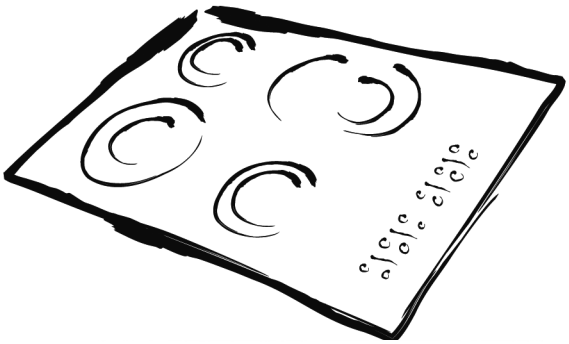


ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras

DE

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für kochherde

FR

Instructions pour l'usage et la maintenance des plaques

EN

Operating and maintenance instructions for hobs

IT

Istruzioni d'uso e manutenzione per piani

NL

Gebruiksaanwijzing en instructies voor kookplaten

PT

Instruções de uso e manutenção para placas

DA

Brugs- og vedligeholdelsesvejledning til keramiske kogeplader

SV

Bruksanvisningar och underhåll av induktionshällar

NO

Betjenings- og vedlikeholdsinstrukser for koketopper

FI

Liesitasojen käyttö- ja huolto-ohjeet

EL

Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος

RU

Инструкция по эксплуатации и техоблсуживанию плит

PL

Instrukcja obsługi i konserwacji płyt grzejnych

HU

Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatások

ZH

电磁灶的使用说明及保养

cata

IHB6303BK，IB6303BK，IB6304BK

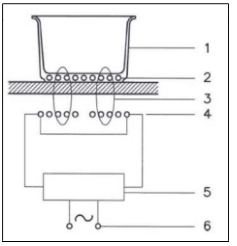
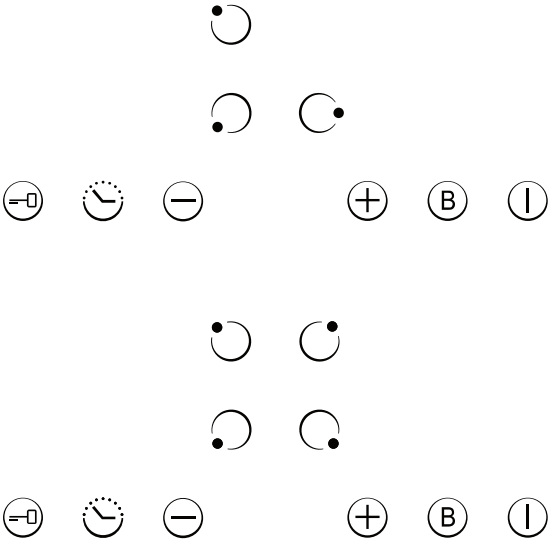


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Εικ. 1.



1		Zona de cocción / Cooking Zone / Zone de cuisson / Zona de cozedura
2		Seguro para niños / Child Lock / Sécurité enfant / Dispositivo de segurança de crianças
3		Botón de encendido/apagado / ON / OFF / MARCHE / ARRÊT / Ligar/Desligar
4		Menos - / Minus - / Moins - / Negativo -
5		Más + / Plus + / Plus + / Positivo +
6		BOOSTER: Máxima potencia / Maximum Power / Puissance maximum / Potência máxima
7		Temporizador / Minuteur / Timer / Temporizador

Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Εικ. 2.

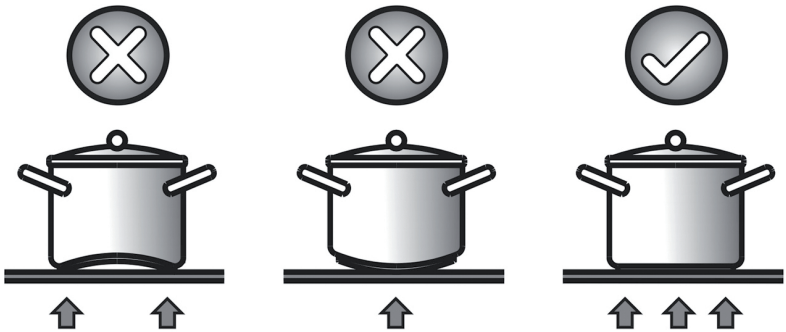


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Εικ. 3.

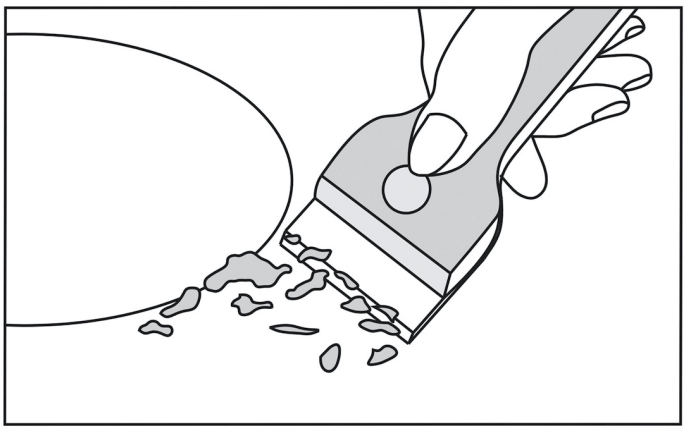
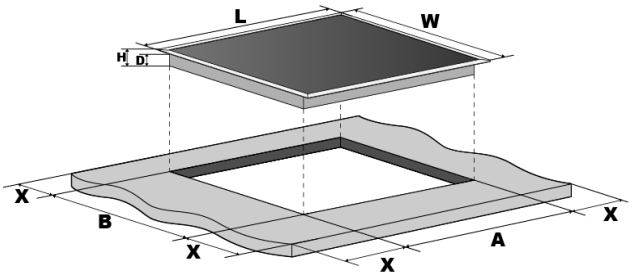


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Εικ. 4.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56.5	52.5	565	495	50 mini

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Εικ. 5.

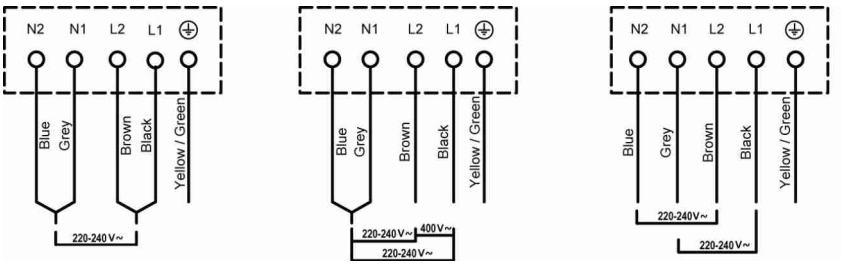


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Εικ. 6.

ES

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en al directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

PRECAUCIONES

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta “0”) y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte

sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.
- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.
- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)
1 Recipiente
2 Corriente inducida
3 Campo magnético
4 Inductor
5 Circuito electrónico
6 Suministro eléctrico

Instrucciones para el usuario. (fig. 2)
1 Zona de cocción
2 Seguro para niños
3 Botón de encendido/apagado
4 Menos -
5 Más +
6 Booster (máxima potencia)
7 Temporizador

Potencia de la zona de calor
Potencia máx. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Instalación
Todos los trabajos de instalación (conexión eléctrica) debe llevarlos a cabo personal técnico cualificado de conformidad con la legislación vigente.
Consulte la documentación para el instalador para obtener instrucciones específicas.

Para poner en marcha la cocción

1. Toque el botón de encendido/apagado.
Cuando se enciende, el avisador acústico suena una vez y todos los indicadores muestran «–» para informar de que la placa de inducción está en modo de espera.

2. Coloque un recipiente apropiado en la zona de cocción que desee utilizar.
> Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Seleccione la zona de calentamiento en la que se encuentra el recipiente pulsando la tecla «  » (1). Aparece el símbolo 0.

4. Seleccione el nivel de potencia pulsando la tecla «  » (5) o la tecla «  » (4).

5. El nivel de potencia comenzará en el 5. Pulsando «+» aumentará el nivel de potencia entre el 5 y el 9 en orden numérico. Pulsando «-», el nivel de potencia disminuirá de 9 a 0.
> Si no selecciona un ajuste de calor en un intervalo de un minuto, la placa
de inducción se apagará de forma automática. En tal caso, deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.
> Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.

Si la pantalla parpadea de forma alterna con el ajuste de calor
Esto significa:
> que no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta;
> que el recipiente que está utilizando no es apropiado para una cocina de inducción;
> que el recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.
El calentamiento no comienza si no se coloca un recipiente apropiado en la zona de cocción.
La pantalla se apagará automáticamente tras un minuto si no se coloca ningún recipiente apropiado.

Activación de la función de Booster
1. Seleccione la zona de calentamiento tocando la tecla de selección de zona (1).
2. Tocando la tecla de Booster (6), el indicador de zona
mostrará «P» y la potencia alcanzará el nivel máximo.

Anulación de la función de Booster
1. Toque la tecla de selección de zona (1) que desee desactivar.
1a. Toque la tecla «-» (4) para anular la función de Booster y, a continuación, la zona de cocción correspondiente volverá al nivel 9.
1b. Si pulsa las teclas «-» y «+» a la vez se apaga la zona de cocción y la función de Booster se anula de forma automática.
> La función se puede utilizar en cualquier zona de cocción.
> La zona de cocción vuelve al nivel 9 transcurridos 5 minutos.

Al finalizar la cocción
1. Toque la tecla de selección de la zona (A) que desee apagar.
2. Pulsando la tecla «-» la potencia disminuirá de unidad en unidad hasta el nivel «0», y pulsando «+» y «-» a la vez, el nivel de potencia disminuirá hasta 0 directamente.
3. Tenga cuidado con las superficies calientes.
La letra «H» indica qué zona de cocción está caliente y no debe tocarse. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede emplear como función de ahorro de energía: si desea calentar otros recipientes, utilice la placa que está todavía caliente.

Modo seguro (seguro para niños)

> Puede bloquear las teclas para evitar un uso no intencionado (p. ej. que los niños activen de forma accidental las zonas de cocción).
> Si las teclas están bloqueadas, todas las teclas están inhabilitadas excepto la de desconexión.
Bloqueo de las teclas
Toque la tecla de bloqueo durante 3 segundos. El indicador temporizador mostrará «Lo»
Desbloqueo de las teclas
1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsada la tecla de bloqueo durante unos segundos.
3. Ya puede comenzar a utilizar la placa de inducción.

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todas las teclas están inhabilitadas excepto la de desconexión. Puede apagar la placa en cualquier momento con la tecla de desconexión en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero cuando vuelva a utilizarla.

Uso del temporizador

Hay dos formas de utilizar el temporizador:
> Puede utilizarlo como avisador. En ese caso, el temporizador no desconectará ninguna zona de cocción cuando transcurra el tiempo ajustado.
> Puede configurarlo para que desconecte una zona de cocción una vez transcurrido el intervalo ajustado.
> Puede configurar el temporizador hasta un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que está encendida la placa de cocción.
Nota: Puede utilizar el avisador aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Toque la tecla del temporizador (7) «  ». El indicador del avisador comenzará a parpadear y aparecerá «10» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste el tiempo pulsando las teclas «-» o «+» del temporizador.
Consejo: > Toque las teclas «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.
> Mantenga pulsada la tecla «-» o «+» del temporizador para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
> Si pulsa «-» y «+» a la vez se desactiva el temporizador y se apaga el indicador del temporizador.
4. Una vez ajustado el tiempo comenzará de inmediato la cuenta atrás. En la pantalla aparecerá el tiempo restante.
5. El avisador acústico sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará cuando finalice el tiempo ajustado.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción
Si el temporizador está configurado en una zona:
1. Seleccione la zona de cocción en marcha tocando la tecla de

selección de zona (1).
2. Pulse la tecla del temporizador (7) «  »; el indicador de tiempo parpadeará y podrá ajustar el temporizador en ese momento.
3. Con las teclas «+» y «-» puede ajustar un intervalo de tiempo entre 1 y 99 minutos.
Consejo: Toque las teclas «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.
Mantenga pulsad la tecla «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
Si pulsa «-» y «+» a la vez se desactiva el temporizador y se apaga el indicador del temporizador.
4. Una vez ajustado el tiempo comenzará de inmediato la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante, y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
NOTA: El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia 6. se iluminará para indicar qué zona está seleccionada.
5. Cuando finalice el tiempo de cocción se apagará automáticamente la zona de cocción correspondiente.
El resto de zonas de cocción continuarán en marcha si se encendieron previamente.

Apagado automático

Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 60 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 60 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 60 segundos, el touch se apaga.

Indicador de calor residual

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área situada sobre la zona de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemático y en caso de presencia de calor residual, ello es indicado con una "H" por el correspondiente display de siete segmentos.
El calentamiento y el enfriamiento se calculan sobre la base de:
· El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")
· El período de activación.
Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico (≤ 60ºC) según el modelo matemático.

Función de apagado automático (lím. del tiempo de funcionamiento)

En relación con el nivel de potencia, en caso de no efectuarse ninguna operación, cada zona de cocción se apaga después de un tiempo máximo preestablecido. Cada operación en la zona de cocción (mediante las teclas MÁS y MENOS) reinicializa el tiempo máximo de operación de la zona devolviéndolo a su valor inicial.

Protección en caso de encendido involuntario

· En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de un tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 ",que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quema", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.
· En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 60 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.
· Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.
· En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

Señal acústica (zumbador)

Durante el uso las siguientes actividades son señaladas mediante un zumbador:
· Presión normal sobre las teclas con un sonido breve.
· Presión continua sobre las teclas durante más de 10 s con un sonido largo intermitente.

Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitriocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austeníco).

Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar
con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.
Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación.
No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:
- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:
- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

DE

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf “0”), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer

externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ARBEITSWEISE (Abb. 1)
Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefässe.
Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.
Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.
Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

(Abb. 1)
1 Gefäße
2 Induktionsstrom
3 Magnetfeld
4 Induktor
5 Stromkreis
6 Stromzufuhr

Bedienungsanleitung (Abb. 2)

1 Kochzone
2 Kindersicherung
3 Ein/Aus
4 Minus -
5 Plus +
6 Booster (Höchste Stufe)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installation
Alle Installationsarbeiten (elektrischer Anschluss) sollten von Fachpersonal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
Die spezifischen Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt für den Installateur.

Mit dem Kochen beginnen

1. Den Ein-/Ausschalter betätigen.
Nach dem Einschalten piept der Summer einmal.
Auf allen Anzeigen erscheint „–“, um anzuzeigen,
dass das Induktionskochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten.
> Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken
sind.
3. Je nach Heizzone, auf der sich die Pfanne befindet, wählen Sie eine entsprechende Zonenwahltaste durch Drücken der Taste „ “ (1). Das Symbol 0.
der ausgewählten Zone leuchtet dauerhaft.

4. Wählen Sie mit der Taste „ “ (5) oder „ “ (4) die Leistungsstufe aus.

5. Die Leistungsstufeneinstellung beginnt bei 5. Durch Drücken der Taste „+“ werden die Leistungsstufen von 5 bis 9 in numerischer Reihenfolge hochgezählt, durch Drücken der Taste „-“ wird die Leistung direkt von 9 auf 0 heruntergeschaltet.
> Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe wählen,
schaltet sich der Herd automatisch ab. Dann müssen wieder mit bei Schritt 1 beginnen.
> Sie können die Temperatureinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern.

Wenn das Display mit der Temperatureinstellung abwechselnd blinkt ,
bedeutet das:
> Sie haben keine Pfanne auf die richtige Kochstelle gestellt oder
> die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht zum Induktionskochen geeignet oder
> die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochstelle zentriert.
Ohne eine geeignete Pfanne auf der Kochstelle findet keine Erwärmung statt.
Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne aufgesetzt wird.

Das Kochen beenden
1. Schalten Sie die gewünschte Zone durch Drücken der Auswahltaste (1) aus.
2. Durch Drücken der Taste „-“ reduzieren Sie die Leistung auf die Stufe „0“ oder
durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „+“ und „-“ reduzieren Sie die Leistung sofort auf 0.
3. Vorsicht mit den heißen Flächen!
Mit „H“ wird angezeigt, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das „H“ verschwindet wieder,
wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Anzeige kann auch
als Energiesparhilfe genutzt werden. Wenn Sie nach Abschluss des Garens einen weiteren Garvorgang beginnen möchten,
können Sie so eine noch heiße Kochplatte vorziehen.

Die Boost-Funktion aktivieren
1. Wählen Sie die Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahltaste (1) aus.
2. Nach Betätigen der Boost-Taste (6) „ B “ zeigt die Zonenanzeige „P.“ an und die maximale Leistung wird erzeugt.

Die Boost-Funktion beenden
1. Drücken Sie die Auswahltaste (1) der Zone, die Sie ausschalten möchten.
1a. Drücken Sie die Taste „-“ (4), um die Boost-Funktion abzubrechen. Die Kochzone schaltet auf Stufe 9 zurück.
1b. Betätigen Sie „-“ und „+“ gleichzeitig, um die Kochzone und die Boost-Funktion gleichzeitig abzuschalten.
> Die Funktion funktioniert an jeder Kochzone.
> Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.

Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

> Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigte Benutzung sperren (z. B.
Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
> Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert.
Steuerelemente blockieren
Betätigen Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang. Die Anzeige des Zeitschalters zeigt „Lo“ an
Steuerelemente freigeben
1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste für eine Weile gedrückt.
3. Nun können Sie den Herd wieder normal bedienen.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem Ausschalter ausschalten, aber im Normalfall sollten Sie es erst wir im folgenden Kapitel beschrieben entsperren.

Mit Timer garen

Sie können den Timer auf zwei Weisen einsetzen:
> Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
> Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
> Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Den Timer als Minutenzähler verwenden

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste (7) „ “. Die Minutenzähler-Anzeige blinkt und in der Timer-Anzeige erscheint „10“.
3. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „-“ und „+“ des Timers ein.
So geht's: Drücken Sie einmal die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit
um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
Drücken und halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit
um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
> Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen
und schaltet sich die Timeranzeige aus.
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
5. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timeranzeige erlischt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen
Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Wählen Sie die gerade arbeitende Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahltaste (1) aus.
2. Betätigen Sie die Timer-Taste (7) „ “ Die Zeitanzeige beginnt zu blinken und Sie können nun den Timer einstellen.
3. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie den Timer auf 1 bis 99 Minuten einstellen.
So geht's: Drücken Sie einmal die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit
um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
Drücken und halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit
um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen
und schaltet sich die Timeranzeige aus.
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Die
Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.
HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und
zeigt damit an, dass die Zone aktiviert ist.
5. Nach Ablauf der Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet wurden.
Automatisches Ausschalten
Wenn die Steuerung eingeschaltet ist, schaltet sie sich nach 60 Sekunden automatisch aus, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Kochzone oder Auswahltaste betätigt wurde. Im Falle einer Kochstellenwahl setzt sich die automatische Ausschaltzeit aus 60 Sekunden Abwahlzeit für eine Kochstelle bei Einstellung „0“ plus 60 Sekunden Ausschaltzeit zusammen.

Restwärmeanzeige
Diese Anzeige soll dem Benutzer signalisieren, dass die Glaskeramik in der Umgebung einer Kochzone eine gefährliche Berührungstemperatur hat. Die Temperatur wird anhand eines Algorithmus berechnet und die verbleibende Restwärme mittels „H“ auf der entsprechenden 7-Segment-Anzeige angezeigt.
Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit von folgenden Parametern berechnet:
· Die ausgewählte Garstufe („0“ bis „9“)
· Die Ein-/Aus-Zeit
Nach Ausschalten der Kochzone zeigt das jeweilige Display „H“ an, bis die zugeordnete Kochzonentemperatur rechnerisch in einen unkritischen Bereich gesunken ist. (≤ 60 °C).

Automatische Abschaltfunktion (Betriebszeitbegrenzung)
Abhängig von der gewählten Einstellung wird jede Kochzone nach einer definierten maximalen Betriebszeit abgeschaltet, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Bedienung der zugeordneten Kochzone erfolgt. Bei jeder Änderung des Zustands der Kochzone (mit Hilfe der PLUS- oder MINUS- Taste) wird die maximale Betriebszeit dieser Kochstelle wieder auf den Anfangswert der Betriebszeitbegrenzung hochgesetzt.

Akustische Rückmeldung (Summer)
Folgende Aktivitäten während des Betriebes der Steuerung werden akustisch über einen Summer rückgemeldet:
· regulärer Tastendruck durch kurzen Ton
· Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (_ 10 s) durch längeren, intermittierender Ton.

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten
· Wenn die Elektronik eine Dauerbetätigung von Tasten für ca. 10 Sekunden erkennt, schaltet sie die Kochzone automatisch aus. Die Steuerung gibt dann ein akustisches Störmeldesignal aus, so dass der Benutzer das versehentlich auf der Bedienoberfläche platzierte Objekt entfernen kann. Auf den Displays wird der Fehlercode „ E R 0 3 “ angezeigt. Wenn der Fehler länger als 10 Sekunden andauert, wird nur der Code „E R 0 3“ angezeigt, solange der Fehler von der elektronischen Steuerung erkannt wird. Ist die Kochzone im Zustand „heiß“, erscheint im Display „H“ im Wechsel mit der Störmeldung.
· Wird innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten mit der Power-Taste keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung vom EIN-Zustand in den Bereitschaftsmodus zurück.
· Bei eingeschalteter Steuerung hat die Ein-/Austaste Vorrang vor allen anderen Tasten, so dass die Steuerung jederzeit, auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten, ausgeschaltet werden kann.
· Im Bereitschaftsmodus wird eine Dauerbetätigung von Tasten nicht signalisiert. Bevor die elektronische Steuerung jedoch wieder eingeschaltet werden kann, muss sie erkennen, dass keine Tasten betätigt werden.

Kochgefäße (Abb. 3)
- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)
Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

Anweisungen für den Installateur
Installation
Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

Aufstellung (Abb. 5)
Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)
Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen

FR

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

PRÉCAUTIONS

- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui

incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autre normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Sile cable d'alimentation s'abîme, demandez à votre servi ce d'assistance technique agrée, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)

1 Casserole
2 Induced current
3 Champ magnétique
4 Inducteur
5 Circuit électronique
6 Alimentation électrique

Instructions pour l'usager (Fig. 2)

1 Zone de cuisson
2 Sécurité enfant
3 MARCHE / ARRÊT
4 Moins -
5 Plus +
6 Booster (Puissance maximum)
7 Minuteur

Puissance de la zone de chauffage Puissance max. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installation
Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux règles en vigueur.
En ce qui concerne les instructions spécifiques, voir la partie relative à l'installateur.

Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ARRÊT/MARCHE.
Après la mise en marche, l'alarme sonne une fois et tous les voyants " – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Posez un récipient adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
> Assurez-vous que la base du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.
3. En fonction de la zone de cuisson sur laquelle le récipient est placé, sélectionnez la zone concernée en appuyant sur la touche « » (1) .Le symbole 0 sélectionné restera allumé.

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « » (5) ou « » (4).

5. Le niveau de puissance commencera à 5. Le fait d'appuyer sur « + » fera augmenter le niveau de puissance de 5 à 9 en ordre croissant. Le fait d'appuyer sur la touche « - » fera décroître la puissance de 9 à 0.
> Si vous ne choisissez pas un niveau d'intensité dans la minute, la plaque de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez redémarrer à l'étape 1.
> Vous pouvez modifier le réglage de l'intensité à tout moment en cours de cuisson.

Si le voyant clignote pendant le réglage de l'intensité
cela signifie que :
> vous n'avez pas placé le récipient sur la zone de cuisson adéquate ou,
> que le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
> que le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.
Le chauffage ne débutera pas tant qu'il n'y aura pas de récipient adapté sur la zone de cuisson.
Le voyant s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucun récipient adapté n'y est posé.

À la fin de la cuisson
1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche (1).
2. Appuyez sur la touche « - » pour faire baisser l'intensité jusqu'à « 0 » ou appuyez sur « + » et « - » simultanément, le niveau de puissance passera directement à « 0 ».
3. Prendre garde aux surfaces chaudes.
La lettre « H » s'affichera pour signaler la zone de cuisson chaude au toucher.Elle disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sécurisée. Elle peut aussi être utilisée en tant que fonction d'économie d'énergie ; si vous souhaitez faire chauffer d'autres récipients, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Activation de la fonction « Boost »
1. Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de la zone (A).
2. En appuyant sur la touche de commande Boost (F) « », le voyant de la zone affiche « P » et la puissance est à son maximum (Max).
Annuler la fonction « Boost »
1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez annuler en appuyant sur la touche (1).
1a. Appuyez sur la touche « - » (4) pour annuler la fonction Boost ; la zone de cuisson passera de nouveau au niveau 9.
1b. Si l'on appuie simultanément sur les commandes « - » et « + », la zone de
cuisson s'éteindra et la fonction Boost sera automatiquement annulée.
> La fonction peut être utilisée sur n'importe quelle zone de cuisson.
> La zone de cuisson passe de nouveau au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Mode sécurisé (Sécurité enfant)

> Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (il est impossible par exemple qu'un enfant allume les zones de cuisson accidentellement).
> Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ARRÊT sont désactivées.
Pour verrouiller les commandes
Appuyer sur la touche de verrouillage des commandes pendant 3 secondes. Le voyant du minuteur affichera « Lo ».
Pour déverrouiller les commandes
1. Assurez-vous que la zone de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de commande et maintenez-la appuyée pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque de cuisson à induction.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ARRÊT ; vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson en la plaçant sur ARRÊT en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine opération.

Utilisation du minuteur

Le minuteur présente deux utilisations :
> Vous pouvez l'utiliser pour le décompte des minutes.Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'allumera tant que les minutes ne se seront pas écoulées.
> Vous pouvez l'utiliser pour éteindre une zone de cuisson lorsque les minutes se sont écoulées.
> Vous pouvez programmer le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur pour le décompte des minutes

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

1.Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
REMARQUE :vous pouvez utiliser le décompte des minutes même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

2.Appuyez sur la touche du minuteur (7) « ». Le voyant de décompte commencera à clignoter et le chiffre « 10 » s'affichera sur le voyant du minuteur.
3. Réglez l'heure en appuyant sur la touche de commande « - » ou « + » du minuteur.
Astuce :
> Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.
> Appuyez sur la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-

la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
> Si l'on appuie sur « - » et « + » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.
4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
5. L'alarme retentira pendant 30 secondes et le voyant du minuteur s'éteindra lorsque le temps programmé sera écoulé.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson
Si le minuteur est programmé pour une zone :
1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée, en cours de fonctionnement, en appuyant sur la touche (1).
2. Appuyez sur la touche du minuteur (7) «  », le voyant du minuteur clignote et vous pouvez programmer le minuteur sur ce point.
3. À l'aide des boutons « + » et « - », vous pouvez effectuer le réglage du minuteur, entre 1 et 99 minutes.
Astuce : Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.
Appuyez sur la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
Si l'on appuie sur « - » et « + » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.
4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.
REMARQUE : le bouton lumineux près du voyant du niveau de puissance  s'allumera, indiquant que la zone est sélectionnée.
5. Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.
D'autres zones de cuisson peuvent continuer à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Arrêt automatique
La commande sensitive s'arrête automatiquement après 60 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 60 secondes le foyer est désélectionné, 60 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

Indicateur de chaleur résiduelle
Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments correspondant.
Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :
· de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")
· La période d'activation.
Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique (≤ 60°C) sur la base du modèle mathématique.

Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement)
En fonction la puissance choisie, chaque foyer s'éteint après un temps établi si aucune opération n'est exécutée. Chaque intervention sur le foyer (avec les touches PLUS et MOINS) rétablit la durée limite de fonctionnement du foyer à sa valeur initiale.

Protection contre la mise enmarche involontaire
· Si le contrôle électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur " E R 0 3 " tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.
· Si aucun foyer n'est activé pendant 60 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode stand-by
· Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.
· En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Signal sonore (vibreur)
Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :
· activation normale des touches (son bref).
· activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

Casseroles (Fig. 3)
- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà una casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et épais
- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.
- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)
Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyer avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

Instructions pour l'installateur
Installation
Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

Positionnement (Fig. 5)
L'appareil est prévu pour être encanstré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.
Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.
Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:
- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

Branchement électrique (Fig. 6)
Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :
- les caracteristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre secon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.

EN

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)
1 Vessel
2 Induced current
3 Magnetic field
4 Inductor
5 Electronic circuit
6 Power supply

User's Instructions (Fig. 2)

1 Cooking Zone
2 Child Lock
3 ON / OFF
4 Minus -
5 Plus +
6 Booster (Maximum Power)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installation
All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – ", 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. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing " " key (1).The symbol 0. Selected will stay fully it.
4. Select the power level by pressing the " "key (5) or " "key(4).

5. The power level will start at 5.Pressing the "+"will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order.Pressing the "-"key will take the power straight from 9 to 0
> If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
> You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes 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. Touching the relevant zone select key (1) that you wish to switch off.
2. Press the "-"key will desrease the power to "0" level, or press the "+" and
"-" at the same time, the power level will desrease to 0 straight away.
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.

Actived the boost function
1. Select the heating zone by touching the zone select key (1).
2. Touching the boost control key(6) " "the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the boost function
1. Touching the relevant zone select key(1) that you wish to cancel.
1a. Touching the "-"key(4) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
1b. Touching "-" and "+"control together at the same time . the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically
> The function can work in any cooking zone.
> The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Safety mode (Child lock)

> 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 OFF control are disabled.

To lock the controls
Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls
1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock 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 OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

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 for 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 the Timer key(7) " ". The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.
Hint: > Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
> Touch and hold the "-"or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
> Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off
If the timer is set on one zone:
1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (1).
2. Press the Timer key(7) " ", the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-"buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+"control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. 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.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Automatic switch-OFF
When the control is ON it automatically sw itches-OFF after 60 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch- OFF time is composed of 60 seconds deselection time for a cooking zone at setting“0“ and 60 seconds switch-OFF time.

Residual heat indicator
It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of “H” on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:
· the selected setting („0“ to „9“)
· the ON/OFF time.
After switching-OFF the cooking zone the respective display shows “H” until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. (≤ 60°C).

Automatic power OFF function (operating time limitation)
Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Protection against unintended switching-ON
· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code “ E R 0 3 “ . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code “E R 0 3 “ will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the “hot” status, “H“ will appear on the display in alteration with the failure notice.
· If no cooking zone will be activated within 60 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
· When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
· In the stand-by mode a continous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Audible signal (buzzer)
While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:
· normal key activation with a short sound signal.
· continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Cooking vessels (Fig. 3)
- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)
By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.
Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer’s Instructions

Installation
These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning (Fig. 5)
The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.
Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.
Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:
the oven is equipped with an appropriate cooling system
there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 6)
Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.
The earth connection is compulsory in terms of the law.
Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

IT

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

Il fabbricante assicura che il prodotto adempie tutti i requisiti essenziali richiesti al materiale elettrico a bassa tensione, contemplati dalla direttiva 2014/35/EU, oltre ai requisiti in materia di compatibilità elettromagnetica, contemplati dalla direttiva 2014/30/EU.

PRECAUZIONI

- Durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino.
- Nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- La cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.
- Dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Se non costantemente controllati, i bambini con meno di 8 anni di età devono rimanere a distanza.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o informazioni, se vengono offerte loro supervisione e istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Cucinare con grassi o olio e allontanarsi dall'apparecchio può essere pericoloso a causa del rischio di incendio. NON cercare mai di estinguere il fuoco con acqua ma scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o con un lenzuolo.
- La cottura deve essere controllata. Una cottura breve deve essere controllata in continuazione.
- Una cottura disattesa con grasso o olio può essere pericolosa e potrebbe causare un incendio.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Per il piano cottura, utilizzare solo coperchi progettati dal costruttore dell'apparecchio o da questi indicati come adeguati nelle istruzioni per l'uso oppure i coperchi già integrati nell'apparecchio. L'uso di coperchi inadeguati per il piano cottura può provocare incidenti.

Inserire nel cablaggio fisso un mezzo per la disconnessione dalla rete elettrica con una separazione in tutti i poli che preveda la disconnessione completa in caso di categoria di sovratensione III, come da normativa sul cablaggio. La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
La presente apparecchiatura non è predisposta

per essere usata con un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo a distanza.
N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

PRINCIPIO DIFUNZIONAMENTO (FIG. 1)

E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.
Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.
Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.
La cottura avviene come sotto descritto.
- minima dispersione (alto rendimento)
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.

(Fig. 1)
1 Recipiente
2 Corrente indotta
3 Campo magnetico
4 Induttore - inductor
5 Circuito elettronico
6 Alimentazione elettrica

Istruzioni per l'utente (Fig. 2)

1 Zona di cottura
2 Sicurezza bambini
3 Acceso/Spento (ON/OFF)
4 Meno -
5 Più +
6 Booster (Potenza massima)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installazione
Tutte le operazioni di installazione (collegamenti elettrici) devono essere eseguite da personale qualificato in conformità alle normative vigenti.
Le istruzioni specifiche sono contenute nella parte relativa all'installatore.

Per cucinare

1. Sfiorare il controllo Acceso/Spento (ON/OFF).
Dopo aver acceso, il cicalino emette un suono e i display mostrano il simbolo "-". Ciò significa che la piastra a induzione è in modalità standby.

2. Collocare la pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
> Verificare che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.
3. In funzione della zona di cottura ove è collocata la pentola, selezionare il relativo tasto premendo "  " (1). Il simbolo 0 selezionato sarà illuminato.

4. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "  " (5) o il tasto "  " (4).

5. Il livello di potenza iniziale è 5. Premendo "+" la potenza aumenterà da 5 a 9, in ordine graduale. Premendo il tasto "-" la potenza diminuirà da 9 a 0
> Se non si seleziona l'impostazione di potenza entro 1 minuto, la piastra a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passo 1.
> È possibile modificare l'impostazione della potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il display lampeggia alternativamente all'impostazione di potenza
significa che:
> non è stata collocata una pentola sulla corretta zona di cottura o
> la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o
> la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.
La piastra di cottura non si scalderà fino a quando non sarà collocata una pentola adatta sulla zona di cottura.
Se non viene collocata una pentola adatta, il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

Dopo aver terminato la cottura
1. Sfiorare il tasto (A) relativo alla zona che si desidera spegnere.
2. Premendo il tasto "-" la potenza diminuirà fino a "0". Premere allo stesso tempo "+" e
"-" per diminuire immediatamente la potenza a 0.
3. Fare attenzioni alle superfici calde
Il simbolo "H" mostrerà le zone di cottura calde. Il simbolo scomparirà

quando la superficie sarà tornata a una temperatura di sicurezza. Può anche essere utilizzata
come funzione a risparmio energetico. Se si desidera scaldare altre pentole, utilizzare
la piastra ancora calda.

Attivazione della funzione Booster
1. Selezionare la zona di cottura sfiorando il relativo tasto (1).
2. Sfiorare il tasto di controllo Booster " B " (6). L'indicatore della zona mostrerà il simbolo "P." e la potenza salirà al massimo.

Annullamento della funzione Booster
1. Sfiorare il tasto relativo alla zona (1) che si desidera annullare.
1a. Sfiorare il tasto "-" (4) per annullare la funzione Booster. La zona di cottura tornerà al livello 9.
1b. Sfiorare contemporaneamente i controlli "-" e "+". La zona di cottura si spegne e la funzione Booster sarà automaticamente annullata
> La funzione può essere attivata in qualsiasi zona di cottura.
> La zona di cottura ritorna al livello 9 dopo 5 minuti.

Modalità Sicurezza (Sicurezza bambini)

> È possibile bloccare i controlli per prevenire un uso non voluto (ad esempio
i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
> Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne Spento (OFF) sono disabilitati.
Modalità di blocco dei controlli
Sfiorare il controllo di blocco per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".
Modalità di sblocco dei controlli
1. Verificare che la piastra a induzione sia accesa.
2. Tenere premuto a lungo il controllo di blocco.
3. Ora è possibile utilizzare la piastra a induzione.

Quando la piastra è in modalità di blocco, tutti i controlli sono bloccati tranne Spento (OFF). È sempre possibile spegnere la piastra in caso di emergenza utilizzando il controllo Spento (OFF) ma per utilizzare nuovamente la piastra sarà necessario per prima cosa sbloccarla.

Utilizzo del timer

È possibile utilizzare il timer in due diverse modalità:
> come segnatempo. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura allo scadere del tempo.
> è anche possibile utilizzare il timer per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo.
> Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come segnatempo

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Verificare che il fornello sia acceso.
Nota: è possibile utilizzare il segnatempo anche se non si seleziona alcuna
zona di cottura.

2. Sfiorare il tasto timer " " (7). L'indicatore del segnatempo inizierà a lampeggiare e il display mostrerà "10".

3. Impostare il timer sfiorando i controlli "+" o "-" dello stesso.
Suggerimento: > Sfiorare una volta il controllo "-" o "+" per diminuire o
aumentare il tempo di un minuto alla volta.
> Tenere premuto il controllo "-" o "+" per diminuire o
aumentare il tempo di dieci minuti alla volta.
> Sfiorare contemporaneamente "-" e "+" per annullare il timer.
L'indicatore del timer si spegnerà.
4. Il timer si attiverà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente.
5. Al termine del tempo impostato il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore si spegnerà.

Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura
Se il timer viene impostato su una zona:
1. Selezionare la zona di cottura in funzione sfiorando
il tasto di selezione zona (1).

2. Premere il tasto Timer " " (7). L'indicatore lampeggerà e sarà possibile impostare il timer.
3. Utilizzare i pulsanti "-" e "+", per impostare il timer da 1 a 99 minuti.
Suggerimento: Sfiorare una volta il controllo "-" o "+" per diminuire o aumentare il tempo di un minuto alla volta.
Tenere premuto il controllo "-" o "+" per diminuire o
aumentare il tempo di dieci minuti alla volta.
Sfiorare contemporaneamente "-" e "+" per annullare il timer.
L'indicatore del timer si spegnerà.
4. Il timer si attiverà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore lampeggerà per 5 secondi.
NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà
indicando che tale zona è stata selezionata.
5. Al termine del tempo, la relativa zona di cottura si spegnerà automaticamente.
Le altre zone di cottura, se accese in precedenza, continueranno il proprio funzionamento.
Spegnimento automatico
Se il controllo è Acceso (ON) si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi se nessuna zona di cottura o tasto di selezione vengono utilizzati in tale periodo di tempo. In caso di selezione di una zona di cottura, il tempo di spegnimento automatico sarà di 60 secondi di deselezione della zona di cottura impostata a "0" e 60 secondi di spegnimento.

Indicatore del calore residuo
Indica all'utente che la vetroceramica è a una temperatura pericolosa all'interno della zona di cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico; il calore residuo sarà indicato da una "H" sul corrispondente display a 7 segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in base a:
· l'impostazione selezionata (da "0" a "9")
· il tempo di Accensione/Spegnimento (ON/OFF).
Dopo aver spento la zona di cottura, il relativo display mostra "H" fino a che la temperatura scende matematicamente a livello non critico. (≤ 60°C).

Funzione di spegnimento automatico (limitazione tempo di funzionamento)
In funzione dell'impostazione selezionata, ciascuna zona di cottura sarà spenta dopo un tempo massimo stabilito di funzionamento se nessuna operazione viene assegnata in tale periodo di tempo a tale zona di cottura. L'eventuale modifica della condizione della zona di cottura per mezzo dei tasti PIÙ o MENO riporta il tempo massimo di funzionamento della relativa zona di cottura al valore iniziale.

Segnale acustico (cicalino)
Durante l'utilizzo le seguenti attività vengono segnalate tramite un cicalino:
· Normale attivazione dei tasti con un suono breve.
· Attivazione continua dei tasti per più di 10 sec con un suono lungo intermittente.

Protezione contro l'accensione accidentale.
· Qualora il controllo elettronico avverta un funzionamento continuo dei tasti per circa 10 secondi, si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di difetto in modo che l'utente possa rimuovere l'oggetto posto per errore sulla superficie di funzionamento. Il display mostra il codice di errore "E R 0 3". Se il difetto dura oltre 10 secondi, sarà visualizzato solo il codice di errore "E R 0 3" fino a che il guasto sia stato riconosciuto dal controllo elettronico. Se la zona di cottura è calda, sul display sarà visualizzato "H" alternativamente al codice di errore.
· Se non viene attivata nessuna zona entro 60 secondi dopo l'accensione per mezzo dei tasti di regolazione potenza, il controllo ritorna in modalità standby.
· Se il controllo è acceso, il tasto Acceso/Spento (ON/OFF) avrà priorità sugli altri tasti, in modo che il controllo possa essere spento in qualsiasi momento, anche in caso di attivazione multipla o continuata dei tasti.
· In modalità standby non sarà segnalato il funzionamento continuo. Tuttavia, prima di poter accendere di nuovo il controllo elettronico, lo stesso deve avvertire l'assenza di funzionamento dei tasti.

Pentolame (Fig. 3)
- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola dello stesso diametro della zona consente di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia. E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

Manutenzione (Fig. 4)
Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Pulire con un prodotto idoneo e carta da cucina; risciacquare con acqua e asciugare usando un panno pulito. Non adoperare assolutamente spugne o pagliette abrasive; evitare altresì l'uso di prodotti chimici aggressivi, tipo sgrassanti per forno.

Istruzioni per l'installatore

Installazione
Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento (Fig. 5)
L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell'apposita figura.
Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.
E' sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:
- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

Collegamento elettrico (Fig. 6)
Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- Iche l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.
Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

NL

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan de basisvoorschriften voor elektrische laagspanningstoestellen die worden opgelegd door richtlijn 2014/35/EU en voor elektromagnetische compatibiliteit die worden opgelegd door richtlijn 2014/30/EU.

VOORZORGSMAATREGELEN

- Tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluminium verpakte produkten direkt op de vlakte leggen.
- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden.
- Bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot één of twee minuten te beperken.
- Het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- Schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop (afname tot “0”) en vertrouw niet op de panherkenning.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen daarvan kunnen tijdens de werking heet worden.
- Ga voorzichtig te werk om te voorkomen dat verwarmende elementen worden aangeraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico’s van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Het kan gevaarlijk zijn om met vet of olie te koken zonder zelf aanwezig te blijven. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT om het vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een laken.
- Houd toezicht op het kookproces. Blijf bij korte kookprocessen voortdurend toezicht houden.
- Koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Brandgevaar: berg op de kookoppervlakken geen voorwerpen op.
- Gebruik uitsluitend werkbladbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant als geschikt zijn aangeduid in de gebruiksaanwijzing of gebruik werkbladbeschermers die bij het apparaat worden geleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Installeer in de vaste bekabeling een ontkoppelingsmechanisme voor het elektriciteitsnet met op alle polen een contactscheiding zodat tijdens categorie III overspanningen de voeding volledig losgekoppeld kan worden, in overeenstemming met de bekabelingsnormen.

De stekker of schakelaar moet gemakkelijk be-

reikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geinstalleerd is.
Dit apparaat kan niet met een aparte externe timer of afstandsbediening worden bediend.
De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

WERKING (Afb. 1)
Het berust op de elektromagnetische eigenschappen van een groot deel van de pannen.
Het stroomcircuit regelt de werking van de smoorspoel (inductor) die een magnetisch veld opbouwt.
De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen.
Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.
- minimaal warmteverlies (hoger rendement);
- het afnemen van de pan (het optillen is genoeg) leidt tot de automatische onderbreking van het systeem;
- het elektronische systeem biedt uiterste flexibiliteit en nauwkeurigheid van instelling.

(Afb. 1)
1 Pan
2 Inductiestroom
3 Magnetisch veld
4 Inductor
5 Stroomcircuit
6 Stroomtoevoer

Gebruiksinstructies (afb. 2)

1 Kookzone
2 Kinderslot
3 AAN/UIT
4 Min -
5 Plus +
6 Booster (,aximaal vermogen)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installatie
Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische aansluiting) moeten door deskundig personeel en volgens de geldende regels uitgevoerd worden.
Voor de specifieke instructies: zie het deel ‘installateur’

Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT-bediening aan.
Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, alle displays tonen “ – “, wat aangeeft dat de inductie-kookplaat nu in standby-modus staat.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
> Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Selecteer de relevante zoneselectieknop van de kookzone waarop de pan geplaatst werd door op de “ “-knop (1) te drukken. Het geselecteerde“ symbool 0.
zal volledig verlicht blijven

4. Selecteer het vermogensniveau door op de “ “-knop (5) of “ “-knop (4) te drukken.

5. Het vermogensniveau begint bij 5. Druk op “+” om de vermogensniveaus in numerieke volgorde van 5 tot 9 te laten stijgen. Druk op “-”om het vermogen van 9 naar 0 te laten dalen.
> Als u binnen 1 minuut geen warmte instelt,
zal de inductieplaat automatisch uitschakelen. U zult dan opnieuw moeten beginnen vanaf stap 1.
> U kunt tijdens het koken op elk moment de warmteconfiguratie aanpassen.

Als de display alternerend knippert ≥ U ≤ met de warmteconfiguratie
Dit betekent dat:
> u geen pan op de juiste kookzone geplaatst hebt of,
> de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken of,
> de pan te klein is of niet voldoende gecentreerd op de kookzone staat.
Er vindt geen verhitting plaats, tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.
Als er geen geschikte pan op wordt geplaatst, zal de display na 1 minuut automatisch uitschakelen.

Wanneer u klaar bent met koken
1. Raak de relevante selectieknop (1) van de zone die u wilt uitschakelen aan.
2. Druk op de “ “-knop om het vermogen tot niveau “0” te verlagen, of druk tegelijk op “+” en
“-” om het vermogensniveau meteen tot 0 te verlagen.
3. Let op voor hete oppervlakken
“H” toont welke kookzone te heet is om aan te raken. Dit symbool zal verdwijnen wanneer
het oppervlak tot een veilige temperatuur gedaald is. Het kan ook gebruikt worden
als energiebesparende functie: als u andere pannen wilt verwarmen, gebruikt u het
kookveld dat nog warm is.

De boostfunctie activeren
1. Selecteer de kookzone door de zoneselectieknop (1) aan te raken.
2. Door op de boostcontroleknop (6) “ B “ te drukken geeft de zone-indicator “P” aan en bereikt het vermogen Max.

De boostfunctie uitschakelen
1. Raak de relevante selectieknop (1) aan van de zone waarvan u de boost wilt uitschakelen.
1a. Raak de "-"-knop (4) aan om de boostfunctie uit te schakelen; de kookzone zal naar niveau 9 terugkeren.
1b. Door samen en tegelijkertijd "-" en "+" aan te raken schakelt de kookzone uit; ook de boostfunctie schakelt automatisch uit.
> De functie werkt voor elke kookzone.
> Na 5 minuten keert de kookzone terug naar niveau 9.

Veiligheidsmodus (kinderslot)

> U kunt de bedieningselementen vergrendelen om ongewild gebruik (bijvoorbeeld
kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen) te voorkomen.
> Wanneer de bediening vergrendeld is, worden alle bedieningselementen behalve de UIT-knop uitgeschakeld.
De bedieningselementen vergrendelen
Druk 3 seconden lang op de knop voor bedieningsvergrendeling. De timerindicator zal "Lo" aangeven.
De bedieningselementen ontgrendelen
1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat ingeschakeld is.
2. Raak de knop voor bedieningsvergrendeling aan houd hem even ingedrukt
3. U kunt nu de inductiekookplaat gebruiken.

Is de kookplaat vergrendeld, dan zijn alle bedieningselementen behalve UIT uitgeschakeld: in noodgeval kunt u de kookplaat altijd uitzetten met de UIT-knop, maar dan moet u de kookzone bij een volgend gebruik eerst ontgrendelen.

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:
> U kunt hem als kookwekker gebruiken. In dit geval zal de timer geen kookzones uitschakelen nadat de ingestelde tijd verlopen is.
> U kunt hem instellen om een kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd verlopen is.
> U kunt de timer tot 99 minuten instellen

De timer als kookwekker gebruiken

Als u geen kookzone selecteert

1.Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is.
Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone selecteert.

2.Druk op de timerknop (7) " ". De kookwekkerindicator begint nu te knipperen en "10" verschijnt in de timerdisplay.
3. Stel de tijd in door de "-" of "+" van de timer aan te raken.
Tip: > Druk eenmaal op de "-" of "+"-knop om de timer met 1 minuut te
verlagen of verhogen.
> Druk op de "-" of "+"-knop en houd hem ingedrukt om de timer per 10 minuten te
verlagen of verhogen.
> Druk tegelijk op "-" en "+" om de timer te annuleren;
de timerindicator zal uitschakelen.
4. Nadat de tijd ingesteld werd zal het aftellen onmiddellijk beginnen. De display toont de resterende tijd.
5. Een zoemer zal 30 seconden lang piepen en de timerindicator zal uitschakelen nadat de ingestelde tijd verlopen is.

De timer instellen om een of meerdere kookzones uit te schakelen
Als de timer voor één zone ingeschakeld staat:
1. Selecteer de relevante kookzone door de zoneselectieknop (1) aan te raken.
2. Druk op de timerknop (7) " ": de timingindicator knippert en u kunt nu de timer instellen.
3. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de timing van 1 tot 99 minuten in te stellen.
Tip: > Druk eenmaal op de "-" of "+"-knop om de timer met 1 minuut te
verlagen of verhogen.
> Druk op de "-" of "+"-knop en houd hem ingedrukt om de timer per 10 minuten te
verlagen of verhogen.
> Druk tegelijk op "-" en "+" om de timer te annuleren;
de timerindicator zal uitschakelen.
4. Nadat de tijd ingesteld werd zal het aftellen onmiddellijk beginnen. De
display toont de resterende tijd en de timerindicator zal 5 seconden lang knipperen.
OPMERKING: Het rode lampje naast de indicator van het vermogensniveau zal oplichten
om te tonen dat de zone geselecteerd is.
5. Wanneer de kooktijd verloopt, zal de overeenkomstige kookzone automatisch uitschakelen.
Andere kookzones zullen blijven werken als ze voorafgaand ingeschakeld werden.
Automatisch UITschakelen
Wanneer de bediening AAN staat, schakelt ze automatisch UIT na 60 seconden als er tijdens deze periode geen kookzone of selectieknop bediend werd. In het geval van een kookzoneselectie bestaat de automatische uitschakeltijd uit 60 seconden na het deselecteren van een kookzone op instelling "0" en 60 seconden UITschakeltijd

Restwarmte-indicator
Deze wijst de gebruiker erop dat het keramisch glas een gevaarlijk hoge aanraaktemperatuur heeft in de omgeving rond de kookzone. De temperatuur wordt berekend volgens een wiskundig model en de overblijvende restwarmte wordt met een "H" weergegeven op de overeenkomstige display met 7 segmenten.
Opwarming en afkoeling wordt berekend afhankelijk van:
de geselecteerde instelling („0" tot „9")
de AAN/UIT-tijd.
Na het UITschakelen van de kookzone toont de overeenkomstige display "H" tot de kookzonetemperatuur ervan wiskundig als niet-kritiek wordt bestempeld. (≤ 60 °C).

Automatische UITschakelfunctie (begrensde werkingstijd)
Afhankelijk van de geselecteerde instelling zal elke kookzone na een bepaalde maximale werkingstijd UITgeschakeld worden als er binnen die periode geen handelingen plaatsvinden op de toegewezen kookzone. Elke wijziging aan de kookzone (gebruik van PLUS- en MIN-knop) brengt de maximale werkingstijd van deze kookzone terug naar de beginwaarde van de werkingstijdbegrenzing.

Geluidssignaal (zoemer)
Tijdens het gebruik worden de volgende handelingen met een zoemer gesignaleerd:
normale activering van de toetsen met een kort geluidssignaal.
continue activering gedurende meer dan 10 sec met een langdurig onderbroken geluidssignaal.

Beveiliging tegen ongewild INschakelen
Als de elektronische bediening 10 seconden lang een voortdurende knoppenhandeling uitvoert, schakelt ze automatisch UIT. De bediening verstuurt een hoorbaar foutsignaal: zo kan de gebruiker het object dat per ongeluk op het werkoppervlak geplaats werd verwijderen. De display toont de foutcode: " E R 0 3 ". Als de fout langer dan 10 seconden aanhoudt, zal alleen de code " E R 0 3

" getoond worden, en dit zolang de fout door de elektronische besturing gedetecteerd wordt. Als de kookzone zich in het "hete" stadium bevindt, zullen "H" en de foutmelding alternerend op de display verschijnen.

· Als er geen kookzone geselecteerd wordt binnen 60 seconden na het AANzetten met de aan-/uit-toets, dan schakelt de bediening terug van AAN-modus naar standby-modus.

· Wanneer de bediening AAN staat, heeft de AAN/UIT-toets prioriteit over alle andere toetsen: zo kan de bediening op elk moment uitgeschakeld worden, zelfs als meerdere toetsen tegelijk of doorlopend in gebruik zijn.

· In standby-modus zal een voortdurende handeling niet gesignaleerd worden. Toch: voordat de elektronische besturing terug INgeschakeld kan worden, moet ze herkennen dat alle toetsen niet in werking zijn.

Kookpannen (Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.
- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn
- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.
- Door een kookpan te gebruiken die dezelfde diameter heeft als de kookzone benut u het vermogen maximaal.
- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies. Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 10 cm is in ieder geval af te raden. De voorkeur geven aan
- pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramiek door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

Onderhoud (Afb. 4)

Stukken van bladaluminium, overblijfsels van levensmiddelen, scheuten van vet, suiker, of sterk suikerhoudende spijzen moeten met een schraper van de kookvlakte onmiddellijk verwijderd worden om mogelijke beschadiging van de bladoppervlakte te voorkomen. Reinig de kookplaat na gebruik met een geschikt product en keukenpapier; spoel vervolgens met water en droog de plaat af met een schone doek. Gebruik nooit sponzen of schuursponzen; vermijd gebruik van agressieve chemische detergenten of ontvlekker.

Instructies voor de installateur

Installatie

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijjl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

Plaatsing (Afb. 5)

Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding.
De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd.
Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren:

- dat de oven van een goed koelingsysteem is voorzien;
- dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt;
- dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

Elektrische aansluiting (Afb. 6)

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

PT

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÔNEO OU ABSURDO.

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2014/30/EU.

PRECAUÇÕES

- Durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito- disquetascalcoladoras- etc.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano - os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têstos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrescimento até “0”); não confie no detector de panelas.
- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.
- Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um lençol.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser

supervisionado continuadamente.
- Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.
- Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.

Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Este aparelho não está preparado para poder funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)

É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.
O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.
O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.
A cozedura acontece com descrito abaixo.
- mínima dispersão (alto rendimento)
- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)
1 Recipiente
2 Corrente induzida
3 Campo magnético
4 Indutor
5 Circuito electrónico
6 Alimentação eléctrica

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

1 Zona de cozedura
2 Dispositivo de segurança de crianças
3 Ligar/Desligar
4 Negativo -
5 Positivo +
6 Booster (Potência máxima)
7 Temporizador
Potência da zona de aquecimento
Potência máx. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação elétrica) devem ser realizadas por um profissional qualificado, em conformidade com as regras em vigor.
Relativamente às instruções específicas, consulte a parte que diz respeito ao instalador.

Para iniciar a cozedura

1. Toque no comando Ligar/Desligar
Após a ligação, irá soar o sinal sonoro uma vez, em todos os ecrãs irá aparecer " – ", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.
> Certifique-se de que o fundo da panela e da superfície da zona de cozedura estão limpos e secos
3. De acordo com a zona de aquecimento em que a panela é colocada, selecione uma tecla de seleção de zona relevante premindo a tecla “  ” (1). O símbolo 0 selecionado irá ficar totalmente aceso.
4. Selecione o nível de potência premindo a tecla “  ” (5) ou “  ” (4).

5. O nível de potência irá iniciar no nível 5. Premindo “+” irão aparecendo em ordem crescente os níveis de potência de 5 a 9. Premindo a tecla “-” o nível de potência irá passar automaticamente do nível 9 para o nível 0.
> Caso não escolha uma definição de temperatura no período de um minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Será necessário recomeçar todo o processo a partir do passo 1.
> Pode alterar a definição de temperatura durante o processo de cozedura, sempre que deseje.

Se o ecrã piscar alternadamente com a definição de temperatura significa que:
> não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
> que a panela utilizada não é adequada para a cozedura por indução ou,
> que a panela é muito pequena ou não se encontra corretamente centrada na zona de cozedura.
Enquanto não for colocada uma panela adequada na zona de cozedura, a zona não irá aquecer.
O ecrã irá desligar-se automaticamente após um minuto caso não seja colocada uma panela adequada na zona de cozedura.

Quando tiver terminado a cozedura
1. Toque na tecla de seleção da zona (1) que pretende desligar.
2. Premindo a tecla “-” irá diminuir a potência para o nível “0” ou premindo “+” e “-” simultaneamente, o nível de potência irá diminuir imediatamente para o nível 0.
3. Cuidado com as superfícies quentes. Irá aparece o símbolo “H” para indicar qual a zona de cozedura que se encontra quente. O símbolo irá desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura que seja segura ao toque. Também poderá ser utilizada como uma forma de poupar energia caso pretenda aquecer outras panelas, utilizando para isso a placa enquanto esta ainda estiver quente.

Ativar a função Boost
1. Selecione a zona de aquecimento, tocando na tecla de seleção da zona (1).
2. Ao tocar na tecla de controlo da função Boost (6) “ ”, o indicador da zona irá mostrar o símbolo “P.” e a potência irá atingir a sua temperatura máxima.

Cancelar a função Boost
1. Toque na tecla de seleção da zona (1) que pretende cancelar.
1a. Toque na tecla “-” (4) para cancelar a função Boost e a zona de cozedura irá voltar para o nível de potência 9.
1b. Ao tocar nas teclas “-” e “+” em simultâneo, a zona de cozedura desliga-se e a função Boost é automaticamente cancelada.
> A função funciona em todas as zonas de cozedura.
> A zona de cozedura volta para o nível de potência 9 após cinco minutos.

Modo de segurança (Bloqueio de segurança de crianças)

> Poderá bloquear os controlos para evitar a sua utilização de forma inadvertida (por exemplo, que crianças liguem as zonas de cozedura).
> Quando os controlos se encontram bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de Desligamento estão desativados.
Para bloquear os controlos.
Toque na tecla de controlo de bloqueio durante 3 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar o símbolo “Lo”
Para desbloquear os controlos
1. Certifique-se que a placa de indução se encontra ligada.
2. Toque e mantenha premida a tecla de controlo de bloqueio durante alguns segundos.
3. Já poderá começar a utilizar a placa de indução.

Quando a placa se encontra no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o controlo de Desligar. Poderá utilizar sempre a tecla de Desligar para desligar a placa em caso de emergência. Contudo, na próxima utilização, deverá primeiro desbloquear a placa.

Utilizar o temporizador

Poderá utilizar o temporizador de duas formas:
> Poderá utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva. Nesse caso, o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
> Poderá definir a função para desligar uma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
> Poderá definir o temporizador até aos 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva

Caso não selecione nenhuma zona de cozedura

1.Certifique-se de que a placa está ligada.
Nota: poderá utilizar o temporizador de contagem regressiva mesmo se não tiver selecionado nenhuma zona de cozedura.

2.Toque na tecla do Temporizador (7) “  ”. O indicador de contagem regressiva irá começar a piscar e irá aparecer no ecrã do temporizador o símbolo “10”.
3. Defina o tempo, tocando no controlo de “-” ou “+” do temporizador.
Sugestão: > Toque no controlo de “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em um minuto.
> Toque e mantenha premido o controlo de “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.
> Ao tocar nas teclas “-” e “+” em simultâneo, o temporizador é cancelado e
o indicador do temporizador irá desligar-se.
4. Quando o tempo estiver definido, irá iniciar a contagem regressiva imediatamente. Será apresentado no ecrã o tempo remanescente.
5. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador irá desligar-se quando o tempo definido terminar.

Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura
Se o temporizador for definido numa zona:
1. Selecione a zona de cozedura relevante, que está a funcionar, tocando na tecla de seleção de zona (1).
2. Prima a tecla do Temporizador (7) “  ”, o indicador de tempo irá piscar e, nessa altura, poderá definir o temporizador.
3. Utilizando os botões “+” e “-” poderá ajustar o tempo entre 1 e 99 minutos.
Sugestão: Toque no controlo de “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em um minuto.
Tocar e manter premido o controlo de “-” ou “+” do temporizador irá diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.

Ao tocar nas teclas "-" e "+" em simultâneo, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador irá desligar-se.
4. Quando o tempo estiver definido, irá iniciar a contagem regressiva imediatamente. Será apresentado no ecrã o tempo remanescente e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.
NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência irá acender indicando que a zona se encontra selecionada.
5. Quando o temporizador de cozedura terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.
As zonas de cozedura que já estiverem previamente ligadas irão continuar a funcionar.

Desactivação automática
Depois de activado, o touch desliga-se automaticamente após 60 segundos de inactividade. Após a selecção de uma zona de cozedura, o tempo de desactivação automática subdivide-se em 60 segundos, decorridos os quais a zona deixa de estar seleccionada e, 60 segundos depois, o touch desliga-se.

Indicador de calor residual
Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com toda a área próximo da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e um eventual calor residual é indicado com um "H" no visor de sete segmentos correspondente.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:
· Nível de potência seleccionado (de "0" a "9")
· O período de activação.
Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra "H" até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico (≤ 60°C) segundo o modelo matemático.

Função de desactivação automática (lim. do tempo de funcionamento)
Em relação ao nível de potência, cada zona de cozedura é desligada após um tempo máximo predefinido, se não se efectuar qualquer operação.
Cada operação na zona de cozedura (através das teclas MAIS e MENOS reinicia o tempo máximo de operação da zona ao seu valor inicial.

Protecção em caso de activação involuntária.
· Se o controlo electrónico detectar a activação contínua de uma tec durante cerca de 10 seg., apagase automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro, que alerta o utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro " E R 0 3 ", que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinale o erro. Se a zona de cozedura "aquecer", no visor aparecerá alternadamente um "H" e o sinal de erro.
· Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 60 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo standby.
· Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla ou contínua das teclas.
· No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.

Sinal acústico (besouro)
Durante a utilização, as seguintes actividades são assinaladas através do besouro:
· Normal activação das teclas com um som breve.
· Activação contínua das teclas durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente.

Panelas (Fig. 3)
- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraido, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.
- panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenitico).

Manutenção (Fig. 4)
Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxagúe com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

Instruções para o instalador

Instalação
Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 5)
O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:
- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura.

Conexão eléctrica (Fig. 6)
Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

DA

DETTE PRODUKT ER FREMSTILLET MED HENBLIK PÅ AT SKULLE BRUGES I HJEMMET. FABRIKANTEN FRASIGER SIG ETHVERT ANSVAR I TILFÆLDE AF PERSON- ELLER TINGSSKADE, SOM ER EN FØLGE AF EN IKKE KORREKT FORETAGET INSTALLATION ELLER AF EN IKKE TILSIGTET, FEJLAGTIG ELLER ABSURD BRUG AF APPARATET.

Fabrikanten erklærer, at dette produkt opfylder alle grundlæggende betingelser for hvad angår elektrisk materiale med lavspænding, indeholdt i EU-Direktiv: 2014/35/EU og i EU-Direktiv: 2014/30/EU omhandlende elektromagnetisk kompatibilitet.

OBS!–Forholdsregler-Advarsler

- Under brugen af kogepladen bør magnetisk materiale, så som kreditkort, cd er, regnemaskiner, etc. ikke være i nærheden af pladen.
- Der må aldrig anbringes sølvpapir eller produkter, der er pakket ind i sølvpapir direkte på pladen.
- Metalgenstande, så som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes ovenpå pladen, for at undgå at disse elementer opvarmes.
- Gryder/pander med teflonlag bør ikke opvarmes i mere end 1-2 minutter, såfremt der ikke er ingredienser i gryden/panden.
- Når der skal tilberedes retter, der har tendens til at brænde på i bunden, begyndes ved lav varme for derefter at forøge varmen og foretage en hyppig omrøring.
- Når tilberedningen er afsluttet, slukkes med den til pladen hørende mekanisme, (formindskelse til “0”) og stol ikke på grydedetektoren.
- Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal apparatets stik øjeblikkeligt tages ud af lysnettets stikkontakt for at undgå risikoen for at få et elektrisk stød.
- Til rengøring af kogepladen må ikke anvendes dampapparater.
- Apparatet og tilgængelige dele kan blive varme under funktionen.
- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand eller være under konstant opsyn af en voksen. Dette apparat må kun anvendes af børn på 8 år og opefter, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået den passende vejledning og instruktion med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de indebårne farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, bør ikke foretages af børn uden opsyn.
- Det kan være farligt at lave mad med smør eller olie, hvis du ikke er opmærksom, da der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men afbryd i stedet apparatet, og tildæk pladerne med eksempelvis et låg eller et lagen.
- Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges konstant.
- Madlavning på komfur uden overvågning med olie eller fedt kan være farlig og kan føre til brand.
- Brandfare: opbevar ikke dele på kogeenheden.
- Anvend udelukkende beskyttelsesmateriale, som producenten har anvist, eller som er anbefalet i denne brugsanvisning. Du kan også anvende beskyttelsen, som er indbygget i apparatet. Anvendelse af uegnet beskyttelsesmateriale kan resultere i ulykker.

Der skal indsættes en metode til afbrydelse fra hovedforsyningen i det faste ledningsnet ved hjælp af en separation af berøringsfladerne i alle poler, der giver fuld afbrydelse ved betingelser af kategori III med for høj spænding, i overensstemmelse med reglerne vedrørende el-installationer. Stikket eller den omnipolære afbryder skal være let tilgængeligt, når appa-

ratet er installeret.
Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et fjernbetjenings-system.
Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, såfremt ovennævnte retningslinier og de almindeligt gældende regler omhandlende sikkerhed ikke er overholdt.

Hvis elforsyningsledningen er beskadiget, bør denne skiftes ud med en ny fra fabrikanten, hvilken operation skal udføres af en af fabrikanten autoriseret tekniker eller en tekniker, der er i besiddelse af lignende kvalifikationer, med henblik på undgåelse af unødige risici forbundet med installationen.

FUNKTIONSPRINCIPPER (Fig. 1)
Det drejer sig om elektromagnetiske principper for størstedelen af de gryder, der anvendes til kogning.
Det elektroniske kredsløb styrer induktionsfunktionen, (induktor), som skaber et magnetisk felt.
Varmen transmitteres fra selve gryden og over til dennes indhold.
Tilberedningen finder sted, som beskrevet nedenstående.
- Mindste spredning (høj ydelse).
- Hvis gryden fjernes, (eller blot løftes op fra pladen) vil dette automatisk forårsage en blokering af systemet.
- Det elektroniske system giver den største fleksibilitet og indstillingsfølsomhed.

(Fig. 1)
1 Gryde
2 Induktionsstrøm
3 Magnetfelt
4 Induktor
5 Elektronisk kredsløb
6 Strømtilførsel

Brugervejledning (figur 2)

1 Kogezone
2 Børnelås
3 TÆND/SLUK
4 Minus -
5 Plus +
6 Booster (maks. styrke)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installation
Alt i forhold til installationen (elektrisk forbindelse) skal udføres af faglært personale i overensstemmelse med gældende regler.
Se afsnittet henvendt til installatøren for de specifikke instruktioner.

Start madlavningen

1. Tryk på TÆND/SLUK-knappen.
Når strømmen er tændt, bipper apparatet én gang, og alle skærme viser " – ", hvilket angiver, at induktionskogepladen
er gået i standby-tilstand.

2. Anbring en passende pande på den kogezone, du vil bruge.
> Sørg for, at bunden af panden og overfladen
på kogezonen er ren og tør.
3. I henhold til den varmezone, hvor panden er anbragt, skal du vælge en relevant zonevalgtast ved at trykke på tasten " " (1). Symbolet 0.
forbliver helt oplyst.

4. Vælg strømstyrken ved at trykke på tasterne " " (5) eller " " (4).

5. Strømstyrken starter ved 5. Hvis du trykker på "+", tæller strømstyrken fra 5 til 9 i numerisk rækkefølge. Hvis du trykker på "-", går strømstyrken direkte fra 9 til 0
> Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukkes induktionskogepladen
automatisk. Du skal starte igen ved trin 1.
> Du kan ændre varmeindstillingen til enhver tid under madlavningen.

Skærmen blinker skiftevis med varmeindstillingen.
Det betyder, at:
> Du har ikke anbragt en pande på den rigtige kogezone, eller
> den pande, du bruger, er ikke egnet til induktionskogeplader, eller
> panden er for lille eller er ikke korrekt centreret på kogezonen.
Der finder ingen opvarmning sted, medmindre der står en passende pande på kogezonen.
Skærmen slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er anbragt en passende pande.

Når du er færdig med at lave mad
1. Tryk på den relevante zonevalgtast (1), som du ønsker at slukke.
2. Tryk på tasten "-" for at reducere strømstyrken gradvist til "0", eller tryk på "+"
og "-" på samme tid for at reducere strømstyrken til 0 med det samme.
3. Pas på de varme overflader
"H" viser, hvilken kogezone der er varmt at røre ved. Den forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også bruges
som en energibesparende funktion, hvis du ønsker at opvarme flere pander med den kogeplade,
der stadig er varm.

Aktivér booster-funktionen
1. Vælg varmezonen ved at trykke på zonevalgtasten (1).
2. Hvis du trykker på booster-tasten (6) "  ", viser zoneindikatoren "P.", og strømstyrken er på det maksimale niveau.

Annullér booster-funktionen
1. Tryk på den relevante zonevalgtast (1), som du ønsker at annullere.
1a. Hvis du trykker på tasten "-" (4), annulleres booster-funktionen, og kogezonen vender tilbage til niveau 9.
1b. Hvis du trykker på "-" og "+" på samme tid, slukker kogezonen, og booster-funktionen annulleres automatisk
> Funktionen kan fungere på enhver kogezone.
> Kogezonen vender tilbage til niveau 9 efter 5 minutter.

Sikkerhedstilstand (børnelås)

> Du kan låse kontrollerne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel
hvis børn ved et uheld kommer til at tænde for kogezonerne).
> Når kontrollerne er låst, er alle kontroller undtagen SLUK-knappen deaktiveret.
Sådan låses kontrollerne
Tryk på tastelåsen i 3 sekunder. Timerindikatoren vil vise "Lo"
Sådan låses kontrollerne op
1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk på og hold tastelåsen inde i nogle sekunder
3. Du kan nu begynde at bruge din induktionskogeplade.

Når kogepladen er låst, er alle kontroller deaktiveret, undtagen SLUK-knappen. Du kan altid slukke for kogepladen med SLUK-knappen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op efterfølgende.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:
> Du kan bruge den som en minutalarm. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezoner, når den indstillede tid er gået.
> Du kan indstille den til at slukke for én kogezone, når den indstillede tid er gået.
> Du kan indstille timeren til op til 99 minutter.

Brug timeren som en minutalarm

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: Du kan godt bruge minutalarmen, selvom du ikke vælger nogen
kogezone.

2. Tryk på timer-tasten (7) "  ". Indikatoren begynder at blinke, og "10" vises på timerskærmen.
3. Indstil tiden ved at trykke på tasten "-" eller "+".
Tip: > Tryk på "-" eller "+" én gang for at reducere eller
øge tiden med 1 minut.
> Tryk og hold på "-" eller "+" inde for at reducere eller
øge tiden med 10 minutter.
> Tryk på "-" og "+" på samme tid for at annullere timeren og slukke timerindikatoren.
4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen viser den resterende tid.
5. Alarmen vil bippe i 30 sekunder, og timerindikatoren slukker, når den indstillede tid er gået.

Indstil timeren til at slukke for én eller flere kogezoner
Hvis timeren er indstillet til én zone:
1. Vælg den relevante kogezone, som er tændt, ved at trykke på zonevalgtasten (1).
2. Tryk på timer-tasten (7) "  ". Timerindikatoren vil nu blinke, og du kan indstille timeren.
3. Ved hjælp af knapperne "+" og "-" kan du indstille timeren til imellem 1 og 99 minutter.
Tip: Tryk på "-" eller "+" én gang for at reducere eller
øge tiden med 1 minut.
Tryk og hold på "-" eller "+" inde for at reducere eller
øge tiden med 10 minutter.
Tryk på "-" og "+" på samme tid for at annullere timeren og slukke timerindikatoren.
4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen
viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.
BEMÆRK: Den røde prik ved siden af strømstyrkeindikatoren lyser
for at angive, at zonen er valgt.
5. Når timeren udløber, slukker den tilsvarende kogezone automatisk. De andre kogezoner vil fortsat være tændt, hvis de blev tændt tidligere.
Automatisk slukning
Når apparatet er tændt, slukker det automatisk efter 60 sekunder, hvis der ikke er blevet anvendt en kogezone eller trykket på en tast inden for denne tidsperiode. Ved valg af en kogezone består den automatiske slukningstid af 60 sekunders fravalgstid for en kogezone med indstillingen "0" og 60 sekunders slukningstid.

Indikator for resterende varme
Denne indikator viser brugeren, at glaskeramikken har en farlig berøringstemperatur i nærheden af kogezonen. Temperaturen bestemmes efter en matematisk model, og den resterende varme indikeres ved hjælp af "H" på den tilsvarende skærm med 7 segmenter.

Opvarmning og nedkøling beregnes afhængigt af:
· den valgte indstilling ("0" til "9")
· TÆND/SLUK-tiden.
Når kogezonen er slukket, viser skærmen "H", indtil kogezones temperatur matematisk set er på et ufarligt niveau. (≤ 60 °C).

Automatisk slukning (driftstidsbegrænsning)
Afhængigt af den valgte indstilling slukkes hver kogezone efter en defineret maksimal driftstid, hvis den tildelte kogezone ikke bliver brugt inden for denne tidsperiode. Hver ændring af kogezonens tilstand (ved hjælp af "+" eller "-") sætter den maksimale driftstid for denne kogezone tilbage til startværdien af driftstidsbegrænsningen.

Akustisk signal (summelyd)
Under brugen vil de nedenstående aktiviteter være forbundet med en summelyd:
Normalt tryk på tasterne har en kort lyd
Konstant tryk på tasterne i mere end 10 sek. har en lang vekslende lyd

Beskyttelse mod utilsigtet tænding
Hvis den elektroniske kontrol registrerer en kontinuerlig betjening af tasterne i ca. 10 sekunder, slukker den automatisk. Kontrollen udsender et lydsignal, så brugeren kan fjerne det objekt, der fejlagtigt er anbragt på kogepladen. Skærmen viser fejlkoden "E R 0 3". Hvis fejlen fortsætter i mere end 10 sekunder, vises kun koden "E R 0 3", så længe fejlen bliver registreret af den elektroniske kontrol. Hvis kogezonen er i "varm" tilstand, vises "H" på skærmen som følge af fejlmeddelelsen.
Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 60 sekunder efter at have tændt den med TÆND/SLUK-tasten, skifter kogezonen fra tændt tilstand til standby-tilstand.
Når apparatet er tændt, prioriteres TÆND/SLUK-tasten over alle andre taster, så det kan slukkes når som helst, selv ved flere eller kontinuerlige tryk på tasterne.

· I standby-tilstand vil en kontinuerlig betjening ikke blive signaleret. Inden den elektroniske kontrol kan tændes igen, skal den dog registrere, at ingen taster betjenes.

Gryder (Fig. 3)
- Hvis en magnet tiltrækkes af grydens bund, er denne gryde egnet til brug på plader med induktionsvarme.
- Det anbefales altid at anvende gryder, der er anbefalet til induktionsvarme.
- Gryder med flad og tyk bund.
- En gryde, hvis bund svarer nøjagtigt til kogepladens diameter, giver mulighed for et optimalt udbytte af varmen.
- En gryde, der er mindre, reducerer varmen, men forårsager ikke energispild. Det anbefales aldrig at anvende gryder med en diameter mindre end 10 cm.
- Inox. gryder med flerlaget bund eller jerninox. Gryder, hvis der i bunden af gryden står: Beregnet til induktionsvarme.
- Hvis der bruges gryder af smedejern, er det at foretrække, at disse har emaljeret bund med henblik på at undgå ridser på den vitrokeramiske plade.
- Følgende gryder/pander er ikke anvendelige: Glas, keramik, stentøj, aluminiumsgryder, kobber eller ikke magnetisk inox. (austenisk).

Vedligeholdelse (Fig. 4)
Rester af sølvpapir, madrester, fedtstænk, sukker eller meget søde retter bør øjeblikkeligt fjernes fra den keramiske plade med en skraber for at undgå skader på den keramiske plades overflade. Derefter rengøres med et anbefalet rengøringsmiddel og køkkenrulle. Herefter tørres efter med vand og der tørres efter igen med en tør klud. Der må ALDRIG anvendes svampe eller stålsvampe, der kan ridse; der må heller IKKE anvendes rengøringsmidler, der indeholder agressive kemiske komponenter eller pletfjernere.

Instruktionsvejledning henvendt til den tekniske installatør
Installation
De herværende instruktionsvejledninger er henvendt til den tekniske installatør som retningslinie mht. installation, regulering og vedligeholdelse, i overensstemmelse med de gældende lovgivninger og regelsæt desangående. Operationerne bør ALTID foretages, mens apparatet IKKE er tilsluttet lysnettet.

Anbringelse (Fig. 5)
Apparatet er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade, således som vist på nedenstående figur.
Nedsænkningsåbningens perimeter skal forsynes med forseglingsmasse.
Det anbefales IKKE at foretage installation ovenover en ovn, og såfremt en sådan installation alligevel ønskes foretaget, bør nedenstående kontrolleres:
- At ovnen er udstyret med et velfungerende nedkølingssystem.
- At der UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER må være tale om udslip af varm luft fra ovnen op under den keramiske kogeplade.
- At der findes udluftningspassager, som vist på figuren.

Elektrisk tilslutning (Fig. 6)
FØR der foretages en elektrisk tilslutning, bør nedensteånde kontrolleres:
- At installationens karakteristika stemmer overens med de data, der fremgår af apparatets identifikationsplade, som befinder sig på undersiden af den keramiske kogeplade;
- At installationen er udstyret med en effektiv jordforbindelse, i overensstemmelse med de gældende regler og lovbestemmelser desangående. Jordforbindelseskabel er et obligatorisk krav, som er vedtaget ved lov.

Såfremt apparatet ikke er udstyret med et sådans kabel og/el stik, anvendes materiale, der er beregnet til den strømstyrke og den arbejdstemperatur, som er opgivet på apparatets indentifikationsplade. Kablet må ikke på noget punkt være udsat for en temperatur, der overstiger 50°C i rumtemperatur.

SV

DENNA PRODUKT HAR UTFORMATS FÖR ANVÄNDNING I HUSHÅLLET. TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR SKADOR PÅ PERSONER ELLER SAKER SOM HÄRRÖR FRÅN EN FELAKTIG INSTALLATION ELLER EN OLÄMPLIG, FELAKTIG ELLER ORIMLIG ANVÄNDNING.

Valmistaja todistaa, että tämä tuote täyttää kaikki oleelliset matalajännitteisille sähkötuotteille asetetut vaatimukset, jotka on esitetty direktiivissä 2014/35/EU, sekä sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta esitetyt vaatimukset direktiivissä 2014/30/EU.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Vid användning, avlägsna material som kan magnetiseras, som t.ex. kreditkort, cd-skivor, räknemaskiner, etc.
- Använd aldrig aluminiumfolie på hällen eller produkter inpackade i aluminium.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på glaskeramikhällen för att undvika upphettning.
- Vid matlagning i kärl med klibbfria bottnar och utan kryddor, begränsa tiden för förupphettning till en eller två minuter.
- Kokning av matvaror som har tendens att klibba fast i botten, börja med minimivärme för att därefter öka värmen under omrörning.
- Efter användning, stäng av med motsvarande mekanism (minskning till “0”) och lita inte enbart till kokkärlsdetektorn.
- Om spishällens yta går sönder, koppla omedelbart ur apparaten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd aldrig ångrengörare för att göra ren spishällen.
- Apparaten och dess tillgängliga delar kan bli varma under funktionens gång.
- Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd, om de inte kontinuerligt övervakas av vuxna.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, under övervakning och om de har fått lämplig utbildning i hur apparaten används på ett säkert sätt och är införstådda med vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan överinseende av vuxen.
- Det kan vara farligt att laga mat med smör eller olja utan att vara närvarande, eftersom brand kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan koppla ifrån apparaten och täck över plattorna till exempel med ett lock eller ett lakan.
- Matlagningen måste övervakas. En kortvarig matlagning måste övervakas kontinuerligt.
- Matlagning utan tillsyn på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- Brandrisk: förvara inte delar på kokhällen.
- Använd endast bänkskydd avsedda av spistillverkaren eller rekommenderad av denne i bruksanvisningen som lämplig. Använd annars bänkskyddet som är inbyggt i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

Installera en frånskiljare, med kontaktseparation på alla poler och med full brytningen vid överspänningsklass III, som kan koppla ifrån huvudströmmen i den fasta elinstallationen, enligt gällande elföreskrifter. Stickkontakten eller den omnipolära strömbrytaren bör vara lättåtkomliga med apparaten installerad.
Detta redskap är inte avsett för att användas med en extern timer eller ett fjärrkontrollssystem.
Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om ovanstående instruktioner och gällande säkerhetsförordningar inte respekteras.
Om strömkabeln skadas, be att få den

utbytt av tillverkaren, av en auktoriserad teknisk service eller en tekniker av liknande kompetens, i syfte att undvika alla slags risker.

FUNKTIONSPRINCIPER (Fig. 1)

Dessa grundar sig på de elektromagnetiska egenskaperna som huvuddelen av våra kokkärl innesitter.

Den elektroniska kretsen styr funktionen av spolen (induktoren), vilken skapar ett magnetfält.

Värmen överförs från själva kokärlet till livsmedlet.

Kokningen sker som beskrivs nedan:

- minimal spridning (hög prestation)
- avlägsnandet av kokkärlet (eller enbart dess upplyftande) framkallar automatiskt blockeringen av systemet
- det elektroniska systemet möjliggör en maximal flexibilitet och en höggradig fininställning.

(Fig. 1)
1 Kokkärl
2 Induktionsström
3 Magnetfält
4 Induktor
5 Elektronisk krets
6 Eltillförsel

Användarinstruktioner (Fig. 2)

1 Kokzon
2 Barnlås
3 PÅ / AV
4 Minus -
5 Plus +
6 Boost (Maximal effekt)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installation
Alla åtgärder gällande installationen (elektrisk anslutning) ska utföras av kvalificerad personal i enlighet med gällande regler.
När det gäller de specifika instruktionerna, se avsnittet som gäller installation.

För att starta matlagning

1. Tryck på AV/PÅ-kontrollen.
Efter aktivering låter summern en gång, alla skärmar visar ” – ”, vilket indikerar att induktionshällen är i vänteläge.

2. Placera ett lämpligt matlagningskärl på den kokzon du vill använda.
>Kontrollera att botten av kärlet och ytan på kokzonen är ren och torr.
3. Enligt värmezonen där kärlet är placerat, välj en relevant zonväljarknapp genom att trycka på knappen ” ” (1). Symbolen 0.
Vald kommer att förbli upplyst.

4. Välj effektnivå genom att trycka på knappen ” ” (5) eller knappen ” ”(4).

5. Effektnivån börjar vid 5. Genom att trycka på “+” räknas effektnivåerna upp från 5 till 9 i numerisk ordning. Genom att trycka på “-” tangenten går effekten direkt från 9 till 0
> Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, kommer induktionshällen
automatiskt att stängas av. Då måste du börja om igen från steg 1.
> Du kan ändra värmeinställning när som helst under matlagningen.

Om skärmen blinkar växelvis med värmeinställningen
Detta betyder att:
> du inte har placerat ett matlagningskärl på rätt kokzon eller,
> kärlet du använder inte är lämplig för induktion eller,
> kärlet är för litet eller inte centrerat på kokzonen.
Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt kärl på kokzonen.
Skärmen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt matlagningskärl är placerat på den.

När du är klar med matlagningen
1. Tryck på den relevanta väljarknappen (1) för den zon som du vill stänga av.
2. Tryck på knappen “-” för att minska effekten till “0”-nivå eller tryck på “+” och
“-” samtidigt för att minska effektnivån direkt till 0.
3. Var försiktig med heta ytor
“H” visar vilken kokzon som är för het för att röra vid. Detta försvinner när
ytan har svalnat till en säker temperatur. Detta kan även användas som energibesparande funktion om du vill värma ytterligare matlagningskärl, använd
den platta som fortfarande är het.

Aktivera boost-funktionen
1. Välj kokzon genom att trycka på väljarknappen för zon (1).
2. Tryck på boost-kontrollknappen (6) ” B ” så visar zonindikatorn ”P.” och effekten går upp till maximalt.

Inaktivera boost-funktionen
1. Tryck på den relevanta väljarknappen (1) för den zon som du vill inaktivera.
1a. När du trycker på knappen “-” (4) för att inaktivera boost-funktionen återgår kokzonen till nivå 9.
1b. Tryck på kontrollerna “-” och “+” samtidigt så stängs kokzonen av och boost-funktionen inaktiveras automatiskt

> Funktionen fungerar i vilken kokzon som helst.
> Kokzonen återgår till nivå 9 efter 5 minuter.

Säkerhetsläge (barnlås)

> Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel om
barn oavsiktligt aktiverar kokzonerna).
> När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom AV-kontrollen inaktiverade.

Låsning av kontrollerna
Tryck på knapplåskontrollen i 3 sekunder. Timerindikatorn visar “Lo”

Upplåsning av kontrollerna
1. Se till att induktionshällen är påslagen.
2. Tryck och håll ner knapplåskontrollen en stund
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.

När hällen är i låst läge stängs alla kontroller av med undantag för AV, du kan alltid stänga av hällen med AV-kontrollen vid en nödsituation, men du ska låsa upp hällen först vid nästa åtgärd.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:
> Du kan använda den som en påminnelse. I det här fallet stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden gått ut.
> Du kan ställa in den för att stänga av en kokzon när den inställda tiden gått ut.
> Du kan ställa in timern för maximalt 99 minuter.

Använda timern som en påminnelse

Om du inte väljer någon kokzon

1. Se till att hällen är påslagen.
Obs: Du kan använda påminnelsen även om du inte väljer någon kokzon.

2. Tryck på timer-knappen (7) ”  ”. Tidsindikatorn börjar blinka och “10” visas i timerns skärm.
3. Ställ in tiden genom att trycka på “-” eller “+” i timerns kontroll.
Tips: > Tryck på “-” eller “+” i timerns kontroll en gång för att minska eller
öka med en minut.
> Tryck och håll ned “-” eller “+” i timerns kontroll för att minska eller
öka med 10 minuter.
> Om du trycker på “-” och “+” tillsammans avbryts timern och timerindikatorn stängs av.
4. När tiden är inställd börjar den omedelbart att räkna ned. Skärmen visar återstående tid.
5. Summern kommer att låta i 30 sekunder och timerindikatorn stängas av när den inställda tiden gått ut.

Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner
Om timern är inställd för en zon:
1. Välj önskad kokzon genom att trycka på
väljarknappen för zon (1).
2. Tryck på timerknappen (7) ”  ”, timerindikatorn blinkar och du kan nu ställa in den.
3. Använd knapparna “+” och “-” för att ange en inställning från 1 till 99 minuter.
Tips: Tryck på “-” eller “+” i timerns kontroll en gång för att minska eller
öka med en minut.
Tryck och håll ned “-” eller “+” i timerns kontroll för att minska eller
öka med 10 minuter.
Om du trycker på “-” och “+” tillsammans avbryts timern och timerindikatorn stängs av.
4. När tiden är inställd börjar den omedelbart att räkna ned. Skärmen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar under 5 sekunder.
OBS: Den röda pricken bredvid effektnivåindikatorn lyser 6, vilket indikerar att denna zon är vald.
5. När tillagningstiden går ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av.
Övriga kokzoner fortsätter att fungera om de är påslagna tidigare.

Automatisk avstängning
När kontrollen är PÅ slås den automatiskt av efter 60 sekunder om ingen kokzon eller väljarknapp har blivit aktiverad inom denna tidsperiod. Vid val av kokzon är den automatiska avstängningstiden sammansatt av 60 sekunder bortväljningstid för en kokzon vid inställning “0” och 60 sekunders avstängningstid.

Restvärmeindikator
Indikerar att glaskeramiken har en farlig beröringstemperatur runt en kokzon. Temperaturen fastställs av en matematisk modell och återstående restvärme kommer att anges med “H” på motsvarande 7-segmentskärm.

Uppvärmning och nedkylning beräknas beroende på:
· den valda inställningen (”0” till ”9”)
· AV/PÅ-tiden.
Efter avstängning av kokzonen visar respektive skärm “H” tills den tilldelade kokzonens temperatur matematiskt befinner sig på en ofarlig nivå. (≤ 60 °C).

Automatisk avstängningsfunktion (driftstidsbegränsning)
Beroende på vald inställning stängs varje kokzon av efter en bestämd maximal driftstid om ingen användning av den tilldelade kokzonen följer inom denna tidsperiod. Varje förändring av kokzonens tillstånd (med PLUS-eller MINUS-knapparna) återställer den maximala driftstiden för denna kokzon till det ursprungliga värdet för driftstidsbegränsningen.

Ljudsignal (surrande)
Vid användningen anges följande operationer med en surrandel judsignal:
· Normaltryck på touchkontrollerna: kort ljudsignal.
· Ihållande tryck på touchkontrollerna under mer än 10 sekunder: lång, intermittent ljudsignal.

Skydd mot oavsiktlig aktivering
· Om den elektroniska kontrollen uppfattar en kontinuerlig åtgärd via knapparna under cirka 10 sekunder stängs hällen av automatiskt. Kontrollen avger en ljudsignal så att användaren kan ta bort objektet som felaktigt placerats på arbetsytan. Skärmen visar felkoden ”E R 0 3” . Om felet fortsätter i mer än 10 sekunder visas endast koden “E R 0 3” så länge som felet uppfattas av den elektroniska kontrollen. Om kokzonen befinner sig i status “het”, visas “H” på skärmen omväxlande med felmeddelandet.
· Om ingen kokzon aktiveras inom 60 sekunder efter påslagning med strömbrytaren växlar kontrollen från på-läge till vänteläge.
· När kontrollen är påslagen har PÅ/AV-knappen prioritet över alla andra knappar, så att kontrollen kan stängas av när som helst, även vid flera eller kontinuerliga åtgärder via knappar.
· I vänteläge kommer en kontinuerlig åtgärd inte att signaleras. Men innan den elektroniska kontrollen kan aktiveras igen måste den uppfatta att ingen av knapparna används.

Kokkärl (Fig. 3)
- Om man närmar en magnet till ett kokkärls botten och den attraheras, kan kokkärlet anses lämpligt för kokning genom induktion.

- Föredra kokkärl som deklareras lämpliga för induktionshäll.
- Föredra kokkärl med en plan och tjock botten.
- Ett kokkärl med lika diameter som kokzonen utnyttjar maximalt den maximala strömstyrkan.
- Ett mindre kokkärl reducerar strömstyrkan men orsakar ingen spridning av energin. Det är dock inte rådligt att använda pannor med mindre diameter än 10 cm.
- Rostfria kokkärl med botten i flera lager eller ferritiskt rostfritt stål kan godtagas, om det står på botten att de är gjorda för induktionsplattor.
- Vid matlagning i kärl av gjutjärn, är det bättre om undersidan är emaljerad för att undvika repor på glaskeramikhällen.
- Följande kokkärl är inte lämpliga: glas, keramik, lergods, aluminiumkärl, koppar eller omagnetiskt rostfritt stål (austenitiskt).

Underhåll (Fig. 4)

Rester av aluminiumfolie, matrester, fettstänk, socker elle starkt sockerhaltiga livsmedel bör avlägsnas omedelbart från kokplattan med en glasskrapa för att undvika skada på glasytan. Rengör därefter med en lämplig produkt och hushållspapper, skölj med vatten och torka med en ren handduk. Använd aldrig frätande svampar eller stålull; undvik likaså kontakten med kemiskt frätande rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel.

Anvisningar för installatören

Installation

Följande anvisningar är riktade till installatören som vägledning vid installation, justering och underhåll enligt gällande lagar och förordningar. Samtliga ingrepp bör göras med apparaten urkopplad.

Placering (Fig. 5)

Apparaten är utformad för att passas in i en plan arbetsbänk som bilden visar.

Stryk hela perimetern med förseglingsprodukten som ingår i leveransen.

Det är inte tillrådligt att göra installationen över en ugn; i sådant fall kontrollera följande:

- att ugnen har ett effektivt avkylningssystem
- att på inget villkor varmluft passerar från ugnen upp till glaskeramikhällen.
- förbered luftpassager som visas på bilden.

Elektrisk anslutning (Fig. 6)

Elektrisk anslutning (Fig. 6)

Innan den elektriska anslutningen görs, kontrollera att:

- installationsförhållandena är anpassade till anvisningarna som finns på plattan för tekniska uppgifter på undersidan av kokhällen;
- installationen har en effektiv jordad kontakt enligt gällande lagar och förordningar. En jordad kontakt är obligatorisk enligt lag.

I händelse apparaten inte har sladd och/eller kontakt, använd material som lämpar sig för strömmen som anges på plattan och för arbetstemperaturen. Temperaturen av sladden bör inte vid någon punkt överstiga 50°C över rumstemperaturen.

NO

DENNE KOKETOPPEN MÅ KUN BENYTTES TIL TILBEREDNING AV MAT INNEN HUSHOLDNINGER. FABRIKANTEN FRASIER SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE SKADER SOM PÅFØRES GJENSTANDER ELLER PERSONER SOM FØLGE AV EN UKORREKT INSTALLASJON ELLER UTILBØRLIG, FEILAKTIG ELLER MENINGSLØS BRUK.

Fabrikanten garanterer at dette produktet oppfyller alle de grunnleggende kravene som regulerer elektrisk lavtrykksmateriell og elektromagnetisk kompatibilitet i samsvar med henholdsvis direktiv 2014/35/EU og direktiv 2014/30/EU.

VIKTIG FOR SIKKERHETEN

- Gjenstander som kan magnetiseres, for eksempel kredittkort, plater, kalkulatorer o.l., må holdes i god avstand fra kokesonene så lenge kokingen varer.
- Legg aldri aluminiumsfolie eller produkter som er innpakket i aluminiumsfolie direkte på koketoppen.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på koketoppen, da disse lett kan bli varme.
- Under tilberedning i klebefrie panner, uten smakstilsetning, må oppvarmingstiden begrenses til ett eller to minutter.
- Ved koking eller steking av mat som har tendens til å sette seg fast i bunnen, bør man starte på laveste koketrinn og deretter øke varmen litt etter litt og røre rundt i maten med jevne mellomrom.
- Etter avsluttet koking, må den respektive kokesonens effekttrinn settes på ”0”. Stol ikke på kjelegjenkjennelsesfunksjonen.
- Hvis det oppstår sprekker på koketoppens overflate, må man umiddelbart slå av strømmen til apparatet for å unngå mulige elektriske støt.
- Ved rengjøring av koketoppen må det ikke brukes dampbaserte produkter.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Unngå å berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under konstant tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller mangel på erfaring dersom de får tilsyn eller tilstrekkelig opplæring i bruken av apparatet og forstår farene bruken medfører. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Det kan være farlig å koke med fett eller olje uten å være tilstede, da det kan oppstå brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann. Koble fra apparatet og dekke til flammene, for eksempel med et lokk eller en duk.
- Kokeprosessen må være under oppsyn. En kort sikt kokeprosessen har til å bli overvåket kontinuerlig.
- en uovervåket matlaging med fett eller olje kan være farlig og kan forårsake brann.
- Brannfare: ikke oppbevar elementer på kokeflatene.
- Bruk kun beskyttelse for koketoppen som er konstruert av koketoppens fabrikant eller som indikeres som anvendelige av fabrikanten i bruksanvisningen eller beskyttelse som er en del av apparatet. Bruk av feilaktig beskyttelse kan føre til uhell.

Koble til en bryter med kontaktseparasjon i alle poler i den lukkede kretsen for avkopling fra strømforsyningsnettet. Dette gir full avkopling ved overspenning kategori III, i henhold til forskriftene for installering.
Stikkontakten eller den flerpolete bryteren må plasseres slik at de lett kan nås når apparatet er montert.
Dette apparatet skal ikke brukes med en utvendig timer eller et fjernkontrollsystem.

Fabrikanten frasier seg ethvert ansvar for skader som skulle påføres som følge av ikke-overholdelse av ovenstående instrukser og generelle regler for forebyggelse av ulykker.

Hvis strømledningen skulle bli skadet, må den byttes ut for å unngå faresituasjoner. Henvend deg til fabrikanten, et serviceverksted eller en autorisert installatør.

INDUKSJONSPRINSIPPET (Fig. 1)

Induksjonsprinsippet er basert på et kokekars elektromagnetiske egenskaper.

Inne i koketoppen finnes det en elektronisk krets som kontrollerer og gir energi til en elektrisk spole (induksjon) som skaper et magnetisk felt.

Varmen overføres direkte fra kjelen/stekepannen til maten.

Slik skjer koking med induksjon:

- Minimalt varmetap (maks. effektivitet).
- Når kjelen fjernes (eller ganske enkelt løftes bort), blir koketoppen raskt avkjølt.
- Det elektroniske systemet gir maksimal fleksibilitet og finregulering.

(Fig. 1)
1 Kokekar
2 Induksjonsstrøm
3 Magnetisk felt
4 Induktor
5 Elektronisk krets
6 Strømforsyning

Bruksanvisning (fig. 2)

1 Kokesone
2 Barnesikring
3 PÅ/AV
4 Minus -
5 Pluss +
6 Booster (maksimal styrke)
7 Tidsur

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Installasjon
Alle handlinger i forbindelse med installasjonen (elektrisk tilkobling) skal utføres av kvalifisert personell i henhold til gjeldende lover.
For spesifikke instruksjoner, se delen for installatøren.

Begynne matlagingen

1. Trykk PÅ/AV-kontrollen.
Etter at du har slått på, piper alarmen én gang, og alle displayer viser " – ", som indikerer at induksjonsplaten
har gått i ventemodus.

2. Plasser en egnet gryte på kokesonen som du ønsker å bruke.
> Forsikre deg om at bunnen av gryten og overflaten
Av kokesonen er ren og tørr.
3. Avhengig av hvilken varmesone du plasserer gryten på, velger du den relevante sonen ved å trykke " "-knappen (1). Symbolet 0. Valget vil lyse helt opp.

4. Velg styrkenivået ved å trykke " "-knappen (5) eller " "-knappen(4).

5. Styrkenivået starter på 5. Hvis du trykker på "+", øker styrken fra 5 til 9 i numerisk rekkefølge. Hvis du trykker på "-"-knappen, tar det styrken rett fra 9 til 0
> Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slås induksjonsplaten automatisk av. Da må du starte igjen på trinn 1.
> Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.

Hvis displayet blinker vekslende med varmeinnstillingen
Dette betyr at:
> du har ikke plassert gryten på riktig kokesone eller,
> gryten du bruker er ikke egnet for induksjonskoking eller,
> gryten er for liten eller ikke ordentlig sentrert på kokesonen.
Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet gryte på kokesonen.
Displayet vil slå seg av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en egnet gryte på kokesonen.

Når du er ferdig å koke
1. Trykk på den relevante sonevalg-knappen (1) som du ønsker å slå av.
2. Hvis du trykker på "-"-knappen, senker du styrken til nivå "0", eller trykk på "+" og
"-" samtidig for å senke styrkenivået til 0 øyeblikkelig.
3. Pass deg for varme overflater
"H" vil vise deg hvilken kokesone som er varm å ta på. Den vil forsvinne når
overflaten har kjølt seg ned til en trygg temperatur. Den kan også brukes
som en energibesparingsfunksjon hvis du vil varme opp flere gryter ved å bruke
kokeplaten som fortsatt er varm.

Aktivere boost-funksjonen
1. Velg varmesonen ved å trykke på sonevalg-knappen (1).
2. Hvis du trykker på boost-kontrollknappen (6) “ B ” viser soneindikatoren “P.” og styrken går til maks.

Avbryte boost-funksjonen
1. Trykk på den relevante sonevalg-knappen (1) som du ønsker å avbryte.
1a. Hvis du trykker du på “-”-knappen (6) for å avbryte boost-funksjonen, vil kokesonen returnere til nivå 9.
1b. Hvis du trykker “-“- og “+”-kontrollene samtidig, vil kokesonen slå seg av og boost-funksjonen avbrytes automatisk.
> Funksjonen fungerer på alle kokesoner.
> Kokesonen returnerer til nivå 9 etter 5 minutter.

Sikkerhetsmodus (barnesikring)

> Du kan låse kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel barn som slår på kokesonene ved et uhell).
> Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra AV-kontrollen.
Låse kontrollene
Trykk på tastelås-kontrollen i 3 sekunder. Tidsindikatoren viser “Lo”
Låse opp kontrollene
1. Forsikre deg om at induksjonsplaten er slått på.
2. Trykk og hold inne tastelås-kontrollen en liten stund
3. Nå kan du begynne å bruke induksjonsplaten din.

Når kokeplaten er i låst modus, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra AV. Du kan alltid slå av kokeplaten med AV-kontrollen i nødstilfeller, men du må låse opp kokeplaten først neste gang.

Bruk av tidsuret

Du kan bruke tidsuret på to forskjellige måter:
> Du kan bruke det som en tidtaker. I så tilfelle vil ikke tidsuret slå av noen kokesoner når den angitte tiden har utløpt.
> Du kan stille den inn til å slå av én kokesone etter at den angitte tiden har utløpt.
> Du kan stille inn tidsuret til 99 minutter.

Bruke tidsuret som en tidtaker

Hvis du ikke velger noen kokesoner

1. Forsikre deg om at induksjonsplaten er slått på.
Merk: Du kan bruke tidtakeren selv om du ikke velger noen kokesoner.

2. Trykk på Tidsur-knappen(7) “ ”. Tidtaker-indikatoren begynner å blinke, og “10” vil vises i tidsur-displayet.
3. Angi tiden ved å trykke “-“- eller ”+”-kontrollen på tidsuret.
Hint: > Trykk “-“- eller ”+”-kontrollen på tidsuret én gang for å senke eller
øke med 1 minutt.
> Trykk og hold inne “-“- eller ”+”-kontrollen på tidsuret én gang for å senke eller
øke med 10 minutter.
> Hvis du trykker “-“ og ”+” samtidig, avbrytes tidsuret og tidsindikatoren slår seg av.
4. Når tiden er angitt, begynner den å telle ned øyeblikkelig. Displayet vil vise gjenstående tid.
5. Alarmen vil pipe i 30 sekunder, og tidsindikatoren vil slå seg av når den angitte tiden er fullført.

Angi tidsuret til å slå av én eller flere kokesoner.
Hvis tidsuret er angitt for én sone:
1. Velg den relevante kokesonen som er i bruk ved å trykke sonevalg-knappen (1).
2. Trykk på tidsur-knappen(7) “ ”, tidsindikatoren blinker, og du kan stille inn tidsuret.
3. Bruk “+”- og “-“-knappene for å angi en tid fra 1 til 99 minutter.
Hint: Trykk “-“- eller ”+”-kontrollen på tidsuret én gang for å senke eller
øke med 1 minutt.
Trykk og hold inne “-“- eller ”+”-kontrollen på tidsuret for å senke eller
øke med 10 minutter.
Hvis du trykker “-“ og ”+” samtidig, avbrytes tidsuret og tidsindikatoren slår seg av.
4. Når tiden er angitt, begynner den å telle ned øyeblikkelig. Displayet vil vise den gjenstående tiden, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.
MERK: Den røde prikken ved siden av strømindikatoren vil lyse  , som indikerer at sonen er valgt.
5. Når koketidtakeren utløper, vil den relevante kokesonen slås av automatisk.
Andre kokesoner fortsetter å varme hvis de ble slått på tidligere.
Automatisk slokking
Når kontrollen er PÅ, slås den automatisk AV etter 60 sekunder hvis ingen kokesone eller valg-knapp er brukt innenfor denne tidsperioden. Hvis en kokesone velges, blir den automatiske slokketiden til 60 sekunders fravelgingstid for en kokesone på nivå “0” og 60 sekunder slokketid.

Indikator for gjenværende varme
Det skal indikere til brukeren at glasskeramikken har en temperatur rundt kokesonen som er farlig å berøre. Temperaturen anslås etter en matematisk modell, og den gjenstående varmen indikeres med en “H” på det relevante 7-segments-displayet.

Oppvarming og nedkjøling beregnes basert på:
· den valgte innstillingen („0“ til „9“)
· PÅ/AV-tid.
Etter at du har slått AV kokesonen, vil det relevante displayet vise “H” til den angitte kokesonetemperaturen er på et matematisk akseptabelt nivå. (≤ 60 °C).

Automatisk slokkefunksjon (begrensning på brukstid)
Avhengig av den valgte innstillingen, vil hver kokesone slås AV etter en angitt maksimal brukstid hvis den relevante kokesonen ikke brukes i løpet av denne perioden. Alle endringer av kokesoneforholdene (via PLUSS-, MINUS-knappene) tilbakestiller maksimal brukstid på denne kokesonen til den opprinnelige verdien av brukstid-begrensningen.

Lydsignal (summer)
Touchkontrollen vil avgi et lydsignal:
· Ved et enkelt trykk på tastene: kort summelyd.
· Ved kontinuerlig trykk på tastene i mer enn 10 sekunder: lang intermitterende summelyd.

Beskyttelse mot at kokeplaten slås på ved et uhell.
· Hvis den elektroniske kontrollen oppdager kontinuerlig bruk av knappene i ca. 10 sekunder, slås den AV automatisk. Kontrollen sender ut et hørbart feilsignal, slik at brukeren kan fjerne gjenstanden som har blitt plassert på knappeoverflaten. Displayet viser feilkode “ E R 0 3 “. Hvis feilen varer i mer enn 10 sekunder, vil kun koden “E R 0 3 “ vises så lenge feilen gjenkjennes av den elektroniske kontrollen. Hvis kokesonen er i “varm” status, vil “H”-en vises på displayet vekslende med feilmeldingen.
· Hvis kokesonen aktiveres innen 60 sekunder etter å bli slått på med På-knappen, bytter kontrollen tilbake fra PÅ til ventemodus.
· Når kontrollen er slått på, har PÅ/AV-knappen prioritet over alle

andre knapper, slik at kontrollen kan slås AV når som helst, selv ved bruk av flere eller vedvarende bruk av knapper.
· I ventemodus signaliseres ikke vedvarende bruk. Men før den elektroniske kontrollen kan slås PÅ igjen, må den registrere at alle knappene ikke er i bruk.

Kokekar (Fig. 3)
- Før en magnet til bunnen av kokekaret for å kontrollere om det har magnetisk bunn. Blir magneten tiltrukket, kan kokekaret brukes på induksjonstoppen.
- Bruk fortrinnsvis kokekar som du vet er egnet til induksjonskoking.
- Bruk kokekar med plan og tykk bunn.
- Det er viktig at kokekaret har samme diameter som kokeplaten for å få full utnyttelse av energien.
- Ved bruk av for små kokekar oppstår det varmetap. Det anbefales å bruke kokekar og panner som har en diameter på minst 10 cm.
- Man kan bruke kokekar laget av rustfritt eller ferrittisk stål med dobbel bunn hvis det er angitt at de er egnet til induksjonskoking.
- Bruker man kokekar av støpejern, bør bunnen helst ha et emaljebelegg for å unngå at det lages striper på glasskeramikktoppen.
- Det anbefales å ikke bruke kokekar av glass, keramkk, brent leire, aluminium, kobber eller ikke-magnetisk (austenisk) stål.

Vedlikehold (Fig. 4)
Rester av aluminiumsfolie, matrester, fettstenk, sukker og veldig sukkerholdige matvarer må øyeblikkelig fjernes fra kokeflaten med en spesiell glasskrape for å unngå skader på koketoppen.
Rengjør deretter kokeflaten med kjøkkenpapir og et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper, skyll og tørk over med en tørr og ren klut. Bruk aldri stålull eller svamper med smergelside. Man må også unngå bruk av aggressive kjemiske rengjøringsmidler og flekkfjernere.

Instrukser til installatøren

Installasjon
Disse instruksene er til veiledning for installatøren ved montering, justering og vedlikehold av induksjonstoppen. Alt installasjonsarbeid skal utføres etter gjeldende lovgivning og forskrifter. Husk å avbryte strømforsyningen før det foretas inngrep på apparatet.

Montering (Fig. 5)
Apparatet skal monteres i en benkeplate slik det er vist på figuren.
Monter vedlagte tegningslist rundt hele koketoppens omkrets.
Det anbefales å ikke installere koketoppen over en ovn.
Er det ingen annen utvei, må man være obs på følgende:
- Ovnen må ha et effektivt avkjølingssystem.
- Det må ikke strømme varm damp fra ovnen opp mot koketoppen.
- Sørg for luftinntak slik det er vist på figuren.

Elektrisk kobling (Fig. 6)
Før tilkoblingen må man kontrollere at:
- Spenningen som er oppgitt på merkeplaten svarer til nettspenningen. Merkeplaten er plassert på undersiden av koketoppen.
- At installasjonen har en forskriftsmessig jordingskontakt. Ifølge lov er jording obligatorisk.

Hvis apparatet leveres uten ledning og/eller stikkontakt, må det brukes material som kan tåle både den spenningen som er angitt på merkeplaten og de aktuelle arbeids-temperaturene. Ledningen må ikke under noen omstendighet utsettes for romtemperaturer over 50ºC.

FI

TUOTE ON SUUNNITELTU KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. VALMISTAJA EI OTA VASTUUTA MAHDOLLISISTA VÄÄRÄSTÄ ASENNUKSESTA TAI ASIATTOMASTA, VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ AIHEUTUVISTA MATERIAALI- TAI HENKILÖVAHINGOISTA.

Tillverkaren förklarar härmed att produkten uppfyller alla väsentliga krav angående lågspänningsdirektivet 2014/35/EU och om elektromagnetisk. kompatibilitet som föreskrivs i direktiv 2014/30/EU.

VAROTOIMET

- Liesitason toiminnan aikana kaikki mahdollisesti magnetisoituvat esineet, kuten luottokortit, levyt, taskulaskimet, jne. tulee pitää siitä kaukana.
- Koskaan ei tule sijoittaa alumiinipaperia tai alumiinipaperiin käärittyjä ruokatarvikkeita suoraan liesitasolle.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei saa sijoittaa liesitasolle niiden kuumenemisen välttämiseksi.
- Kun ruokaa valmistetaan astioissa, jossa on tarttumista estävä pohja ja joihin ei ole vielä lisätty ruoka-aineita, tulee esikuumennus rajoittaa yhteen tai kahteen minuuttiin.
- Jos valmistetaan ruokaa aineista, jotka ottavat herkästi kiinni astian pohjaan, tulee ensin säätää keittoalue vähimmäisteholle ja lisätä sitä sitten vähitellen ja usein sekoittaen.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue vastaavasta painikkeesta (tehoa vähennetään nollaan asti) äläkä jätä sammuttamista keittoastian havaintomekanismin hoidettavaksi.
- Jos lieden pinta rikkoutuu, kytke laite välittömästi irti verkosta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä lieden puhdistukseen minkäänlaista höyrypesuria.
- Laite ja sen suojaamattomat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskemasta kuumiin osiin.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä puutteita tai puutteellinen kokemus ja tuntemus, saavat käyttää tätä laitetta vain silloin, kun heitä on valvottu tai ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen voi olla vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, irrota laite sen sijaan sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai lakanalla
- Keittäminen täytyy tapahtua valvonnan alla. Lyhytaikainen keittäminen täytyy tapahtua jatkuvan valvonnan alla!
- Valvomaton keittäminen hellalla jossa on rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.
- Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suosittelemia tai valmistajan käyttöohjeissa määritettyjä asianmukaisia keittotason suojia tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suojia. Virheellisten suojien käyttö voi johtaa onnettomuuksiin.

Lisää kiinteisiin johdotuksiin mahdollisuus katkaista verkkovirta ja eristä johdotussääntöjen mukaisesti niiden napojen kontaktit, joiden avulla virran voi katkaista täysin, kun ylijännite on tasolla III. Pistokkeen tai moninapaisen katkaisijan tulee olla sopivalla korkeudella siten, että niihin pääsee helposti käsiksi laitteen ollessa asennettuna.
Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai etähallintajärjestelmän

kanssa.
Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta tapauksissa, joissa edellä mainittuja ohjeita ja tavanomaisia vaaratilanteita ehkäiseviä käyttönormistoja ei noudateta.

Jos virtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa. Vaihdon tulee olla valmistajan, valtuutetun teknisen huoltoliikkeen tai pätevän teknisen asentajan suorittama kaikentyyppisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

TOIMINTAPERIAATTEET (Kuva. 1)
Liesitason toiminta perustuu lähes kaikkien keittotarkoituksiin soveltuvien astioiden sähkömagneettisiin ominaisuuksiin.
Sähköpiiri säätelee magneettikentän muodostavan käämin (induktorin) toimintaa.
Lämpö siirtyy itse keittoastiasta siinä olevaan ruokaan.
Keittäminen tapahtuu alla kuvatulla tavalla.
- vähimmäishajaantuminen (paras mahdollinen käyttötulos)
- keittoastian poistaminen (tai vaikka vain sen nostaminen irti keittopinnasta) aiheuttaa järjestelmän automaattisen sulkeutumisen
- elektroninen järjestelmä sallii mahdollisimman joustavan käytön ja tarkat säädöt.

(Kuva. 1)
1 Keittoastia
2 Indusoitu virta
3 Magneettikenttä
4 Induktori
5 Sähköpiiri
6 Virtalähde

Käyttöohjeet (kuva 2)

1 Keittoalue
2 Lapsilukko
3 Päälle/pois
4 Miinus –
5 Plus +
6 Booster-toiminto (enimmäisteho)
7 Ajastin

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Asennus
Ammattitaitoisen henkilöstön on suoritettava kaikki asennukseen (sähkökytkentään) liittyvät toimenpiteet voimassa olevien säännösten mukaisesti.
Katso erityisohjeet asentajaa koskevasta osasta.

Ruoanlaiton aloittaminen

1. Kosketa päälle/pois-säädintä.
Kun virta on kytketty, kuuluu yksi äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy ” – ”, mikä osoittaa, että induktiokeittotaso
on siirtynyt valmiustilaan.

2. Aseta sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat käyttää.
> Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta
ovat kuivat ja puhtaat.
3. Valitse sen keittoalueen mukaisesti, jolle keittoastia on asetettu, oikea keittoalueen valintanäppäin painamalla ” ” -näppäintä (1). Valittu symboli 0.
pysyy täysin valaistuna.

4. Valitse tehotaso painamalla ” ” -näppäintä (5) tai ” ” -näppäintä (4).

5. Tehotaso alkaa tasosta 5. ”+”-näppäimen painaminen lisää tehotasoa 5:stä 9:ään numerojärjestyksessä. ”–”-näppäimen painaminen vie tehon suoraan 9:stä 0:aan.
> Jos et valitse tehoasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Joudut aloittamaan jälleen vaiheesta 1.
> Voit muokata tehoasetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana.

Jos näytössä vilkkuu vuorotellen tehoasetuksen kanssa
Tämä tarkoittaa seuraavaa:
> et ole asettanut keittoastiaa oikealle keittoalueelle tai
> käyttämäsi keittoastia ei sovellu induktioliedelle tai
> keittoastia on liian pieni tai se ei ole oikein keittoalueen keskellä.
Keittoalue ei kuumene, jos sillä ei ole oikeanlaista keittoastiaa.
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos keittoalueelle ei aseteta oikeanlaista keittoastiaa.

Ruoanlaiton lopetettuasi
1. Kosketa oikeaa keittoalueen valintanäppäintä (1) sen mukaan, minkä keittoalueen haluat sammuttaa.
2. Jos painat ”–”-näppäintä, teho laskee 0:aan. Jos painat ”+”- ja ”–”-näppäintä samaan aikaan, tehotaso laskee 0:aan suoraan.
3. Varo kuumia pintoja
”H” osoittaa, mikä keittoalue on niin kuuma, ettei sitä saa koskettaa. Symboli katoaa, kun
pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit käyttää sitä myös energian säästämiseksi: jos haluat jatkaa ruoanlaittoa muilla astioilla, käytä
keittolevyä, joka on vielä kuuma.

Booster-toiminnon aktivoiminen
1. Valitse keittoalue painamalla keittoalueen valintanäppäintä (1).
2. Jos painat booster-näppäintä (6) " B ", keittoalueen osoitin näyttää "P." ja enimmäisteho otetaan käyttöön.

Booster-toiminnon peruuttaminen
1. Kosketa oikeaa keittoalueen valintanäppäintä (1) sen mukaan, minkä keittoalueen booster-toiminnon haluat peruuttaa.
1a. Jos painat "–"-näppäintä (6) booster-toiminnon peruuttamiseksi, keittoalueen tehotasoksi palautuu 9.
1b. Jos painat "–"- ja "+"-näppäintä samaan aikaan, keittoalue sammuu ja booster-toiminto peruuntuu automaattisesti.
> Toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.
> Keittoalue palaa 5 minuutin kuluttua tasolle 9.

Turvatoiminto (lapsilukko)

> Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (jotta esimerkiksi
lapset eivät saa vahingossa kytkettyä keittoalueita päälle).
> Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet pois-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.

Säätimien lukitseminen
Kosketa näppäinlukkosäädintä 3 sekunnin ajan. Ajastimen osoitin näyttää "Lo".

Säätimien lukituksen avaaminen
1. Varmista, että induktiokeittotaso on kytketty päälle.
2. Kosketa näppäinlukkosäädintä ja pidä sitä painettuna hetken aikaa.
3. Voit nyt alkaa käyttää induktiokeittotasoa.

Kun keittotaso on lukittu, kaikki säätimet pois-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. Voit aina sammuttaa keittotason pois-säätimellä hätätilanteessa, mutta avaa aina ensin keittotason lukitus käyttäessäsi sitä seuraavan kerran.

Ajastimen käyttäminen

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:
> Voit käyttää sitä minuuttimuistuttimena. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta mitään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut.
> Voit asettaa sen sammuttamaan yhden keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut.
> Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttimena

Jos et valitse mitään keittoaluetta

1. Varmista, että liesi on kytketty päälle.
Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutinta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.

2. Kosketa ajastinnäppäintä (7) "  ". Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua, ja "10" tulee näkyviin ajastimen näyttöön.
3. Aseta aika koskettamalla ajastimen "+"- tai "–"-näppäintä.
Vinkki: > Kosketa ajastimen "+"- tai "–"-näppäintä kerran, kun haluat vähentää tai
lisätä aikaa 1 minuutilla.
> Kosketa ajastimen "+"- tai "–"-näppäintä ja pidä sitä painettuna, kun haluat vähentää tai
lisätä aikaa 10 minuutilla.
> Jos painat "+"- ja "–"-näppäintä samaan aikaan, ajastin peruutetaan ja
ajastimen osoitin sammuu.
4. Kun aika on asetettu, sen alaslaskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.
5. Kun asetettu aika päättyy, kuuluu 30 sekunnin mittainen äänimerkki ja ajastimen osoitin sammuu.

Ajastimen asettaminen sammuttamaan yksi tai useampi keittoalue
Jos ajastin asetetaan yhdelle keittoalueelle:
1. Valitse oikea, käytössä oleva keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäintä (1).
2. Paina ajastinnäppäintä (7) "  ", jolloin ajastimen osoitin alkaa vilkkua ja voit asettaa ajastimen ajan.
3. Voit asettaa ajastimen asetukseksi 1–99 minuuttia "+"- ja "–"-näppäimillä.
Vinkki: Kosketa ajastimen "+"- tai "–"-näppäintä kerran, kun haluat vähentää tai
lisätä aikaa 1 minuutilla.
Kosketa ajastimen "+"- tai "–"-näppäintä ja pidä sitä painettuna, kun haluat vähentää tai
lisätä aikaa 10 minuutilla.
Jos painat "+"- ja "–"-näppäintä samaan aikaan, ajastin peruutetaan ja
ajastimen osoitin sammuu.
4. Kun aika on asetettu, sen alaslaskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä, ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.
HUOMAA: Tehotason ilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy  ,
mikä osoittaa, että kyseinen keittoalue on valittu.
5. Kun ajastimen aika päättyy, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti.
Muut keittoalueet pysyvät käytössä, jos ne on aiemmin kytketty päälle.

Automaattinen sammutus
Kun säädin on päällä, se sammuu automaattisesti 60 sekunnin kuluttua, jos mitään keittoaluetta tai valintanäppäintä ei ole käytetty tänä aikana. Keittoaluetta valittaessa automaattinen sammutusaika koostuu 60 sekunnin mittaisesta keittoalueen valinnan poistamisesta 0-asetuksessa ja 60 sekunnin mittaisesta sammutusajasta.

Jälkilämmön osoitin
Jälkilämmön osoitin osoittaa käyttäjälle, että lasikeraamisen tason lämpötila keittoalueen kohdalla on niin korkea, että koskettaminen on vaarallista. Lämpötila määritetään matemaattisen kaavan mukaisesti, ja jäljellä oleva jälkilämpö osoitetaan "H"-symbolilla vastaavassa kohdassa 7-osaisessa näytössä.
Lämpeneminen ja jäähtyminen lasketaan seuraavien mukaan:
· valittu asetus (0–9)
· päällä-/poissaoloaika.
Kun keittoalue kytketään pois päältä, vastaavassa näytössä näkyy "H", kunnes kyseisen keittoalueen lämpötila on matemaattisesti vaarattomalla tasolla. (≤ 60 °C.)

Automaattinen sammutus (käyttöajan rajoitus)
Valitun asetuksen mukaisesti kukin keittoalue sammutetaan tietyn enimmäiskäyttöajan jälkeen, jos kyseistä keittolevyä ei käytetä tänä aikana. Keittoalueelle tehtävät muutokset (plus- ja miinusnäppäimillä) palauttavat tämän keittoalueen enimmäiskäyttöajan sen alkuperäiseen arvoon.

Äänimerkki (summeri)
Käytön aikana äänimerkki ilmoittaa seuraavista toimenpiteistä:
· Lyhyt äänimerkki, kun näppäimiä painetaan normaalisti
· Pitkä, toistuva äänimerkki jos näppäimiä painetaan jatkuvasti yli 10 sekunnin ajan.

Suoja tahatonta päällekytkeytymistä vastaan
· Jos elektroninen säädin havaitsee, että näppäimiä käytetään jatkuvasti noin 10 sekunnin ajan, se sammuu automaattisesti. Säädin antaa kuuluvan vikasignaalin, jotta käyttäjä voi poistaa esineen, joka on asetettu käyttöpinnalle vahingossa. Näytössä näkyy vikakoodi " E R 0 3 ". Jos vika jatkuu yli 10 sekunnin ajan, vain koodi " E R 0 3 " näkyy niin kauan kuin elektroninen säädin havaitsee vian. Jos keittoalueen tila on "kuuma", "H" näkyy

näytössä vuorotellen vikailmoituksen kanssa.
· Jos mitään keittoaluetta ei aktivoida 60 sekunnin kuluessa virtanäppäimellä tapahtuvan päällekytkemisen jälkeen, säädin palaa päällä-tilasta valmiustilaan.
· Kun säädin on kytketty päälle, päälle/pois-näppäin on etusijalla kaikkiin muihin näppäimiin nähden, jotta säätimen voi kytkeä pois milloin tahansa, myös silloin, jos näppäimiä käytetään useita kertoja tai jatkuvasti.
· Valmiustilassa jatkuvasta käytöstä ei anneta signaalia. Kuitenkin ennen kuin elektroninen säädin voidaan jälleen kytkeä päälle, sen on havaittava, että kaikkia näppäimiä ei käytetä.

Keittoastiat (Kuva. 3)
- Jos keittoastian pohjaan asetettu magneetti tarttuu siihen kiinni, kyseinen keittoastia on sopiva induktioliedellä käytettäväksi.
- Suositellaan induktioliedellä sopiviksi ilmoitettujen keittoastioiden käyttöä.
- Keittoastioissa tulee olla tasainen ja paksu pohja.
- Jos keittoastian läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta, voidaan enimmäisteho käyttää täydellisesti hyväksi.
- Keittoaluetta pienempi kattila vähentää tehon hyödyntämistä, mutta ei aiheuta energiahukkaa. Missään tapauksessa ei suositella alle 10 cm läpimittaisten keittoastioiden käyttöä.
- Suositeltavia ovat ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joissa on monista kerroksista koostuvat pohja, tai rautapohjaisia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita, mikäli pohjassa on maininta ”sopii induktioliedelle”.
- Jos käytetään valurautakattiloita, on suositeltavaa että niissä on emaloitu pohja keraamisen liesitason naarmuuntumisen estämiseksi.
- Seuraavat keittoastiamateriaalit eivät sovi keraamiselle liesitasolle: lasi, keramiikka, poltettu savi, alumiini, kupari tai ei-magneettinen ruostumaton teräs (austeeniittinen).

Huolto (Kuva. 4)
Erilaiset jätteet, kuten alumiinipaperi, ruoka-aineiden jätteet, rasva-, sokeri- tai voimakkaasti sakariinipitoisten ruoka-aineiden roiskeet, tulee puhdistaa keittoalueelta välittömästi raaputtimella liesitason pinnan mahdollisen vahingoittumisen estämiseksi. Jälkeenpäin tulee liesitaso puhdistaa asianmukaisella puhdistusaineella ja keittiöpaperilla, ja sitten huuhtoa vedellä ja kuivata puhtaalla liinalla. Missään tapauksessa ei saa käyttää hankaavia pesusieniä tai pesutyynyjä. Vältä myös agressiivisten kemiallisten puhdistusaineiden tai tahranpoistoaineiden käyttöä.

Asennusohjeet

Asentaminen
Nämä ohjeet on tarkoitettu asentajalle asentamisen, säätämisen ja huollon helpottamiseksi voimassa olevien lakien ja säädösten mukaisesti. Kaikki kyseiset toimenpiteet tulee suorittaa aina siten, että liesitaso on kytkettynä pois verkkovirrasta.

Sijoituspaikka (Kuva. 5)
Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi vaakasuoralle tasolle kuvan osoittamalla tavalla.
Koko liesitason ympärille tulee levittää laitteen mukana toimitettua tiivistysainetta.
Liesitasoa ei suositella sijoitettavaksi uunin päälle. Päinvastaisessa tapauksessa tulee tarkistaa että:
- uunissa on riittävän tehokas jäähdytysjärjestelmä
- että missään tapauksessa lämmintä ilmaa ei pääse uunista liesitasolle.
- ilmanpääsy tulee estää kuvan osoittamalla tavalla.

Sähkökytkentä (Kuva. 6)
Ennen sähkökytkennän suorittamista tarkista, että:
- asennusominaisuudet vastaavat liesitason alapinnalle sijoitetun tunnistelevyn ilmoittamia tietoja;
- asennuksessa on tehokas maadoituskytkentä voimassaolevien lakien määräysten mukaisesti. Maadoitus on lain mukaan pakollinen.

Siinä tapauksessa, että laitteessa ei ole johtoa ja/tai pistoketta, käytä asianmukaista tunnistelevyssä ilmoitetulle sähkövirralle ja työskentelylämpötilalle sopivaa materiaalia. Johto ei saa missään tapauksessa joutua alttiiksi huoneenlämpöä 50ºC korkeammalle lämpötilalle.

EL

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΤΗΚΕ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ Ή ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ Ή ΧΡΗΣΗ.

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι αυτό το προϊόν τηρεί όλες τις ουσιαστικές απαιτήσεις σχετικά με το ηλεκτρικό υλικό χαμηλής τάσης όπως προδιαγράφεται στην Οδηγία 2014/35/EU και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα όπως προδιαγράφεται στην Οδηγία 2014/30/EU.

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας απομακρύνετε το υλικό που μπορεί να μαγνητιστεί όπως πιστωτικές κάρτες, δίσκοι, υπολογιστικές μηχανές, κλπ.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, καθώς επίσης μην ακουμπάτε προϊόντα που είναι συσκευασμένα σε αλουμίνιο απευθείας στο πεδίο μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να βρίσκονται εκτεθειμένα στην επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος γιατί μπορούν να θερμανθούν.
- Κατά το μαγείρεμα με σκεύη με αντικολλητικό πάτο, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, περιορίστε τον χρόνο προθέρμανσης σε ένα με δύο λεπτά.
- Για το μαγείρεμα τροφίμων που κολλάνε εύκολα στον πάτο, ξεκινήστε με μικρή βαθμίδα ισχύς για να αυξήσετε αργότερα ανακατεύοντας συχνά.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε με τον αντίστοιχο μηχανισμό (μείωση μέχρι το "0") και μην επικαλείστε την αναγνώριση σκεύους.
- Αν σπάσει η επιφάνεια της εστίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.
- Για τον καθαρισμό της εστίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καθαριστές ατμού
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν κατά τη λειτουργία.
- Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών θα πρέπει να διατηρούνται σε απόσταση, εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Τη συγκεκριμένη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά από 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές δυνατότητες, ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την χρήση της συσκευής κατά ασφαλή τρόπο και αντιλαμβάνονται τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η αναγκαία συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- Πιθανώς να αποδειχθεί επικίνδυνο το μαγείρεμα με λίπη ή έλαια δίχως την παρουσία σας, καθώς μπορεί να προκληθούν πυρκαγιές. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να αποσβήσετε μία φωτιά με νερό, αποσυνδέστε αντίθετα τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με ένα σεντόνι.
- Η επεξεργασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μία επεξεργασία μαγειρέματος σύντομης διάρκειας πρέπει να παρακολουθείται διαρκώς.
- Μία επεξεργασία μαγειρέματος με λίγδα ή λάδι χωρίς παρακαλούθηση μαγείρεμα μπορεί αποβεί επικίνδυνη και μπορεί να προκαλεί μία πυρκαγιά.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείστε μόνο προστατευτικά μαγειρικής εστίας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που προτείνονται από τον κατασκευαστή στις οδηγίες για τη σωστή χρήση, είτε πάλι προστατευτικά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Εγκαταστήστε στη σταθερή καλωδίωση ένα μέσο

αποσύνδεσης από το ηλεκτρικό δίκτυο με αφαίρεση επαφής σε όλους τους πόλους που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III, σύμφωνα με τον κανονισμό περί καλωδιώσεων.

Με την εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση της πρίζας και του διακόπτη.

Αυτή η συσκευή δεν προβλέπεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος με τηλεχειριστήριο.

Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη στην περίπτωση που τα προαναφερόμενα και οι συνήθεις κανονισμοί δεν τηρηθούν.

Το καλώδιο τροφοδοσίας σε περίπτωση ζημιάς, θα πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρία ή της Τεχνικής Υπηρεσίας της ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, για αποφυγή κάθε κινδύνου.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΕΙΚ. 1)

Βασίζεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες των περισσοτέρων σκευών μαγειρέματος.
Το πηνίο που παράγει τον ηλεκτρομαγνητικό πεδίο χρησιμοποιείται και ελέγχεται από το ηλεκτρονικό κύκλωμα (επαγωγή).
Η θερμότητα μεταδίδεται από το ίδιο το σκεύος στα τρόφιμα.
Η διαδικασία μαγειρέματος πραγματοποιείται όπως περιγράφεται παρακάτω.
- ελάχιστη διάχυση (υψηλή απόδοση)
- η απομάκρυνση του σκεύους (ή μόνο το σήκωμά του) προκαλεί αυτόματα το κλείδωμα του συστήματος.
- το ηλεκτρονικό κύκλωμα επιτρέπει τη μέγιστη ευελιξία και ρύθμιση ακριβείας.

(Εικ. 1)
1 Σκεύος
2 Επαγωγικό ρεύμα
3 Μαγνητικό πεδίο
4 Επαγωγέας
5 Ηλεκτρονικό κύκλωμα
6 Ηλεκτρική τροφοδότηση

Οδηγίες Χρήσης (Σχ. 2)

1 Ζώνη Μαγειρέματος
2 Παιδική Ασφάλεια
3 ON / OFF
4 Μείον -
5 Συν +
6 Booster (Μέγιστη Ισχύς)
7 Χρονόμετρο

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Εγκατάσταση

Όλες οι εργασίες που αφορούν την εγκατάσταση (ηλεκτρολογική σύνδεση) θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό και σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
Για συγκεκριμένες οδηγίες, δείτε την ενότητα που αφορά τον εγκαταστάτη.

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF.
Όταν ενεργοποιηθεί η συσκευή, ηχεί μία φορά ο βομβητής και όλες οι ενδείξεις εμφανίζονται ως "--", υποδηλώνοντας ότι η
επαγωγική εστία βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

2. Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε.
> Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους και η επιφάνεια
της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.
3. Ανάλογα με τη ζώνη θερμότητας στην οποία έχετε τοποθετήσει το σκεύος, επιλέξτε το σχετικό πλήκτρο επιλογής ζώνης, πιέζοντας το πλήκτρο " " (1).
Το σύμβολο 0.
που επιλέξατε θα μείνει σταθερά αναμμένο.

4. Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος πιέζοντας το πλήκτρο " "(5) ή το πλήκτρο " "(4).

5. Το επίπεδο ισχύος ξεκινάει από το 5. Εάν πιέσετε το "+", θα ανεβείτε από το επίπεδο ισχύος 5 στο 9 με τη σειρά. Εάν πιέσετε το πλήκτρο "-" θα μεταβείτε από το 9 απευθείας στο 0.
> Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η επαγωγική
εστία σβήνει αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
> Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή όταν μαγειρεύετε.

Εάν η ένδειξη με τη ρύθμιση θερμότητας αναβοσβήνει

Αυτό σημαίνει ότι:
> δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος, ή
> το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, ή
> το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν έχει κεντραριστεί σωστά στη ζώνη μαγειρέματος.
Εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος, η εστία δεν θερμαίνεται.
Η ένδειξη σβήνει αυτόματα μετά από 1 λεπτό εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το σχετικό πλήκτρο επιλογής ζώνης (1) που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Πιέζοντας το πλήκτρο "-", η ισχύς μειώνεται στο επίπεδο "0", ενώ εάν πιέσετε τα πλήκτρα "+" και
"-" ταυτόχρονα, το επίπεδο ισχύος μειώνεται στο 0 άμεσα.
3. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες.
Η ένδειξη "H" υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστή. Σβήνει όταν η επιφάνεια έχει φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας όταν θέλετε να ζεστάνετε άλλα σκεύη.
Χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμη ζεστή.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη θερμότητας αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης (1).
2. Αγγίζοντας το πλήκτρο ελέγχου boost (6) "B" η ένδειξη ζώνης εμφανίζει "P." και η ισχύς φτάνει στο Max.

Ακύρωση της λειτουργίας boost

1. Αγγίξτε το σχετικό πλήκτρο επιλογής ζώνης (1) που θέλετε να ακυρώσετε.
1α. Αγγίζοντας το πλήκτρο "-" (4) για την ακύρωση της λειτουργίας Boost, η ζώνη μαγειρέματος επανέρχεται στο επίπεδο 9.
1β. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" και "+", η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και η λειτουργία boost ακυρώνεται αυτόματα
> Η λειτουργία ισχύει για οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
> Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά.

Λειτουργία ασφαλείας (παιδική ασφάλεια)

> Μπορείτε να κλειδώσετε τα πλήκτρα αφής για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ.
κάποιο παιδί να ενεργοποιήσει κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
> Όταν τα πλήκτρα αφής είναι κλειδωμένα, απενεργοποιούνται όλα τα πλήκτρα εκτός από το OFF.

Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

αγγίξτε το πλήκτρο ασφάλισης για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του χρονομέτρου εμφανίζει "Lo"

Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι αναμμένη.
2. Αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο ασφάλισης.
3. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την επαγωγική σας εστία.

Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, απενεργοποιούνται όλα τα πλήκτρα εκτός από το OFF. Σε κάθε περίπτωση μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία με το πλήκτρο OFF σε περίπτωση ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία.

Χρήση του χρονομέτρου

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο τρόπους:
> Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση. Σε αυτή την περίπτωση, το χρονόμετρο δεν απενεργοποιεί καμία ζώνη μαγειρέματος όταν λήξει ο χρόνος.
> Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιήσει μία ζώνη μαγειρέματος όταν λήξει ο χρόνος.
> Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο για έως και 99 λεπτά.

Χρήση του χρονομέτρου για υπενθύμιση

Εάν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι αναμμένη.
Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση ακόμα και χωρίς
να επιλέξετε ζώνη μαγειρέματος.

2. Αγγίξτε το πλήκτρο του Χρονομέτρου (7) " ". Η ένδειξη υπενθύμισης αρχίζει να αναβοσβήνει και εμφανίζεται "10" στην οθόνη χρονομέτρου.
3. Ρυθμίστε το χρόνο αγγίζοντας τα πλήκτρα "-" ή "+" του χρονομέτρου.
Συμβουλή: > Αγγίξτε το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονομέτρου μία φορά για να μειώσετε ή
να αυξήσετε το χρόνο κατά 1 λεπτό.
> Αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο "-" ή "+" για να μειώσετε ή
να αυξήσετε το χρόνο κατά 10 λεπτά.
> Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" και "+", ακυρώνεται το χρονόμετρο, και σβήνει η ένδειξη του χρονομέτρου.
4. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει άμεσα να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη εμφανίζεται το χρόνο που απομένει.

5. Ο βομβητής ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονομέτρου σβήνει όταν λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος.

Ρύθμιση του χρονομέτρου για την απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος

Εάν το χρονόμετρο έχει ρυθμιστεί για μία ζώνη:

1. Επιλέξτε τη σχετική ζώνη μαγειρέματος που λειτουργεί, αγγίζοντας το
πλήκτρο επιλογής ζώνης (1).
2. Πιέστε το πλήκτρο Χρονομέτρου (7) " ". Η ένδειξη χρονομέτρου αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.
3. Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "+" και "-", μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο από 1 έως 99 λεπτά.
Συμβουλή: Αγγίξτε το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονομέτρου μία φορά για να μειώσετε ή
να αυξήσετε το χρόνο κατά 1 λεπτό.
Αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο "-" ή "+" για να μειώσετε ή
να αυξήσετε το χρόνο κατά 10 λεπτά.
Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" και "+", ακυρώνεται το χρονόμετρο, και σβήνει η ένδειξη του χρονομέτρου.
4. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει άμεσα να μετράει αντίστροφα. Η
οθόνη εμφανίζει το χρόνο που απομένει, και η ένδειξη χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Φωτίζεται η κόκκινη βούλα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος, υποδεικνύοντας τη ζώνη που έχετε επιλέξει.
5. Όταν λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα.
Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν εφόσον είναι ενεργοποιημένες.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Όταν το χειριστήριο είναι σε κατάσταση ON, απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 60 δευτερόλεπτα εάν δεν έχει χρησιμοποιηθεί κάποια ζώνη μαγειρέματος ή πλήκτρο επιλογής. Σε περίπτωση επιλογής ζώνης μαγειρέματος, ο χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης αποτελείται από 60 δευτερόλεπτα χρόνο αναίρεσης για ζώνη μαγειρέματος με ρύθμιση "0" και 60 δευτερόλεπτα χρόνο απενεργοποίησης.

Ένδειξη υπολειμματικής θερμότητας

Σκοπός της είναι να προειδοποιεί τον χρήση ότι η κεραμική εστία είναι επικίνδυνα ζεστή γύρω από μια ζώνη μαγειρέματος. Η θερμοκρασία καθορίζεται με βάση ένα μαθηματικό μοντέλο, και η υπολειμματική θερμότητα υποδεικνύεται με "H" στην αντίστοιχη ένδειξη 7 τμημάτων (SSD).

Η θέρμανση και η ψύξη υπολογίζονται ανάλογα με:
την επιλεγμένη ρύθμιση („0" έως„9")
, το χρόνο ON/OFF.
Μετά την απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ένδειξη εμφανίζει "H" μέχρι η θερμοκρασία της σχετικής ζώνης μαγειρέματος να φτάσει σε μη κρίσιμο επίπεδο. (≤ 60°C).

Λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης (περιορισμός χρόνου λειτουργίας)

Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση, κάθε ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά από προκαθορισμένο μέγιστο χρόνο λειτουργίας, εάν δεν χρησιμοποιηθεί η σχετική ζώνη μαγειρέματος μέσα σε αυτόν το χρόνο. Κάθε αλλαγή κατάστασης της ζώνης μαγειρέματος (με τα πλήκτρα ΣΥΝ+ και ΜΕΙΟΝ-) επαναφέρει το μέγιστο χρόνο λειτουργίας της ζώνης αυτής στον αρχικό χρονικό περιορισμό.

Ηχητικό σήμα (Βομβητής)

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια των ακόλουθων ενεργειών:
Κατά την κανονική πίεση των πλήκτρων ακούγεται ένας σύντομος ήχος.
Κατά τη συνεχόμενη πίεση των πλήκτρων για πάνω από 10 δευτερόλεπτα ακούγεται ένας μακρύς διακοπτόμενος ήχος.

Προστασία από ακούσια ενεργοποίηση

Εάν το ηλεκτρονικό χειριστήριο διαπιστώσει παρατεταμένο χειρισμό πλήκτρων για περίπου 10 δευτερόλεπτα, απενεργοποιείται αυτόματα. Το χειριστήριο εκπέμπει ηχητικό σήμα σφάλματος, έτσι ώστε ο χρήστης να αφαιρέσει το αντικείμενο που έχει τοποθετήσει κατά λάθος επάνω στην επιφάνεια λειτουργίας. Στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος " E R 0 3 " . Εάν το σφάλμα συνεχιστεί για πάνω από 10 δευτερόλεπτα, τότε θα εμφανίζεται μόνο ο κωδικός "E R 0 3 " για όσο χρόνο το ηλεκτρονικό χειριστήριο αναγνωρίζει το σφάλμα. Εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή, θα εμφανίζεται και η ένδειξη "H" στην οθόνη, εναλλάξ με το μήνυμα σφάλματος.

- Εάν δεν ενεργοποιηθεί καμία ζώνη μαγειρέματος μέσα σε 60 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση με το πλήκτρο ισχύος, το χειριστήριο μεταβαίνει από την κατάσταση ON στην κατάσταση αναμονής.
- Όταν το χειριστήριο είναι ON, το πλήκτρο ON/OFF έχει προτεραιότητα έναντι των άλλων πλήκτρων, έτσι ώστε να χειριστήριο να απενεργοποιείται ανά πάσα στιγμή, ακόμη και σε περίπτωση παρατεταμένης λειτουργίας ή λειτουργίας πολλαπλών πλήκτρων.
- Στην κατάσταση αναμονής δεν επισημαίνεται συνεχής λειτουργία. Ωστόσο, πριν ενεργοποιηθεί ξανά το ηλεκτρονικό χειριστήριο, πρέπει να αναγνωρίσει ότι δεν λειτουργούν όλα τα πλήκτρα.

Σκεύη (Εικ. 3)

- Πλησιάστε έναν μαγνήτη στον πάτο του σκεύους σας. Αν τον έλξει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.
- να προτιμάτε τα σκεύη που κρίθηκαν κατάλληλα για το επαγωγικό μαγείρεμα.
- σκεύη με δυνατό και λείο πάτο.
- ένα σκεύος με μια διάμετρο ίση προς τη ζώνη για τη μέγιστη αξιοποίηση της ισχύς.
- ένα σκεύος πιο μικρό μειώνει την ισχύ αλλά δεν θα προκαλέσει διάχυση ενέργειας. Ωστόσο, σας συμβουλεύουμε να μη χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη των 10 εκ.
- σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα πολλαπλών στρώσεων ή ανοξείδωτο φερίτη-χάλυβα με την ένδειξη: για επαγωγή.
- στην περίπτωση χρήσης σκευών από χυτοσίδηρο, είναι καλύτερα να έχουν εμαγιέ πάτο για την αποφυγή γρατσουνιών στο υαλοκεραμικό πεδίο.
- Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής: γυαλί, κεραμικό, πήλινο, σκεύη από αλουμίνιο, ανοξείδωτο χαλκό ή πυρίμαχο με ανοξείδωτη βάση (ωστενιτικό)

Συντήρηση (Εικ. 4)

Υπολείμματα αλουμινόχαρτου, φαγητών, πιτσιλιές από λίπη, ζάχαρη ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από το πεδίο μαγειρέματος με μια ξύστρα γυαλιού για την αποφυγή πιθανών ζημιών στην επιφάνεια του πεδίου. Στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα κατάλληλο προϊόν και χαρτί κουζίνας, μετά ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια, αποφύγετε επίσης τη χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή καθαριστικά για λεκέδες.

Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης

Εγκατάσταση

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται στον τεχνικό για την εγκατάσταση, ρύθμιση και συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς. Οι παρεμβάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται πάντοτε με αποσυνδεμένη τη συσκευή.

Τοποθέτηση (Εικ. 5)

Το πεδίο μαγειρέματος προορίζεται για εντοιχισμό σε πάγκο εργασίας, όπως φαίνεται στην εικόνα.

Πρώτα απ' όλα σφραγίστε την περίμετρο του πεδίου μαγειρέματος χωρίς κανένα κενό.

Σας συμβουλεύουμε να μη κάνετε την εγκατάσταση πάνω σε έναν φούρνο, διαφορετικά ελέγξτε:

- αν ο φούρνος έχει ένα ικανοποιητικό σύστημα ψύξης.
- ότι σε καμία περίπτωση δεν περνάει θερμός αέρας από τον φούρνο προς το πεδίο μαγειρέματος.
- ότι δεν υπάρχουν ανοίγματα αερισμού όπως φαίνεται στην εικόνα.

Ηλεκτρική σύνδεση (Εικ. 6)

Πριν να πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση ελέγξτε:

- αν οι προδιαγραφές της εγκατάστασης τηρούν τα αναφερόμενα στον πίνακα προδιαγραφών που βρίσκεται τοποθετημένος στο βάθος της επιφάνειας μαγειρέματος
- και ότι η εγκατάσταση έχει μια καλή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές. Η γείωση είναι υποχρεωτική από τον νόμο.

Στην περίπτωση που η συσκευή δεν έχει καλώδιο και/ή πρίζα χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για το ρεύμα που ενδείκνυται στον πίνακα προδιαγραφών και για τη θερμοκρασία εργασίας. Το καλώδιο σε κανένα σημείο, δεν πρέπει να φτάσει πάνω από τους 50°C θερμοκρασία σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

RU

ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛВОИЯХ. КОНСТРУКТОР НЕ ПЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Производитель заявляет о том, что данный продукт отвечает всем основным требованиям в отношении электрического материала низкого напряжения, приведенным в директиве за номером 2014/35/EU, и нормативам по электромагнитному соответствию в соответствии с указанным в директиве 2014/30/EU.

Меры предосторожности

- Во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д. - никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- Варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до "0"), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
- Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или покрывалом.
- Процес готовки должен быть контролируем. Процес быстрого приготовления должен проходить всегда под наблюдением.
- Готовка с жиром или маслом может быть опасна и провоцировать пожар.
- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
- Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкциях по применению, либо средства защиты столешницы, которые входят в комплект поставки прибора.

Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.

Выполните подключение к стационарной проводке с учетом того, что отключение от питающей сети должно осуществляться с зазорами между всеми контактами, обеспечивающими полный разрыв цепи при перенапряжении, в соответствии с требованиями категории III и правилами прокладки. Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.

Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления.

Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь к фабриканту для его замены, или обратитесь в уполномоченный центр технической помощи, или же обратитесь к техническому специалисту любого центра с подобными полномочиями, для предотвращения возникновения любого вида рисков.

Принципы работы (Рис. 1)

Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи.

Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля.

Тепло передается продуктам питания от самой посуды.

Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:

- минимальная дисперсия (выожий выход)
- снятие кастрюли с зоны варки (или просто ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
- электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)

1 Кастрюля
2 Индуцированный ток
3 Магнитное поле
4 Индуктор
5 Электронная схема
6 Электрическое подключение

Инструкция по эксплуатации (рис. 2)

1 Зона варки
2 Блокировка от детей
3 ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON / OFF)
4 Убавить (минус -)
5 Прибавить (плюс +)
6 Бустер (максимальная мощность)
7 Таймер

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Установка

Все операции по установке (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами.

В разделе об установке указана вся информация по установке.

Чтобы начать готовить

1. Нажмите на орган управления ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON/OFF)
После включения питания раздастся один звуковой сигнал и на всех дисплеях появится знак « – ». Это означает, что индукционная плита находится в состояния ожидания.

2. Поместите в зону варки кастрюлю, которую вы собираетесь использовать.
> Убедитесь, что нижняя часть кастрюли и поверхность зоны варки чистые и сухие.

3. В соответствии с зоной нагрева, в которой находится кастрюля, выберите соответствующую клавишу выбора зоны, нажав на клавишу выбора « » (1). Символ 0.
Выбранная клавиша будет гореть постоянно.

4. Выберите уровень мощности, нажав на клавишу « » (5) или клавишу « » (4).

5. Уровень мощности при включении устанавливается на 5. Нажимая на «+», вы можете повышать уровень мощности с 5 до 9 последовательно. Нажимая на клавишу «-» вы можете перейти от 9 к 0.
> Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
> В время готовки вы в любое время можете изменить силу нагрева .

Если дисплей мигает · ≥ ⊔ ≤ при настройке нагрева
Это означает, что:
> вы поставили кастрюлю в другую зону варки, или
> кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционной варки, или
> кастрюля слишком мала или сдвинута от центра зоны варки.
Если в зоне варки нет кастрюли, нагрев не происходит.
В этом случае дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

По окончании готовки
1. Нажмите на соответствующую клавишу выбора зоны (1), которую необходимо выключить.
2. Нажмите клавишу «-», чтобы уменьшить мощность до уровня «0» или нажмите одновременно «+«» и
«-», чтобы перевести уровень мощности сразу на 0.
3. Берегитесь ожогов!
Символ «H» указывает, какая зона варки горячая и может обжечь Символ исчезнет, когда
поверхность остынет до безопасной температуры. Этот символ также можно использовать
в качестве функции энергосбережения для подогрева других кастрюль,
пока зона варки еще горячая.

Включение бустерной функции
1. Выберите зону нагрева, нажав на клавишу выбора зоны (1).
2. При нажатии на клавишу управления бустера (6) « B » на индикаторе зоны появится символ «P.», и мощность достигнет максимальной величины.

Выключение бустерной функции
1. Нажмите на соответствующую клавишу выбора зоны (1) для отмены.
1а. Нажмите на клавишу «-» (4) для отмены бустерной функции, и зона варки вернется к уровню 9.
1б. При одновременном нажатии на «-» и «+»зона варки отключается и бустерная функция автоматически отменяется.
> Функция может использоваться в любой зоне варки.
> Зона варки возвращается к уровню 9 через 5 минут.

Режим безопасности (блокировка от детей)

> Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например,
случайное включение зоны варки детьми)
> Если органы управления заблокированы, все они, кроме элемента управления ВЫКЛ. (OFF), будут отключены.
Как заблокировать органы управления
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд. На индикаторе таймера отобразится «Lo»
Как разблокировать органы управления
1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку блокировки
3. Теперь индукционной плитой можно пользоваться.

Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВЫКЛ. (OFF). Вы всегда можете выключить плиту с помощью регулятора ВЫКЛ. (OFF), но сначала вы должны разблокировать плиту, выполнив нужную операцию.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер для двух целей:
> Как таймер обратного отсчета В этом случае таймер не выключит выбранную зону варки после истечения установленного времени.
> Или настроить его, чтобы он выключал нужную зону варки после истечения установленного времени.
> Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета времени

Если вы не выбрали зону варки

1. Убедитесь, что варочная панель включена
Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали
зону варки.
2. Нажмите клавишу таймера (7) « ». Индикатор устройства начнет мигать, и на дисплее таймера появится «10».
3. Установите время, нажимая клавишу таймера «-» или «+».
Полезный совет: > Нажмите и отпустите клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или
увеличить время на 1 минуту.
> Нажмите и удерживайте клавишу таймера «» или «+», чтобы уменьшить или
увеличить время на 10 минут.
> При одновременном нажатии на клавиши «-» и «+» таймер и индикатор выключаются.
4. После установки времени немедленно начинается его отсчет. На дисплее отображается оставшееся время.
5. Звуковой сигнал будет звучать в течение 30 секунд, и индикатор таймера выключится, когда истечет заданное время.

Настройка таймера для выключения одной или нескольких зон варки
Если таймер установлен для одной зоны
1. Выберите нужную зону варки для работы, нажав на
клавишу выбора зоны (1) .
2. Нажмите кнопку таймера (7) « », индикатор начнет мигать, и вы сможете установить таймер на нужное время.
3. С помощью кнопок «+» и «-» можно установить время от 1 до 99 минут.
Полезный совет: Нажмите и отпустите клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или
увеличить время на 1 минуту.
Нажмите и удерживайте клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
При одновременном нажатии на клавиши «-«» и «+» таймер и индикатор выключаются.
4. После установки времени немедленно начинается его отсчет. На
дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
ПРИМЕЧАНИЕ: Рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка ,
указывая на выбор зоны.
5. Когда установленное на таймере время истечет, соответствующая зона варки автоматически отключится.
Другие зоны, которые были включены до указанной, будут продолжать работать.
Автоматическое выключение
После включения плиты, она автоматически отключится через 60 секунд, если в течение этого периода не была включена зона варки или нажата клавиша выбора. При выборе зоны варки время автоматического отключения составляет 60 секунд для каждой зоны, при этом настройки времени отключения можно установить на период от 0 до 60 секунд.

Индикатор остаточного нагрева зоны
Информирует пользователя, что стеклокерамика в зоне варки остается очень горячей, что может вызвать ожог при касании. Температура определяется по математической модели, а на наличие остаточного нагрева зоны указывает символ «H» на соответствующем 7-сегментном дисплее.
Нагрев и охлаждение рассчитываются в зависимости от:
выбранной настройки (от «0» до «9»)
· времени включения или выключения.
После выключения зоны варки символ «H» включается на соответствующем дисплее, пока, по расчетам, температура поверхности в зоне варки не станет безопасной. (≤ 60°C).

Функция автоматического выключения питания (ограничение времени работы)

В зависимости от выбранной настройки каждая зона варки будет отключена после заданного максимального времени работы, если в течение этого периода времени эта зона варки будет постоянно выключена. Каждое изменение состояния зоны варки (с помощью клавиш «ПЛЮС», «МИНУС») возвращает максимальное время работы этой зоны в исходное значение.

Акустический сигнал (звонок)

Во время использования, Вы услышите звонок в следующих случаях:

· Нормальное нажимание на клавиши – короткий сигнал.

· Постоянное нажатие на клавиши в течение более 10 секунд – прерывистый длительный сигнал.

Защита от непреднамеренного включения

· Когда для электронного управления плитой непрерывно используются клавиши в течение 10 секунд, она отключается автоматически. Система управления плиты подает звуковой сигнал ошибки, чтобы пользователь мог удалить объект, который был ошибочно установлен на рабочую поверхность. На дисплеях отображается код неисправности «E R 0 3». Если ошибка длится более 10 секунд, код «E R 0 3» будет отображаться все время, пока неисправность будет определяться электроникой системы управления. Если зона варки находится в «горячем» состоянии, на дисплее будет отображаться «H», что является предупреждением об ошибке.

· Если в течение 60 секунд после включения питания зона варки не включается с помощью соответствующих клавиш, система управления переключается из режима включения в режим ожидания.

· Пока система управления включена, клавиша ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON/OFF) имеет приоритет над всеми другими клавишами, так что управление можно выключить в любое время, даже в случае многократной или непрерывной работы клавиш.

· В режиме ожидания сигнал о непрерывной работе не подается. Однако, прежде чем электронную систему управления можно будет включить, она должна выполнить проверку, которая покажет, что клавиши не используются.

Кастрюли (Рис. 3)

- Если магнит прилипает ко дну кастрюли при приближении ко дну, эта кастрюля годится для варки на индукционной плите. - покупайте кастрюли, специально рассчитанные на индукционную варку.
- кастрюли с плоским и толстым дном.
- кастрюли, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности. - кастрюля меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.
- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавейки с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.
- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.
- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

Уход (Рис. 4)

Остаток алюминиевой фольги, остатки пищевых продуктов, жирные пятна и брызги, сахар, продукты с большим содержанием сахара – все это следует немедленно счистить с варочной панели

с помощью специальной лопатки - шабера, во избежание появления царапин на поверхности. Сразу после этого нанести специальный продукт и использовать для очистки панели бумажные полотенца. Затем промыть водой и высушить чистой тряпочкой. Запрещается использование абразивных губок или мочалок, также не использовать агрессивные химические продукты и средства для удаления пятен.

Инструкции для монтажника

Монтаж

Настоящие инструкции предназначены для использования в период монтажа и для монтажника, это руководство для монтажа,

регулировки и ухода за плитой в соответствие с существующими нормативами. Не забывайте о том, что необходимо отключить плиту для выполнения каких-либо операций.

Установка (Рис. 5)

Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.

Для герметизации всего периметра плиты пользуйтесь заполнителем, входящим в состав поставки.

Не рекомендуем устанавливать плиту на духовке, или, в случае такого рода установки, убедитесь в том, что:

- духовка оборудована эффективной системой охлаждения,
- горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,
- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

Электрические подключения (Рис. 6)

Перед подключением к сети питания, убедитесь в том, что:

- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на установочной пластине, находящейся на дне панели для варки;
- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.

В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегревания при превышении 50°C температуры окружающей среды.

PL

PRODUKT TEN ZAPROJEKTOWANY ZOSTAŁ DO UŻYTKU W GOSPODARSTWIE DOMOWYM. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE SZKODY RZECZOWE I OSOBOWE POWSTAŁE WSKUTEK JEGO NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI ORAZ NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYTKOWANIA.

Producent oświadcza, że niniejszy produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania dotyczące niskonapięciowego sprzętu elektrycznego zawarte w dyrektywie 2014/35/EU oraz kompatybilności elektromagnetycznej zgodnie z dyrektywą 2014/30/EU.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- W czasie działania urządzenia powinniśmy usunąć z jego bezpośredniego otoczenia wszelkie przedmioty, które mogą ulec namagnetyzowaniu, takie jak karty kredytowe, płyty CD, kalkulatory, itp.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty folii aluminiowej ani też zawiniętych w nią produktów.
- Na płycie nie powinno się pozostawiać żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ze względu na ryzyko ich nadmiernego rozgrzania.
- W czasie gotowania przy użyciu naczynia o nieprzywierającym dnie, bez dodanych przypraw, należy skrócić czas wstępnego grzania do 1-2 minut.
- W przypadku potraw, które łatwo przywierają do dna, gotowanie rozpoczynamy przy minimalnej mocy, po czym stopniowo ją zwiększamy, mieszając cały czas zawartość naczynia.
- Po zakończeniu użytkowania danego pola grzejnego wskazane jest jego wyłączenie (obniżenie mocy do "0"). W tym przypadku nie powinniśmy liczyć na automatyczne wyłączenie w wyniku zadziałania wykrywacza naczyń.
- W przypadku pęknięcia płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci w celu uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego.
- Zabrania się czyszczenia płyty kuchennej przy użyciu jakichkolwiek oczyszczaczy parowych.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne dla użytkownika części mogą się rozgrzewać podczas działania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem lub że osoby te zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być zlecane dzieciom, jeśli nie zapewni się odpowiedniego nadzoru.
- Gotowanie z użyciem tłuszczów lub oleju może być niebezpieczne, gdy jest wykonywane bez nadzoru, gdyż może dojść do zapłonu. NIGDY nie należy próbować gasić ognia za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie i nakryć płomienie, na przykład, pokrywką lub dużą ścierką.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieustannie.
- Gotowanie bez nadzoru na płycie grzejnej na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne oraz może spowodować pożar.
- Ryzyko zapłonu: nie gromadzić przedmiotów na powierzchni służącej do gotowania.
- Używać wyłącznie elementów zabezpieczających kuchenkę zaprojektowanych przez producenta kuchenki lub wskazanych przez producenta jako odpowiednie w instrukcji, lub elementów zabezpieczających kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich elementów zabezpieczających może spowodować wypadek.

Wprowadź do elektrycznej instalacji stałej me-

dium odłączające urządzenie od sieci elektrycznej, posiadające oddzielenie styków na wszystkich biegunach, które umożliwia pełne odłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami prowadzenia przewodów instalacji elektrycznej.
Nale y zapewni łatwy dost p do wtyczki lub przeł cznika wielobiegunowego po zamontowaniu urz dzenia.
Urządzenie nie ejst przystosowane do użytku przez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
Producent zrzeka si wszelkiej odpowiedzialno ci w przypadku nieprzestrzegania powy szych zalece i przyj tych powszechnie norm bezpiecze stwa. .

W celu unikni cia potencjalnego zagro enia, uszkodzony przewód zasilaj cy powinien zosta wymieniony bezpo rednio u producenta, w upowa nionym przez niego punkcie serwisowym lub przez posiadaj cego odpowiednie kwalifikacje technika.

Zasada działania płyty indukcyjnej (Rys. 1)
Gotowanie na płycie indukcyjnej jest możliwe dzięki wykorzystaniu właściwości elektromagnetycznych większości naczyń kuchennych.
Umieszczona pod płytą specjalna cewka indukcyjna (induktor) wytwarza w obwodzie elektrycznym pole elektromagnetyczne, które podgrzewa podstawę naczynia.
Proces gotowania charakteryzuje się następującymi cechami:

- minimalne rozproszenie energii (wysoka wydajność)
- usunięcie naczynia (a nawet jego nieznaczne uniesienie) prowadzi do automatycznego wyłączenia pola grzejnego
- elektroniczny układ sterujący zapewnia maksymalną elastyczność obsługi i komfort regulacji.

(Rys. 1)
1 Naczynie
2 Prąd indukcyjny
3 Pole magnetyczne
4 Induktor
5 Obwód elektryczny
6 Źródło zasilania

Instrukcja obsługi (Rys. 2)

1 Strefa gotowania
2 Blokada przed dziećmi
3 WŁ / WYŁ
4 Minus -
5 Plus +
6 Booster (maksymalna moc)
7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Montaż
Wszystkie czynności związane z montażem (podłączeniem do prądu) powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Szczegółowe instrukcje dostępne są w części przeznaczonej dla instalatora.

Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknąć element sterowania WŁ/WYŁ.
Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden dźwięk, a na wszystkich wyświetlaczach
pojawi się „–”, wskazując, że płyta
kuchenna weszła w stan gotowości.

2. Umieścić odpowiedni garnek w strefie gotowania, z której użytkownik chce korzystać.
> Upewnić się, że dno garnka oraz powierzchnia
strefy gotowania są czyste i suche.
3. W zależności od strefy grzejnej, w której umieszczono garnek, wybrać klawisz wyboru odpowiedniej strefy, naciskając klawisz „ ” (1). Wybrany symbol 0.
pozostanie w pełni podświetlony.

4. Wybrać poziom mocy, naciskając klawisz „ ”key (5) lub klawisz „ ”(4).

5. Początkowy poziom mocy ustawiony będzie na 5. Naciskając „+”, można będzie kolejno przejść na wyższe poziomy, od 5 do 9 w kolejności numerycznej. Naciśnięcie klawisza „-” spowoduje natychmiastowe przejście od poziomu mocy 9 do 0.
> Jeśli w ciągu 1 minuty użytkownik nie wybierze ustawienia temperatury, płyta
indukcyjna automatycznie się wyłączy. Należy rozpocząć ponownie od kroku 1.
> Podczas gotowania można w każdej chwili zmienić ustawienia temperatury.

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem temperatury
Oznacza to, że:
> garnek nie został umieszczony w odpowiedniej części strefy gotowania lub
> garnek nie nadaje się do użycia na kuchence indukcyjnej lub
> garnek jest zbyt mały lub nie jest prawidłowo wycentrowany w strefie gotowania.
Dopóki w strefie gotowania nie ma odpowiedniego garnka, kuchenka się nie rozgrzewa.

Jeśli na kuchence nie zostanie umieszczony odpowiedni garnek, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

Po zakończeniu gotowania
1. Dotknąć klawisza wyboru odpowiedniej strefy (1), która ma zostać wyłączona.
2. Nacisnąć klawisz „-”, aby zmniejszyć moc do poziomu „0”, bądź nacisnąć „+” i
„-” jednocześnie, aby zmniejszyć poziom mocy od razu do 0.
3. Uwaga na gorące powierzchnie
Litera „H” wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Oznaczenie to zniknie, gdy
powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można je również wykorzystywać
jako funkcję oszczędzania energii, aby podgrzać kolejne garnki,
póki płyta grzejna wciąż jest gorąca.

Aktywowanie funkcji Boost
1. Wybrać strefę grzejną, dotykając klawisza wyboru strefy (1).
2. Po dotknięciu klawisza sterowania (6) „ B ”, wskaźnik strefy wskaże „P.”, a moc osiągnie maksimum (Max).

Anulowanie funkcji Boost
1. Dotknąć klawisza wyboru odpowiedniej strefy (1), która ma zostać anulowana.
1a. Dotknąć klawisza „-” (4), aby anulować funkcję Boost. Strefa gotowania powróci wówczas do poziomu 9.
1b. Dotknąć jednocześnie elementy sterowania „-” i „+”. Strefa gotowania wyłączy się, a funkcja Boost zostanie anulowania automatycznie
> Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
> Strefa gotowania powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

Tryb bezpieczeństwa (blokada przed dziećmi)

> Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład
przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
> Gdy elementy sterowania są zablokowane, wszystkie elementy sterowania oprócz WYŁ są nieaktywne.
Blokada elementów sterowania
Dotknąć elementu sterowania blokady klawiszy na 3 sekundy.
Wskaźnik timera wyświetli komunikat „Lo”
Odblokowanie elementów sterowania
1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element sterowania blokady klawiszy.
3. Teraz można zacząć używać płyty indukcyjnej.

Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterowania oprócz WYŁ są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej płytę można w każdej chwili wyłączyć za pomocą elementu sterowania WYŁ, ale przy następnym użyciu konieczne będzie odblokowanie płyty.

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:
> Jako minutnika. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania do momentu upłynięcia ustawionego czasu.
> Timer można ustawić, aby wyłączył jedną strefę gotowania po upływie wyznaczonego czasu.
> Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnić się, że płyta kuchenna jest włączona.
Uwaga: timera można używać, nawet jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania.
2. Dotknąć klawisza timera (7) „ ”. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu timera wyświetli się „10”.
3. Ustawić czas przy użyciu elementów sterowania timerem „+” i „-”.
Wskazówka: > Dotknąć raz elementu sterowania timerem „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub
zwiększyć czas o 1 minutę.
> Dotknąć elementu sterowania timerem „-” lub „+” i przytrzymać, aby zmniejszyć lub
zwiększyć czas o 10 minut.
> Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie czasu,
a wskaźnik timera wyłączy się.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu widoczny będzie pozostały czas.
5. Po upływie ustawionego czasu brzęczyk wyda dźwięki przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyłączy się.

Ustawienie timera w celu włączenia jednej lub kilku stref gotowania
Jeśli timer jest ustawiony na jedną strefę:
1. Wybrać odpowiednią działającą strefę gotowania, dotykając klawisz wyboru strefy (1).
2. Nacisnąć klawisz timera (7) „ ”; wskaźnik timera zacznie migać; w tym momencie można ustawić timer.
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” można ustawić czas od 1 do 99 minut.
Wskazówka: Dotknąć raz elementu sterowania timerem „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub
zwiększyć czas o 1 minutę.
Dotknąć elementu sterowania timerem „-” lub „+” i przytrzymać, aby zmniejszyć lub
zwiększyć czas o 10 minut.
Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie czasu,
a wskaźnik timera wyłączy się.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu
widoczny będzie pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.
UWAGA: zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy 6,
sygnalizując, że wybrano strefę.
5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.
Jeśli inne strefy gotowania zostały wcześniej włączone, będą nadal działać.
Automatyczne wyłączanie – WYŁ
Gdy sterowanie jest WŁĄCZONE, automatycznie WYŁĄCZA się po 60 sekundach, jeśli użytkownik nie użyje strefy gotowania lub klawisza wyboru przez ten czas. W przypadku wyboru strefy gotowania czas automatycznego WYŁĄCZENIA obejmuje 60 minut na cofnięcie wyboru strefy gotowania (ustawienie „0”) i 60 sekund na wyłączenie.

Wskaźnik ciepła resztkowego
Ma wskazywać użytkownikowi, że ceramika szklana ma niebezpieczną w dotyku temperaturę w obszarze strefy gotowania. Temperatura ustalana będzie na podstawie modelu matematycznego, a pozostałe ciepło resztkowe będzie wskazywane za pomocą litery „H” na odpowiednim 7-segmentowym wyświetlaczu.

Nagrzewanie i stygnięcie będzie obliczane w zależności od:

· wybranego ustawienia („0“ do „9“)
· czasu WŁĄCZENIA/WYŁĄCZENIA.
Po WYŁĄCZENIU strefy gotowania, na odpowiednim wyświetlaczu widoczna jest litera „H” do momentu aż temperatura strefy gotowania osiągnie matematycznie niekrytyczny poziom. (≤ 60°C).

Funkcja automatycznego WYŁĄCZENIA (ograniczenie czasu pracy)
W zależności od wybranego ustawienia, każda strefa gotowania zostanie wyłączona po zdefiniowanym maksymalnym czasie pracy, jeśli w tym okresie w danej strefie gotowania nie będzie żadnej aktywności. Każda zmiana warunków strefy gotowania (za pomocą klawisza PLUS/MINUS) przywraca maksymalny czas pracy danej strefy do początkowej wartości ograniczenia czasu pracy.

Sygnał dźwiękowy (brzęczyk)
Następujące operacje sygnalizowane są za pomocą sygnałów dźwiękowych:
· Normalne wciśnięcie przycisku - krótki sygnał dźwiękowy.
· Przytrzymanie wciśniętego przycisku dłużej niż przez 10 sekund - długi przerywany sygnał dźwiękowy.

Ochrona przed niezamierzonym WŁĄCZENIEM
· Jeśli sterowanie elektroniczne wykryje ciągły nacisk na klawisze przez około 10 sekund, nastąpi automatyczne WYŁĄCZENIE. Element sterowania wysyła sygnał dźwiękowy awarii, aby użytkownik mógł usunąć przedmiot przypadkowo umieszczony na powierzchni. Na wyświetlaczu pojawi się kod awarii „E R 0 3”. Jeśli awaria trwać będzie dłużej niż 10 sekund, wyświetlany będzie jedynie kod „E R 0 3”, pod warunkiem że awaria została rozpoznana przez sterowanie elektroniczne. Jeśli strefa gotowania ma status „gorącej”, na wyświetlaczu naprzemiennie z kodem awarii pojawiać będzie się litera „H”.
· Jeśli w ciągu 60 sekund po WŁĄCZENIU klawisza zasilania nie zostanie aktywowana żadna strefa gotowania, sterowanie przełączy urządzenie z trybu WŁ do trybu gotowości.
· Gdy sterowanie jest WŁĄCZONE, klawisz WŁ/WYŁ ma pierwszeństwo nad wszystkimi pozostałymi klawiszami, dzięki czemu sterowanie można WYŁĄCZYĆ w każdej chwili, nawet przy jednoczesnym wielokrotnym lub ciągłym naciskania klawiszy.
· W trybie czuwania ciągłe naciskanie nie będzie sygnalizowane. Jednak przed ponownym WŁĄCZENIEM sterowania elektronicznego musi ono rozpoznać, że wszystkie klawisze nie są naciskane.

Naczynia do gotowania (Rys. 3)
- aby sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć do jego dna magnes. Jeśli jest on przyciągany, oznacza to, że naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne i można w nim gotować na płycie.
- wskazane jest stosowanie naczyń specjalnie przeznaczonych do gotowania indukcyjnego, zgodnie z oświadczeniem producenta.
- powinniśmy używać naczyń o płaskich i grubych dnach. Stosowanie takiej samej średnicy naczynia i pola grzejnego zapewnia maksymalną energooszczędność.
- naczynie o mniejszej od pola grzejnego średnicy jest mniej energooszczędne, nie powoduje jednak rozproszenia energii. Niewskazane jest używanie naczyń o średnicy dna poniżej 10 cm.
- zaleca się stosowanie naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, wyposażonych w dno wielowarstwowe oraz ze stali ferromagnetycznej, jeżeli posiadają na dnie napis, że nadają się do gotowania indukcyjnego. - w przypadku naczyń żeliwnych, ich spodnia część powinna być emaliowana, aby uniknąć ryzyka zarysowania płyty ceramicznej.
- nie należy stosować naczyń wykonanych ze szkła, materiałów ceramicznych, wypalanej gliny, aluminium, miedzi i ze stali nierdzewnej nie ferromagnetycznej (austenitycznej).

Konserwacja (Rys. 4)
Strzępy folii aluminiowej, resztki potraw, plamy z tłuszczu i cukru oraz potraw z dużą zawartością cukru powinny zostać natychmiast usunięte z płyty grzejnej za pomocą skrobaczki ze względu na ryzyko uszkodzenia jej powierzchni. Po ich zeskrobaniu, płytę przemywamy odpowiednim preparatem chemicznym i przecieramy papierem do użytku kuchennego, a następnie spłukujemy wodą i wycieramy do sucha czystą szmatką. W żadnym wypadku nie powinniśmy używać gąbek ani myjek o właściwościach ściernych. Należy także unikać stosowania silnie działających detergentów i środków do wywabiania plam.

Wskazówki dla instalatora
Instalacja
Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika, który ma przeprowadzić instalację, regulację i konserwację urządzenia. Została ona opracowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi i normami technicznymi. Wszystkie powyższe czynności należy wykonać po uprzednim wyłączeniu urządzenia z sieci.

Ustawienie (Rys. 5)
Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy zgodnie z ukazanym na rysunku schematem. Dołączoną do zestawu uszczelkę umieszczamy na krawędzi płyty.
Niewskazana jest instalacja urządzenia powyżej piekarnika. Gdyby okazało się to konieczne, należy wcześniej upewnić się, że:
- piekarnik posiada odpowiedni system chłodzenia.
- nie ma żadnych nieszczelności, przez które gorące powietrze mogłoby się przedostawać z piekarnika do płyty.
- urządzenia zostały wyposażone w odpowiednie otwory wentylacyjne, tak jak to zostało ukazane na rysunku.

Podłączenie elektryczne (Rys. 6)
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że:
- warunki instalacyjne pomieszczenia odpowiadają danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodniej stronie płyty;
- sieć elektryczna wyposażona jest w odpowiednie uziemienie wykonane zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i przepisami ustawowymi. Uziemienie jest koniecznym, wymaganym przez prawo warunkiem prawidłowej instalacji.

Jeżeli w wyposażeniu urządzenia brakuje przewodu sieciowego i/ lub wtyczki, należy zastosować materiał odpowiadający danym technicznym figuruj cym na tabliczce znamionowej, bior c pod uwag przewidywan temperatur pracy. W adnym wypadku temperatura przewodu przył czeniowego nie mo e przekroczy 50°C w stosunku do temperatury otoczenie.

HU

EZ A TERMÉK HÁZTARTÁSI HASZNÁLTRA KÉSZÜLT. A SZABÁLYTALAN BESZERELÉSBŐL ILLETVE NEM RENDELTETÉSSZERŰ VAGY HELYTELEN HASZNÁLATBÓL EREDŐ ESETLEGES SZEMÉLYI VAGY ANYAGI KÁROKÉRT A TERVEZŐ SEMMILYEN FELELŐSSÉGET NEM VÁLLAL.

A gyártó kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/35/EU sz. irányelv alacsony feszültségű készülékekre vonatkozó alapvető követelményeinek, valamint a 2014/30/EU sz. irányelvben meghatározott elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelményeknek.

ÓVINTÉZKEDÉSEK

- M ködés közben tartson távol minden olyan anyagot, amely mágneses teret hozhat létre, mint pl. hitelkártyák, lemezek, számológépek, stb.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fémtárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fed k ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak - a tapadásgátló bevonattal ellátott fenek f z edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az el melegítési id t korlátozza egy- vagy két percre
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek f zését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a megfelel gombbal (csökkentse “0”-ra) és ne hagyatkozzon a f z edény-érzékel re.
- Ha a f z lap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatból az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- A f z lap tisztítására nem szabad semmiféle g zzel m köd tisztító berendezést használni.
- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermekeket is beleértve) akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelel tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felel sségteljes személyt l megfelel útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel!
- A készülék és a könnyen hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőelemet!
- Nyolc évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett közelíthetik meg a készüléket.
- Nyolc éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékelő- vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha előtte felügyelték őket használat közben, vagy a készülék megfelelő használatára vonatkozó olyan biztos utasításokat kaptak, amelyek alapján megértik a készülék használatából fakadó veszélyeket. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Gyermekek csak felügyelettel végezhetik el a készülék mindennapos tisztítását és karbantartását.
- Ha zsír vagy olaj felhasználásával főz, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert tűz keletkezhet. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, majd fedje le a lángokat pl. fedővel vagy egyéb burkolattal.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid idejű főzést folyamatosan kell felügyelni.
- A felügyelet nélküli főzőlapon való főzés zsírral vagy olajjal veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületen!
- Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a kezelési utasításban javasolt felületvédőt vagy a készülékhez tartozó felületvédőt használja a rendeltetésnek megfelelő módon. A nem megfelelő védők használata balesetveszélyes.

A kötött huzalozásba iktasson be egy olyan megszakítót, mely III. kategóriás túlfeszültség esetén a huzalozási szabályok betartása mellett minden póluson tökéletesen bontani képes az áramellátást. A dugasz illetve az összpólusú megszakító könnyen elérhet kel, hogy legyen a készülés végleges elhelyezése után is.

A készülék nem használható küls id zít vel vagy távvezérl rendszerrel.
A fentiek valamint a bevett biztonsági el írások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felel sség nem terheli.

A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott m szaki szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerel vel.

MŰKÖDÉSI ELV (1. ábra)
A főzőberendezések többségére jellemző elektromágneses tulajdonságokon alapul.
Az elektromos áramkör vezérli az indukciós tekercs (induktor) működését, amely mágneses teret hoz létre.
A hőt maga az edény adja át az ételnek.
A főzés az alábbiakban leírt módon történik.
- minimális diszperzió (nagy teljesítmény)
- a fazék elhúzása (vagy egyszerű felemelése) a rendszert automatikusan blokkolja
- az elektronikus rendszer maximális flexibilitást és finom beállítást tesz lehetővé.

(1. ábra)
1 Főzőedény
2 Indukált áram
3 Mágneses mező
4 Induktor
5 Elektromos áramkör
6 Áramforrás

Felhasználói utasítások (2. ábra)

1 Főzőzóna
2 Gyerekzár
3 BE / KI
4 Mínusz -
5 Plusz +
6 Rásegítés (maximális teljesítmény)
7 Időzítő

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

Telepítés
A telepítéssel kapcsolatos minden feladatot (elektromos bekötés) szakképzett személynek kell elvégeznie az érvényes szabályoknak megfelelően.
A részletes utasításokért lásd a telepítésre vonatkozó részt.

Főzés megkezdése

1. Érintse meg a BE/KI vezérlőt.
A bekapcsolás után egy hangjelzés hallható és a kijelzőn a „ – ”, látható, amely jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba kapcsolt.

2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.
> Gondoskodjon arról, hogy az edény alja és a főzőzóna közepe tiszta és száraz legyen.
3. Attól függően, hogy melyik főzőzónára helyezte az edényt, a „ ” gomb (1) megnyomásával válassza ki a főzőzónát. A kiválasztott 0 szimbólum folyamatosan világít.

4. A „ ” gomb (5) vagy a „ ” gomb (4) megnyomásával válassza ki a teljesítményszintet.

5. A teljesítményszint 5-nél kezdődik. A „+” megnyomásával számsorrendben növekszik 5-től 9-ig. A „-” gomb megnyomásával a teljesítmény 9-ről közvetlenül 0-ra vált
> Ha 1 percen belül nem választ hőbeállítást, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépéssel.
> Főzés közben bármikor módosíthatja a hőbeállítást.

Ha a kijelzőn a villog felváltva a hőbeállítással, akkor ez az alábbiakat jelenti:
> nem helyezett edényt a megfelelő főzőzónára, vagy
> az edény, amelyet használ, nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
> az edény túl kis méretű vagy nincs a főzőzóna közepén.
A készülék nem fűt, ha a főzőzónán nincs megfelelő edény.
Ha a készülékre nem megfelelő edényt helyez, a kijelző 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Amikor befejezte a főzést
1. Az (1) gomb megérintésével válassza ki a zónát, amelyet ki szeretne kapcsolni.
2. A „-” gomb megnyomásával csökkentse a teljesítményszintet „0”-ra, vagy a „+” és a „-” egyszerre történő megnyomásával a teljesítményszint közvetlenül 0-ra vált.
3. Ügyeljen a forró felületekre
A „H” jelzi, hogy melyik főzőzóna túl forró az érintéshez. Akkor tűnik el, ha a felület biztonságos hőmérsékletűre hűlt le. Ez használható energiatakarékos funkcióként is; ha további edényt szeretne melegíteni, használja a még meleg főzőzónát.

A rásegítés funkció aktiválása
1. Az (1) zónaválasztó gomb megérintésével válassza ki a főzőzónát.
2. A rásegítés gomb (6) „ (B) ” megérintésével a zónajelző a „P” jelet mutatja, és a teljesítmény maximálisra vált.

A rásegítés funkció kikapcsolása

1. Az (A) gomb megérintésével válassza ki a zónát, amelyet ki szeretne kapcsolni.
1a. Ha a „-” gomb (D) megérintésével kapcsolja ki a rásegítés funkcióit, a főzőzóna a 9. szintre áll vissza.
1b. Ha egyszerre érinti meg a „-” és a „+” vezérlőt, a főzőzóna kikapcsol és a rásegítés funkció is automatikusan kikapcsol.
> A funkció bármely főzőzónában működik.
> A főzőzóna 5 perc elteltével visszavált a 9. szintre.

Biztonsági üzemmód (gyerekzár)

> A vezérlő lezárható a véletlen használat megakadályozása érdekében (például,
annak érdekében, hogy a gyermekek ne kapcsolják be a főzőzónákat).
> Amikor a vezérlők le vannak zárva, a KI vezérlőt kivéve az összes vezérlő le van tiltva.
A vezérlők lezárása
Érintse meg a gombzár vezérlőt 3 másodpercig. Az időzítő jelző a „Lo” jelzést mutatja
A vezérlők feloldása
1. Gondoskodjon arról, hogy a főzőlap be legyen kapcsolva.
2. Érintse meg és tartsa megnyomva egy ideig a gombzár vezérlőt
3. Ekkor használhatja az indukciós főzőlapot.

Ha a főzőlap lezárt üzemmódban van, a Ki vezérlőt kivéve az összes vezérlő le van tiltva. A főzőlapot vészhelyzet esetén mindig ki lehet kapcsolni a KI vezérlővel, de a következő használathoz először fel kell oldani a zárat.

Az időzítő használata

Az időzítő kétféleképpen használható:
> Használható percjelzőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem, amikor az idő letelik.
> Beállítható úgy, hogy a beállított idő elteltével kikapcsolja az egyik főzőzónát.
> Az időzítő maximum 99 percre állítható.

Az időzítő használata percjelzőként

Ha nem választ ki főzőzónát

1. Gondoskodjon arról, hogy a főzőlap be legyen kapcsolva
Megjegyzés: akkor is használhatja a percjelzőt, ha nem választ ki egy főzőzónát sem.

2. Érintse meg az időzítő gombot (7) „ ”. A percjelző villogni kezd, és a „10” látható az időzítő kijelzőn.
3. Az idő az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjének megérintésével állítható be.
Tipp: > Az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét egyszer megérintve csökkentheti vagy
növelheti az időt 1 percenként.
> Az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét nyomva tartva csökkentheti vagy növelheti az időt 10 percenként.
> Ha egyszerre érinti meg a „-” és a „+” vezérlőt, az időzítés megszűnik, és
az időzítő jelző kikapcsol.
4. Amikor az idő be van állítva, azonnal elindul a visszaszámlálás. A kijelző mutatja a hátralévő időt.
5. A hangjelzés 30 másodpercig szól, és az időzítő jelző kikapcsol, amikor letelik a beállított idő.

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására
Ha az időzítő egy főzőzónára van beállítva:
1. Válassza ki a főzőzónát az
(1) zónakiválasztó gomb megérintésével.
2. Nyomja meg az időzítő gombot (7) „ ”, az időzítő jelző villog, ekkor beállítható az időzítő.
3. A „+” és a „-” gomb használatával az idő 1 és 99 perc között állítható be.
Tipp: Az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét egyszer megérintve csökkentheti vagy
növelheti az időt 1 percenként.
Az időzítő „-” vagy ”+” vezérlőjét nyomva tartva csökkentheti vagy növelheti az időt 10 percenként.
Ha egyszerre érinti meg a „-” és a ”+” vezérlőt, az időzítés megszűnik, és
az időzítő jelző kikapcsol.
4. Amikor az idő be van állítva, azonnal elindul a visszaszámlálás. A kijelző a hátralévő időt mutatja, és az időzítő jelző 5 másodpercig villog.
MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint mellett lévő piros pont világít ,
amely jelzi a kiválasztott főzőzónát.
5. Amikor az időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.
A többi főzőzóna tovább működik, ha be volt kapcsolva.
Automatikus kikapcsolás
Ha a vezérlő BE van kapcsolva, 60 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol, ha ezen idő alatt nem választ ki főzőzónát vagy nem nyom meg választógombot. Főzőzóna választás esetén az automatikus kikapcsolási idő 60 másodperc a főzőzóna „0” beállításának kiválasztása után, vagy 60 másodperc, ha a készüléket nem használja.

Maradékhő jelzés
Ennek célja, hogy jelezze a felhasználó számára, hogy az üvegkerámia érintése veszélyesen magas hőmérsékletű a főzőzóna közelében. A hőmérsékletet a készülék egy matematikai képlet alapján számítja ki és a maradékhőt a „H” jelzés jelzi a megfelelő 7 sávos kijelzőn.
A felmelegedést és a lehűlést az alábbiak szerint számítja ki a készülék:
a kiválasztott beállítás („0” - „9”)
: a BE/KI idő.
Miután kikapcsolta a főzőzónát, a megfelelő kijelző a „H” jelzést mutatja, amíg a főzőzóna hőmérséklete matematikailag biztonságos szintre nem csökken. (≤ 60°C).

Automatikus kikapcsolás funkció (a működés idejének korlátozása)
A kiválasztott beállítástól függően minden főzőzóna kikapcsol egy meghatározott üzemidő eltelte után, ha az adott főzőzónát ezen időn belül nem használják. A főzési feltételek minden megváltoztatása (a PLUS- és a MINUS gombok megnyomása) visszaállítja az adott főzőzóna működési idejét a kezdeti értékre.

Hangjelzés (berregő)
Használat közben az alábbi tevékenységeket egy berregő jelzi:
A gombok rendes megnyomását egy rövid hang jelzi.
A gombok 10 másodpercet meghaladó folyamatos nyomását egy hosszú szaggatott hang jelzi.

A véletlen bekapcsolás elleni védelem
Ha az elektronikus vezérlő körülbelül 10 másodpercig érzékeli egy gomb folyamatos működését, automatikusan kikapcsol. A vezérlő egy hangjelzést ad annak érdekében, hogy figyelmeztesse a felhasználót arra, hogy eltávolítsa a tárgyat, amelyet véletlenül a főzőlapra helyezett. A kijelző az „ E R 0 3 ” kódot jeleníti meg. Ha a hiba 10 másodpercnél tovább tart, az „E R 0 3 ” addig látható, amíg azt az elektronikus vezérlő érzékeli. Ha a főzőzóna „forró” állapotban van, a „H” látható a hiba értesítésével váltakozva.

Ha a bekapcsoló gomb megnyomásával nem aktiválódik a főzőzóna 60 másodpercen belül, a vezérlő bekapcsolt állapotból készenléti állapotba vált.
Ha a vezérlő be van kapcsolva, a BE/KI gomb elsőbbséget élvez minden egyéb gombbal szemben, így a készülék bármikor kikapcsolható a gombok többszöri vagy folyamatos megnyomása esetén is.
· Készenléti üzemmódban a készülék a folyamatos működést nem jelzi. Az elektronikus vezérlés azonban újra bekacsolható, ha nem érzékeli, hogy az összes gomb meg van nyomva.

F z edények (3. ábra)
- ha egy f z edény aljához egy mágnest közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós f zésre.
- az indukciós f zésre alkalmasnak nyilvánított f z edényeket válassza.
- lapos és vastag aljú f z edények.
- ha a f z zóna átmér jével azonos átmér j f z edényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.
- az annál kisebb f z edény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 10 cm alatti átmér j f z edények használata.
- több rétegb l álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós f zésre alkalmas.
- amennyiben öntöttvas f z edényt használ, jobb ha az alja zománcozott, mert akkor kevésbé karcolhatja meg a vitrokerámia felületét.
- az alábbi anyagokból készült f z edények nem megfelel ek: üveg, kerámia, cserép, alumínium, réz vagy nem mágneses rozsdamentes (ausztenites) acél.

Karbantartás (4. ábra)
Az esetleges alufólia-darabokat, kifutott vagy lecseppent ételt, kifröccsent zsiradékot, cukrot vagy magas cukortartalmú ételeket azonnal el kell távolítani a f z zónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követ en megfelel tisztítószerrel és konyhai törl papírral kell megtisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kend vel megszárítani. Semmiképpen ne használjon dörzsöl szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszerek illetve folttisztítók használatát.

Útmutatások a szerel számára
Beszerelés
A jelen szerelési utasítás a szel nek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelel beszereléshez, beállításhoz és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatból a készüléket.

Elhelyezés (5. ábra)
A készülék egy a rajzon látható térbe való beállításra készült.
A terület teljes kerületén alkalmazza az erre szolgáló szigetel t.
Nem javasolt közvetlenül a süt re helyezni, ellenkez esetben ellen rizze, hogy:
- a süt hatékony h t rendszerrel rendelkezik,
- a süt b l semmilyen módon nem jut át meleg leveg a f z laphoz.
- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelel en.

Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)
Miel tt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellen rizze hogy:
- a hálózati kialakítás jellemz i megfeleljenek a f z lap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemz knek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és el írásoknak megfelel földelése. A földelést törvény írja el.

Amennyiben a készüléknek nincs meg a kábele és/vagy csatlakozója, használjon a jellemz ket tartalmazó lapon megadott feszültségnek és az üzemi h mérsékletnek megfelel jellemz ket feltüntet csatlakozókat.
A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti h mérsékletet 50°C-kal meghaladó h mérsékletet.

ZH

本产品为家庭所使用。制造商对因安装不当或使用不合理　而造成的财产及人员损失不承担任何责任。

生产商谨此声明，本产品符合《2014/35/EU号法令》中的关于低压电器的相关规定，及《2014/30/EU号法令》中关于电磁相容性原理的相关规定。

意事项

- 电磁灶工作之时，请远离可能引起磁化的物品，比如信用卡，磁盘，计算器等。
- 决不可以使用铝纸或将用铝纸包装的产品直接放在台子上。
- 不可将金属物品，比如刀子，叉子，勺子以及盖子放在台子上面，以避免被加热。
- 用不粘锅烧煮，不添加佐料时，将预热时间限定在1至2分钟之内。
- 遇到食品会粘锅的情况，先将功率定在最小，然后再反复增加。
- 用完以后，关闭有关装置（减小至“0”），不要相信灶台的锅炉检测器。
- 如果灶台的表面发生破损，请立即拔掉电源，免除造成触电。
- 请不要使用蒸汽性洗涤剂进行炉灶的洗涤。
- 在工作中，设备及其部件可能会发热。
- 应小心避免触碰发热元件。
- 年龄小于 8 岁的儿童应远离该设备，除非有人监管。
- 在监管下或合理指导其安全使用，使其明白可能产生的风险的情况下，8 岁及以上儿童，身体、感官或心理残障人士，缺乏专业经验和知识的人群可以使用该设备。儿童不应将该设备当成玩具。在没有监管的情况下，儿童不得对设备进行清洗和维护。
- 如在无人看管设备的情况下，用油脂或油进行烹煮会非常危险，因为可能引起火灾。严禁用水扑火，应先断开电源，然后用盖子或床单等物将火焰覆盖住。
- 注意事项：烹调过程必须有人照管。短时间的烹调过程必须一直有人照管。
- 警告：在无人照管的情况下，用炉灶烹调含油食物可能会造成危险，引起火灾。
- 火灾危险：不在加热面上存放物品。
- 使用烹煮设备生产商设计或由其在说明中指定的、适用于该设备的防护罩。使用不合适的防护罩可能导致意外。

按照布线规定，在固定布线中嵌入用于与供电总线断连的线路，该线路具有所有电极的触点开距，在过压类型 III 的情况下可实现全面断连。插头或多极开关应该让安装工具容易够到。

该燃气灶无法通过外部定时器或遥控系统进行操作。

如以上要求和标准不被参照执行，安装人员不承担任何可能引起不幸的责任。

如果电线受损，请让厂家更换，或通过

有质资的技术援助中心或技术相当的专业人员完成，避免任何危险发生。

产品功能 (图.1)

基于大部分煮饭锅的电磁原理。

电子线路控制线圈（感应线圈），产生一个磁场。

热量由锅本身传到实物。

烧煮如下所述。

- 散热最小（高效率）
- 锅离开后（包括抬起）自动切断系统。
- 电子系统使得调节更加灵活和精细。

(图.1)
1. 锅
2. 感应电流
3. 磁场
4. 感应器
5. 电子线路
6. 电源

用户说明（图 2)

1 烹饪区
2 儿童锁
3 开/关
4 减小-
5 加大+
6 增强器（最大火力）
7 定时器

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	1800/2300W（booster）
	2000/2300W（booster）
	1200/1500W（booster）

IHB6303BK，IB6303BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W（booster）
	2300/2600W（booster）
	2300/3000W（booster）

安装
所有与安装（电气连接）相关的操作应由技术人员按照现行规则进行。
有关具体说明，请参见相关安装程序章节。

开始烹饪

1.触摸开/关控制。
开机后，蜂鸣器鸣响一次，所有区显示
显示“-”，表示感应
线圈已进入待机状态。
2.将合适的平底锅放在您想要使用的烹饪区域上。
> 确保平底锅的底部和
烹调区表面清洁和干燥。
3.根据锅所在的加热区域，按下“ ”键（1）选择相应的区域选择键。符号 0。
选中后将保持完整。

4.按下“ ”键 (5) 或“ ”键（4）选择火力。

5.初始火力为5。按“+”将按数字排列顺序从5到9计算火力。按“-”键将使电源直接从9变为0
>如果在1分钟内未选择加热设置，则感应
线圈将自动关闭。您需要从步骤1重新开始。
>您可以在烹饪过程中随时修改加热设置。

如果显示器 与加热设置交替闪烁
这意味着：
>您没有将锅子放在正确的灶区域，或者
>您使用的锅子不适用于感应烹饪，或者
>锅太小或没有正确地位于灶区的中心。
除非灶区上有合适的锅，否则不进行加热。
1分钟后，如果没有放置合适的锅，显示屏将自动关闭。

当你完成烹饪后
1.触摸相关区域选择要关闭的键（1）。
2.按“-”键将电源逐渐降低到“0”级别，或同时按“+”和
“-”，火力将立即下降到0。
3.当心高温表面
“H”将显示哪个灶区需当心触摸高温。当表面已冷却到安全温度，
这个标志将不再显示。也可以使用该功能
作为一种节能加热方式，你可以使用有余热的
灶区进行加热。

激活增强功能
1.触摸区域选择键（1）选择加热区域。
2.触摸增强控制键 (7) “ ”，区域指示灯显示“P”，火力达到最大值。

取消增强功能
1. 触摸相关区域选择要取消的键（1）。
1a.触摸“-”键（4）取消增强功能，灶区将恢复到 9 级。
1b.同时触摸“-”和“+”控制。灶区关闭，增强功能自动取消
>该功能可在任何灶区工作。
>灶区在5分钟后返回到级别9。

安全模式（儿童锁）

>可以锁定控件以防止意外使用（例如
防止儿童不小心打开灶区）。
>锁定控件时，除关闭控制项外的所有控制项都会停用。
要锁定控件
触摸键锁控制 3 秒钟。计时器指示灯将显示“Lo”
要解锁控件

1.确保感应线圈已打开。
2.长按键锁控件
3.你现在可以开始使用你的感应线圈。

当线圈处于锁定模式时，除关闭键外，所有控件均被禁用，在紧急情况下，您始终可以使用关闭键关闭线圈，但应在下一次操作中要先解锁线圈。

使用计时器

使用计时器有两种不同的方式：
>你可以把它当作一个分钟提示器。在这种情况下，当设定时间结束时，计时器不会关闭任何灶区。
>您可以将其设置为在设置时间结束后关闭一个灶区。
>计时器设置最多为99分钟。

使用计时器作为分钟提示器

如果您没有选择任何灶区域

1.确保炉灶面已打开。
注意：您可以使用分钟提示，即使您没有选择任何灶区。
2. 触摸定时器键（7） “  ”。提示器指示灯将开始闪烁，计时器显示屏上将显示“10”。
3.通过触摸计时器的“-”或“+”控制来设置时间。
提示：> 触摸计时器的“-”或“+”控制一次以减小或增加1分钟。
> 触摸并按住定时器的“-”或“+”控制键将减小或增加10分钟。
> 同时触摸“-”和“+”，定时器被取消，并且计时器指示灯将熄灭。
4.时间设定后，它将立即开始倒计时。显示屏将显示剩余时间。
5.蜂鸣器将持续30秒，当设定时间结束时，计时器指示灯将熄灭。

设置定时器以关闭一个或多个灶区
如果计时器在一个区域上激活：
1.通过触摸区域选择键（1）选择正在运作的相关灶区。
2.按计时器键（7）“  ”，定时指示灯闪烁，此时可以设置定时器。
3.使用“+”和“-”按钮，可以设置1到99分钟的计时。
提示：触摸计时器的“-”或“+”控制键一次将减小或增加1分钟。
触摸并按住定时器的“-”或“+”控制键将减小或增加10分钟。
同时触摸“-”和“+”，定时器被取消，并且计时器指示灯将熄灭。
4.时间设定后，它将立即开始倒计时。同时显示屏将显示剩余时间，计时器指示灯闪烁5秒钟。
注：火力指示灯旁边的红点将亮起  表示选择了该区域。
5.当烹饪计时器超时后，相应的烹饪区将自动关闭。
如果其它烹饪区先前被打开，它们将继续工作。
自动关闭
当控制装置打开时，如果在这段时间内没有操作灶区或选择按键，则它在60秒后自动关闭。如果选择了灶区，则对于设置为“0”的灶区来说，自动关闭时间由60秒取消选择时间和60秒关闭时间组成。

余热指示器
其用于向用户指示玻璃陶瓷在烹饪区的周边具有危险的接触温度。温度将根据数学模型确定，剩余的余热将在相应的7段显示器上用“H”表示。
加热和冷却的计算取决于：
所选设置（“0”到“9”）

开/关时间。
在关闭烹饪区之后，相应的显示器显示“H”，直到指定的烹饪区温度经内部计算处于非临界水平。（≤60℃）。

自动关闭功能（运行时间限制）
取决于所选择的设置，如果在该时间段内没有指定灶区的操作跟随，则每个灶区将在限定的最大操作时间之后关闭。烹饪区条件的每次改变（通过加号键、减号键）将该烹饪区的最大操作时间返回到操作时间限制的初始值。

声音信号（蜂鸣器）
进行以下活动，会出现蜂鸣器的信号：
- 正常按键出现轻声。
- 连续10秒按键出间歇长声。

定时器的功能
定时器的功能有以下两种解释：
- 1至99分钟的自主定时器：发声信号指出各个时间的结 束。这一功能只有当电磁灶不被用时才具备。
- 1至99分钟的烧煮定时器：发声信号指出预定时间的结 束；4个灶区可以分别设定程序。

自主定时器:
- 如开启控制面板但未选择烹饪灶，同时按下按键MINUS (2) 和按键 PLUS (3) 可操作独立定时器。
- 开始按任何一个0至99的MAS键或99至0得MENOS键，可以实现增加一分钟的更改值（0-99分钟）。
- 连续按MAS 或MENOS键，将获得变化速度的动力增加直至达到最大值，没有声音信号。
- 松开MAS（或MENOS）键，增加（减小）速度重新从初始值开始。
- 定时器程序的设定通过连续按MAS和MENOS键实现，也可间歇按压各键（有声音信号）。
- 旦定时器程序设定完毕，开始倒计时。完成后声音信号以及定时器显示闪烁灯发出通知。

声音信号停止
- 两分钟后自动停止。
- 按任何一键。

显示窗停止闪动并关闭。

防止意外接通的保护
如果电子控制装置识别到连续10秒的操作按键，它会自动关闭。控件发出声音故障信号，以便使用者可以取出误放在操作面上的物体。显示屏显示故障代码“ER03”。如果故障持续10秒钟以上，只要电子控件仍然识别有故障，则仅显示代码“ER03”。如果烹饪区处于“高温”状态，“H”将显示在显示屏上，并有故障通知。
- 如果在通过电源键接通之后60秒内没有灶区被激活，则控件从接通状态切换回待机模式。

当控件开启时，开启/关闭键优先于所有其他键，这样，即使在多个或连续操作键按下的情况下，控件也可以随时关闭。
- 在待机模式下，不会发出连续操作信号。但是，在电子控件能够再次接通电源之前，它必须识别到所有键都处于非操作状态。

注 锅 (图. 3)
- 如果一块吸铁石靠近锅并被吸引，这个因其感应的锅将适合烧煮。
- 最好使用因感应适合烧煮的锅。
- 锅底平而沉。
- 锅的直径符合灶区允许利用的最大功率。
- 一个小锅会减小功率，但不会造成能量分散。无论怎样不提倡使用直径小于10厘米的锅。
- 多层底不锈锅或非氧化铁锅，锅底注明能感应的。
- 用铸铁锅，最好锅底是上釉的，以避免将玻璃瓷砖台面划伤。
- 以下各锅不适合使用：玻璃的，搪瓷的，陶瓷的，铝的，铜的以及非磁性不锈金属的（奥斯顿铁）。

保养 (图. 4)
应当立即请除灶台面上的铝片残渣，饭渣，油渣，糖或严重糖化的食物以免对设备造成损害。请选用合适的产品和厨房纸巾清洁，然后用水洗净，抹布擦干。切忌用海绵或能产生磨损的丝瓜瓤，避免用强力化学洗涤剂和去油剂。

安装人员说明

安装
本说明在于指导安装人员按照现行法律和标准进行安装，调试和保养。操作过程中设备一定要拔掉电源插头。

安放 (图. 5)
灶具应如图所示安装在一块平面上。
预先将工作平面周围封好
切忌安装在炉子上，或反之证实：
- 炉子具有高效的冷却系统。
- 从炉子到工作面绝不会产生热气通道。
- 能够如图所示提供通气道。

电路连接 (图. 6)
连接电路前，证实以下几点：
- 安装特性满足烧煮平台底部接线板的特性。
- 根据现行标准和法律规定，安装必须有效接地。
接地是
法律规定必须执行的。
当使用工具没有接线或插头，需用适合接线板特性和工作温度的材料。决不允许接线的温度超过环境温度50° C以上。

cata

CNA group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60817225.20.03.2018