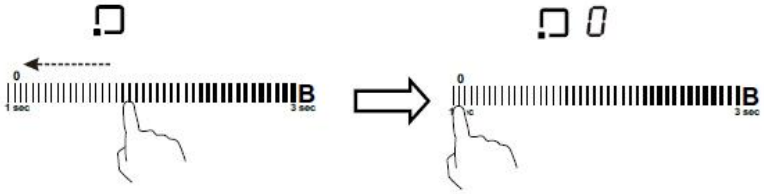
Quando il display mostra la funzione di riscaldamento, ciò significa che:

- il recipiente non è stato posizionato in modo corretto,
- il recipiente in uso non è compatibile per uso su fornello a induzione,
- il recipiente è troppo piccolo o non è posizionato correttamente al centro della zona di induzione.

L'apparecchio non inizierà a funzionare finché non rivela che nella zona di induzione sia posizionato un recipiente che reagisce ai magneti, e il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

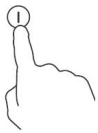
Al termine dell'utilizzo dell'apparecchio

1. Spegnere la zona di cottura facendo scorrere lungo il "-" verso il punto sinistro, quindi tenere premuto per 1 secondo.



Assicurarsi che sul display dell'alimentazione sia visualizzato "0", quindi "H".

2. Spegnere l'intero apparecchio, toccando il pulsante "ON/OFF".



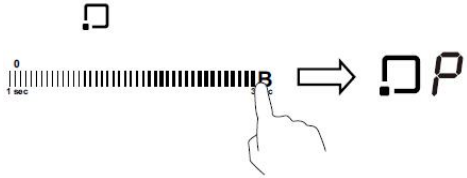
3. Bisogna stare attenti alle superfici calde.

"H" indicherà quali zone sono calde. Questo indicatore sparirà quando la zona si è raffreddata ed è già a una temperatura sicura. Inoltre, questa funzione può essere usata per mantenere caldo il cibo.

Funzione Boost (funzione di amplificazione)

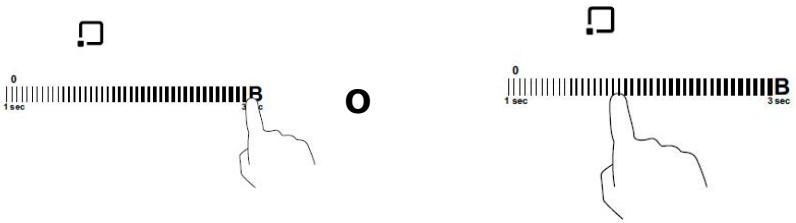
Questa funzione permette ad alcune delle zone di riscaldarsi per un secondo e ciò durerà per circa 5 minuti, e così si potrà riscaldare o cuocere il cibo più velocemente.

1. Toccare il pulsante "B" della zona su cui si desidera usare questa funzione. Il display mostrerà "P", il che significa che il fornello è in funzione di cottura Boost.



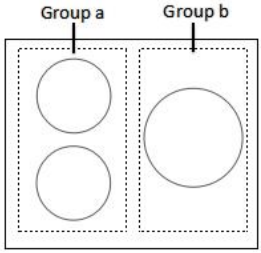
2. Questa funzione durerà per circa 5 minuti, dopodiché la zona ritornerà al livello impostato prima della funzione Boost.

3. Se si desidera annullare Boost durante questi 5 minuti, toccare il pulsante "B" per due volte. La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "9". Oppure scorri lungo il "-" verso il punto sinistro, la zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza in cui hai toccato..



Limitazioni nell'uso della funzione Boost

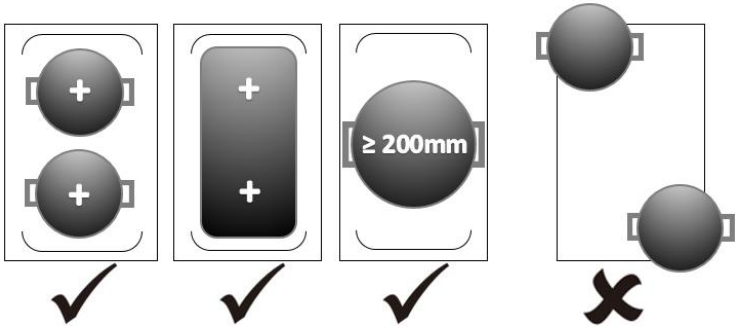
Ciascuna zona può essere usata con la funzione Boost. Quando si usa una delle zone con Boost, bisogna prima accertarsi che l'altra zona, se attivata, sia al/sotto il livello 5. Se si usa Boost e l'altra zona è sopra il livello 5, i simboli „P" e „9" si illumineranno al display della zona selezionata e il livello di potenza rimarrà automaticamente su 9.



Flex Zone

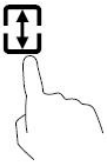
- Questa area può essere utilizzata come singola zona o come due zone diverse, in base alle esigenze di cottura in qualsiasi momento.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una singola zona, le pentole vengono spostate da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui erano posizionate le pentole in origine e la parte non coperta da pentole non si riscalda.
- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla singola zona di cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungati assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla zona di cottura coprendo entrambe le croci.

Esempi di posizionamenti di pentole buone e cattive::



Come grande zona

1.Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il tasto dedicato.



2. L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.

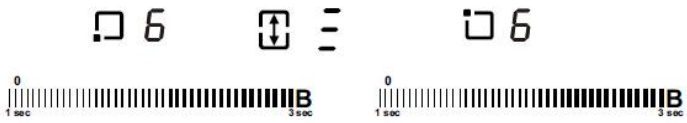
Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due diverse zone con impostazioni di potenza diverse, premere di nuovo il tasto dedicato e le zone torneranno alle loro vecchie impostazioni.

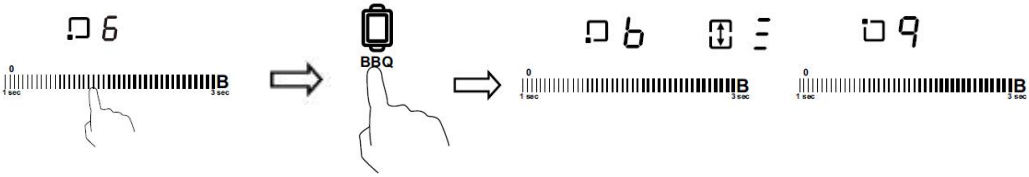
Utilizzando la funzione Barbecue

BBQ è la funzione utilizzata nella modalità Flex Zone che consente di mantenere la temperatura della superficie della padella a un livello ragionevole.

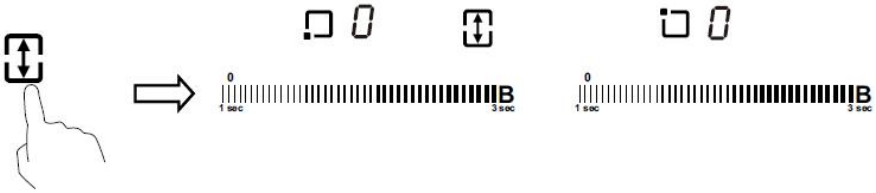
1. Assicurarsi che le zone di sinistra siano in modalità flexizone e che l'indicatore mostri " ".



2. Toccare un punto qualsiasi del cursore per le zone di sinistra per attivare la zona, quindi toccare il tasto BBQ, il piano di cottura passerà in modalità BBQ e mostrerà "b", "q".



3. Se si desidera annullare la funzione barbecue, basta toccare il controllo flexizone, quindi la zona tornerà al livello di potenza "0", è possibile ripristinare la potenza ora.



Blocco dei pulsanti

- I pulsanti possono essere bloccati per evitare l'accensione involontaria delle zone da parte di bambini.
- Effettuato il blocco dei pulsanti, tutti i pulsanti tranne il pulsante "ON/OFF" verranno bloccati.

Per bloccare i controlli

Tocca il controllo blocco tasti. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i controlli

1.Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il controllo del blocco dei tasti per un po '.
3. Ora puoi iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

Protezione contro surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un sensore termico incorporato che spegnerà l'apparecchio automaticamente se il calore dentro lo stesso salga drasticamente.

Spegnimento automatico

L'apparecchio si spegnerà automaticamente se si dimentica di spegnere una delle zone di cottura dopo un certo tempo - vedere la tabella seguente.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento stabilito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando il recipiente viene rimosso, l'apparecchio smetterà di riscaldare e si spegnerà dopo 2 minuti.

Uso del timer

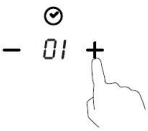
Il timer può essere usato in due modi diversi:

- Come timer contaminuti, nel qual caso la zona corrispondente non verrà disattivata allo scadere del tempo.
- Come timer che interromperà il funzionamento delle zone allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Timer contaminuti

Quando non è selezionata alcuna zona.

1. Accendere l'apparecchio.

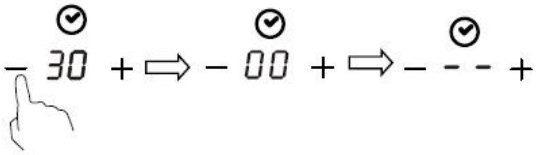


2. Toccare il pulsante del timer finché sul display non si illumina il numero "30" e non inizia a lampeggiare.
3. Il timer si può impostare usando i pulsanti "-" o "+".

Toccare il pulsante "-" o "+" del timer una volta per aumentare o diminuire il timer di un minuto.
Toccare il pulsante "-" o "+" del timer e tenere premuto per aumentare o diminuire il timer di 10 minuti.

Se si superano i 99 minuti del timer, lo stesso si riavvierà tornando a "0" minuti.

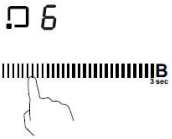
4. Toccando l'orologio del timer, lo stesso si fermerà e sul display dei minuti verrà visualizzato "- -".



5.Quando il timer è impostato, lo stesso inizierà a contare i minuti subito. Il display mostrerà i minuti rimanenti e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

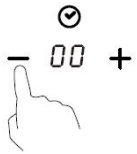
6.Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e il display mostrerà "- -" quando scade il tempo impostato.

Impostazione del timer per lo spegnimento di una sola zona



1. Accendere l'apparecchio e selezionare la zona di cottura.

2. Toccare il pulsante del timer finché sul display non si illumina il numero "30" e non inizia a lampeggiare.
3. Il timer si può impostare usando i pulsanti "-" o "+".

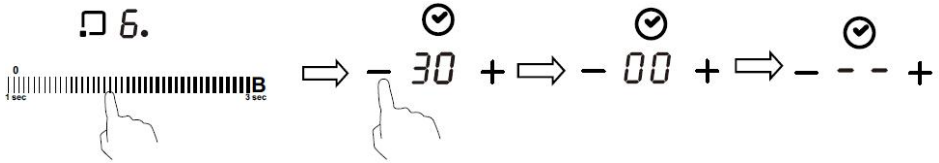


Toccare il pulsante "-" o "+" del timer una volta per aumentare o diminuire il timer di un minuto.

Toccare il pulsante "-" o "+" del timer e tenere premuto per aumentare o diminuire il timer di 10 minuti.

Se si superano i 99 minuti del timer, lo stesso si riavvierà tornando a "0" minuti.

4.Per annullare il timer, toccare il dispositivo di scorrimento del controllo di selezione, quindi toccare '-' o '+' di "Timer", il timer viene annullato e "00" verrà visualizzato nella visualizzazione dei minuti, quindi "-".



5. Quando il timer è impostato, lo stesso inizierà a contare i minuti subito. Il display mostrerà i minuti rimanenti e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

La spia rossa accanto all'indicatore di potenza si illuminerà per dimostrare quale zona è selezionata.

6. Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e il display mostrerà "- -" quando scade il tempo impostato e "H" si illuminerà sul display.

Le altre zone, per cui non è acceso il timer, continueranno a funzionare se sono state attivate.

Attivazione del timer per più zone

1. Quando il timer viene usato per più zone, l'indicatore mostrerà il minor tempo impostato.
   (Per esempio: Per la zona 1# è impostato il tempo di 3 minuti, per la zona 2# è impostato il tempo di 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".)

   La spia rossa lampeggiante accanto all'indicatore di potenza indica che l'indicatore del timer mostra il tempo impostato in quella zona. Se si vuole visualizzare il tempo impostato sull'altra zona, toccare il pulsante di potenza della rispettiva zona e l'indicatore del timer mostrerà il tempo impostato.

(tempo impostato 6 minuti)

(tempo impostato 3 minuti)

2.Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e il display mostrerà "- -" quando scade il tempo impostato e "H" si illuminerà sul display.

Se si desidera modificare il tempo impostato prima che lo stesso scada, è necessario iniziare dal passo 1.

Livelli di potenza

Potenza	Si raccomanda per
1 - 2	• riscaldamento di piccola quantità di cibo • scioglimento di cioccolato, burro o cibi facili da cuocere • cottura a bassa temperatura • riscaldamento lento
3 - 4	• riscaldamento • cottura ad alta temperatura • cottura di riso
5 - 6	• preparazione di frittelle
7 - 8	• soffriggere • preparazione di pasta
9	• friggere • bollire acqua

Pulizia e manutenzione

Che cosa?	Come?	Importante!
La superficie in vetro dopo l'utilizzo quotidiano (impronte digitali, residui di cibo, sversamenti)	1. Spegnere l'apparecchio. 2. Pulire con un detergente mentre la superficie del vetro sia ancora calda (non ardente). 3. Risciacquare e asciugare con un asciugamano o una salvietta.	• Quando si spegne il fornello, l'indicatore di zona calda (ardente) "H" non sarà illuminato, quindi fare attenzione a non bruciarsi. • Non usare materiali di pulizia abrasi in quanto gli stessi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta del detergente usato per la pulizia per evitare che ciò accada. • Strofinare e asciugare sempre bene per non lasciare macchie.

Piatti strabolliti, cibi fusi o sversamenti caldi di zuccheri sulla superficie in vetro.	Rimuovere immediatamente con la lamella per la pulizia della superficie in vetro, facendo attenzione a non bruciarsi: 1. Spegnere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. 2. Tenere la lamella inclinata a 30° e raschiare la miscela versata dalla superficie calda. 3. Asciugare con un asciugamano o una salvietta. 4. Seguire i passi 2 e 3 della manutenzione quotidiana descritti sopra.	• Rimuovere il cibo strabollito o versato più velocemente possibile per evitare che si secca sul vetro, il che lo renderà molto più difficile da pulire e potrebbe persino danneggiare la superficie del vetro. • Fare attenzione a non tagliarsi alla lamella, tolto il protettore. Tenerla sempre lontana dai bambini e accertarsi che il protettore sia inserito una volta terminato l'uso dello stesso.
Sversamenti sui pulsanti di controllo	1. Spegnere l'apparecchio. 2. Assorbire i sversamenti 3. Strofinare con una spugna pulita o asciugamano. 4. Asciugare con una salvietta.	Il dispositivo può emettere un segnale acustico e spegnersi, nonché i pulsanti di controllo possono non funzionare finché sugli stessi sono presenti dei liquidi. Strofinare e asciugare attentamente prima di usare l'apparecchio.

Problemi, rimedi e consiglio

L'apparecchio non si accende.	Manca alimentazione elettrica verso l'apparecchio.	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Verificare se è presente qualche problema con la rete elettrica nella casa. Se queste due cose sono state controllate e l'apparecchio non si accende ancora, contattare un elettrotecnico.

I pulsanti di controllo non funzionano al tocco.	I pulsanti di controllo possono essere bloccati.	Sbloccare i pulsanti di controllo - consultare le istruzioni d'uso di questo apparecchio per maggiori informazioni a proposito.
I pulsanti di controllo sono difficili da gestire.	Controllare se non ci siano sostanze sversate sui pulsanti e assicurarsi di premere i pulsanti correttamente.	Assicurarsi che la zona dei pulsanti sia secca, e assicurarsi di premere i pulsanti con l'intero dito, come indicato sulle istruzioni d'uso.
La superficie in vetro è graffiata.	I recipienti hanno fondi ruvidi. Uso di detergenti altamente abrasivi per la pulizia.	Usare recipienti con superficie liscia e piatta – consultare la sezione "Uso di recipienti corretti" nelle istruzioni d'uso. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcuni recipienti emettono un suono crepitante o vibrante durante l'uso.	Ciò potrebbe essere dovuto ai materiali usati per la produzione di questi recipienti.	È normale, non preoccuparsi.
Il fornello a induzione emette suono quando viene utilizzato ad alta potenza.	Ciò è dovuto alla reazione di induzione tra il recipiente e l'apparecchio.	È normale, ma il suono deve scomparire al basso livello di potenza.
Suono di ventilatore funzionante dall'apparecchio.	Questo è il ventilatore di raffreddamento incorporato che impedisce il surriscaldamento dell'elettrotecnica dell'apparecchio. Può continuare anche quando l'apparecchio sia spento.	È normale, non preoccuparsi. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica finché questo ventilatore sia in funzione.
Il fornello a induzione o alcuna delle sue zone si spegne, segue un segnale acustico e un codice di errore si visualizza sul display dell'apparecchio.	Errore tecnico.	Prendere nota di questo codice, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e contattare un elettrotecnico abilitato.

NON TENTARE MAI DI DISASSEMBLARE L'APPARECCHIO DA SOLI!

Codice di errore, ispezione e rimedi

Quando l'apparecchio passa al processo "Protezione", sul display vengono visualizzati alcuni dei seguenti codici per un problema tecnico:

CODICE	Probabili motivi	Rimedi
F3/ F4	Il termostato dell'indizione non funziona	Contattare il proprio fornitore.
F9/FA	Il termostato dell'IGBT non funziona	Contattare il proprio fornitore.
E1/ E2	Alimentazione elettrica superiore al livello ordinario.	Verificare che tutto sia a posto con il circuito.
E3	Alto livello della temperatura del termostato dell'induzione.	Contattare il proprio fornitore.
E5	Alto livello della temperatura del termostato del sensore IGBT.	Riavviare l'apparecchio quando si raffredda.

Specifiche tecniche

Modello	HBBQ-60
Zone di cottura	3 Zone
Livello di alimentazione elettrica	220-240V~, 50-60Hz
Potenza	5500-6900W
Dimensioni L × W × H (mm)	590X520X55
Dimensioni per installazione a incasso A x B (mm)	560X490

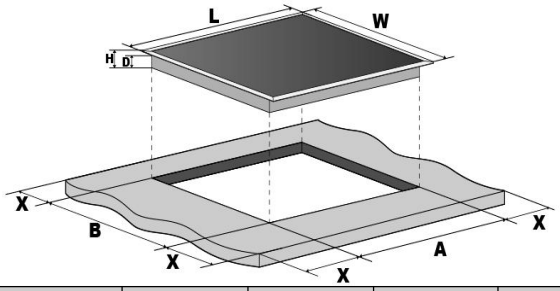
Installazione

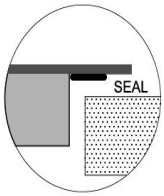
Tagliare il piano cucina sul quale verrà montato l'apparecchio secondo le istruzioni di seguito riportate.

Accertarsi di aver lasciato circa 5 cm di distanza attorno alla parte tagliata e che lo spessore del piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm.

Si raccomanda che il piano cucina per l'incasso dell'apparecchio sia

termoresistente per evitare la deformazione dovuta al funzionamento dell'apparecchio.

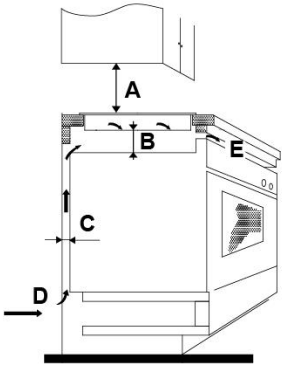


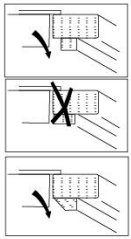


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Accertarsi che l'apparecchio sia posizionato correttamente e che non siano bloccati i condotti d'aria che servono per lo scarico dell'aria calda e l'entrata di aria fredda, come mostrato nella figura seguente:

Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e l'armadio sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 760 mm





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Aspirazione d'aria	Scarico d'aria 5mm

Prima dell'uso, accertarsi che:

• Il piano di lavoro sia piatto e nulla ostacoli l'installazione dell'apparecchio come

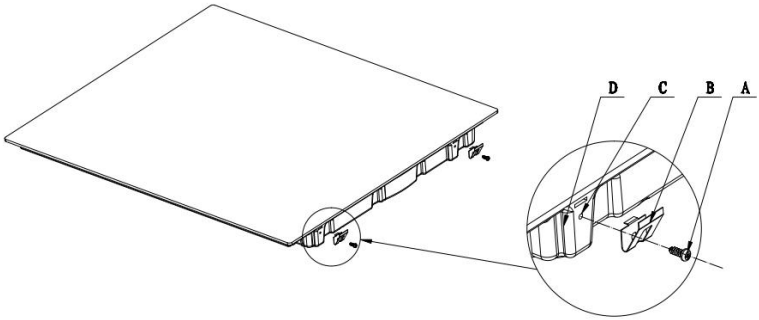
mostrato nelle figure precedenti.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale termoresistente.
- Quando il fornello viene posizionato su un forno, questo forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione si intende eseguita correttamente se osservati tutti i requisiti di distanza e sicurezza, indicati in questo manuale.
- Durante l'installazione deve essere installato un interruttore isolato che spegnerà l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Dopo l'installazione dell'apparecchio, accertarsi che:

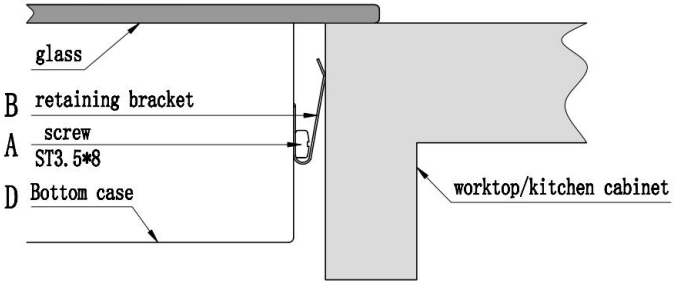
- Attraverso il piano di lavoro e gli scaffali circostanti all'apparecchio entri aria sufficiente.
- L'interruttore isolato sia in un posto accessibile.

Fissaggio delle staffe di ancoraggio

Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta e solida, dopodiché mettere le staffe così come mostrato nella figura. Dopo aver ancorato le staffe all'apparecchio, l'apparecchio deve essere fissato al piano di lavoro:



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Base



Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano di cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato di tenuta e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica generale.

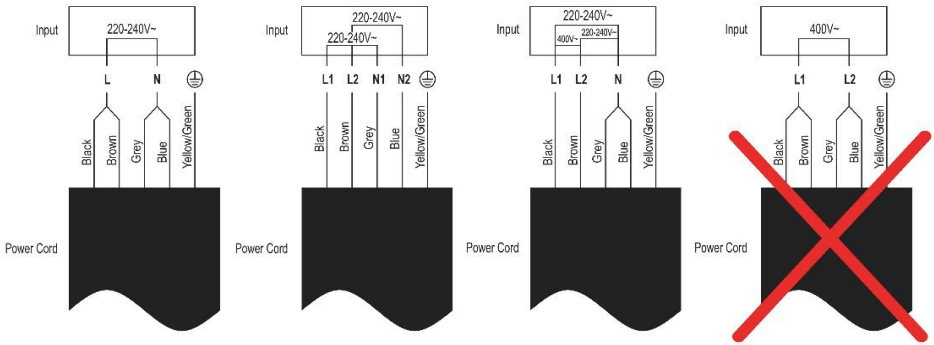
Questo piano cottura deve essere collegato all'alimentazione di rete solo da una persona adeguatamente qualificata.
Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. il sistema di cablaggio domestico è adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. la tensione corrisponde al valore indicato nella targhetta dei dati tecnici
3. le sezioni dei cavi di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta dei dati tecnici.

Per collegare il piano di cottura all'alimentazione di rete, non utilizzare adattatori, riduttori o diramazioni
dispositivi, poiché possono causare surriscaldamento e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde e deve essere posizionato in modo tale che
la temperatura non supererà mai i 75 ° C.

Il collegamento dell'apparecchio deve rispettare le norme di sicurezza e protezione, si prega di esaminare la seguente figura:



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, ciò deve essere eseguito da un elettrotecnico abilitato per evitare effetti indesiderati e incidenti.
2. Quando l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione elettrica generale, un interruttore unipolare deve essere installato ad almeno 3 mm dal collegamento.
3. Un soggetto responsabile dell'installazione deve accertarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente e in conformità alle direttive e le istruzioni di sicurezza.
4. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato e deve essere ispezionato regolarmente per eventuali danni e, se presenti, gli stessi vanno eliminati come indicato nel punto 1.

  SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano non differenziato. È necessaria la raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale.	Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19 / EU per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurando che questo apparecchio venga smaltito correttamente, si aiuterà a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se fosse smaltito nel Strada sbagliata. Il simbolo sul prodotto indica che potrebbe non essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di materiale elettrico ed elettronico. Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato dei rifiuti. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero e al riciclaggio di questo prodotto, contattare il consiglio locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

The right choice

Placa de inducción

Manual de instrucciones/ Manual de instalación

MODELO: HBBQ-60

Atención:
Su seguridad es importante para nosotros. Solicitamos lea atentamente las instrucciones de explotación antes de utilizar el dispositivo.

Instalación:
Peligro de descarga eléctrica:
- Desenchufe siempre el dispositivo antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Es obligatorio que el dispositivo esté conectado correctamente.
- Los cambios en el sistema eléctrico del equipo solo deben ser realizados por personal autorizado (electricista).
- Siga las instrucciones y asegúrese de que todo esté conectado correctamente para evitar descargas eléctricas.

Peligro de corte:
- Tenga cuidado de no cortarse en las esquinas del equipo.

Instrucciones de seguridad importantes
Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de instalar y utilizar el dispositivo.
Nunca coloque materiales o productos inflamables cerca del equipo.
Por favor, proporcione estas instrucciones de seguridad al personal autorizado que instalará el equipo.
Para evitar peligros, el equipo debe estar

instalado correctamente.

Es importante que esté debidamente conectado a tierra por personal autorizado (electricista) y que esté instalado de manera segura a la red eléctrica.

La instalación incorrecta del equipo puede conllevar a la anulación de la garantía y la responsabilidad del fabricante como resultado de daños.

Explotación y mantenimiento del dispositivo.

Peligro de descarga eléctrica:

- Nunca use el dispositivo si la placa de vidrio está rota o agrietada. Si esto ocurre mientras trabaja con el electrodoméstico, desenchúfelo de inmediato de la corriente eléctrica y llame a un electricista autorizado.
- Siempre desenchufe el equipo de la corriente eléctrica mientras realiza operaciones de limpieza.
- La explotación incorrecta del equipo puede provocar descargas eléctricas.

Peligro para la vida:

- El equipo ha sido probado y cumple con los estándares electromagnéticos correspondientes.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (bomba de insulina) deben consultar a su médico antes de usar el equipo, para

asegurarse de que el funcionamiento del implante no se verá afectado por equipo.
- Ignorar estas instrucciones puede provocar la muerte.

Peligro por superficies calientes

- Durante la explotación, la placa de vidrio y otras partes accesibles de la placa se calentarán y pueden causar quemaduras por contacto. Tenga cuidado de no tocar la placa durante su explotación con el cuerpo, la ropa u otros objetos combustibles para evitar quemaduras e incendios.
- Los objetos metálicos con reacción magnética, los adornos de oro y plata usados por la persona que opera la placa pueden calentarse cerca del dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Las asas de los recipientes de cocina puede calentarse si están por encima de una zona de cocción en funcionamiento.
- Siga estas instrucciones para evitar quemaduras.

Peligro de corte:

- Tenga cuidado de no cortarse con el cuchillo afilado mientras realiza tareas de limpieza de la superficie del vidrio. Usar con precaución y guardar siempre después de usar.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando esté en explotación.

• Nunca use el dispositivo como calentador.
• Después del uso, apagar siempre las zonas de cocción y el dispositivo como se señala en estas instrucciones (usando los sensores sobre el vidrio).
• Nunca deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones graves.
• No colocar cerca del dispositivo objetos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos eléctricos (computadoras, computadoras portátiles, reproductores de MP3), ya que pueden ser perjudicados por el campo electromagnético del dispositivo.

• No alterar la estructura del dispositivo ni cambie las partes del dispositivo. Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal autorizado (electricista).
• No utilizar un limpiador a vapor para limpiar la placa de vidrio.
• No colocar ni dejar caer objetos pesados sobre el dispositivo.
• No pisar sobre el dispositivo.
• No usar recipientes que puedan rayar la superficie del vidrio.
• No utilizar materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar las zonas de cocción del dispositivo.
• Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por un electricista autorizado.

•Los objetos metálicos como tenedores, cuchillos, cucharas y tapas no deben colocarse sobre el dispositivo, ya que pueden calentarse.
• Después de usarlo, apague el dispositivo utilizando sus botones de mando y no confíe en el detector de recipientes.

• Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico, así como en hoteles, cocinas de oficina y cocinas profesionales.

• PRECAUCIÓN: el electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso, por lo que se debe tener cuidado para evitar quemaduras y lesiones.

• Los niños no deben jugar con el dispositivo.

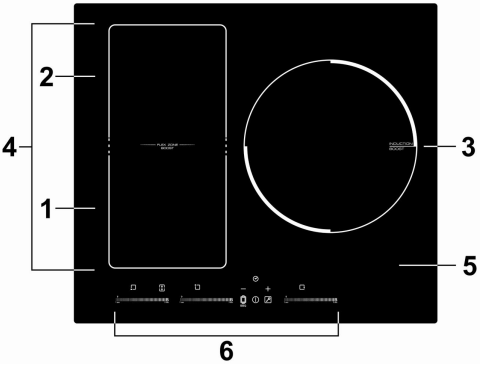
• NUNCA trate de apagar la grasa quemada con agua. Apague el dispositivo y luego cubra el fuego con una tapa o una manta contra incendios.
• El dispositivo no deberá ser utilizado por niños o personas con discapacidades, ni por personas que no tengan la experiencia y las instrucciones necesarias para utilizar el dispositivo de manera segura.

Utilice únicamente fusibles diseñados por el fabricante del electrodoméstico o especificados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como adecuados o fusibles para las placas incluidas en el equipamiento del electrodoméstico. El uso de fusibles inadecuados puede causar accidentes.
Este dispositivo incluye una conexión a tierra.

Se recomienda que se tome el tiempo necesario para leer atentamente las instrucciones de explotación e instalación del dispositivo para familiarizarse con su explotación y la instalación adecuadas de esta placa de cerámica. Recomendamos que guarde este manual. La observación de estas instrucciones dará como resultado una vida útil más larga de su nuevo electrodoméstico, así como el uso seguro del mismo.

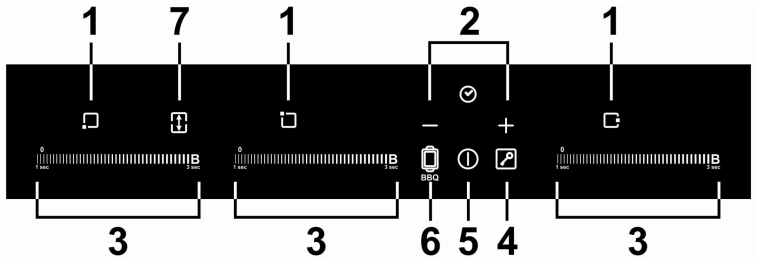
Revisión del producto

Vista por encima



Zona de 1.2000 W, aumento a 2600W
Zona de 2.1500 W, aumento a 2000W
Zona de 3.2300 W, aumento a 3000W
4. Zona flexible, 2500W boost 2800W
5. vidrio
6. Panel de control

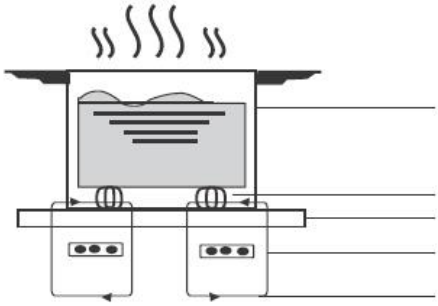
Panel de control



1. Indicador de selección de zona de calentamiento
2. Control del temporizador
3. Tecla de regulación de potencia / control de función Boost
4. control de la función de bloqueo
5. Control de encendido / apagado
6. Control de la función BBQ
7. Control de zona flexible

¿Cuál es la reacción de inducción?

La cocción por inducción es una manera segura, eficiente y económica para la preparación de la comida. La reacción de inducción produce vibraciones electromagnéticas que reproducen calor directamente sobre los recipientes. El vidrio se calienta debido al calor generado por el recipiente.



Recipiente de metal

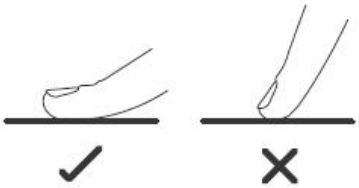
Círculo magnético
Superficie de cerámica
Bobina de inducción
Alimentación

Antes de usar el equipo

• Lea este manual cuidadosamente, prestando especial atención sobre las instrucciones de seguridad.
• Retire todos los recubrimientos plásticos antes de usar.

Uso de los botones de control

• Los botones responden al tacto, por lo que no debe presionar con fuerza.
• Presione los botones como se indica a continuación con todo el dedo y no solo con la punta.
• Escuchará un pitido cada vez que la unidad detecte un toque.
• Asegúrese de que la superficie de los botones de control esté siempre limpia y seca - incluso un poco de agua residual en la cubierta puede obstaculizar el funcionamiento del equipo



Cómo elegir los recipientes correctos

• Con este electrodoméstico solo se pueden usar recipientes magnéticamente sensibles. Mire por el símbolo para la inducción en el envase o el fondo del recipiente.

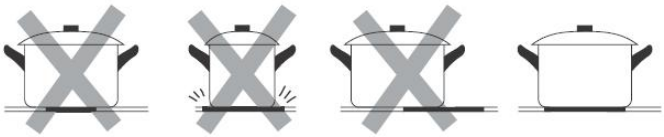
• Para recipientes ya comprados, puede verificar el magnetismo del recipiente de la siguiente manera: acerque un imán al fondo del recipiente. Si lo coloca, entonces puedes usar este recipiente para cocinar con el dispositivo.

• Si no tiene un imán:
1. Poner un poco de agua en el recipiente que quiere probar.
2.Si este símbolo U no aparece no la pantalla y el agua se pone a hervir, esto significa que puede utilizar este recipiente para cocinar con el equipo
• Los recipientes hechos de materiales como acero inoxidable, aluminio o cobre sin fondo metálico, vidrio, madera, porcelana y cerámica no son compatibles con este electrodoméstico.

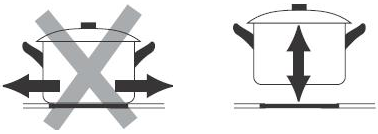
No utilizar recipientes con fondos irregulares o torcidos.

Asegúrese de que el fondo del recipiente esté liso, se asienta completamente sobre la superficie del vidrio y no es más grande que la zona de cocción. Coloque siempre el recipiente centralmente en la zona de cocción.

Use ollas cuyos diámetros no sean más superior que la zona de cocción. Usando un recipiente con un fondo más grande consumirá mucha energía, mientras que un recipiente más pequeño podrá no ser detectado por el electrodoméstico.



Siempre levante el recipiente del dispositivo - no lo deslice, ya que podría rayar la cubierta de vidrio.



Dimensiones de la cacerola

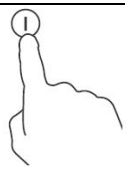
Las zonas de cocción están hasta un límite, adaptadas automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de esta sartén debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

El diámetro base de los utensilios de cocina de inducción.
Zona de cocción mínima (mm)
1, 2 (180 mm) 120
3 (280 mm) 180
Zona flexible 200
Lo anterior puede variar según la calidad de la sartén utilizada

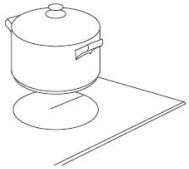
Explotación del equipo

Para comenzar a trabajar con el dispositivo:

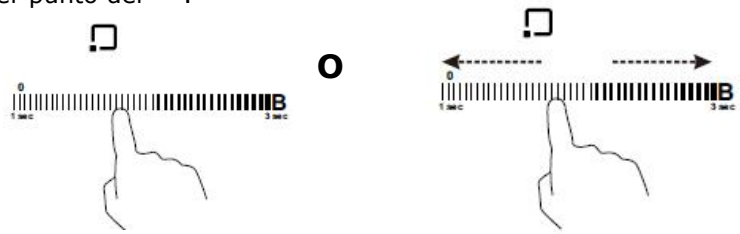
1. Apretar el botón ON/OFF ⏻ todos los indicadores indicarán "-" o "- -", lo que significa que la unidad está en espera.



2. Coloque en la zona de trabajo un recipiente que cumpla con los requisitos.
   • Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de vidrio estén limpios y secos.



3. Seleccione una zona de cocción y establezca un nivel de potencia tocando el control deslizante, o deslice a lo largo del control "-", o simplemente toque cualquier punto del "-".



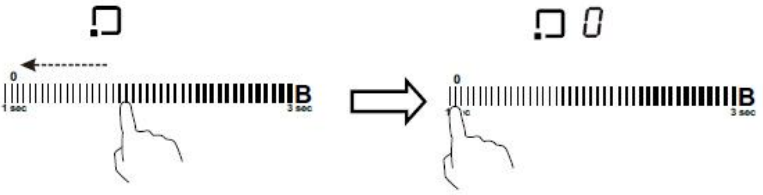
a. Si no configura la potencia en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.
si. Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
C. Si se desliza a lo largo de "-", la potencia variará de la etapa 1 a la etapa 9.

Cuando la pantalla muestra función de calefacción, esto significa que:

• no ha colocado el recipiente correctamente
• el recipiente que utiliza no es compatible con la placa de inducción.
• El recipiente es demasiado pequeño o no está colocado correctamente en el centro de la zona de inducción.
• La unidad no funcionará hasta que no detecta que hay un recipiente en la zona de inducción que reacciona a imán y la pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto.

Cuando termina de usar el electrodoméstico

1. Apague la zona de cocción deslizando a lo largo del "-" hacia el punto izquierdo, y luego manténgala presionada durante 1 segundo.



Asegúrese de que la pantalla de encendido muestra "0", luego muestra "H".

2. Apague el aparato completamente tocando el botón "ON/OFF".

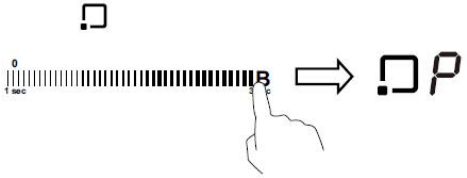
3. Cuidado con las superficies calientes.

"H" indicará cuáles de las zonas son calientes. Este indicador desaparecerás cuando la zona se encuentre enfriada y ya tiene una temperatura no peligrosa. Esta función también puede ser utilizada para mantener caliente su comida.

La función Boost (función de amplificación)

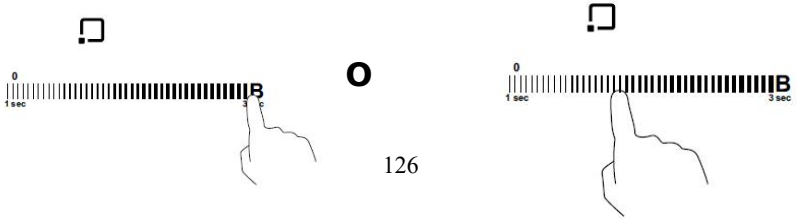
Esta función permite que una de las zonas se caliente durante un segundo y esto durará unos 5 minutos, lo que le permite calentar o cocinar una comida más rápidamente.

1. Toque el botón „B" de la zona en la cual quiere usar esta función. La pantalla indicará „P" lo que significa que la placa está con la función Boost de cocción.



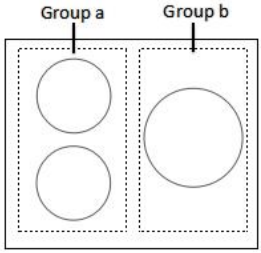
2. Esta función durará unos 5 minutos, después de lo cual la zona volverá al nivel que tenía antes de la función Boost.

3.Si desea cancelar el refuerzo durante estos 5 minutos, toque el botón "B" dos veces. La zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia "9". O deslice el "-" hacia el punto izquierdo, la zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia en la que tocó.



Limitaciones en el uso de la función Boost.

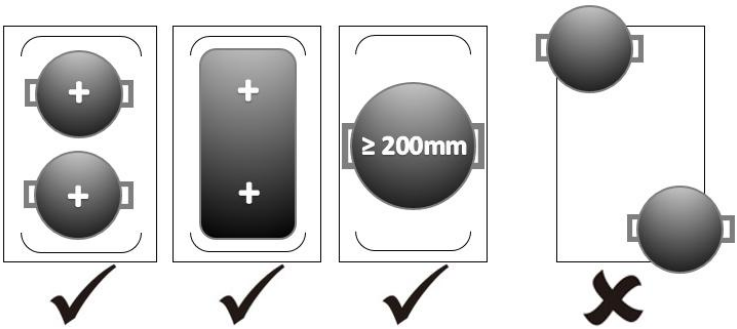
Cualquier zona puede ser utilizada con la función Boost. Cuando utilizamos alguna de las zonas con Boost, primero debe asegurarse de que la otra zona que funciona está al/por debajo del nivel 5. Si utiliza Boost y la otra zona está por encima del nivel 5, los símbolos „P" y „9" se iluminarán en la pantalla de la zona elegida y el nivel de potencia automáticamente quedará en 9.



Zona Flex

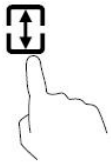
- Esta área se puede usar como una zona única o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área flexible está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, un utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área flexible, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente, y la parte que no está cubierta por el utensilio no se calienta.
- Importante: asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción individual. En el caso de ollas grandes, sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las sartenes centradas en la zona de cocción que cubre ambas cruces.

Ejemplos de buenas y malas ubicaciones de ollas:



Como zona grande

1. Para activar el área flexible como una sola zona grande, simplemente presione la tecla dedicada.



2. La configuración de energía funciona como cualquier otra área normal.

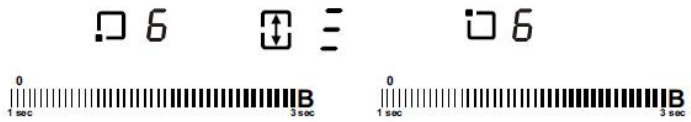
Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de energía, presione la tecla dedicada nuevamente y las zonas volverán a sus configuraciones anteriores.

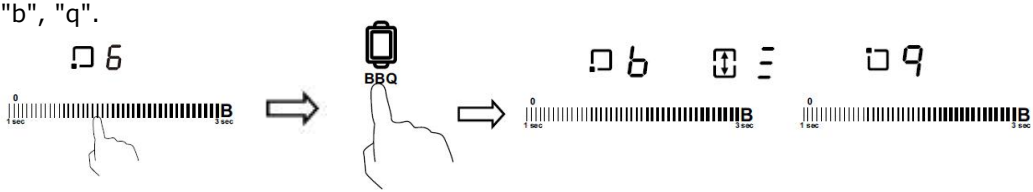
Usar la función de barbacoa

BBQ es la función que se usa en el modo de zona flexible que permitirá que la temperatura de la superficie de la sartén se mantenga en un nivel razonable.

1. Asegúrese de que las zonas izquierdas estén en modo flexizone y que el indicador muestre " ⋮ ".



2. Toque cualquier punto del control deslizante para que las zonas izquierdas activen la zona, luego toque la tecla BBQ, la placa pasará al modo BBQ y mostrará "b", "q".



3. Si desea cancelar la función de barbacoa, simplemente toque el control de la

zona flexible, luego la zona volverá al nivel de potencia "0", puede restablecer la potencia ahora..

Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar encendido no deseado de las zonas por parte de niños.
- Cuando los botones están bloqueados, todos los botones excepto el botón „ON/OFF" serán bloqueados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un momento.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.

Protección contra sobrecalentamiento

El electrodoméstico tiene un sensor térmico incorporado que lo apagará automáticamente si el calor en su interior sube drásticamente.

Apagado automático

El electrodoméstico se apagará automáticamente si se haya olvidado a apagar una de las zonas de cocción después de un cierto tiempo; consulte la tabla a continuación.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo (horas) fijo (as) de funcionamiento	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando el recipiente se retira de la zona, el electrodoméstico dejará de calentar y se apagará después de 2 minutos.

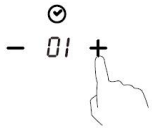
Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
• Como un temporizador de minutos, en cuyo caso la zona correspondiente no se desactivará una vez transcurrido el tiempo.
• Como un temporizador para detener el trabajo de las zonas después de que haya expirado el tiempo.
• Puede configurar un temporizador de hasta 99 minutos.

Temporizador de minutos

Cuando no hay zona seleccionada

1. Encienda el electrodoméstico.
2. Toque el botón del temporizador hasta que en la pantalla se ilumine „30" y no empiece a parpadear.
3. Puede configurar el temporizador usando los botones "-" o "+" .

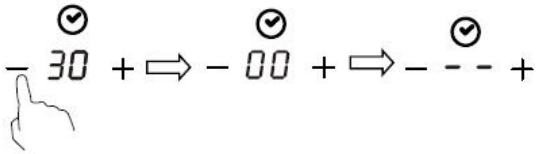


Toque el botón "-" o "+" del temporizador una vez, para aumentar o disminuir el temporizador con un minuto.

Toque el botón "-" o "+" del temporizador, apretándolo, para aumentar o disminuir el temporizador con 10 minutos.

Si supera 99 minutos en el temporizador, éste se reiniciará, volviendo a „0" minutos.

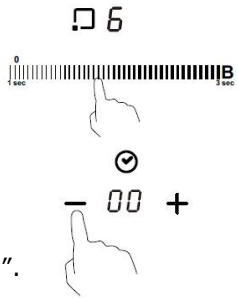
4. Si toca el reloj del temporizador, el temporizador se detendrá y en la pantalla de minutos se mostrará „- -„.



5. Cuando el temporizador está configurado, comenzará a contar los minutos inmediatamente. La pantalla mostrará los minutos restantes y el indicador del temporizador parpadeará durante unos 5 segundos.

6. Se escuchará un pitido durante 30 segundos y la pantalla mostrará „- -” cuando expira el tiempo programado.

Configuración del temporizador para apagar solo una zona



1. Encienda el aparato y seleccione una zona de cocción.

2. Toque el botón del temporizador hasta que muestre „30“ en la pantalla y no empiece a parpadear.

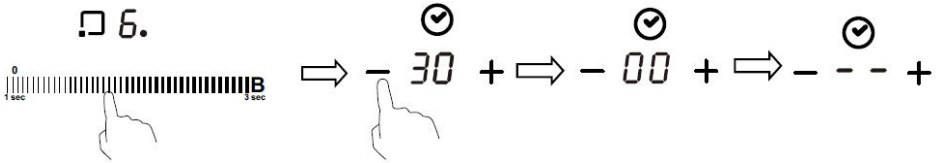
3. Puede configurar el temporizador usando los botones “-” o “+”.

Toque el botón “-” o “+” del temporizador una vez para aumentar o reducir el temporizador con un minuto.

Toque el botón “-” o “+” del temporizador una vez y apriete para aumentar o reducir el temporizador con 10 minutos.

Si supera 99 minutos en el temporizador, éste se reiniciará, volviendo a „0“ minutos.

4. Si toca el reloj del temporizador, el temporizador se detendrá y en la pantalla de minutos se mostrará „- -„.



5.Cuando el temporizador está configurado, éste comenzará a contar los minutos inmediatamente. La pantalla mostrará los minutos restantes y el indicador del temporizador parpadeará durante unos 5 segundos.

El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará para indicar qué zona está seleccionada.

6. El pitido sonará durante 30 segundos y la pantalla mostrará „- -" cuando expira el tiempo programado y „H" se encenderá en la pantalla

Las otras zonas que no tienen un temporizador continuarán funcionando si se han encendido.

Encendido del temporizador en más de una zona

1. Al usar el temporizador en más de una zona, el indicador mostrará el tiempo mínimo programado.
   (Por ejemplo: en la zona 1# está programado tiempo de 3 minutos, en la zona 2# está programado tiempo de 6 minutos, el indicador del temporizador indicará "3".)

   El punto rojo parpadeante al lado del indicador de potencia indica que el indicador del temporizador muestra la hora programada en esa zona. Si desea ver la hora programada en la otra zona, toque el botón de potencia de la zona y el indicador del temporizador mostrará el tiempo programado.

(tiempo programado 6 minutos)

(tiempo programado 3 minutos)

2. Se escuchará un pitido durante 30 segundos y la pantalla indicará „- -" cuando expira el tiempo programado y „H" se encenderá en la pantalla.

Si desea cambiar el tiempo programado antes de que expire, debe comenzar desde el paso 1.

Niveles de potencia

Potencia	Recomendada para
1 - 2	• calentamiento de una pequeña cantidad de comida. • derretimiento de chocolate, mantequilla o las comidas fáciles que se cocinan rápidamente. • cocción a baja temperatura. • calentamiento lento.
3 - 4	• calentamiento. • cocción a alta temperatura. • cocinar arroz
5 - 6	• preparación de crepes
7 - 8	• salteado • preparación de pasta (espagueti, pasta, etc.)
9	• freir • hervir agua

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La superficie de vidrio después del uso diario (huellas dactilares, residuos de alimentos, derrames)	1. Apague el electrodoméstico 2. Limpie con un detergente mientras la superficie del vidrio aún esté tibia (no caliente). 3. Enjuague y seque con una toalla o servilleta.	• Cuando apaga la placa, el indicador de superficie caliente „H" no estará iluminado, tenga cuidado de no quemarse. • No utilice materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta del detergente que utiliza para evitar esto. • Siempre limpie y seque bien para evitar manchas.
Herviduras, comida derretida y derrames de azúcar caliente sobre la superficie del vidrio	Elimine inmediatamente con el cuchillo de limpieza de la superficie de vidrio, teniendo cuidado de no quemarse 1. Desconecte el electrodoméstico de la red de alimentación. 2. Mantenga el cuchillo bajo un ángulo de 30° y raspe la mezcla derramada fuera de la superficie caliente. 3. Seque con una toalla o servilleta. 4. Siga los pasos 2 y 3 de mantenimiento diario descritos más arriba.	• Elimine estas herviduras o derrames lo más rápido posible para que no se sequen en el vidrio, lo que hará que sean mucho más difíciles de limpiar e incluso puede dañar la superficie del vidrio. • Tenga cuidado de no cortarse con el cuchillo después de quitar el protector. Manténgalo siempre alejado de los niños y asegúrese de que el protector esté colocado después de que haya terminado de trabajar con él.
Derrames sobre los botones de control	1. Apague el electrodoméstico. 2. Absorbe los derrames 3. Limpie con una esponja o paño limpio y seco. 4. Seque con una servilleta.	• La unidad puede dar un pitido y apagarse y los botones de control pueden no funcionar mientras haya un líquido sobre ellos. Limpie y seque cuidadosamente antes de usar el equipo.

Problemas, soluciones y consejos

El aparato no se enciende	No hay alimentación eléctrica al aparato.	Compruebe que el aparato esté enchufado a la red eléctrica. Verifique si hay un problema con la electricidad en su hogar. Si ha verificado estas dos cosas y aún no puede encender el electrodoméstico, comuníquese con un electricista.
Los botones de control no funcionan cuando se tocan.	Los botones de control pueden estar bloqueados	Desbloquee los botones de control: consulte las instrucciones de funcionamiento de esta unidad para obtener más información sobre cómo hacerlo.
Los botones de control son difíciles de controlar.	Verifique que no haya derrames en los botones y asegúrese de presionar los botones correctamente.	Asegúrese de que la zona de los botones esté seca y de que presiona los botones con el dedo entero como se indica en las instrucciones de uso.
La superficie del vidrio está agrietada.	Recipientes con fondo grueso Uso de detergentes altamente abrasivos.	Utilice recipientes con una superficie lisa y uniforme; consulte "Uso de los recipientes correctos" en es manual de instrucciones. Revise “Limpieza y mantenimiento”
Algunos recipientes emiten un sonido de crujido o vibración cuando se usan	Esto puede ser causado por los materiales utilizados para hacer los recipientes.	Esto es normal, no se preocupe.
La placa de inducción produce un sonido cuando se usa a alta potencia.	Esto es causado por la reacción de inducción entre el recipiente y el electrodoméstico.	Esto es normal, pero el sonido debería desaparecer a un bajo nivel de potencia.
El sonido de un ventilador funcionando que se oye del electrodoméstico.	Este es un ventilador refrigerante incorporado que evita que la electrónica del dispositivo se caliente. Puede continuar funcionando incluso cuando el dispositivo está apagado.	Esto es normal, no se preocupe. No desenchufe el aparato mientras el ventilador esté funcionando.
La placa de inducción o una de sus zonas se apaga, suena una señal acústica y aparece un código de error en la pantalla del aparato.	Error técnico.	Apunte este código, desenchufe el aparato y contacte con un electricista autorizado.

¡NUNCA INTENTE DESMONTAR EL DISPOSITIVO USTED MISMO!

Código de error, inspección y soluciones

Cuando el dispositivo entra en el proceso "Protección", en la pantalla aparecerán algunos de los siguientes códigos de problema técnico:

Código	Causas probables	Soluciones
F3/F4	El termostato de la inducción no funciona	Póngase en contacto con su proveedor.
F9/FA	El termostato IGBT no funciona	Póngase en contacto con su proveedor.
E1/E2	Nivel de potencia superior a lo normal	Verifique si todo está bien con el circuito eléctrico.
E3	Alto nivel de temperatura del termoestable de inducción	Póngase en contacto con su proveedor.
E5	Alto nivel de la temperatura del sensor IGBT	Reinicie el dispositivo cuando se enfríe.

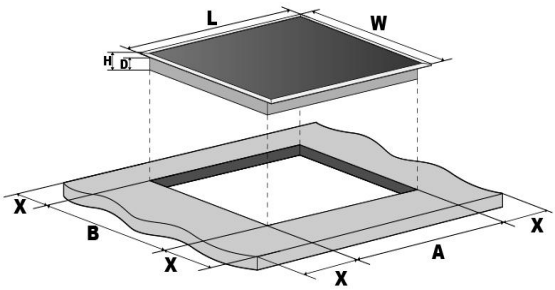
Especificaciones técnicas

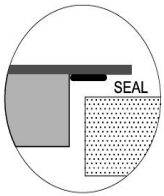
Modelo	HBBQ-60
Zonas de cocción	3 zonas
Nivel de alimentación	220-240V~, 50-60Hz
Potencia	5500-6900W
Dimensiones L×A×A (mm)	590X520X55
Dimensiones para empotrado A×A (mm)	560X490

Instalación

Corte la encimera sobre la cual montará el dispositivo como se muestra a continuación. Asegúrese de haber dejado una distancia de aproximadamente 5 cm alrededor del corte, así como que el grosor de la encimera es de al menos 30 cm de grosor.

Se recomienda que la placa en la que instalará el equipo sea resistente al calor, para evitar la deformación causada por el trabajo de electrodoméstico

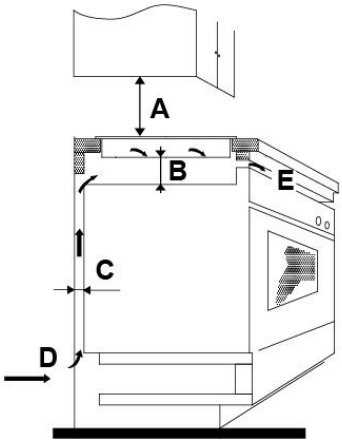


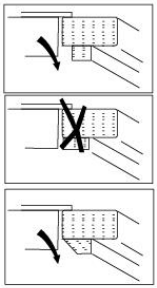


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Asegúrese de que el dispositivo esté colocado correctamente y que los conductos utilizados para eliminar el aire caliente y la entrada de aire frío no estén obstruidos, como se muestra en el siguiente diagrama:

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Extracción de aire 5mm

Antes de usar, asegúrese de que:

- La encimera es plana y nada obstruye la instalación del dispositivo como se muestra en los diagramas anteriores.

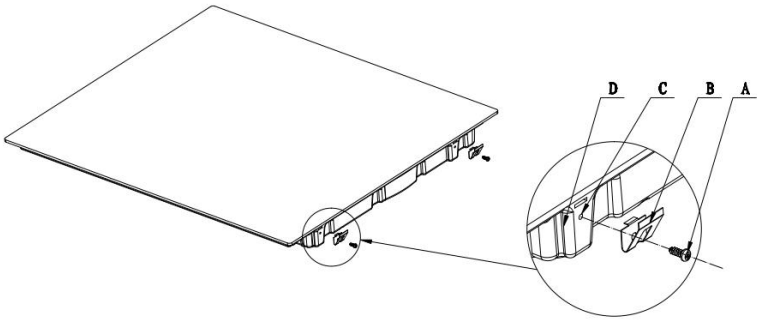
- La encimera está hecha de un material resistente al calor.
- Al instalar la placa sobre un horno, este horno debe tener instalado un ventilador de enfriamiento.
- La instalación se haya realizado correctamente, siguiendo todos los requisitos de distancia y seguridad, indicados en este manual.
- Se instala una llave aislada durante la instalación para apagar el dispositivo de la red de alimentación.

Después de la instalación, asegúrese de que:

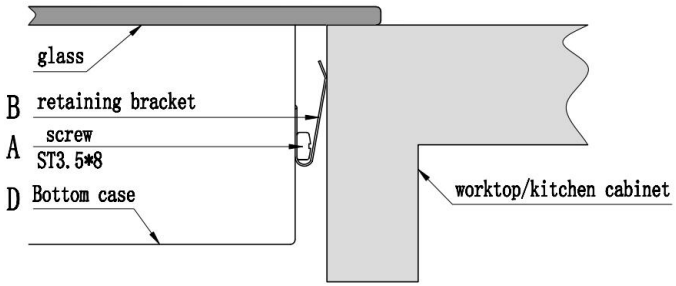
- La cantidad normal de aire entra a través de la encimera y los muebles circundantes.
- La llave aislada está en una ubicación de fácil acceso.

Fijación de las abrazaderas de fijación

Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y firme, luego coloque las abrazaderas como se muestra en el diagrama. Una vez que haya montado las abrazaderas al equipo, debe fijar el equipo a la encimera:



A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para el tornillo	Base



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de modo que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa de sellado y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión del dispositivo al cuadro principal de alimentación

Esta placa debe estar conectada a la fuente de alimentación principal solo por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación principal, compruebe que:

1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. el voltaje corresponde al valor dado en la placa de características
3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

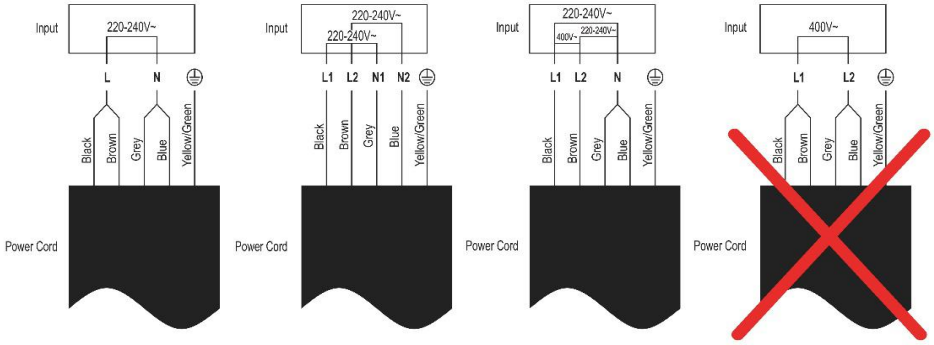
Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones.

dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que

la temperatura no excederá los 75 ° C en ningún momento.

La conexión del equipo debe cumplir con los estándares de seguridad, revise el siguiente diagrama:



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un electricista autorizado para evitar efectos no deseados e incidentes.
2. Al conectar el dispositivo directamente a la fuente de alimentación principal, se debe instalar un interruptor unipolar al menos a 3 mm de la conexión.
3. La persona responsable de la instalación debe asegurarse de que el electrodoméstico esté conectado correctamente y de acuerdo con las instrucciones y directivas de seguridad.
4. El cable de alimentación no debe doblarse ni pellizcarse, y debe inspeccionarse periódicamente en busca de daños y, en su caso, debe ser cambiado como se indica en el punto 1.

ELIMINACIÓN: no disponer de este producto como municipal sin clasificar residuos. Colección de tales residuos por separado para un tratamiento especial es necesario.	Este electrodoméstico está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19 / EU para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este electrodoméstico se deseche correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se eliminara en el Sentido Contrario. El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina local de la ciudad, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

Индукционен плот

Инструкции за употреба

Модел: HBBQ-60

Внимание:
Вашата сигурност е важна за нас. Моля прочетете внимателно инструкциите за употреба преди еклоатация на уреда.

Инасталация:
Опастност от токов удар:
- Винаги изключвайте уреда от контакта преди да извършвате поддръжка.
- Задължително е уредът да бъде свързан правилно.
- Промени върху електрическата система на уреда трябва да бъдат извършвани само от оторизиран персонал (електротехник).
- Следвайте инструкциите и се уверете, че всичко е свързано правилно за да избегнете токов удар.

Опастност от порязване:
- Внимавайте да не се порежете на ъглите на уреда.

Важни инструкции за сигурност
Моля прочете внимателно инструкциите за сигурност преди инсталация и употреба на уреда.
Никога не слагайте лесно запалими материали или продукти в близост до уреда.
Моля, предоставяйте тези инструкции за сигурност на оторизирания персонал който ще инсталира уреда.

За да избегнете опастност, уредът трябва да бъде инсталиран правилно.
Важно е да бъде заземен правилно от оторизиран персонал (елетротехник), както и да бъде инсталиран безопасно в ел. мрежа
Неправилната инсталация на уреда може да доведе до анулиране на гаранцията, както и отговорността на производителя вследствие на щета.

Употреба и поддръжка на уреда

Опастност от токов удар:

- Никога не използвайте уреда ако стъкления плот е счупен или пукнат. Ако това се случи по време на работа с уреда, незабавно го изключете от електрическото захранване и се обадете на оторизиран електротехник.
- Винаги изключвайте уреда от ел. мрежа когато го почисвтате.
- Неправилната експлоатация на уреда може да доведе до токов удар.

Опасност за живота:

• Уреда е тестван и отговаря на съответните стандарти за елекромагнетичност.
• Хора с пейсмейкъри или други електрически импланти (инсулинова помпа), трябва да се консултират с техния лекар преди да използват уреда, за да се уверят, че работата

на тези импланти няма да бъде дефектирана от уреда –

• Игнорирането на тези инструкции може да доведе до смърт.

Опаснтост от гореща повърхност

• По време на употреба, стъкления плот и други достъпни части на котлона ще се нагреят и могат да причинят изгаряния при допир. Внимавайте да не докосвате готварския плот по време на работа с тяло, дреха или други запалими предмети,за да избегнете изгаряне и палеж.

• Реагиращи на магнит метални предмети, златни, сребърни накити носени от човека който работи с котлона могат да се нагреят в близост до уреда .

• Дръжте децата далеч от уреда.

• Дръжките на съдовете могат да се нагреят, ако са над работеща готварска зона.

• Следвайте тези инструкции за да избегнете изгаряния.

Опастност от порязване:

• Внимавайте да не се порежете на острият като бръснач нож при почистване на стъклената повърхност. Използвайте го с повишено внимание и винаги го прибирайте след употреба.

Важни инструкции за безопаност

• Никога на оставяйте уреда без надзор когато

е в експлоатация.
• Никога не използвайте уреда като отоплително тяло.
• След употреба, винаги изключвайте зоните за готвене и уреда както е посочено в тези инструкции (като използвате сензорите на стъклото)
• Никога на оставяйте деца без надзор в близост до уреда, за да предотвратите опастността от изгаряния или сериозни наранявания.
• Не поставайте в близост на уреда магнетични предмети (кредитни карти, карта-памет) или електрически устройства (компютри, лаптопи, MP3 плейъри), защото те могат да бъдат дефектирани от електромагнетичното поле на уреда.

• Не промняйте структурата на уреда и не сменяйте частите на уреда. Всички поправки трябва да бъдат извършвани от оторизиран персонал (електротехник).
• Не използвайте уред за пара за почистване на стъкленото покритие.
• Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху уреда.
• Не стъпвайте върху уреда.
• Не използвайте съдове, които могат да надраскат стъклената повърхност.
• Не използвайте абразивни материали за почистване, защото това може да увреди

готварските зони на уреда.
• При повреда в захранващия кабел той трябва да бъде подменен от оторизиран електротехник.
Метални предмети, като вилици, ножове, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху уреда, тъй като може да се нагреят.
• След употреба изключете уреда чрез неговото управление и не разчитайте на детектора за съдове.

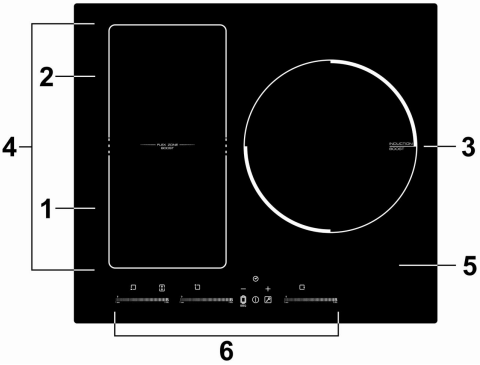
• Този уреда а предназначен за битова употреба , както и в хотели, офис кухни и професионални кухни.
• ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват при употреба, затова трябва да се внимавна за да се избегнат изгаряния и наранявания.
• Деца не бива да си играят с уреда
• НИКОГА не се опитвайте да изгасите запалена мазнина с вода. Изключете уреда и след това покрийте огъня с капак или огнеопорно одеало.
• Уредът да не се използва от деца или хора с увреждания, както и то хора които нямат нужният опит и инструктаж за безпостната експлоатация на уреда.

Използвайте само предпазители, проектирани от производителя на готварския уред или посочени от производството на уреда в инструкцията за употреба като подходящи или предпазители за плотове, включени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини аварии.
Този уред включва заземяваща връзка.

Поздравления за вашата покупка на този керамичен плот.
Препоръчително е да отделите време и да прочетете внимателно инструкциите за употреба и инсталация на уреда за да се запознаете с правилната експлоатация и инсталация на този керамичен плот. Ние ви препоръчваме да запазите този наръчник. Спазването на тези инструкции ще доведе до по дълъг живот на вашият нов уред както и до безопасното му използване.

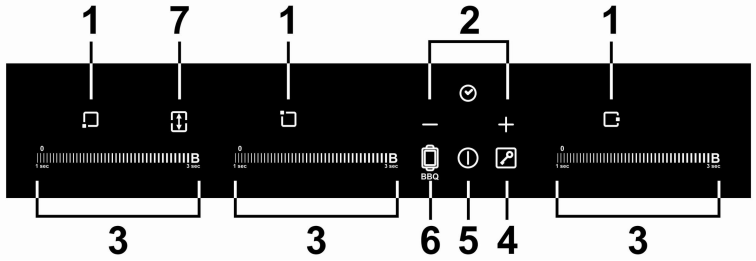
Преглед на продукта

Изглед отгоре



1.2000 W зона, усилване до 2600 W
2.1500 W зона, усилване до 2000W
3.2300 W зона, усилване до 3000 W
4. Flex зона, 2500W усилване 2800W
5. Стъкло
6. Контролен панел

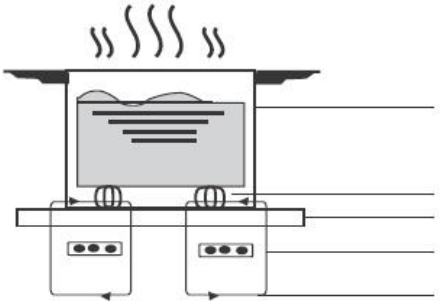
Контролен панел



1. Индикатор за избор на отоплителна зона
2. Управление на таймера
3. Бутон за регулиране на мощността / управление на функцията Boost
4. управление на заключващата функция
5. управление / изключване
6. Контрол на функцията за барбекю
7. Контрол на гъвкавата зона

Какво е индукционната реакция

Готвенето чрез индукционна реакция е сигурен, ефикасен и икомомичен наяин за приготвяне на храна. Индукционната реакция произвежда електомагнетични вибрации които възпроизвеждат топлина директно в съдовете. Стъклото се нагорещява в следствие на толлината генерирана от съда.



Метален съд

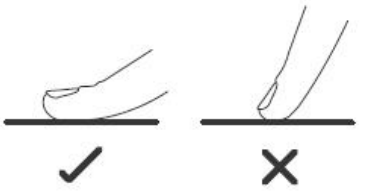
Магнитен кръг
Керамична повърхност
Инукционна бобина
Захранване

Преди употреба с уреда

• Прочете този наръчник внимателно, което наблегнете на иснтрукциите за безопасност.
• Премахнете всички пластмастови покрития преди употреба.

Използването на контролните копчета

• Копчетата реагират на докосване, затова не е нужно да натискате силно.
• Натискайте копчетата както е посочено долу, с цялостта на пръста а не само с върха.
• Ще чувате звуков сигнал всеки път когато уреда отчете докосване.
• Уверете се че повърхността при контролните копчета е винаги чиста и суха – дори и малко остатъчна вода върху покритието може да попречи на работата с уреда.



Как да изберем правилните съдове

• С този уред може да използвате само съдове които реагират на магнит. Гледайте за Символа за индукция на опаковката или на дъното на съда.

• За вече закупени съдове, можете да проверите за магнетичност На съда по следния начин – доближете магнит до дъното на съда, Ако той се захване значи можете да изплозвате този съд за готвене с уреда.

• Ако нямате магнит:

1.Сложете малко вода в съда който искате да проверите.

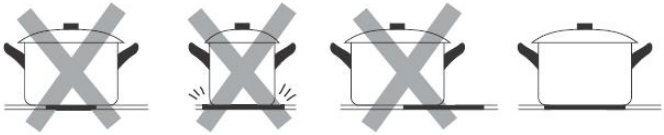
2. А к о този симво. U не се покаже на дисплея и водата завира, значи можете да ползвате този съд за готвене с този уред.

• Съдове направени от материали като неръждаема стомана, алуминий или мед без метално дъно, стъкло, дърво, порцелан и керамика не са съвменстими с този уред.

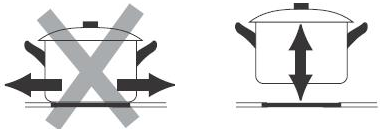
Не използвайте съдове с неравни или криви дъна.

Уверете се, че дъното на съда е гладко, седи изцяло на стъклената повърхност и е не по голямо от зоната за готвене. Винаги слагайте съда централно върху зоната за готвене.

Използвайте съдове чиито дъна са с диаметър не по-голям от зоната за готвене. Използвайки съд с по-голямо дъно ще изразходвате много енергия, а с по-малко дъно уредът може да не го засече.



Винаги вдигайте съда от уреда – не го плъзгайте настрани защото това може да надраска стъкленото покритие.



Размери на готварския съд

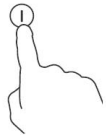
Зоните за готвене са до ограничение, автоматично се адаптират към диаметъра на тигана. Дъното на този тиган обаче трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да постигнете максимална ефективност на плота си, моля, поставете тигана в центъра на зоната за готвене.

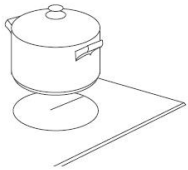
Основният диаметър на индукционните съдове за готвене
Минимална зона за готвене (mm)
1, 2 (180 мм) 120
3 (280мм) 180
Flex зона 200
Горното може да варира в зависимост от качеството на използвания тиган.

Използването на Уреда

За да започнете работа с уреда:

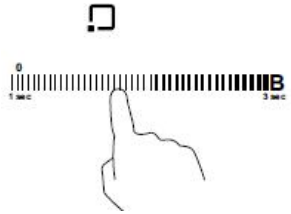
1. Натиснете ON/OFF ⏻ бутона, всички индикатори ще покажат "-" or "- -", което означава че уреда а в готовност.



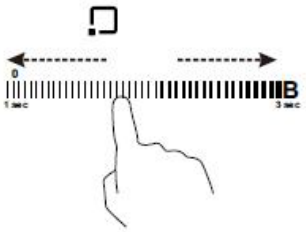


2. Поставете съд който отговаря на изискванията в работещата зона.
   • Уверете се, че дъното на съда и стъклената повърхност са чисти и сухи.

3. Изберете една зона за готвене и задайте ниво на мощност, като докоснете плъзгача или плъзнете по контрола "-" или просто докоснете всяка точка на "-".



Или



а. Ако не настроите захранването в рамките на 1 минута, индукционният плот автоматично ще се изключи. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
б. Можете да промените настройката за топлина по всяко време по време на готвене.
° С. Ако плъзнете по "-", мощността ще варира от етап 1 до етап 9.

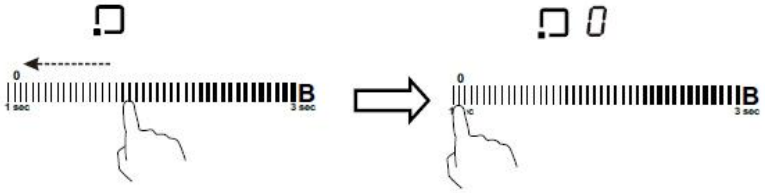
Когато дисплеят покаже функция за нагряване , това означава че:

• не сте поставили съда правилно
• съдът който използвате не е съвместим за употреба на индукционен котлон.
• Съдът е твърде малък или не е поставен правилно в центъра на индукционната зона.

Уредът няма да работи докато не отчете, че в индукционната зона е поставен съд, който реагира на магнит и дисплеят ще изгасна автоматично след 1 минута.

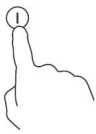
Когато сте приключили с използването на уреда

1. Изключете зоната за готвене, като плъзнете по "-" до лявата точка и задръжте за 1 секунда.



Уверете се, че дисплеят на захранването показва "0", след това показва "H".

2. Изключете напълно утреда като докоснете "ON/OFF" бутон.



3. Пазете се от горещите повърхности.

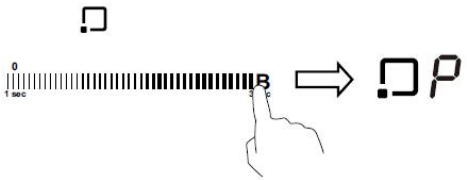
"H" ще индикира кои зони са горещи. Този индикатор ще изчезне когато зоната е изстинала и вече е на безопасна температура. Също така тази

функция може да бъде използвана да поддържа топла храната ви.

Буст функцията (функция за усилване)

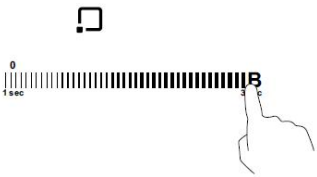
Тази функция позволява на някоя от зоните да загреят за една секунда и това ще трае около 5 минути, като така можете да притоплите или сготвите храна по-бързо.

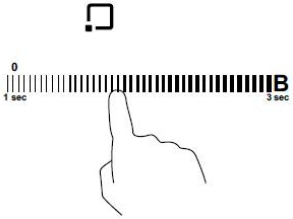
1. Докоснете бутона „B" на зоната която искате да използвате тази функция. Дисплеят ще покаже „P" което означава че котлона е в Boost функция на готвене.



2. Тази функция ще трае около 5 минути като след това зоната ще се върне на нивото на което е била преди Boost функцията.

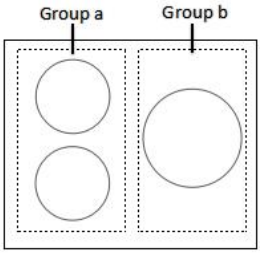
3. За да спрете Boost фукнцията по време на тези 5 минути, докоснете контролния бутон на зоната, индикатор до бутона ще светне като след това трябва да натиснете отново бутона „B" и зоната ще се върне на нивото на което е била преди Boost функцията.





Ограничения при използването на Boost функцията.

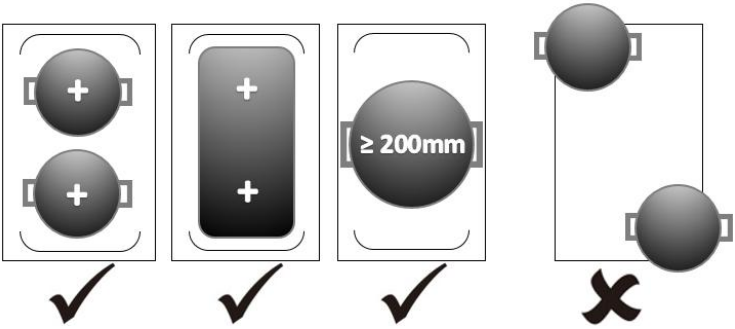
Всяка зона може да бъде използвана с Boost функцията. Когато използвате някоя от зоните с Boost, първо трябва да се уверите че другата зона, ако работи, е на/под ниво 5. Ако използвате Boost и дургата зона е над ниво 5, символите „P" и „9" ще светнат на дисплея на избраната зона и нивото на мощност автоматично ще остане на 9.



Flex Zone – Гъвкава зона

- Тази зона може да се използва като единична зона или като две различни зони, в съответствие с нуждите за готвене по всяко време.
- Гъвкавата зона е направена от два независими индуктора, които могат да се управляват отделно. Когато работите като единична зона, съдове за готвене се преместват от една зона в друга в рамките на гъвкавата зона, като поддържат същото ниво на мощност на зоната, в която първоначално е била поставена готварската посуда, и частта, която не е покрита от съдове за готвене, няма да се нагрява.
- Важно: Не забравяйте да поставите съдовете за готвене в центъра на отделната зона за готвене. В случай на голяма тенджера, овални, правоъгълни и продълговати тигани, не забравяйте да поставите тиганите, съсредоточени върху зоната за готвене, обхващащи и двата кръста.

Примери за добри и лоши разположения в съдове за готвене:



Като голяма зона:

1. Докоснете бутона за избор на зона за отопление, който искате да влезете в готвене с гъвкава зона, индикатор до клавиша ще мига.
2. Докоснете бутона за избор на гъвкава зона, за да активирате гъвкавата зона като единична голяма зона, индикаторите за нивото на мощност на предната зона и задната зона ще показват същото ниво на мощност, а светодиодният индикатор до бутона за гъвкава зона ще светне нагоре.

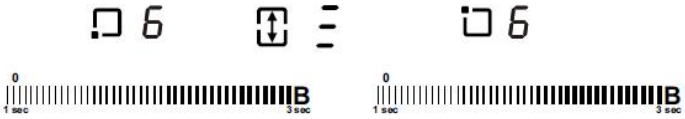
Като две независими зони

1. Ако искате да отмените гъвкавата зона, докоснете един от бутоните за избор на двете зони за отопление и след това докоснете бутона на гъвкавата зона.

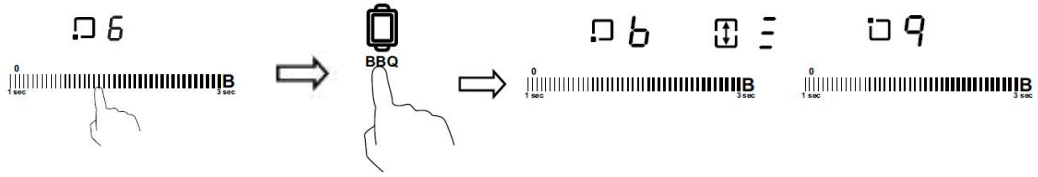
Използване на функцията Barbecue

BBQ е функцията, използвана в режим на гъвкава зона, която ще позволи температурата на повърхността на панела да се задържи на разумно ниво.

1. Уверете се, че левите зони са в режим на флексизон и индикаторът показва „ ⁼ ”.



2. Докоснете всяка точка на плъзгача за лявата зона, за да активирате зоната, след това докоснете клавиша BBQ, плота ще влезе в режим BBQ и ще покаже „b", „q".



3. Ако искате да отмените функцията за барбекю, просто докоснете управлението на флексизона, след което зоната ще се върне към ниво на мощност "0", можете да нулирате захранването сега.

Заключване на бутоните

- Можете да заключите бутоните за да предотвратите нежелано включване на зоните от деца.
- При заключване на бутоните всички бутони освен „ON/OFF" бутона ще бъдат заключени.

Заключване

Докоснете едновременно контролите. Индикаторът на таймера ще покаже „Lo".

Отключване

1. Уверете се че уреда е включен.
2. Докоснете и задръжте едновременно контролите за 3 секунди.

Защита против прегряване.

Уредът разполага с вграден топлинен сензор, който ще изключи уреда автоматично, ако топлината вътре в него се покачи драстично.

Автоматично излючване

Уредът ще се изключи автоматично ако сте забравили да изключите някоя от зоните за готвене като това ще стане след определено време – вижте таблицата отдолу.

Ниво мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Определено време на работа (часове)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато съдът е махнат от зоната уредът ще спре да награява и ще се изключи след 2 минути.

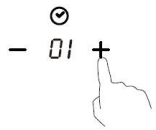
Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:
- Като минутен таймер, като в този случая няма да се изключи съответната зона след изтичане на времето.
- Като таймер който да спре работата на зоните след като времето изтече.
- Можете да нагласите таймер до 99 минути.

Минутен Таймер

Когато нито една зона не е избрана.

1. Включете уреда.
2. Докоснете бутона на таймера докато не светне „30" на дисплея и не започне да мига.
3. Можете да нагласите таймера като ползвате "-" или "+" бутоните.

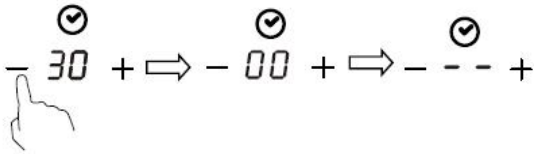


Докоснете "-" или "+" бутона на таймера веднъж, за да увеличите или намалите таймера с една минута.

Докоснете "-" или "+" бутона на таймера и задръжте за да увеличите или намалите таймера с 10 минути.

Ако превишите 99 минути на таймера, той ще се растарита като се върна на „0" минути.

4. Ако докоснете часовника на таймера, то той ще бъде спрян и „- -„ ще се покаже на минутния дисплей.

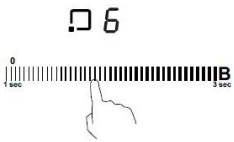


5.Когато таймера е нагласен, той ще започне да отброява минутите веднага. Дисплеят ще показва оставащите минути и индикатора на таймера ще мига за 5 секунди.

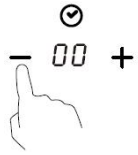
6.Звуков сигнал ще се включи за 30 секунди и дисплеят ще покаже „- -” когато изтече зададеното време.

Нагласяне на таймера да изключи само една зона

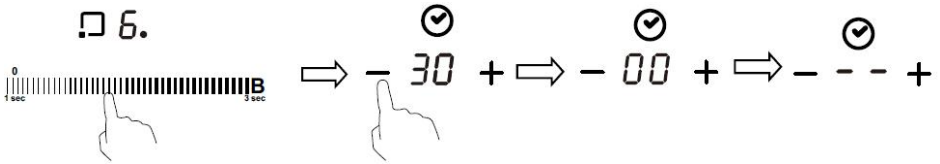
1. Включете уреда и изберете зона за готвене.
2. Докоснете бутона на таймера докато не светне „30“ на дисплея и не започне да мига.
3. Можете да нагласите таймера като ползвате “-” или “+” бутоните.



Докоснете “-” или “+” бутона на таймера веднъж за да увеличите или намалите таймера с една минута.
Докоснете “-” или “+” бутона на таймера и задръжте за да Увеличите или намалите таймера с 10 минути.
Ако превишите 99 минути на таймера, той ще се растарита като се върна на „0“ минути.



4. Ако докоснете часовника на таймера, то той ще бъде спрян и „- -„ ще се покаже на минутния дисплей.



5.Когато таймера е нагласен, той ще започне да отброява минутите веднага. Дисплеят ще показва оставащите минути и индикатора на таймера ще мига за 5 секунди.

Червената точка до индикатора за мощност ще светне за да покаже коя е избраната зона.

6. Звуков сигнал ще се включи за 30 секунди и дисплеят ще покаже „- -" когато изтече зададеното време и „H" ще светне на дисплея

Другите зони, за които няма включен таймер ще продължат да работят ако са били пуснати.

Включване на таймер на повече от една зони

1. Когато използвате таймера на повече от една зони, индикатора ще показва най-малкото зададено време.
   (Например: зона 1# е зададено време 3 минути, зона 2# е зададено време 6 минути, индикатора на таймер ще показва "3".)

   Мигащата червена точка до индикатора за мощност означава, че индикатора на таймера показва времето зададено на тази зона. Ако желаете да видите зададеното време на другата зона, докоснете бутона за мощността на съответната зона и индикатора на таймера ще покаже зададеното време.

(зададено време 6 минути)

(зададено време 3 минути)

2. Звуков сигнал ще се включи за 30 секунди и дисплеят ще покаже „- -" когато изтече зададеното време и „H" ще светне на дисплея.

Ако желаете да промените зададеното време преди то да е изтекло трябва да започнете от стъпка 1.

Нива на Мощността

Мощност	Препоръчително за
1 - 2	• претопляне на малко количество храна. • стопяване на шоколад, масло или лесно храни които се готвят бързо. • варене на ниска температура. • бавно затопляне.
3 - 4	• претопляне. • варене на висока температура. • варене на ориз
5 - 6	• приготвяне на палачинки
7 - 8	• сотиране • приготване на паста (спагети, макарони и т.н.)
9	• пържене • сваряване на вода

Почистване и поддръжка

Какво?	Как?	Важно!
Стъклената повърхност след всекидневна употреба (пръстови отпечатъци, остатъци от храна, разливания)	1. Изключете уреда. 2. Почистете с препарат за почистване докато стъклената повърхност е още топла (не гореща). 3. Изплакнете и подсушете с хавлиена кърпа или салфетка.	• Когато изключите котлона, индикатора за гореща повърхност „H" няма да свети, внимавайте да не се изгорите. • Не използвайте абразивни почистващи материали, защото те могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета на препарат с който почиствате за да избегнете това. • Винаги избърсвайте и подсушавайте добре за да не остават петна.
Извирания, стопена храна и горещи захарни изливания на стъклената повърхност.	Премахнете незабавно с ножчето за почистване на стъклената повърхност, като внимавате да не се изгорите: 1. Икзключете уреда от ел. захранване. 2. Дръжте ножчето под 30° ъгъл и остържете разлятата смес от горещата повърхост. 3. Подсушете с хавлиена кърпа или салфетка. 4. Следвайте стъпк 2 и 3 от всекидневната поддръжка описани горе.	• Премахвайте тези извирания или разливания колко се може по-бързо, за да не засъхнат на стъклото което ще ги направи много по-трудни за почистване и дори може да увредите стъклената повърхност. • Внимавайте да не се порежете на ножчето след като премахнете предпазителя. Винаги го дръжте далеч от деца и се уверявайте, че предпазителя е сложен след като приключите работа с него.
Изливания върху контроните бутони	1. Изключете уреда. 2. Попийте изливанията 3. Избършете с чиста суха гъба или кърпа. 4. Подсушете със салфетка.	• Уредът може да издаде звуков сигнал и да се изключи, както и контролните бутони може да не функционират докато има течност върху тях. Избършете и подсушете внимателно преди да използвате уреда.

Проблеми, решения и съвети

Уреда не се включва	Няма ел. Захранване към уреда.	Проверете дали уреда е включен към ел.захранване. Проверете дали има проблем с ел. мрежа във вашия дом. Ако сте проверили тези две неща и все още не може да включите уреда, свържете се с електротехник.
Контронлните бутони не функционират при допир.	Контролните бутони може да са заключени.	Отключете контролните бутони – проверете инструкцниите за употреба на този уред за повече информация как да го направите.
Контролните бутони са трудни за управление.	Проверете дали няма разлята субстанция върху копечетата и се уверете, че натискате бутоните правилно.	Уверете се, че зоната за бутоните е суха и натискате бутоните с цял пръст както е посочено в интрукциите за употреба.
Стъклената повърност е надрана.	Съдове с груби дъна Използване на високо абразивни препарати за почистване.	Използвайте съдове с гладка и равна повърхност – прегледайте „Използването на правилни съдове" в инстуркциите за употреба. Прегледайе „Почистване и поддръжка"
Някой съдове издават пукащ или вибриращ звук при използване	Това може да е причинено от материалите използвани за направата на съдовете.	Това е нормално, не се притеснявайте.
Индукционният котлон издава звук когато се използва на високо ниво на мощност.	Това е причинено от индукционната реакция между съда и уреда.	Това е нормално, но звукът трябва да изчезва на ниско ниво на мощност.
Звук на работещ вентилатор който излиза от уреда.	Това е вградения охлаждащ вентилатор, който предотвратява нагряването на електрониката на уреда. Той може да продължи да работи дори когато уредът е изключен.	Това е нормално, не се притеснявайте. Не изключвайте уреда от ел. захранване докато този вентилатор работи.

Индукционният котлон или някоя от зоните му се е изключва, следва звуков сигнал и код за грешка се появава на дисплея на уреда.	Техническа грешка.	Запишете този код, изключете уреда от ел. захранване и се свържете с оторизиран електротехник.

НИКОГА НЕ ОПИТВАЙТЕ ДА РАЗГЛОБИТЕ УРЕДА САМИ!

Код за грешка, инспекция и решения

Когато уреда навлезе в процес „Предпазване" някои от следните кодове за технически проблем ще се появят на дисплея:

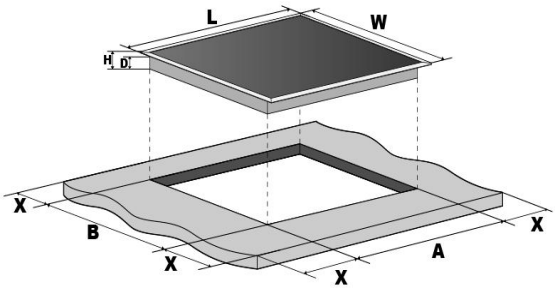
КОД	**Вероятни причини**	**Решения**
F3/F4	Термостата на инцукцията не работи	Свържете се с вашия доставчик.
F9/FA	Термостата на IGBT не работи	Свържете се с вашия доставчик.
E1/E2	По-високо от обикновенното ниво на ел.захранване.	Провете дали всичко е наред с ел. верига.
E3	Високо ниво на температурата на термосатат на индукцията.	Свържете се с вашия доставчик.
E5	Високо ниво на температурата на IGBT сензора	Рестартирайте уреда когато изстине.

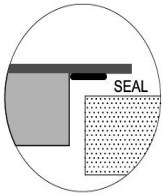
Технически спецификации

Модел	HBBQ-60
Зони за готвене	3 Зони
Ниво на ел. захранване	220-240V~, 50-60Hz
Мощност	5500-6900W
Размери Д×Ш×В(мм)	590X520X55
Раамери за гражане А×В (мм)	560X490

Инсталация

Изрежете плота на който ще монтирате уреда според оказанията долу. Уверете се, че сте оставили около 5 см. разстояние около изрязаната част както и, че дебелината на работния плот е поне 30 мм в дебелина. Препоръчително е плотът на който ще вградите уреда да е топлоустойчив за да избегнете деформация ,причинена от работата на уреда.

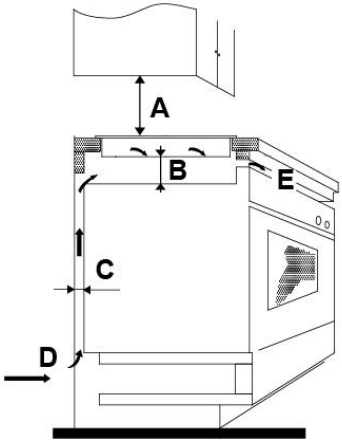


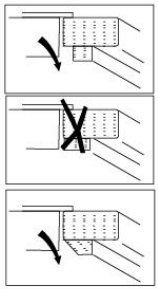


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Уверете се, че уредът е поставен правилно и не са запушени въздуховодите, който служат за отвеждане на топлият въздух и навлзиане на студения въздух, както е показано на диаграмата долу:

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





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Всмукване на възух	Отвеждане на въздух 10мм

Преди употреба се уверете, че:

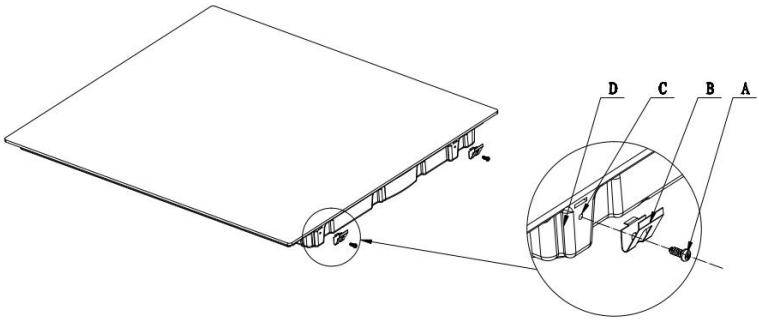
- Работния плот е равен и нищо не пречи на вграждането на уреда според оказанията в предишните диаграми.
- Работния плот е от топлоустойчив материал.
- Когато, котлона се поставя върху фурна, тази фурна трябва да има вграден охлажащ вентилатор.
- Инсталатацията е направена правилно, като са следвани всички изисквания за разстояния и безопастност посочени в този наръчник.
- При инсталацията се постави изолиран ключ който да излючва уреда от ел. захранване.

След инсталция на уреда се увете, че:

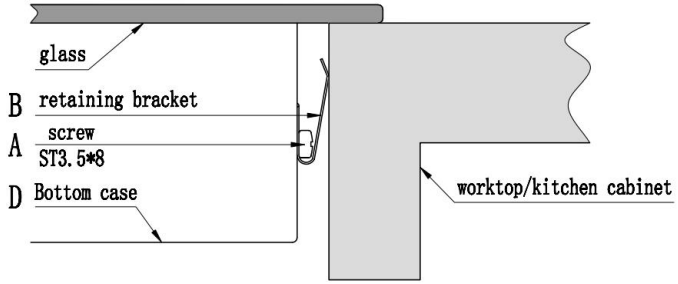
- Нормално количество въздух влиза през работния плот и заобикалящите уреда шкафове.
- Изолираният ключ е на лесно достъпно място.

Фиксиране на скобите за захващане

Поставете уреда върху равна и твърда повърхност, след което поставете скобите както е покзано на диаграмата. След като сте захванали скобите за уреда, следва да захванете уреда за работния плот:



A	B	C	D
Винт	Скоба	Дупка за Винта	Основа



Предупреждения

1. Индукционната плоча трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Моля, никога не провеждайте операцията сами.

2. Плота не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи, тъй като влажността може да повреди електрониката на плота

3. Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да се гарантира по-добро топлинно излъчване, за да се повиши неговата надеждност.

4. Стената и индуцираната зона за отопление над повърхността на масата трябва да издържат на топлина.

5. За да се избегнат повреди, уплътняващият слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.

Свързване на уреда с главното ел. захранване.

Този котлон трябва да бъде свързан към мрежовото захранване само от подходящо квалифицирано лице.

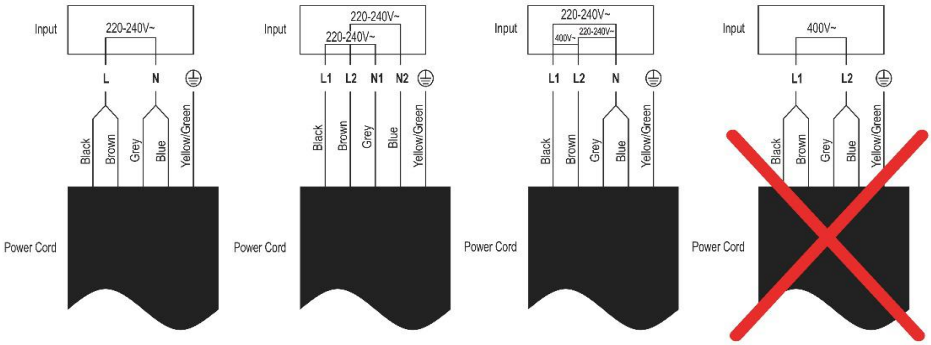
Преди да свържете плота към електрическото захранване, проверете дали:

1. битовата система за окабеляване е подходяща за мощността, изтеглена от плота.
2. напрежението съответства на стойността, дадена в табелата за оценка
3. секциите на кабелите за захранване могат да издържат натоварването, посочено на табелата с етикети.

За да свържете плота към мрежовото захранване, не използвайте адаптери, редуктори или разклонения
устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че да е неговият
температура няма да надвишава 75 ° C във всеки един момент.

Свързването на уреда трябва да отговаря на стандартите за сигурност и безопастност, моля прегледайте следната диаграма:



1. Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, това трябва да бъде извършено от оторизиран елетротехник за да избегнете нежелани ефекти и инциденти.
2. Когато уредът се свързва директно с главното ел. захранване, еднополюсен прекъсвач трябва да бъде инсталиран на поне 3 мм от свързката.
3. Човек отговорен за инсталацията трябва да се увери, че уредът е свързван правилно и в съответствие с директивите и указанията за безопасност.
4. Захранващият кабел не бива да е прегънат или притиснат, както е и задължително той да бъде преглеждан редовно за повреди и ако има такива те да бъдат отстранени, както е споменато в точка 1.

  ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте тези неорганизирани битови отпадъци. Необходимо е събиране на такива отпадъци отделно за специално третиране.	Този уред е етикетиран в съответствие с европейската директива 2012/19 / EU за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като гарантирате, че този уред е изхвърлен правилно, вие ще помогнете да предотвратите евентуални щети върху околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени, ако бъдат изхвърлени в грешен начин. Символът на продукта показва, че той може да не се третира като обикновен домашен отпадък. Тя трябва да бъде отведена до пункт за събиране на рециклиране на електрически и електронни стоки. Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния съвет, службата за обезвреждане на битови отпадъци или магазина, в който сте го закупили. За по-подробна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски офис, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, в който сте закупили продукта.