



**Instructions for use and maintenance**

**Руководство по эксплуатации и  
техническому обслуживанию**

**Istruzioni di uso e mantenimento**

**Інструкція з експлуатації та  
обслуговування**

**HI 674 BL**

**HI 674 GR**

**HI 674 WH**

**HI 684 BL**

**HI 684 WH**



## Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>4</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	4
USING THE APPLIANCE .....	5
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	6
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	7
OTHER PROTECTIONS .....	7
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>8</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	8
CONTROL PANEL.....	9
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>9</b>
DISPLAY.....	9
VENTILATION .....	9
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>10</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	10
INDUCTION PRINCIPLE .....	10
SENSITIVE TOUCH.....	10
STARTING-UP .....	10
PAN DETECTION.....	10
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	11
TIMER.....	11
CONTROL PANEL LOCKING.....	12
BOOSTER FUNCTION .....	12
BRIDGE FUNCTION .....	12
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>13</b>
PAN QUALITY .....	13
PAN DIMENSION.....	13
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....	14
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>14</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>14</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>15</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>16</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>17</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

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

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## Precautions not to damage the appliance

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

## Precautions in case of appliance failure

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

## Other protections

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



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



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

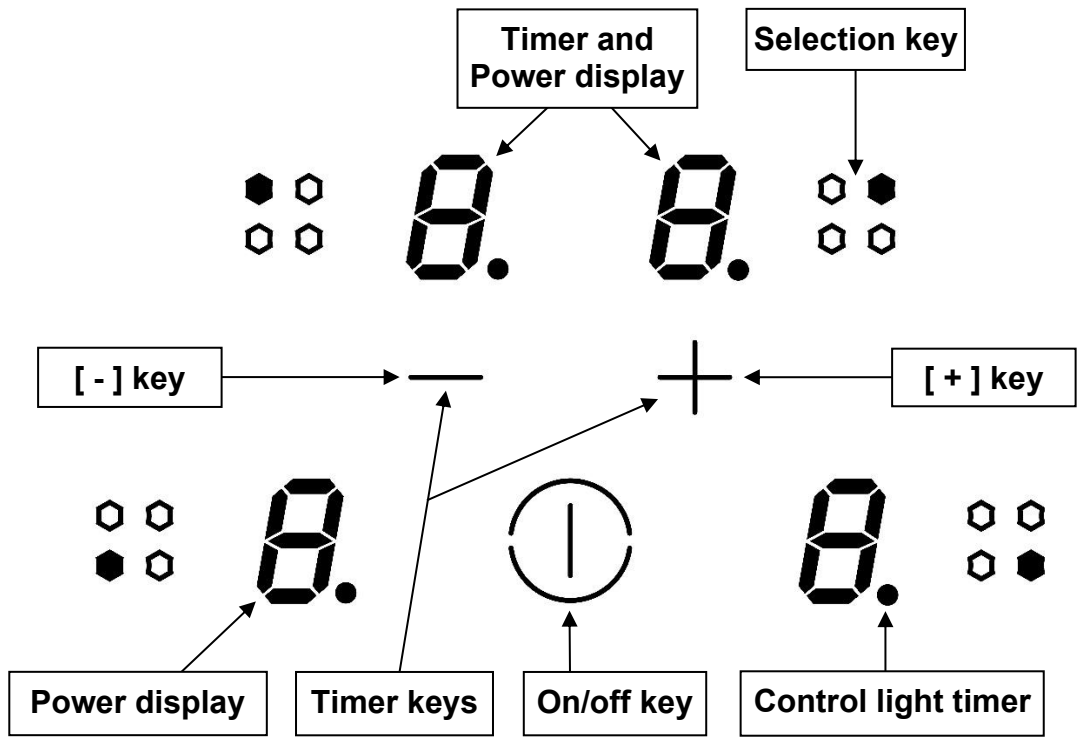
Types	<b>HI 674 BL</b> <b>HI 674 GR</b> <b>HI 674 WH</b> <b>HI 684 BL</b> <b>HI 684 WH</b>
Total power Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$	7400 W 172.8 Wh/kg
<b>Front left heating zone</b> Minimum detection Nominal power* Booster power* Standardised cookware category** Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	196x189 mm Ø 100 mm 1400 W 1850 W C 172.7 Wh/kg
<b>Rear left heating zone</b> Minimum detection Nominal power* Booster power* Standardised cookware category** Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	196x189 mm Ø 100 mm 1400 W 1850 W C 172.7 Wh/kg
<b>Rear right heating zone</b> Minimum detection Nominal power* Booster power* Standardised cookware category** Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	196x189 mm Ø 100 mm 1400 W 1850 W B 164 Wh/kg
<b>Front right heating zone</b> Minimum detection Nominal power* Booster power* Standardised cookware category** Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	196x189 mm Ø 100 mm 1400 W 1850 W A 181.6 Wh/kg

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).



## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
L	Locking	Control panel locking.
P	Booster	The boosted power is activated.
□	Bridge	2 cooking zones are combined.

### Ventilation

The cooling system operates continuously. He starts when turning on the hob and speeds up when the hob is used intensively. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

## Sensitive touch



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

**In the case of a general use press only one key at the same time.**



## Starting-up

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

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

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

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

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

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

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

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

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.


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

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Timer

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


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

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

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

- **To stop the cooking time :**

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


If several timers are activated repeat the process.

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

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

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**


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

After a few seconds the control light stops with blinking.




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

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.




## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [  ]).

- **Locking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [  ]	[ 0 ] or [ H ]
Hob locking	Press simultaneously [ - ] and [   ] Repress selection key from the front right zone	No modification  [ L ]

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [  ]	[ L ]
<b><u>In the 5 seconds after start :</u></b> Unlocking the hob	Press simultaneously [ - ] and [   ] Repress key [ - ]	[ 0 ] No light on the displays

## Booster function



The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra-high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

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

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

## Bridge function

This function allows to use the 2 cooking zones at same time with the same features as a single cooking zone. The hob HI 684 BL and HI 684 WH have the possibility to bridge the 2 sides.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [  ]	[ 0 ] or [ H ]
Activate the bridge	Press simultaneously the two left selection keys	[ 0 ] appears on the rear area and [  ] on the front area
Increase bridge	Press key [ + ]	[ 1 to 9 ]
Stop the bridge	Press simultaneously the two left selection keys	[ 0 ] or [ H ]

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

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

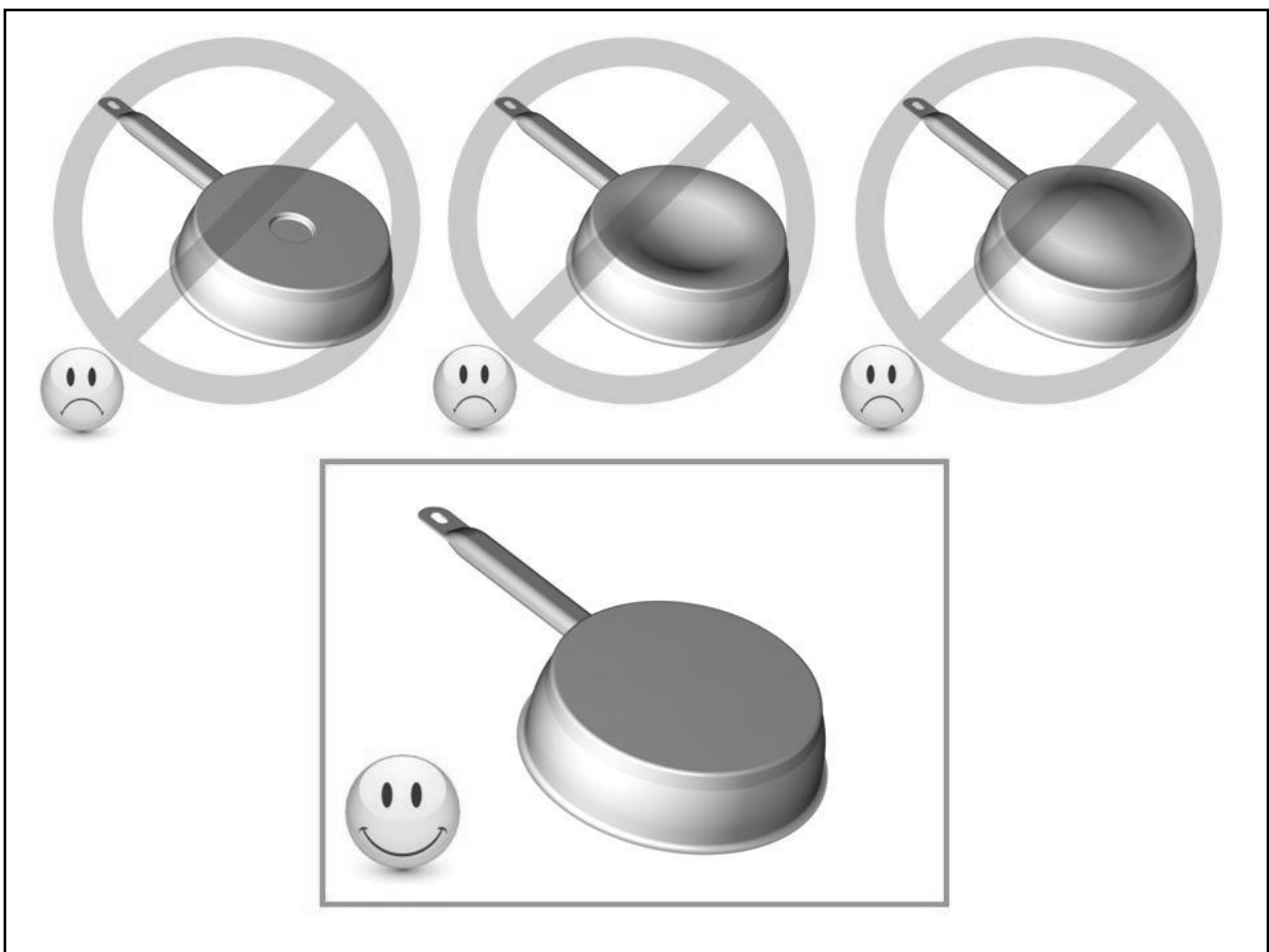
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

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

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



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Switch-off the appliance before cleaning.

- Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.
- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

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

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

### The control panel displays [ U ] :

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

### Continuous ventilation after cutting off the hob :

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

### **One or all cooking zone cut-off :**

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

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The control panel displays [ Er03 ] :**

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

### **The control panel displays [ E2 ] or [ EH ] :**

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

### **The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E5 ] :**

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

### **The control panel displays [ E6 ] :**

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

### **The control panel displays [ E8 ] :**

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

### **The control panel displays [ U400 ] :**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

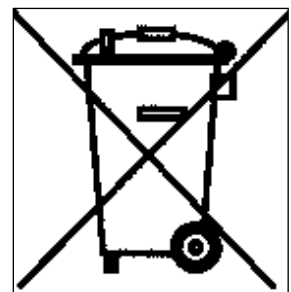
**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

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

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

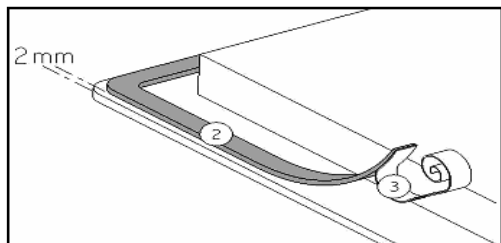


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

## **How to stick the gasket:**

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



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

## **Fitting - installing:**

- The cut out sizes are:

References	Glass size	Cut size
HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH	590 x 520 mm	560 x 490 mm

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



# ELECTRICAL CONNECTION

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

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 A *

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

## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

### Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal L1 and L2 and between terminal N1 and N2.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to one of the terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

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

**4 weeks after installation, be sure to tighten the screws in the terminal block.**

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

## Уважаемый покупатель,

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>БЕЗОПАСНОСТЬ</b> .....	<b>19</b>
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	20
МЕРЫ ПО СОХРАННОСТИ ПРИБОРА .....	21
МЕРЫ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА.....	22
ДРУГИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	23
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>23</b>
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	24
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	25
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....</b>	<b>25</b>
ДИСПЛЕЙ.....	25
ВЕНТИЛЯЦИЯ.....	25
<b>УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬ .....</b>	<b>26</b>
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ .....	26
ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИИ .....	26
СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ .....	26
ЗАПУСК.....	26
ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ.....	27
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО НАГРЕВА .....	27
ТАЙМЕР .....	27
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ .....	28
ФУНКЦИЯ « BOOSTER » (БУСТЕР) .....	28
ФУНКЦИЯ «BRIDGE» (МОСТ) .....	29
<b>СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ .....</b>	<b>30</b>
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ .....	30
РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ .....	30
СТЕПЕНИ НАГРЕВА КОНФОРК .....	31
<b>ОЧИСТКА И УХОД .....</b>	<b>31</b>
<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>31</b>
<b>ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....</b>	<b>32</b>
<b>ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.....</b>	<b>33</b>
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....</b>	<b>34</b>

# БЕЗОПАСНОСТЬ

---

## Предварительные меры предосторожности

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

## Эксплуатация прибора

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

## Меры по сохранности прибора

- Посуда с днищем из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система прибора работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на поверхности варочной стеклокерамической панели.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить прибор и немедленно удалить их с поверхности (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным, это может привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ:** Контролируйте процесс приготовления пищи! Кратковременный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью прибора достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.

- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

### **Меры в случае неисправности прибора**

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

## Другие меры предосторожности

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

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА  
ИЛИ ИНДУКЦИОННЫХ АДАПТЕРНЫХ ПЛАСТИН  
ДЛЯ НЕ.МАГНИТНЫХ КУХОННЫХ П.....  
ПРИВЕДЕТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ.  
В ДАННОМ СЛУЧАЕ, ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ  
КАКОЙ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ,  
ПРИЧИНЕННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ  
ДРУГОМУ ИМУЩЕСТВУ.**



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## Технические характеристики

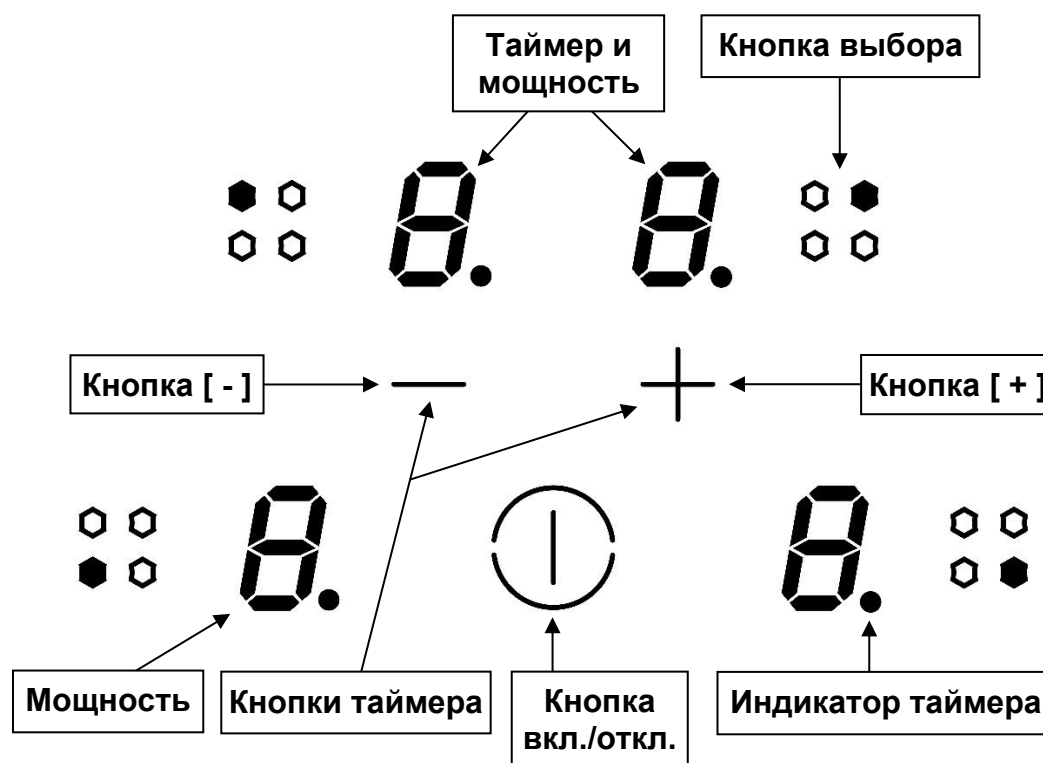
Тип	HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH
Полная мощность	7400 Вт
Потребление энергии поверхностью ЕС <sub>hob</sub> **	172.8 Втч/кг
<b>Передняя левая конфорка</b>	196x189 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность Booster*	1850 Вт
Стандартизированная категория **	C
Потребление энергии ЕС <sub>cw</sub> **	172.7 Втч/кг
<b>Задняя левая конфорка</b>	196x189 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность Booster*	1850 Вт
Стандартизированная категория **	C
Потребление энергии ЕС <sub>cw</sub> **	172.7 Втч/кг
<b>Задняя правая конфорка</b>	196x189 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность Booster*	1850 Вт
Стандартизированная категория **	B
Потребление энергии ЕС <sub>cw</sub> **	164 Втч/кг
<b>Передняя правая конфорка</b>	196x189 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность Booster*	1850 Вт
Стандартизированная категория **	A
Потребление энергии ЕС <sub>cw</sub> **	181.6 Втч/кг

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

\*\* Рассчитано согласно методике измерений (EN 60350-2).



## Панель управления



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Дисплей

<u>Дисплей</u>	<u>Назначение</u>	<u>Функция</u>
0	Ноль	Конфорка включена.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня нагрева.
<u>U</u>	Обнаружение посуды	Нет посуды или неправильный тип посуды.
<u>E</u>	Неисправность	Отказ электрооборудования.
<u>H</u>	Остаточный нагрев	Конфорка горячая.
<u>L</u>	Блокировка	Блокировка панели управления.
<u>P</u>	Функцию Booster	Функция Booster (быстрого нагрева) активирована.
<u>П</u>	Функция Bridge	Функция Bridge (моста) активирована.

### Вентиляция

Система охлаждения работает постоянно. Вентилятор запускается при включении варочной поверхности и увеличивает скорость при интенсивности её работы. Вентилятор охлаждения снижает скорость и автоматически останавливается при достаточном охлаждении электрических цепей.

# УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

## Перед первым включением

Тщательно очистите варочную панель сначала влажной тканью, а затем сухой. Не используйте растворители, поскольку они могут вызвать окрашивание стеклянной поверхности в синий цвет.

## Принцип индукции

Катушка индуктивности расположена под каждой конфоркой. При включении она создает переменное электромагнитное поле, которое вызывает индуктивные токи в ферромагнитном днище кухонной посуды. Результатом является нагрев посуды на конфорке.

Требования к посуде:

- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных материалов (проверьте намагничивание с помощью небольшого магнита): чугунная и стальная посуда, эмалированная посуда, посуда из нержавеющей стали с ферромагнитным дном...
- Не допускается использовать посуду из: меди, чистой нержавеющей стали, алюминия, стекла, дерева, керамики, каменной керамики и прочее.

Индукционная зона нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Посуда слишком малого диаметра не нагревается. Диаметр индукционной зоны изменяется в зависимости от диаметра посуды.

Если посуда не подходит для индукционной варочной панели, на дисплее отображается символ [ U ].

## Сенсорная панель



Варочная поверхность оснащена электронной панелью управления с сенсорными кнопками. Соответствующая команда активируется при нажатии на сенсорную кнопку пальцем. Срабатывание кнопки подтверждается контрольным индикатором, символом или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.

**В большинстве случаев требуется нажатие только одной кнопки за раз.**



## Запуск

Сначала необходимо включить варочную поверхность, затем – конфорку:

- **Включение/Выключение варочной п.....** :

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Выключение	Нажмите кнопку [  ]	Нет или [ H ]

- **Включение/Выключение конфорки:**

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

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, то электронная система возвращается в режим ожидания.

## Обнаружение посуды

Функция обнаружения посуды служит для обеспечения безопасной работы. Индукционный нагрев не работает:

- Если на конфорке нет посуды, или если посуда не предназначена для индукционных плит. В данном случае мощность не может быть увеличена или уменьшена, и на дисплее отображается символ [ U ]. Этот символ удаляется с дисплея после того, как посуда поставлена на конфорку.
- Если посуда снята с конфорки – нагрев прекращается. На дисплее отображается символ [ U ]. Символ [ U ] удаляется с дисплея, если посуду поставить обратно на конфорку. Нагрев продолжается с ранее заданным уровнем мощности.

После приготовления пищи обязательно отключайте нагревательный элемент: не оставляйте функцию обнаружения [ U ] постоянно включенной.

## Индикация остаточного нагрева

После отключения конфорок или полного отключения варочной панели конфорки остаются горячими, и на дисплее отображается символ [ H ].


После исчезновения символа [ H ] с дисплея конфорки будут иметь безопасную температуру и к ним можно прикасаться.

Если на дисплее отображается символ остаточной теплоты, не прикасайтесь к конфоркам и не кладите на них термочувствительные предметы. **Опасность возгорания и пожара.**

## Таймер

Таймер может использоваться одновременно на всех конфорках, с разными значениями времени (от 0 до 99 минут) для каждой из конфорок.


- **Установка и изменение времени приготовления:**

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

Через несколько секунд индикатор перестанет мигать.

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

- **Для остановки времени приготовления:**

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


Если включено несколько таймеров, повторите процесс.

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

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

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

- **Функция таймера - минутника:**


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

Через несколько секунд индикатор перестает мигать.



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

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


## **Блокировка панели управления**

Для предотвращения изменения настроенных параметров конфорок, в частности, во время чистки панели управления, предусмотрена функция блокировки панели (за исключением кнопки Вкл./Выкл. [  ]).


- **Блокировка:**

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

- **Разблокирование:**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Запуск	Нажмите кнопку [  ]	[ L ]

### **Через 5 секунд после запуска:**

Разблокирование	Нажмите одновременно [ - ] и [  ] для передней правой конфорки Еще раз нажмите кнопку [ - ]	[ 0 ] Нет показаний
-----------------	--	------------------------


## **Функция « Booster » (Бустер)**

Функция « Booster » [ P ] увеличивает мощность выбранной зоны нагрева.

При активации этой функции, зоны нагрева работают в течение 5 минут на сверхвысокой мощности.

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

- **Включение / выключение функции « Booster » :**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Выбор зоны нагрева	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Увеличить мощность	Нажмите кнопку [ + ]	с [ 1 ] по [ 9 ]
Включить функцию Booster	Нажмите кнопку [ + ]	[ P ] в течение 5 мин.
Выключить функцию Booster	Нажмите кнопку [ - ]	[ 9 ]

- **Управление энергопотреблением :**

Варочная поверхность оснащена максимальной мощностью. Когда функция Booster активирована, и чтобы не превышалась максимальная мощность, электронная система автоматически снижает уровень мощности других зон нагрева. В течение нескольких секунд на дисплее мигает [ 9 ], а затем отображается максимально допустимая мощность ([ 6 ] или [ 8 ]).

<b><u>Выбранная зона нагрева</u></b> [ P ] отображается	<b><u>Другая зона нагрева</u></b> (например: уровень мощности 9) [ 9 ] переходит в [ 7 ] в зависимости от типа зоны.
--	---

## Функция «Bridge» (Мост)

Эта функция позволяет одновременно использовать 2 конфорки с теми же функциями, что и одна конфорка.

Благодаря функции Bridge вы можете управлять 2-мя конфорками как одной увеличенной зоной нагрева. Функция Bridge очень удобна, особенно, если для приготовления пищи используются кастрюли по типу противня. Варочные панели HI 684 BL и HI 684 WH имеют объединенные зоны с двух сторон.

### Действие


Включить варочную поверхность

Активировать функцию «Bridge»

Увеличить

Выключить функцию «Bridge»

### Панель управления

Нажмите кнопку [  ]


Нажмите одновременно две левые клавиши выбора

Нажмите кнопку [ + ]

Нажмите одновременно две левые клавиши выбора

### Дисплей

[ 0 ] или [ H ]

[ 0 ] появится на задней части и [  ] на передней части

[ От 1 до 9 ]

[ 0 ] или [ H ]

# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

## Качество посуды

**Допустимые материалы:** сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным дном.

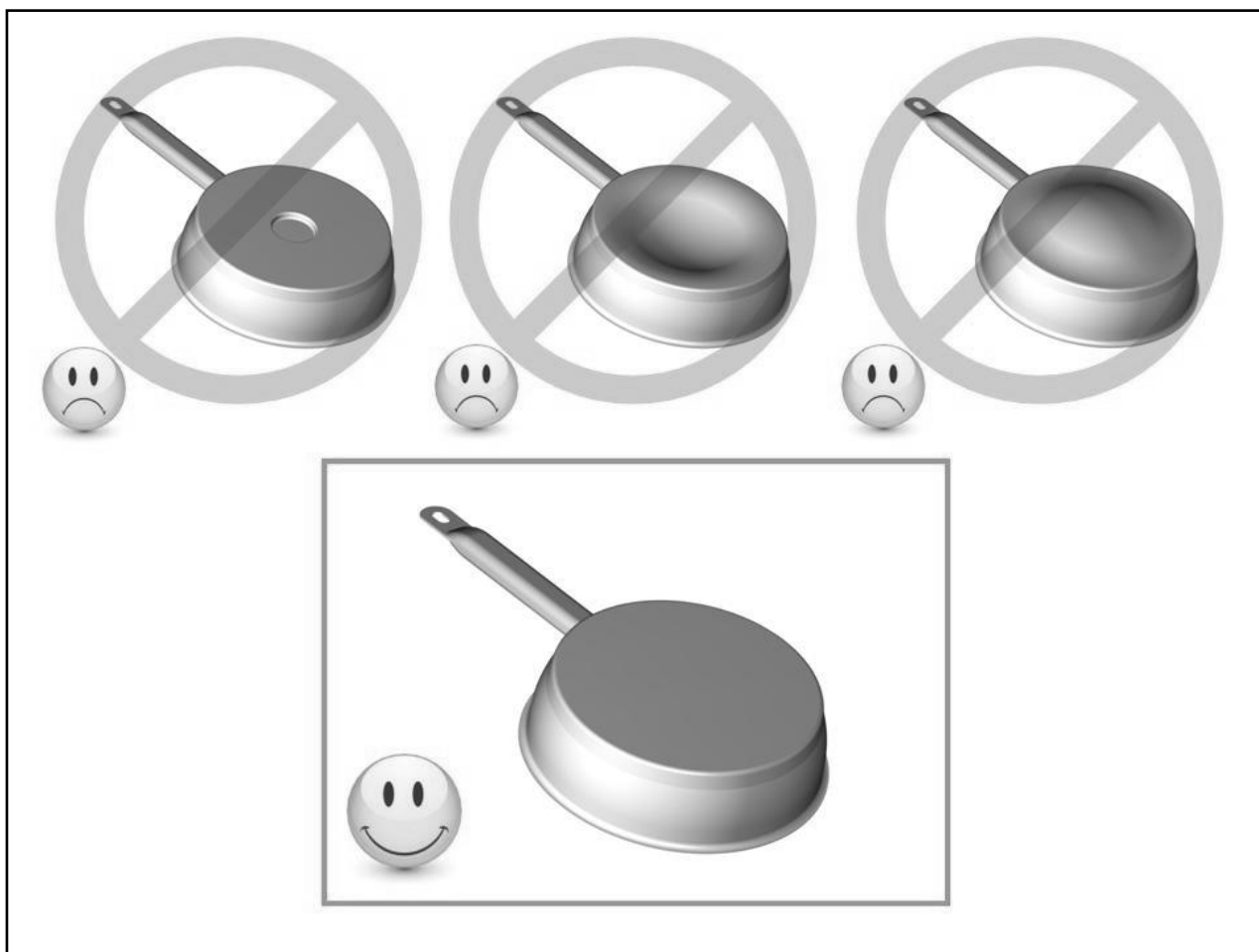
**Недопустимые материалы:** алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Пригодность посуды для индукционных плит указывается изготовителем.

Для проверки совместимости посуды:

- Налейте немного воды в посуду, поставьте ее на индукционную конфорку и задайте уровень мощности конфорки [ 9 ]. Вода должна нагреться в течение нескольких секунд.
- Магнит должен прилипать к дну посуды.

Некоторая посуда может издавать шум, если ее поместить на индукционную конфорку. Этот шум не является признаком неисправности варочной панели и не влияет на процесс приготовления пищи.



## Размеры посуды

Конфорки варочной панели, до определенной степени, автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Тем не менее, минимальный диаметр посуды должен соответствовать диаметру соответствующей конфорки.

Для обеспечения максимально эффективной работы варочной поверхности посуду следует размещать по центру конфорки.

## Степени нагрева конфорок (приведены ориентировочные значения)

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

## ОЧИСТКА И УХОД

### Отключение прибора перед очисткой

Не выполняйте чистку варочной поверхности, если стекло слишком горячее – **опасность ожогов.**

- Удалите незначительные следы грязи тканью, смоченной чистящим средством, растворенным в небольшом количестве воды. Затем тщательно промойте поверхность холодной водой и высушите.
- Не допускается использование агрессивных или абразивных чистящих средств и чистящего оборудования, которое может вызвать повреждения стеклокерамики.
- Не используйте оборудование, работающее с паром или с водой под давлением.
- Не используйте предметы, которые могут поцарапать стеклокерамику.
- Убедитесь, что посуда чистая и сухая. Следите за тем, чтобы на варочной панели и посуде, не было пыли. Посуда с неровным дном может повредить поверхность варочной панели.
- Немедленно удаляйте с варочной панели следы сахара, варенья и др. подобных веществ. Это позволит обеспечить сохранность поверхности варочной панели.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Варочная панель или конфорка не включается:

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

### На дисплее панели управления отображается символ [ U ] :

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

### **После отключения варочной панели система вентиляции продолжает работать:**

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

### **Одна или все конфорки отключены:**

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

### **На дисплее панели управления отображается символ [ L ] :**

- См. раздел о блокировке панели управления.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ Er03 ] :**

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

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

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

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E3 ] :**

- Посуда не пригодна для индукционной панели, замените посуду.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E5 ] :**

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте напряжение сети электропитания.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E6 ] :**

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте частоту сети электропитания.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E8 ] :**

- Засорен воздухоприемник варочной панели, очистите его.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ U400 ] :**

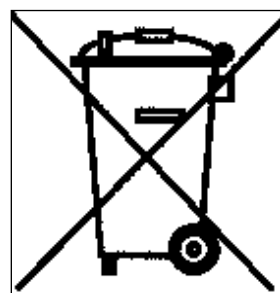
- Варочная панель не подключена к сети электропитания. Подключите варочную панель.

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

## **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

- Упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.
- Электронные компоненты состоят из перерабатываемых материалов, а также некоторых материалов, которые представляют опасность для окружающей среды, но необходимы для правильной и безопасной работы оборудования.

- Не выбрасывайте оборудование вместе с бытовым мусором.
- Утилизируйте оборудование в местном центре сбора отходов, имеющем разрешение на утилизацию бытовой техники.





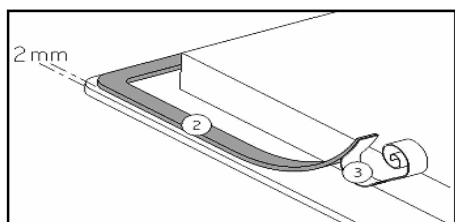
# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установка должна проводиться квалифицированными специалистами.

Установщик должен соблюдать действующие в стране эксплуатации правила и стандарты.

## Как приклеить уплотнение:

Поставляемое в комплекте с варочной панелью уплотнительная лента служит для предотвращения попадания жидкости в шкаф. Уплотнительную ленту необходимо аккуратно закрепить в соответствии со следующим чертежом (см. ниже).



Приклейте уплотнение на расстоянии два (2) миллиметра от внешнего торца стеклокерамики, удалив защитный слой (3).

## Встраивание – установка:

### • Размеры выреза:

Модель	Габариты (стеклокерамическая поверхность)	Габариты (встраивания)
HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH	590 x 520 мм	560 x 490 мм

- **Расстояние от варочной панели до стен или торцов должно составлять 50 мм.**
- Варочные поверхности имеют класс защиты «У». В идеале, варочную панель необходимо устанавливать так, чтобы оставалось достаточно пространства с любой стороны от панели. **Тем не менее, при этом, другая кухонная аппаратура или разделители не должны устанавливаться выше варочной панели.**
- Детали мебели или держатели, в которые должна встраиваться варочная панель, а также торцы мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей должны быть рассчитаны на температуры свыше 100 °С.
- Боковые крепежные детали должны быть термостойкими.
- Не устанавливайте варочную панель над духовым шкафом или посудомоечной машиной с принудительной вентиляцией.
- Для обеспечения хорошей вентиляции электрических устройств под нижним торцом варочной панели необходимо предусмотреть свободное пространство в 20 мм.
- Если под варочной панелью размещен выдвижной ящик, не кладите в него воспламеняемые предметы (например: спреи) или нетермостойкие предметы.
- Материалы, из которых изготовлена столешница, могут разбухать от контакта с водой. Для защиты торцов, нанесите на них соответствующее покрытие или специальный уплотнительный материал. Особое внимание следует уделить приклеиванию уплотнения, поставляемого с варочной панелью в комплекте, стараясь предотвратить попадание жидкости внутрь мебели. При приклеивании к ровной столешнице это уплотнение обеспечивает герметичность.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой, устанавливаемой над варочной панелью, должно соответствовать указаниям изготовителя вытяжки. При отсутствии указаний минимальное расстояние должно составлять 760 мм.
- После установки шнур электропитания не должен контактировать с какими-либо металлическими деталями, в том числе с деталями выдвижных ящиков.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Установка этого оборудования и его подключение к сети электропитания должны проводиться только квалифицированными электриками, в строгом соответствии с действующими нормативными требованиями.
- Защита от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением, должна устанавливаться после встраивания оборудования.
- Данные о параметрах подключения к сети электропитания нанесены на ярлыках, находящихся на корпусе варочной панели рядом с распределительной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно проводиться с использованием заземленной вилки или через многополюсный автомат питания с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна изолироваться от сети электропитания соответствующими устройствами, например: автоматами питания, предохранителями или контакторами.
- Если после установки вилка не находится в зоне доступа, в процессе установки должны быть предусмотрены средства отключения питания, в соответствии с действующими правилами установки.
- Кабель электропитания должен прокладываться таким образом, чтобы он не прикасался к горячим деталям варочной панели или плиты.

## Осторожно!

Данное оборудование предназначено для подключения только к сети электропитания 230 В ~ 50/60 Гц.

Всегда подсоединяйте провод заземления.

Подключение проводите в соответствии со схемой.

Распределительная коробка находится под задней крышкой корпуса варочной панели.

Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь средней отверткой. Вставьте отвертку в прорезь, и откройте крышку.

Электропитание	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 А *

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

## Подключение варочной панели

### Конфигурация подключения:

Для различных типов подключения используйте латунный мост, имеющийся в коробке рядом с клеммами

### Однофазная сеть 230 В ~ 1 фаза + нейтраль

Установите мост между клеммами L1 и L2, и между клеммами N1 и N2.

Подсоедините провод заземления к клемме «земля», нейтраль к клемме N1 или N2, и фазу L к одной из клемм L1 или L2.

**Осторожно! Следите за тем, чтобы кабель был правильно установлен и затянут. Через 4 недели после установки обязательно затяните винты в клемной колодке.**

**Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным подключением, или которые могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.**

## Gentile Cliente,

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

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

## INDICE

---

<b>SICUREZZA.....</b>	<b>36</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	36
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....	37
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO.....	38
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	39
ALTRE PRECAUZIONI .....	39
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>40</b>
DATI TECNICI .....	40
PANNELLO DI CONTROLLO .....	41
<b>USO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>41</b>
DISPLAY.....	41
VENTILAZIONE .....	41
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>42</b>
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	42
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE .....	42
TASTI A SFIORAMENTO .....	42
PER INIZIARE .....	42
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA .....	42
INDICATORE DI CALORE RESIDUO .....	43
TIMER .....	43
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO.....	44
FUNZIONE BOOSTER.....	44
FUNZIONE „PONTE“ .....	44
<b>SUGGERIMENTI DI COTTURA.....</b>	<b>45</b>
QUALITÀ DELLE PENTOLE .....	45
DIMENSIONI DELLA PENTOLA.....	45
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA .....	46
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA.....</b>	<b>46</b>
<b>COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI .....</b>	<b>46</b>
<b>PROTEZIONE DELL'AMBIENTE .....</b>	<b>47</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE .....</b>	<b>48</b>
<b>CONNESSIONE ELETTRICA .....</b>	<b>49</b>

## Precauzioni prima del primo utilizzo

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

## Utilizzo dell'apparecchio

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

## Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

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

## Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

## Altre precauzioni

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



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



# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## Dati tecnici

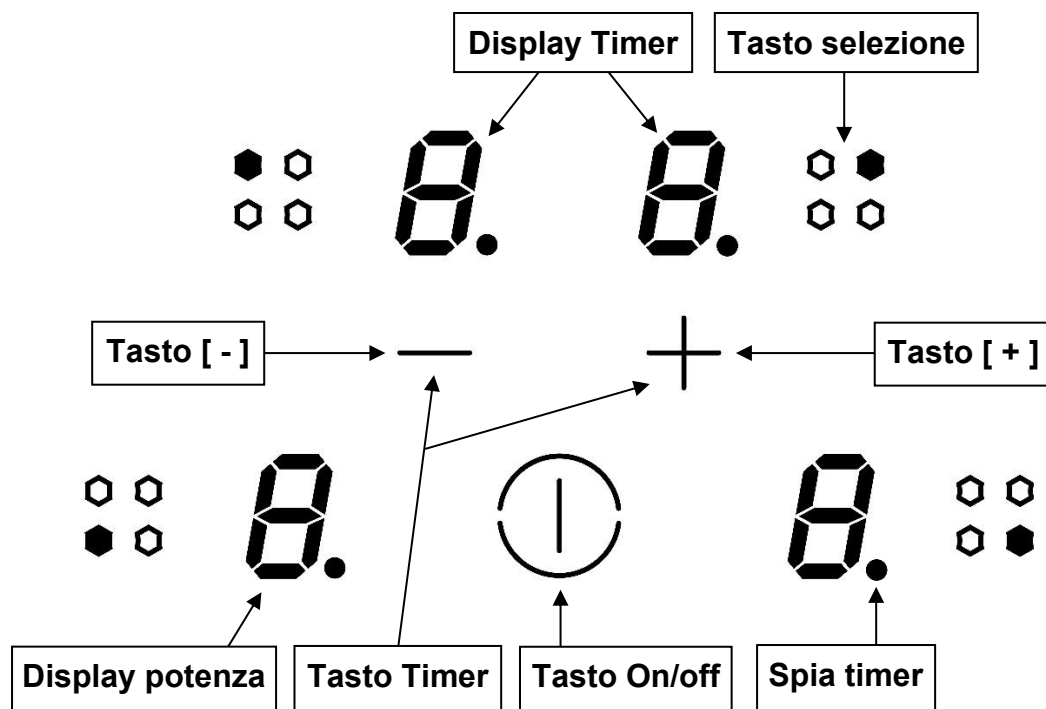
Typo	HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	172.8 Wh/kg
<b>Posizione anteriore sinistra</b>	196x189 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale*	1400 W
Potenza booster*	1850 W
Categoria standard di pentola**	C
Consumo di energia ECcw**	172.7 Wh/kg
<b>Posizione posteriore sinistra</b>	196x189 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale*	1400 W
Potenza booster*	1850 W
Categoria standard di pentola**	C
Consumo di energia ECcw**	172.7 Wh/kg
<b>Posizione posteriore destra</b>	196x189 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale*	1400 W
Potenza booster*	1850 W
Categoria standard di pentola**	B
Consumo di energia ECcw**	164 Wh/kg
<b>Posizione posteriore destra</b>	196x189 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale*	1400 W
Potenza booster*	1850 W
Categoria standard di pentola**	A
Consumo di energia ECcw**	181.6 Wh/kg

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

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



## Pannello di controllo



## USO DELL'APPARECCHIO

### Display

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

### Ventilazione

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

# PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

## Prima del primo utilizzo

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

## Principio dell'induzione

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

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

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

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

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



## Tasti a sfioramento

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

**Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.**

## Per iniziare

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

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

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

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

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

## Identificazione della pentola

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

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

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

## Indicatore di calore residuo

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


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

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

## Timer


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

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

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

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


- **Per arrestare il tempo di cottura**

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

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

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

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

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

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

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

## Blocco del Pannello di Controllo

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

- **Blocco:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [⏻]	[ 0 ] o [ H ]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [ - ] e tasto [ ◯ • ]	Nessun cambiamento [ L ]

- **Sblocco:**

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

## Funzione Booster

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

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

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

## Funzione „ponte“

La funzione consente di collegare due zone di cottura come se si trattasse di un'unica zona. I piani cottura HI 684 BL e HI 684 WH hanno la possibilità di ponte i 2 lati.

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [⏻]	[ 0 ] o [ H ]
Attivare il „ponte“	premere contemporaneamente di entrambe le zone di cottura	[ 0 ] zona anteriore [ ▢ ] zona posteriore
Aumentare la potenza	premere [ + ]	da [ 1 ] a [ 9 ]
Disattivare il ponte	premere [ - ]	[ 0 ] o [ H ]

# SUGGERIMENTI DI COTTURA

---

## Qualità delle pentole

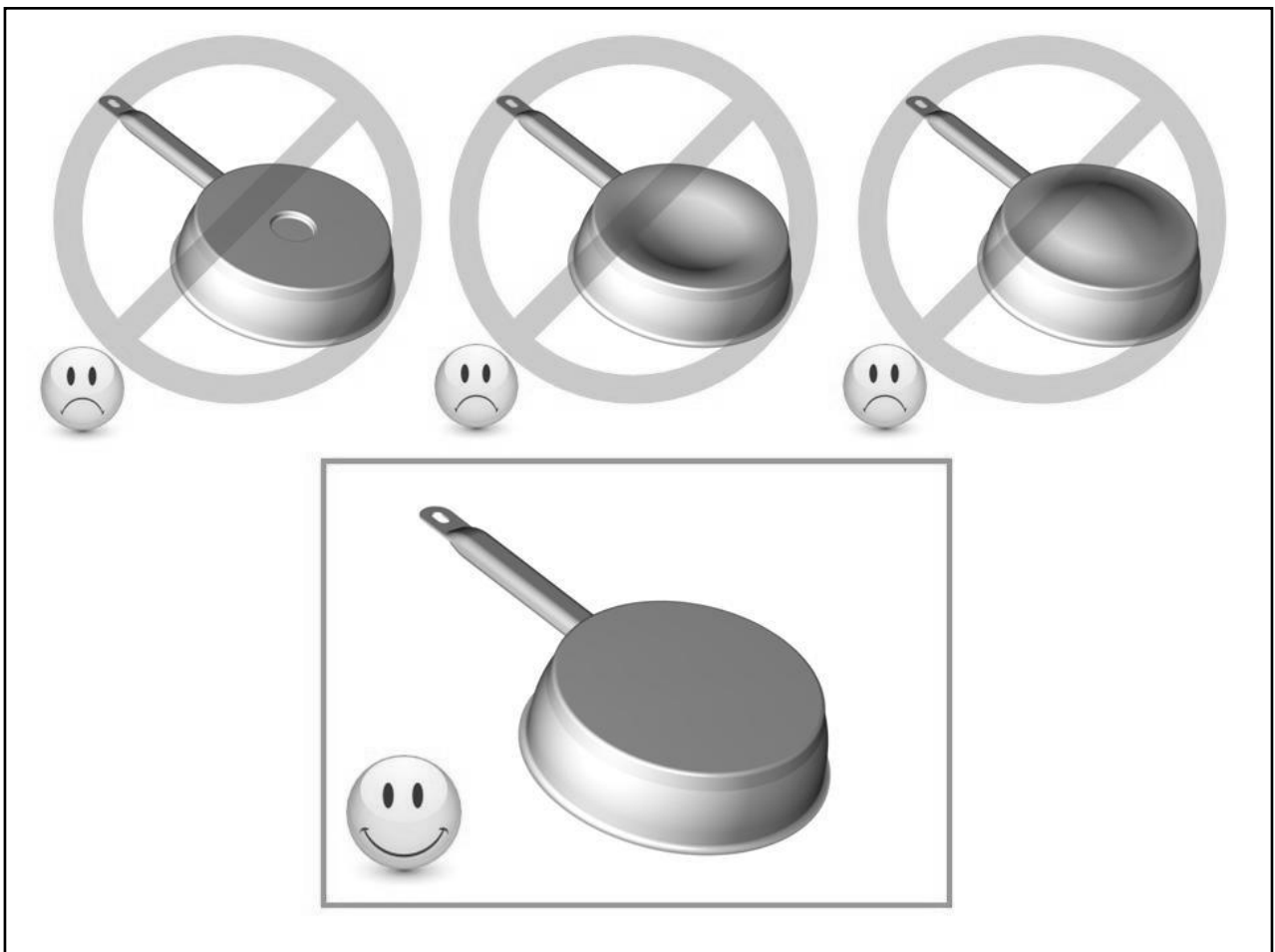
**Materiali idonei:** acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

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

Di solito, i produttori specificano se i propri prodotti sono compatibili con i piani cottura a induzione. Per verificare se le pentole sono compatibili:

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

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



## Dimensioni della pentola

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

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

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

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

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

### **Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.**

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

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

## COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

---

### **L'apparecchio non si accende**

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

### **Compare il simbolo [ U ]**

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

### **Una delle piastre viene disattivata**

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

### **Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio**

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

### **Il pannello di controllo indica [ L ]:**

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

### **Il pannello di controllo indica [ Er03 ]**

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

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

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

### **Il pannello di controllo indica [ E5 ]**

- La pentola non è adatta, sostituirla.

### **Il pannello di controllo indica [ E6 ]**

- Collegamento errato. Controllare Tensione e voltaggio del collegamento elettrico

### **Il pannello di controllo indica [ E6 ]**

- Collegamento errato. Controllare Frequenza e voltaggio del collegamento elettrico

### **Il pannello di controllo indica [ E8 ]**

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

### **Il pannello di controllo indica [ U400 ]:**

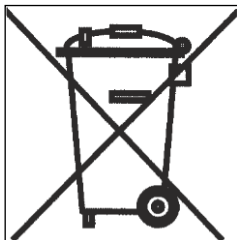
- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

**Se uno dei simboli indicati sopra persiste, contattare il servizio assistenza tecnica.**

## **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

---

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



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

# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

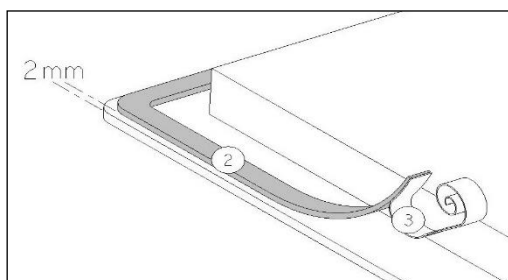
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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

## **Come fissare la guarnizione**

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

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



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

## **Incasso :**

Tipo	Dimensioni del vetro	Dimensioni del taglio
HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH	590 x 520 mm	560 x 490 mm

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



- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

## CONNESSIONE ELETTRICA

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

### Attenzione!

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

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

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

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

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 A *

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

### Collegamento del piano di cottura:

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

#### Monofase 230V~1P+N

Inserire il primo ponticello tra i terminali N1 e N2.

Inserire il secondo ponticello tra i terminali L1 e L2.

Collegare la terra al terminale "terra".

Collegare il neutro N al terminale N1 o N2.

Collegare la fase L a uno dei terminali L1 o L2.

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

**4 settimane dopo l'installazione, assicurarsi di serrare le viti nella morsettiera.**

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

## Шановний покупець,

Дякуємо Вам за вибір індукційної склокерамічної варильної поверхні. Для того щоб Ви могли найкраще використовувати придбаний Вами пристрій, рекомендуємо уважно ознайомитися зі змістом даної інструкції та зберегти її для подальшого користування.

## ЗМІСТ

---

<b>БЕЗПЕКА</b> .....	<b>51</b>
Запобіжні заходи перед використанням .....	51
Використання приладу .....	52
Запобігання пошкодженню приладу .....	53
Запобіжні заходи у разі несправності приладу .....	54
Інші запобіжні заходи .....	54
<b>ОПИС ПРИЛАДУ</b> .....	<b>55</b>
Технічні характеристики .....	55
Панель управління .....	56
<b>ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ</b> .....	<b>56</b>
Дисплей .....	56
Вентиляція .....	56
<b>ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ</b> .....	<b>57</b>
Перед першим використанням .....	57
Принцип роботи індукції .....	57
Сенсорне управління .....	57
Початок роботи .....	57
Розпізнавання посуду .....	58
Індикатор залишкового тепла .....	58
Таймер .....	58
Блокування панелі управління .....	59
Функція «BOOSTER» (Бустер) .....	59
Функція "BRIDGE" (Міст) .....	60
<b>ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ</b> .....	<b>61</b>
Якість посуду .....	61
Розмір посуду .....	61
Ступені нагріву конфорок .....	62
<b>ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ</b> .....	<b>62</b>
<b>УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>62</b>
<b>ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА</b> .....	<b>63</b>
<b>ІНСТРУКЦІЇ ПО УСТАНОВЦІ</b> .....	<b>64</b>
<b>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ</b> .....	<b>65</b>

### Запобіжні заходи перед використанням

- Розпакуйте всі матеріали.
- Монтаж та підключення приладу повинні бути зроблені сертифікованими фахівцями. Виробник не може нести відповідальність за шкоду, заподіяну в наслідок помилок при підключенні або встановленні.
- Прилад можливо використовувати після встановлення, належним чином, у підходящий комплект кухонних меблів, який сертифікований для використання подібних приладів.
- Даний прилад призначений виключно для приготування їжі в домашніх умовах, промислове або інше використання даного приладу не передбачено виробником.
- Видаліть всі ярлики та стікери з поверхні керамічного скла.
- Ні в якому випадку не змінюйте конструкцію даного приладу.
- Варильна поверхня не може використовуватися без вбудування або в якості кухонної робочої поверхні (не можна різати на варильній поверхні, зберігати на ній продукти і т.д.).
- Прилад повинен бути заземлений та приєднаний відповідно до місцевих стандартів.
- Не використовуйте подовжувач, щоб підключити прилад.
- Прилад не може бути вбудований над посудомийною машиною або сушаркою: пар може пошкодити електроніку приладу.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

## Використання приладу:

- Вимикайте зони нагріву після використання.
- Пильно слідкуйте за приготуванням їжі з використанням жиру або олії, оскільки вони можуть легко спалахнути.
- Будьте обережні, щоб не обпектися під час або після використання приладу.
- Не допускайте контакту проводів будь-якого стаціонарного або пересувного обладнання зі склокерамічною поверхнею або гарячим посудом.
- Магнітні об'єкти (кредитні картки, дискети, калькулятори) не слід розміщувати поруч з включеним приладом.
- Забороняється класти металеві предмети (ножі, ложки, виделки, кришки та т.п.), крім термостійких контейнерів, на поверхню скла. Оскільки тепло, що виробляється під час роботи нагріваючих елементів або при залишковому теплу можуть нагріти, розтопити або навіть спалити сторонні предмети.
- Ніколи не накривайте прилад тканиною або захисним листом. Це може служити причиною перегрівання та займання.
- Даний прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років та доросліше, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду та знань, якщо вони знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо використання пристроєм в безпечний спосіб і зрозуміли рівень можливої небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Очищення та догляд за приладом не повинно здійснюватись дітьми без нагляду.

## Запобігання пошкодженню приладу

- Посуд із дном зі звичайного металу або з ушкодженим дном (наприклад, не емальований чавунний посуд) може пошкодити склокерамічну поверхню.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло поверхні.
- Не допускайте падіння предметів, навіть маленьких, на склокерамічну поверхню.
- Будьте обережні з посудом, особливо з краями поверхні.
- Переконайтеся, що вентиляція приладу працює відповідно до вказівок виробника.
- Не залишайте порожніх каструль на склокерамічній поверхні.
- Цукор, синтетичні матеріали або вироби з алюмінію не повинні контактувати з зонами нагріву. Це може призвести до поламак або іншим чином негативно вплинути на поверхню зі склокераміки при охолодженні: необхідно увімкнути прилад і одразу прийняти їх із зон нагрівання (будьте обережні, існує ризик опіків).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування їжі з жиром або олією на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним, це може призвести до пожежі.
- **УВАГА:** Контролюйте процес приготування їжі! Короткочасний процес приготування їжі слід контролювати безперервно.
- **УВАГА:** Небезпека пожежі: не можна зберігати предмети на варильній поверхні.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.
- Якщо ящик знаходиться під вбудованим приладом, переконайтеся, що простір між вмістом ящика і нижньою частиною приладу досить великий (2 см). Це важливо для забезпечення правильної вентиляції.
- Ніколи не ставте легкозаймисті об'єкти (напр. спреї) в ящик, розташований під склокерамічною варильною поверхнею. Меблі, в які вбудовуються кухонні прилади, повинні бути стійкі до нагрівання.

## Запобіжні заходи у разі несправності приладу

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

## Інші запобіжні заходи

- Зверніть увагу, щоб дно каструлі завжди було розташоване якомога точніше по центру робочої зони. Дно каструлі повинно покривати якомога більшу площу конфорки.
- Особам, які користуються електрокардіостимулятором, слід мати на увазі, що магнітне поле може впливати на його роботу. Рекомендується отримати консультацію у продавця чи лікаря.
- Не використовуйте посуд, який виготовлений з алюмінієвих або синтетичних матеріалів, оскільки він може деформуватися на гарячих конфорках.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я наприклад кришкою або пожежною ковдрою.



**ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ НИЗЬКОЇ ЯКОСТІ  
АБО ІНДУКЦІЙНИХ АДАПТЕРНИХ ПЛАСТИН  
ДЛЯ НЕ МАГНІТНИХ КУХОННИХ ПРИЛАДІВ  
ПРИВЕДЕ ДО АНУЛЮВАННЯ ГАРАНТІЇ.  
У ЦЬОМУ ВИПАДКУ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ  
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ЗБИТКИ,  
ЗАПОДІЯНІ ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ І/АБО  
ІНШОМУ МАЙНУ.**



# ОПИС ПРИЛАДУ

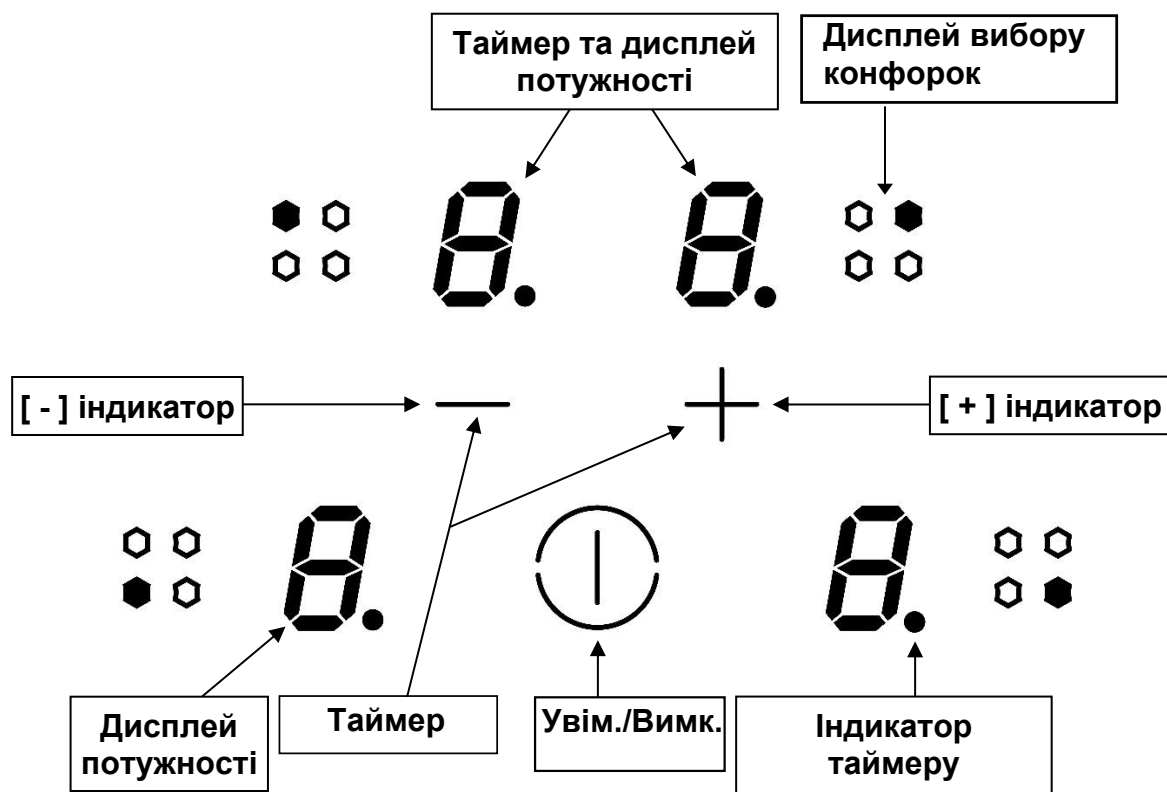
## Технічні характеристики

Модель	HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH
Загальна потужність Споживання електроенергії EC <sub>hob</sub> **	7400 Вт 172.8 Втг/кг
<b>Передня ліва зона нагріву</b> Мінімальний діаметр Номінальна потужність * Потужність Booster * Стандартизована категорія ** Споживання електроенергії EC <sub>hob</sub> **	196x189 мм Ø 100 мм 1400 Вт 1850 Вт C 172.7 Втг/кг
<b>Задня ліва зона нагріву</b> Мінімальний діаметр Номінальна потужність * Потужність Booster * Стандартизована категорія ** Споживання електроенергії EC <sub>hob</sub> **	196x189 мм Ø 100 мм 1400 Вт 1850 Вт C 172.7 Втг/кг
<b>Задня права зона нагріву</b> Мінімальний діаметр Номінальна потужність * Потужність Booster * Стандартизована категорія ** Споживання електроенергії EC <sub>hob</sub> **	196x189 мм Ø 100 мм 1400 Вт 1850 Вт B 164 Втг/кг
<b>Передня права зона нагріву</b> Мінімальний діаметр Номінальна потужність * Потужність Booster * Стандартизована категорія ** Споживання електроенергії EC <sub>hob</sub> **	196x189 мм Ø 100 мм 1400 Вт 1850 Вт A 181.6 Втг/кг

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

\*\*Розраховано згідно з методикою вимірювань (EN 60350-2).

## Панель управління



## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### Дисплей

<u>Дисплей</u>	<u>Позначення</u>	<u>Опис</u>
0	Нуль	Зона нагріву активована.
1...9	Рівень потужності	Вибір рівня потужності для приготування.
<u>U</u>	Розпізнавання посуду	Немає посуду або невідповідний посуд.
<u>E</u>	Повідомлення про помилку	Електронна поломка.
<u>H</u>	Залишкове тепло	Зона нагріву гаряча.
<u>L</u>	Блокування	Панель управління заблокована.
<u>P</u>	функція Booster	Функція Booster активована.
<u>П</u>	функція Bridge	Функція Bridge активована (2 зони для приготування об'єднані).

### Вентиляція

Система охолодження працює безперервно. Вона починає працювати при активації варильної поверхні і прискорює свою роботу, коли поверхня використовується інтенсивно. Вентилятор охолодження зменшує швидкість і зупиняється автоматично, коли електронна схема достатньо охолоне.



# ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ

## Перед першим використанням

Ретельно очистіть варильну поверхню спочатку вологою ганчіркою, а потім сухою. Не використовуйте розчинники, оскільки вони можуть спричинити фарбування скляної поверхні у синій колір.

## Принцип роботи індукції

Індукційна котушка розташована під кожною зоною нагріву. При увімкненні вона створює змінне електромагнітне поле, яке викликає індуктивні струми у феромагнітному дні кухонного посуду. Результатом є нагрів посуду, який розташований на зоні нагріву.

Вимоги до посуду:

- Рекомендується використовувати посуд з феромагнітних матеріалів (перевірте намагнічування за допомогою невеликого магніту): чавунний та сталевий посуд, емальований посуд, посуд з нержавіючої сталі з феромагнітним дном.
- Не допускається використання посуду із: міді, чистої нержавіючої сталі, алюмінію, скла, дерева, кераміки, кам'яної кераміки та інше.

Зона індукційного нагріву автоматично пристосовується до розміру дна каструлі. Якщо каструля має занадто малий діаметр дна, зона може не працювати. Діаметр індукційної зони змінюється залежно від діаметра посуду.

Якщо посуд не підходить для індукційної поверхні, на дисплеї відображається символ [ U ].

## Сенсорне управління



Варильна поверхня оснащена електронною панеллю керування із сенсорними кнопками. Відповідна команда активується, натиснувши на сенсорну кнопку пальцем. Спрацьовування кнопки підтверджується контрольним індикатором, символом або цифрою на дисплеї та звуковим сигналом.

**В більшості випадків необхідно натискати тільки одну клавішу за раз.**



## Початок роботи

Спочатку необхідно увімкнути варильну поверхню, а потім обрати необхідну зону для нагрівання.

- **Увімкнення / вимкнення варильної поверхні:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Увімкнення	Натисніть кнопку [  ]	[ 0 ]
Вимкнення	Натисніть кнопку [  ]	нічого або [ H ]

- **Увімкнення / вимкнення зон нагріву:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони нагріву	Натисніть кнопку [  ]	[ 0 ]
Підвищення потужності	Натисніть кнопку [ + ]	[ 1 ] до [ 9 ]
Зниження потужності	Натисніть кнопку [ - ]	[ 9 ] до [ 1 ]
Вимкнення нагріву	Натисніть одночасно [  ] та [ - ]	[ 0 ] чи [ H ]
	Чи натисніть кнопку [ - ]	[ 0 ] чи [ H ]

Якщо протягом 20 секунд не буде зроблено жодних дій, електронна система повернеться в режим очікування.

## Розпізнавання посуду

Функція виявлення посуду служить для забезпечення безпечної роботи.

Індукційне нагрівання не працює:

- Якщо на конфорці немає посуду, або посуд не призначений для індукційних плит. В такому випадку потужність не може бути збільшена або зменшена, і на дисплеї відобразиться символ [U]. Цей символ зникне з дисплея після того, як посуд буде поставлено на конфорку.
- Якщо посуд знятий із конфорки – нагрівання припиняється. На дисплеї відобразиться символ [U]. Символ [ U ] зникне з дисплея, якщо повернути посуд на відповідну конфорку. Нагрів продовжиться з заданим раніше рівнем потужності.

Після приготування їжі обов'язково відключайте конфорку (нагріваючий елемент): не залишайте поверхню з відображенням символу [U] протягом тривалого часу.

## Індикатор залишкового тепла

Після вимкнення конфорок або повного вимкнення варильної поверхні використовувати зони нагріву залишаються гарячими, і на дисплеї відобразиться символ [H].


Конфорки матимуть безпечну температуру і до них можна буде торкатися, тільки після зникнення символу [ H ] з дисплея панелі управління.

Якщо на дисплеї відображається символ залишкового тепла [ H ], не торкайтеся конфорок і не кладіть на них термочутливі предмети. **Є ризики опіків та пожежі.**

## Таймер

Таймер може використовуватися одночасно на всіх конфорках, з різними значеннями часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної зони нагріву.


- **Установка та модифікація часу приготування:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони нагріву	Натисніть кнопку [  ]	[ 0 ]
Підвищення потужності	Натисніть кнопку [ + ]	[ 1 ] до [ 9 ]
Вибір «Таймеру»	Натисніть одночасно [ + ] та [ - ]	Таймер [00] хв
Зменшення часу	Натисніть кнопку [ - ]	[ 00 ], потім 30,29...
Збільшення часу	Натисніть кнопку [ + ]	Час збільшено

Через декілька секунд світловий індикатор перестає миготіти.

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

- **Для зупинки часу приготування:**

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

Якщо увімкнено декілька налаштувань таймера, повторіть дії.

- **Автозупинка після закінчення приготування :**

Після закінчення часу приготування на дисплеї буде мерехтати символ [ 00 ], який буде супроводжуватися звуковим сигналом.

Щоб зупинити звуковий сигнал та мерехтіння символу [ 00 ] досить натиснути на будь-яку кнопку.

- **Функція таймеру хвилиника :**

<b><u>Дія</u></b>	<b><u>Панель управління</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Увімкнення	Натисніть кнопку [ ⏸ ]	[ 0 ] чи [ H ]
Вибір «Таймеру»	Натисніть одночасно [ - ] та [ + ]	Таймер [ 00 ] хв.
Зменшення часу	Натисніть кнопку [ - ]	[ 00 ], потім 30,29...
Збільшення часу	Натисніть кнопку [ + ]	Час збільшено

Через декілька секунд світловий індикатор перестає миготіти.

Як тільки обраний час приготування закінчиться, таймер відобразить миготливий символ [00] та супроводжуватиметься звуковим сигналом.

Щоб зупинити звуковий сигнал та мерехтіння символу досить натиснути на будь-яку кнопку.

## **Блокування панелі управління**

Для запобігання зміні налаштованих параметрів конфорок, зокрема під час очищення панелі керування, передбачено функцію блокування панелі (за винятком кнопки Увімк./Вимк. [ ⏸ ]. )

- **Блокування :**

<b><u>Дія</u></b>	<b><u>Панель управління</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Старт	Натисніть кнопку [ ⏸ ]	[ 0 ] чи [ H ]
Блокування	Натисніть одночасно [ - ] та кнопку [ 🔒 ]	Без змін
	Перенатисніть кнопку [ 🔒 ]	[ L ]

- **Розблокування :**

<b><u>Дія</u></b>	<b><u>Панель управління</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Старт	Натисніть кнопку [ ⏸ ]	[ L ]
<b>Через 5 секунд після старту :</b>		
Розблокування	Натисніть одночасно [ - ] та кнопку [ 🔒 ]	[ 0 ]
	Перенатисніть кнопку [ - ]	Без показників

## **Функція «Booster» (Бустер)**

Функція Booster [ P ] збільшує потужність вибраної зони нагрівання.

При активації цієї функції зони нагрівання працюють протягом 5 хвилин на високій потужності.

Зазначена функція використовується, наприклад, для швидкого нагрівання великого об'єму води під час приготування локшини.

- **Увімкнення / Вимкнення функції Booster:**

<b><u>Дія</u></b>	<b><u>Панель управління</u></b>	<b><u>Дисплей</u></b>
Вибір зони нагріву	Вибір зони (конфорки) [ 🔒 ]	[ 0 ]
Збільшити потужність	Натисніть кнопку [ + ]	з [ 1 ] по [ 9 ]
Увімкнути функцію Booster	Натисніть кнопку [ + ]	[ P ] протягом 5 хв.
Вимкнути функцію Booster	Натисніть кнопку [ - ]	[ 9 ]

- **Управління енергоспоживанням:**

Варильна поверхня оснащена максимальною потужністю. Коли функція Booster активована, щоб не перевищувалась максимальна потужність, електронна система автоматично знижує рівень потужності інших зон нагріву. Протягом декількох секунд на дисплеї миготить [ 9 ], а потім відображається максимально допустима потужність ([ 6 ] або [ 8 ]).

<b><u>Обрана зона нагріву</u></b>	<b><u>Інша зона нагріву (наприклад: рівень потужності 9)</u></b>
Відображається [ P ]	[ 9 ] переходить в [ 7 ] в залежності від типу зони

## Функція "Bridge" (Міст)

Ця функція дозволяє одночасно використовувати 2 конфорки з тими ж функціями, що і одну. Завдяки функції Bridge ви можете керувати двома конфорками як однією збільшеною зоною нагрівання. Функція Bridge дуже зручна для приготування їжі, якщо використовуються каструлі по типу дека. Варильні панелі HI 684 BL та HI 684 WH мають об'єднані зони з двох сторін.

### Дія

Увімкнути варильну поверхню  
Активувати функцію «Bridge»

Збільшити  
Вимкнути функцію «Bridge»

### Панель управління

Натисніть кнопку [⏻]  
Натисніть одночасно дві  
ліві клавіші вибору

Натисніть клавішу [ + ]  
Натисніть одночасно дві  
ліві клавіші вибору

### Дисплей

[ 0 ] або [ H ]  
[ 0 ] з'явиться на  
задній частині та [ П ]  
на передній частині  
[ від 1 до 9 ]  
[ 0 ] або [ H ]

## ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

---

### Якість посуду

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

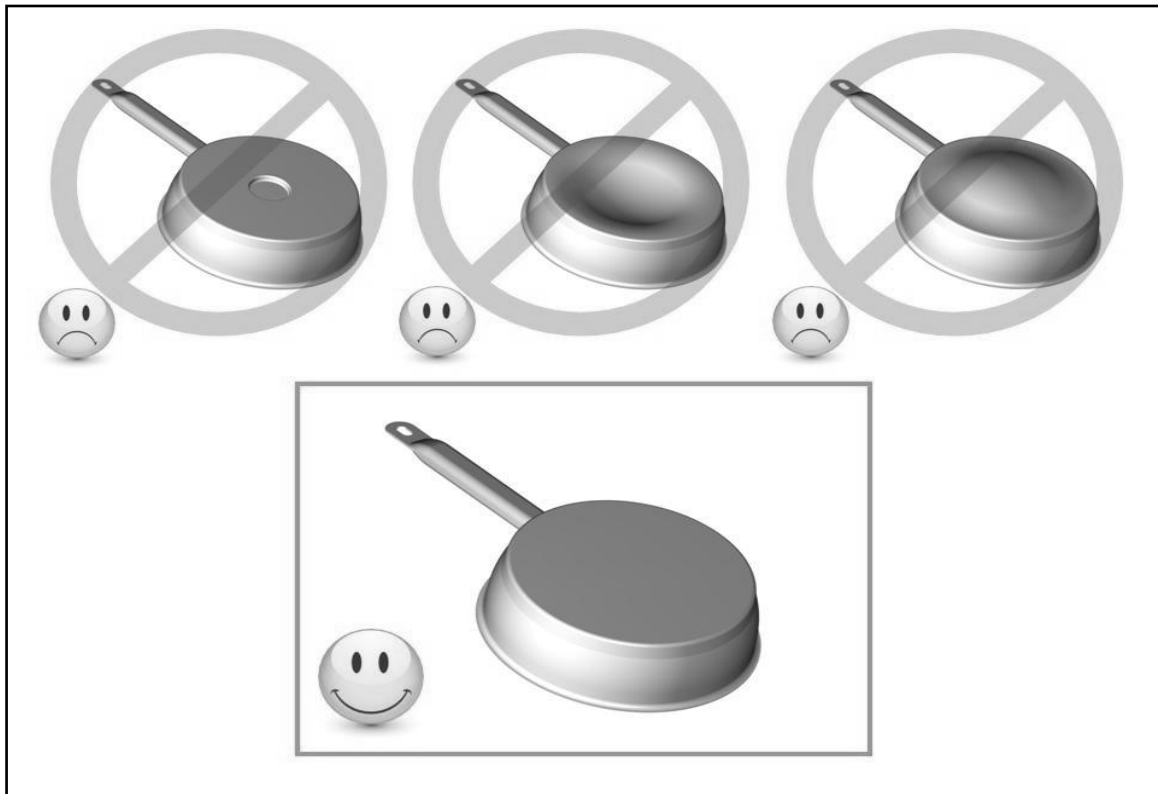
**Посуд з наступних матеріалів не підходить для використання на індукційних поверхнях:** алюміній та нержавіюча сталь без феромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, фарфор.

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

Щоб перевірити сумісність каструлі з індукцією:

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

Деякий посуд може шуміти, коли його помістити на індукційну зону нагріву під час приготування їжі. Цей шум не означає що прилад несправний і ніяким чином не впливає на процес приготування їжі.



### Розмір посуду

Конфорки варильної поверхні, певною мірою, автоматично підлаштовуються під діаметр посуду. Тим не менш, мінімальний діаметр посуду повинен відповідати діаметру відповідної конфорки.

Для забезпечення максимально ефективної роботи варильної поверхні слід розміщувати посуд в центрі робочої зони приготування.

## Ступені нагріву конфорок

(Наведені нижче значення є орієнтовними)

1 до 2	Розморозка Підігрів	Соуси, масло, шоколад, желатин Страви приготовлені заздалегідь
2 до 3	Томління, Розморожування	Рис, пудинг, цукровий сироп Сушені овочі, риба, заморожені продукти
3 до 4	Приготування на пару	Овочі, риба, м'ясо
4 до 5	Варіння	Тушена картопля, супи, макаронні вироби, свіжі овочі
6 до 7	Приготування на середній потужності, Тушкування	М'ясо, печінка, яйця, сосиски, гуляш, рулька, тельбуха
7 до 8	Смаження	Картопля, оладки, вафлі
9	Смаження, обсмажування Кип'ятіння води	Стейки, омлети, смажені страви, Страви, що потребують кип'ятіння
P	Смаження, Запікання, Кип'ятіння води	Ескалопи, стейки Кип'ятіння великого об'єму води

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

### Вимкніть прилад перед очищенням.

Не розпочинайте очищення поверхні, якщо скло ще гаряче - загроза опіків.

- Видаліть легкі забруднення вологою ганчіркою з м'якими засобами, розведеними в невеликій кількості води. Потім ретельно промийте холодною водою та висушіть поверхню.
- Необхідно уникати високоагресивних або абразивних м'яких засобів та використання обладнань для очищення, яке може призвести до пошкоджень склокераміки.
- Ніколи не використовуйте парові очищувачі або водяні очищувачі під тиском.
- Не використовуйте предмети, які можуть подряпати склокерамічну поверхню.
- Переконайтеся, що посуд, який використовується для приготування їжі є сухим та чистим. Слідкуйте за тим, щоб на склокерамічній поверхні та посуді не було пилу. Посуд з нерівним дном може пошкодити скло поверхні.
- Негайно видаляйте з варильної поверхні сліди цукру, варення та інших подібних речовин. Це забезпечить довготривале збереження цілісності скла варильної поверхні.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Варильна поверхня або конфорка не вмикається:

- Варильна поверхня некорректно приєднана до електричної мережі.
- Перегорів запобіжник.
- Увімкнена функція блокування.
- Сенсорні кнопки покриті жиром, водою чи іншими предметами.
- Прилад в режимі блокування від дітей.

### На панелі управління відображається символ [ U ]:

- Відсутній посуд на конфорці.
- Посуд не сумісний з індукцією.
- Занадто малий діаметр дна посуду.

**Після відключення варильної поверхні система вентиляції продовжує працювати:**

- Несправності немає, вентилятор продовжує охолоджувати електронні компоненти.
- Вентилятор охолодження автоматично зупиниться.

**Одна або всі зони нагріву не підключаються:**

- Система безпеки функціонує.
- Ви забули вимкнути зону нагріву і вона процювала протягом тривалого часу.
- Одна або більше сенсорних кнопок накриті.
- Посуд пустий або дно посуду перегріте.

**На панелі управління відображається символ [ L ]:**

- Див. розділ інструкції, що стосується функції блокування панелі управління.

**На панелі управління відображається символ [ Er03 ]:**

- Сенсорні кнопки управління накриті предметом чи рідиною. Символ зникне, як тільки предмет буде прибрано або поверхня очищена від рідини.

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

- Дана варильна поверхня перегріта, дочекайтесь її охолодження та увімкніть її знову.

**На панелі управління відображається символ [ E3 ]:**

- Посуд не пристосований для індукції, зробіть заміну посуду.

**На панелі управління відображається символ [ E5 ]:**

- Несправність електричної мережі. Перевірте рівень напруги електричної мережі.

**На панелі управління відображається символ [ E6 ]:**

- Несправність електричної мережі. Перевірте рівень частоти електричної мережі.

**На панелі управління відображається символ [ E8 ]:**

- Впускний повітряний вентилятор засмічений, очистіть його.

**На панелі управління відображається символ [ U400 ]:**

- Поверхня не коректно підключена до електричної мережі. Перевірте підключення та увімкніть варильну поверхню.

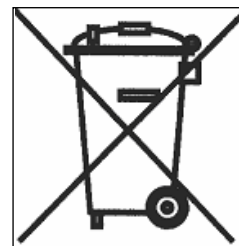
**Якщо після проведення вищезазначених рекомендацій один із символів продовжує відображатися на дисплеї, зверніться до сервісу післяпродажного обслуговування.**

## **ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

---

- Упаковочні матеріали являються екологічно чистими та підлягають переробці.
- Електронні компоненти складаються з матеріалів, що переробляються, а також деяких матеріалів, які становлять небезпеку для навколишнього середовища, але необхідні для правильної та безпечної роботи приладу.

- Не можна утилізувати прилад разом із побутовими відходами.
- Утилізуйте обладнання в місцевому центрі збирання відходів, який має дозвіл на утилізацію побутової техніки.



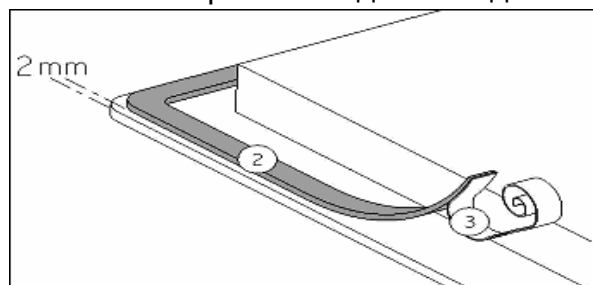
# ІНСТРУКЦІЇ ПО УСТАНОВЦІ

Установка повинна бути виконана під виключну відповідальність кваліфікованих фахівців. Технічний спеціаліст з установки має дотримуватися норм законодавства та стандартів, що встановлені та діють у країні використання приладу.

## Як правильно інстальювати ізоляційну стрічку:

Ізоляційна стрічка поставляється в комплекті разом з поверхнею і призначена для запобігання проникнення будь-яких рідин в середину шафи.

Ретельно закріпіть її згідно наведеної схеми нижче.



Після видалення захисної плівки (3) потрібно приклеїти ізоляційну стрічку (2) так, щоб між її початком та зовнішнім краєм скла було два міліметри.

## Розміри для вбудування:

### • Розміри для вбудування:

Моделі	Розміри скла	Розміри вбудування
HI 674 BL HI 674 GR HI 674 WH HI 684 BL HI 684 WH	590 x 520 мм	560 x 490 мм

- Відстань від варильної поверхні до стін або торців меблів має становити 50 мм.
- Варильні поверхні мають клас захисту "Y". В ідеалі поверхня повинна бути встановлена з достатньою кількістю простору по обидві сторони. Може бути стіна позаду і високі меблі або стіна з одного боку. Однак, жоден гарнітур чи стіна не повинні стояти вище, ніж варильна поверхня.
- Деталі меблів або тримачів, в які повинна вбудовуватися варильна поверхня, а також торців меблів, ламіновані покриття та монтажний клей повинні бути розраховані на температури понад 100 °C.
- Настінні покриття, бічні панелі меблів повинні бути жаростійкими.
- Не встановлюйте варильну поверхню над духовкою або посудомийною машиною з примусовою вентиляцією.
- При встановленні необхідно залишити вільний простір (20 мм) між нижньою частиною варильної поверхні та меблями, щоб забезпечити хорошу циркуляцію повітря навколо електронного пристрою.
- Якщо висувний ящик знаходиться під робочою поверхнею, не кладіть в неї займисті предмети (наприклад: спреї) або нетерmostійкі предмети.
- Матеріали, з яких виготовлена стільниця, можуть набухати від контакту з водою. Для захисту приладу в місці вбудування необхідно по краю меблів нанести шар лаку або спеціального герметика. Особливу увагу слід приділити приклеюванню ущільнення, що поставляється з варильною панеллю в комплекті, намагаючись запобігти попаданню рідини всередину меблів. При приклеюванні до рівної стільниці це ущільнення забезпечує герметичність.
- Відстань між поверхнею та витяжкою, що встановлюється над варильною поверхнею, повинна бути вказана у відповідній документації до приладу. У разі відсутності **вказівок необхідно дотримуватися дистанції мінімум 760 мм.**
- Після встановлення шнур електроживлення не повинен контактувати з будь-якими металевими деталями, у тому числі з деталями висувних ящиків.



- **УВАГА:** Використовуйте лише ті кожухи варильної поверхні, які створені виробником цього приладу, або вказані виробником в інструкції з експлуатації, як відповідні, або що йдуть у комплекті з приладом. Використання невідповідних кожухів (систем захисту) може призвести до пошкоджень.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Встановлення даного приладу і підключення до електричної мережі повинно бути виконано тільки кваліфікованим спеціалістом відповідно до нормативних правил.
- Захист користувача від частин приладу, що знаходяться під напругою повинно бути забезпечено після вбудовування.
- Дані, що необхідні для приєднання до електромережі знаходяться на стікері, що розташований на корпусі приладу поряд із розподільною коробкою.
- Підключення до мережі електроживлення повинно проводитись з використанням заземленої вилки або через багатополюсний автомат живлення із зазором між контактами не менше ніж 3 мм.
- Електричний ланцюг повинен ізолюватися від мережі електроживлення відповідними пристроями, наприклад: автоматами живлення, запобіжниками або контакторами.
- Якщо після встановлення вилка не знаходиться в зоні доступу, у процесі установки повинні бути передбачені засоби відключення живлення відповідно до чинних правил установки.
- Кабель електроживлення повинен прокладатися таким чином, щоб він не торкався гарячих деталей варильної поверхні або духової шафи.

### Увага!

Даний прилад може бути приєднаний лише до мережі 230 В~ 50/60 Гц.

Завжди підключайте провід заземлення. Підключення проводьте відповідно до схеми.

Розподільна коробка знаходиться під задньою кришкою корпусу варильної поверхні. Щоб відкрити кришку, скористайтесь середньою викруткою. Вставте викрутку в проріз і відкрийте кришку.

Мережа	Приєднання	Діаметр кабелю	Кабель	Рівень захисту кабелю
230В~ 50/60Гц	1 Фаза + N	3 x 2.5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 А *

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

### Підключення варильної поверхні

Для різних видів з'єднань, використовуються мідні з'єднувачі, які знаходяться в розподільній коробці поруч з клемми.

Монофази 230В ~1 Фаза +N:

Встановіть міст між клемми L1 та L2 та між клемми N1 та N2. Підключіть провід заземлення до клем «земля», нейтраль до клем N1 або N2, і фазу L до однієї з клем L1 або L2.

**Обережно! Слідкуйте за тим, щоб кабель був правильно встановлений та затягнутий. Через 4 тижні після встановлення обов'язково затягніть гвинти в клемній колодці.**

**Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним підключенням або які можуть виникнути внаслідок неправильного заземлення або відсутності заземлення.**





