

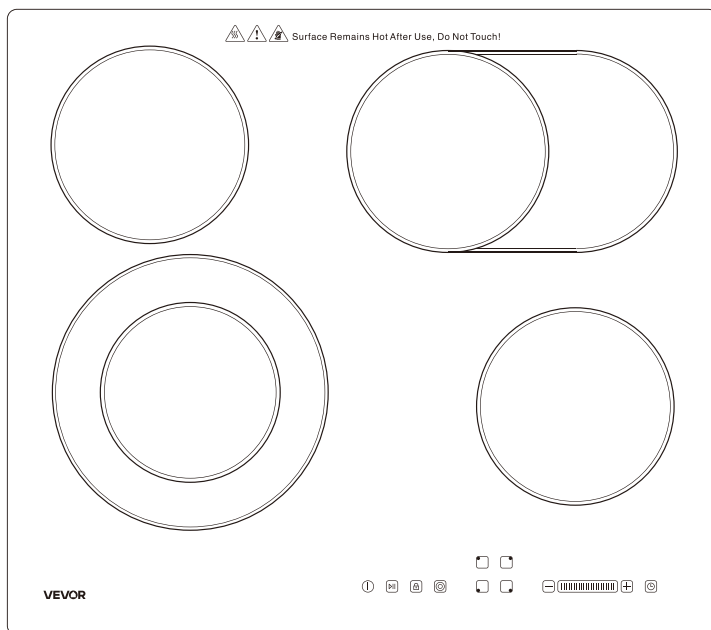


Upgrade · The Home Creator Way

ELECTRIC CERAMIC COOKTOP

Model: SK-66HLC4S4

Model: SK-66HLC4S4



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Hints and Symbols



This symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as normal household waste,

but must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

(European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance is disposed of properly, you help to avoid possible hazards.

For more information about the treatment, recovering and recycling of this product, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Please also dispose of all packaging material with due consideration for the environment.

The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste.



This icon indicates a hazardous situation.

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger to persons.

Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously. Pass these warnings on to other users.



This icon indicates a warning.

You will find it in the description of the work steps which must be particularly observed so that damage to the appliance can be prevented. Also pass on these safety instructions to all appliance users.



This icon indicates an information.

This symbol indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior.

The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.

FCC Information:

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These

limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is

encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures. · Reorient or relocate the receiving antenna.

- Increase the distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

ATTENTION

This device works with a voltage of 220-240V, 50/60Hz. To prevent potential electrical shocks, do not try to open it. Please do not repair the machine by yourself. In case of any malfunctions, please contact after-sales service.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK, FIRE, SEVERE BURNS, OR PERSONAL INJURY. This appliance is intended for commercial/residential food heating and cooking only; improper use voids all warranties and liabilities.



GENERAL HAZARD WARNINGS

© **HOT SURFACE / BURN HAZARD** – Cooking plate, housing, edges, and knobs may reach extreme temperatures during operation and cooling. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use heat-resistant gloves, oven mitts, or designated handles only. Keep clothing, hair, utensils, and flammable materials away from hot surfaces.

© **ELECTRIC SHOCK HAZARD** – Never immerse the appliance, power cord, plug, control panel, or electrical components in water or any liquid. Do not operate with wet hands. Do not pull, twist, or place the power cord near hot edges, sharp corners, or heated surfaces.

© **FIRE HAZARD** – Do not leave the appliance unattended while in use. Do not use on or near flammable surfaces (curtains, paper, plastic, wood, cardboard). Regularly remove grease buildup to prevent fire risks. Do not use flammable aerosols or cleaners near the operating appliance.

© **CHILD & VULNERABLE PERSON SAFETY** – This appliance is not intended for use by young or infirm persons unless supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the product. Pets should stay away from the product.

COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. This product is for adult use only and is not a toy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of this new built-in induction hob.

We recommend that you spend some time reading this installation and manuals to fully understand how to properly install and operate it. For installation, read the installation section. Read all safety instructions carefully before use and keep the user manual for future reference.



Appropriate use

- This appliance is designed for indoor use and is intended for heating food. Use it exclusively for the intended purpose!
The manufacturer is not responsible for damage or problems caused by improper handling or failure to observe the instructions.
- The appliance is not suitable for persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (including children) unless they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Children under 8 years of age should always be kept away or constantly supervised.
Do not let children play with the appliance, sit, stand or climb on it. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
- Do not store objects of interest to children in cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can be seriously injured.
- The appliance is not designed to be operated by a separate remote control or by an external timer.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Do not use the cooktop as a storage, shelf or work surface.
- To avoid damage, do not sit or stand on the appliance, do not place any heavy objects on the hob or drop anything on it.
- Make sure that the hob is not scratched with jewellery, pointed or sharp objects, etc.
Only use pots and pans with a flat base that do not have sharp edges or burrs.
- Use pots and pans that are intended and suitable for a higher temperature (up to 200°C, suitable for glass ceramic).
- Heat and moisture are generated in the vicinity of the hob when it is in use.
Please make sure that your kitchen is well ventilated.
To do this, use the options provided or, if necessary, install an extraction system (e.g. an extractor hood).

Note:

When the hob is used for the first time, production residues may cause an odour and even slight smoke to develop.
This is normal and harmless.
Keep the room well ventilated until these have disappeared
(max. 30 min.).



Safety instructions

**Your safety is important to us.
Please read and follow the following
instructions carefully before you
start using your hob.**

Make this information available to the appliance's installer as well.

This could reduce your installation costs.

Installation

- This appliance may only be installed and grounded by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.

Danger of electric shock

- The appliance must be disconnected from the power supply during installation or other work on it.
- It is essential that the appliance is connected to an intact earthing system in accordance with national and local regulations.
- Changes to the power supply system may only be carried out by a qualified electrician.
Non-observance of this hint can lead to electric shock or death!

Risk of injury

- The edges of the hob are sharp. Protect yourself from injury, e.g. by wearing work gloves, when you touch them.

Further notes on installation

- A circuit breaker must be installed in the circuit to which the appliance is connected to ensure complete isolation from the power supply.
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures or near a gas or kerosene stove.
- Failure to install the appliance correctly may invalidate any warranty or liability claims.

Use

Danger of electric shock

- If the hob is broken or damaged, disconnect the appliance completely from the power supply and contact an authorized dealer.
If you continue to use the appliance in this condition, there is a risk of life-threatening electric shock!

Risk of burns and fire

- During use, the accessible parts of this appliance become very hot and may cause burns.
Be careful not to touch the heated cooking surface with your body, clothes or objects except suitable cookware and keep children away from the appliance.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use.
Make sure that they do not protrude over other cooking zones that are switched on.

- Do not place objects on the cooking surface that are not heat-resistant. They could catch fire, melt or be damaged if accidentally switched on.
- Never leave the appliance unattended when in use. Overcooked food may burn, cause harmful smoke or catch fire.
- Be especially careful when heating oils and fats (or food containing oils/fats), as they can easily ignite spontaneously at high temperatures.
- Should a fire occur, never try to extinguish it with water. Switch off the appliance and cover the flame (e.g. with a lid or fire blanket).
- Do not heat any closed containers or cans on the cooking surface. Danger of explosion due to excess pressure during heating!
- To avoid hazards, never leave the cooking zones and hob switched on when not in use.
- Always remove sugar-containing food residues immediately and if possible while still hot to avoid permanent soiling or damage to the cooking surface.
- Follow the instructions for care and cleaning in the relevant chapter. We accept no liability for improper handling.

Repair and maintenance

- Never make changes to the appliance.
- Repair and maintenance work may only be carried out by a qualified electrician.
- Before cleaning or maintenance, disconnect the hob from the power supply.
- If the power supply cable is damaged, it may only be replaced by a qualified electrician.

Cleaning

- Switch off the appliance before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or scouring sponges or the like to clean the cooking surface. This can lead to damage.
- Only use a hob scraper with extreme caution and always keep it safe and out of the reach of children to avoid risk of injury.
- Do not use a steam cleaner to clean this product. This may cause electric shock, short circuits and malfunction.

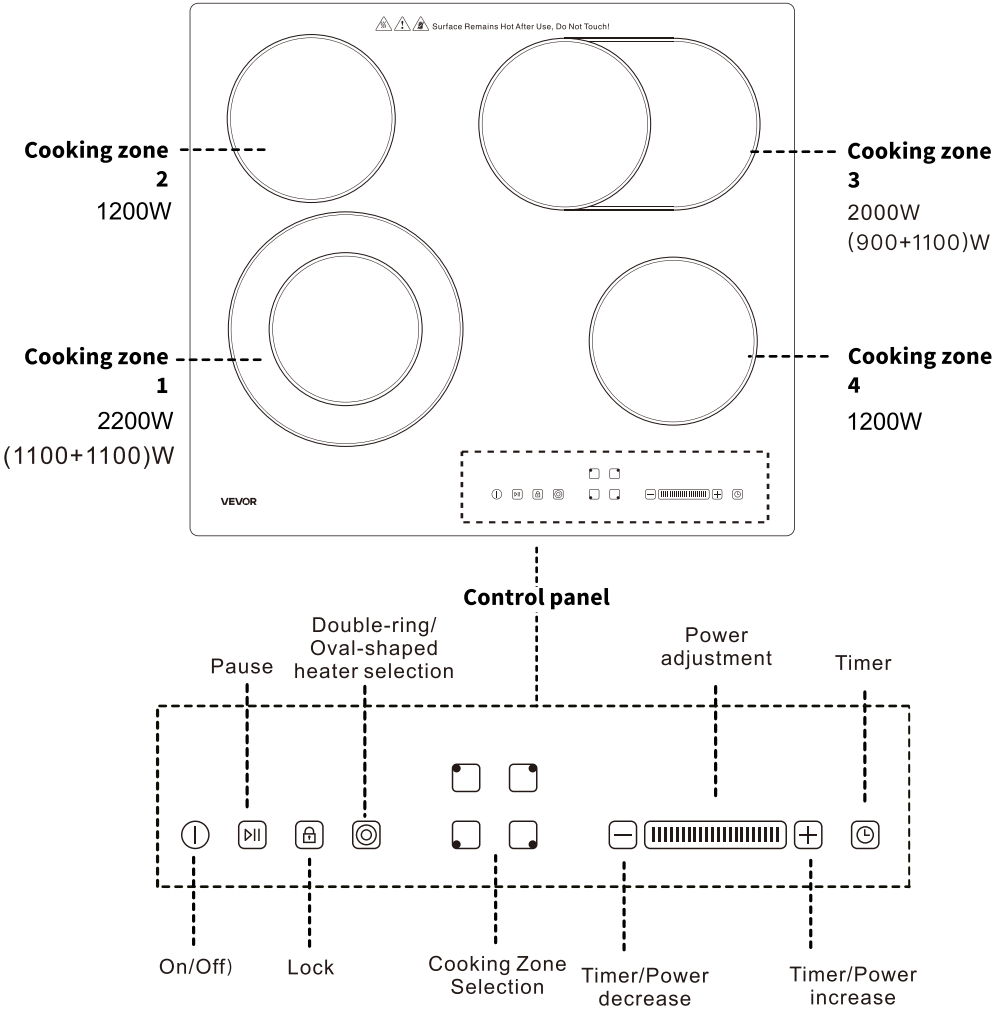
Table of content

1. Product overview	1
1.1 Hob elements	
1.2 Product information	
2. Before use	2
2.1 Notes on using the touch controls	
2.2 Choosing the right cookware and its use	
3. Using the hob	4
3.1 Starting to cook	
3.2 Finishing the cooking	
3.3 The dual / triple zone function	
4. Using the timer function	7
4.1 Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)	
5. Safety	8
5.1 Child lock / Key lock	
5.2 Further safety features	
6. Cooking guidelines	10
6.1 Cooking tips	
6.2 Power settings	
7. Cleaning the hob	11
8. Troubleshooting	12
8.1 Problems, possible causes and what to do	
8.2 Error codes	
9. Installation	15
9.1 Important notes and installation requirements	
9.2 Cutting the worktop	
9.3 Ventilation and safety distances	
9.4 Inserting the hob	
9.5 Connecting the hob to the mains	

1. Product overview

1.1 Hob elements

Model: SK-66HLC4S4



Before use

1.2 Product information

Our innovative glass ceramic hob stands for time saving through optimally used energy.

This results from the novel heating elements as well as the optimal heat utilisation including the residual heat.

The user-friendly control panel (touch panel), including the digital displays of the respective cooking zones, stands for optimal ease of use.

2. Before use

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



Note: When the hob is used for the first time, production residues may cause an odour and even slight smoke to develop.

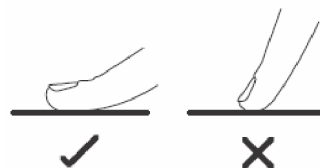
This is normal and harmless.

Keep the room well ventilated until these have disappeared (max. 30 min.).



2.1 Notes on using the touch controls

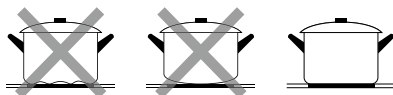
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



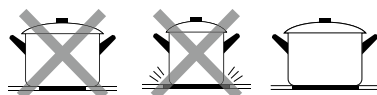
Before use

2.2 Choosing the right cookware and its use

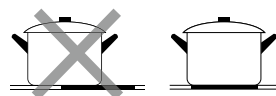
- Make sure that the base of your cookware is smooth and sits flat against the glass.
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



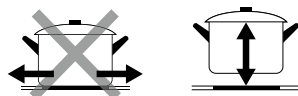
- If possible, use cookware with a base diameter that roughly matches the size of the cooking zone.
See also the table in the following section.



- For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.



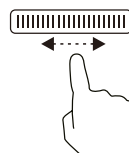
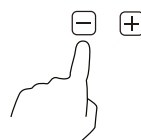
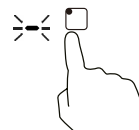
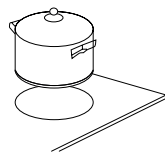
- Always lift pans off the ceramic hob.
Do not slide, or they may scratch the glass.



3. Using the hob

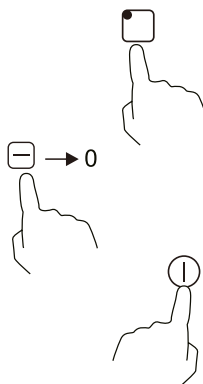
3.1 Starting to cook

- Press the ON/OFF button.
After switching on, a signal tone sounds, all displays light up for about one second and show **—** or **---**.
The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
- Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!
- Touch the selection control of the desired cooking zone.
The display next to the button will flash.
- Adjust the heating level from 1 to 9 by adjusting “+” or “-”.
Or adjust the power by sliding the bar.
- If you don’t choose a power setting within 1 minute, the hob will automatically switch off.
- You can change the power at any time during cooking by first selecting the desired cooking zone and then pressing “+” or “-”.



3.2 Finishing the cooking

- To turn off a **cooking zone**, press the corresponding selection key and then press “” to turn off the burner.



- To switch off the **hob**, press the On/Off key.

Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, this is indicated by an "H" on the corresponding cooking zone display, which will disappear again when the surface will have cooled down to a safe temperature.

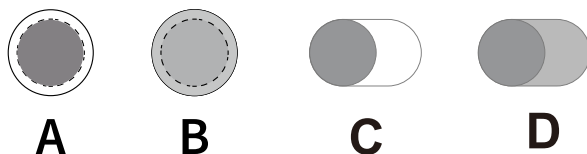
This can also be used as an energy saving function:

If you want to heat further cooking utensils, use a hot zone.



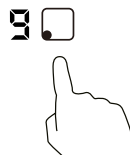
3.3 The dual heater and oval-shaped heater

- The dual heater and oval-shaped heater has two heating zones, so you can use a central heating zone (A) / (C), or two heating zone (B)/(D) at the same time.



Activating the dual heater function

- Select a desired dual cooking zone and set the power level.
The central area (A) switches on as usual.
- Now press the corresponding cooking zone selection button again.
When the heating level indicator is still flashing, press the dual cooking zone control  once to additionally activate the second heating zone (B).
- A red dot next to the  icon indicates that the double heater zone function is activated. The power indicator shows  for area (B) and the current power level alternating.



Activating the oval-shaped heater function

- Select the oval-shaped cooking zone and set the power level.
The central area (C) switches on as usual.
- When the indicator is still flashing, press the dual cooking zone control  key to activate the oval-shaped heating function.
- The power indicator shows  for area (D).



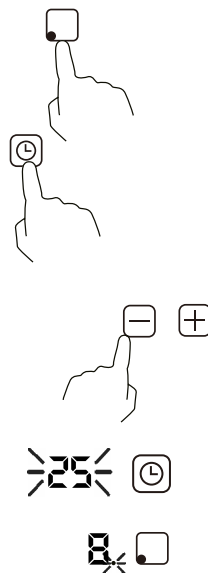
Deactivating the dual zone function

- To disable the dual zone function, touch the corresponding cooking zone selection key during cooking process and then the  key.
- When you switch off the cooking zone or hob, the function is also deactivated and may have to be reset.

4. Using the timer function

4.1 Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)

- Select the desired cooking zone with the corresponding selection control.
- Then press the Timer key.
The timer display will show "30".
- As long as the tens digit is flashing, you can adjust it by adjusting "+" and "-".
After 3 seconds without further input, the setting is accepted and the ones digit starts flashing. Adjust it by pressing "+" and "-" as well.
- After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.
To mark the selected zone, a dot next to the corresponding power display lights up.
- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.

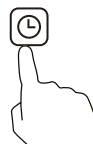


Note: Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation..



Canceling and changing the time setting

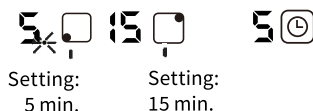
- To cancel the time setting, press the timer key again.
The remaining time display disappears and the timer is canceled.
- If you want to change the set time after setting the timer, you have to cancel the setting and start again with the first step of the setting.



Using the timer function

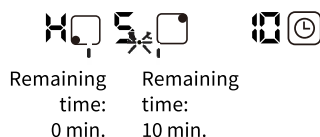
When activating the timer for several cooking zones

- If the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A flashing red dot next to the corresponding power display indicates the cooking zone to which the display refers (Example see illustration).



To display the remaining time of the timer of another cooking zone, touch the corresponding selection key.

- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the display changes to the next lowest remaining time and the dot of the corresponding zone flashes.
- When the last remaining time set expires finally, this cooking zone is also switched off.



5. Safety

5.1 Child lock / Key lock

You can lock the control panel to prevent unauthorised use (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones).

Even if the control panel is locked, the On / Off key remains active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency.



Locking the control panel

- Touch the child lock / key lock key
- The timer display will show "Lo" or if the timer has been set before, "Lo" and the remaining time alternately. The control panel is locked except for the on/off key.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch and hold the child lock / key lock key for at least 3 seconds.
- The "Lo" display will disappear. You can now use the hob again normally.



5.2 Further safety features

Overheating protection

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

Residual Heat Warning

When a cooking zone has been operating for some time, there will be some residual heat.
To warn you to keep away from it, an "H" will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Automatic shutdown

To prevent cooking zones from being forgotten, they switch off automatically after a set time (see table).

Power level	Automatic switch-off time (h)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Cooking guidelines

Fire hazard!

Be careful when heating oils and fats or food containing oil or fat. These heat up quickly and can easily self-ignite at extremely high temperatures.



6.1 Cooking tips

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

6.2 Power settings

Power setting	Suitability
1 – 2	• Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3 – 4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5 – 6	• Pancakes
7 – 8	• Sauteing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil, boiling water

7. Cleaning the hob

Type of soiling	How to proceed	Important!
Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spills)	• Switch off the hob. • Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) • Clean the glass with a soft cloth. • Rinse thoroughly and remove all cleaning residues. • Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.	• Make sure that the hob is not hot. • Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass. Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces. • Always remove cleaning residues completely. The cooking surface may otherwise be damaged.
Boilovers, melts and hot sugary spills on the glass surface	Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops: • Switch off the hob. • Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob. • Remove the soiling with a dishcloth or paper towel. • Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling".	• Be careful not to burn yourself on hot cooking zones. • Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury. Keep them out of the reach of children. • Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking and damaging the glass.

Type of soiling	How to proceed	Important!
Spillovers on the touch controls	- Switch off the hob. - Absorb liquids with a soft cloth. - Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge. - Dry the area completely with a textile or paper towel.	- If the control panel is soiled, the hob may switch off. - The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on.

8. Troubleshooting

Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!



8.1 Problems, possible causes and what to do

Problem	Possible cause	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
	Board error	Contact a certified electrician
The touch controls are unresponsive.	The control is locked / The key lock has been activated.	Unlock the control panel. See safety chapter.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
The touch controls are difficult to operate.	There is a slight film of water on the controls.	Make sure the touch control area is dry.
	You are using the tip of your finger when touching the controls.	Use the ball of your finger when touching the controls.
Some keys do not work. / The display does not work normally.	Board / display error	Disconnect the hob from the power supply and reconnect it after a short time. If the problem persists, contact a certified electrician.
The power indicator is working, but the heating process does not start.	Overheating of the hob	Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.
	Technical error	Contact a certified electrician
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware is used.	Use cookware with flat and smooth bottom. See chapter of right cookware.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are used.	See cleaning chapter.
Some pans or pots make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is harmless and normal.
The hob or cooking zone switches off suddenly, a signal tone is heard and an error code is displayed.	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.

Troubleshooting

8.2 Error codes

Error code	Meaning	What to do
E1	Voltage too low, lower than 85V (±10V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	Voltage too high, higher than 285V (±10V)	
E3	Failure of thermal sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
E5	Overheating of the hob	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E6	Overflow protection	Remove spilled liquids and switch the hob back on.

9. Installation

9.1 Important notes and installation requirements



- The hob must be installed by a qualified electrician.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm clearance around all poles (or around all active [phases] conductors, if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible.
- Contact a specialist or the building supervisory authority, if you are not sure during the installation.
- The worktop must be made of insulating and heat-resistant material to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation. Wood and similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a material for the worktop unless it is impregnated.
- The worktop must be flat and horizontal and nothing must protrude into the work area.
- The wall above the work surface, adjacent and surrounding surfaces, and any adhesives used must be heat-resistant up to 90°C.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, etc. or is accessible from below, a thermal protection barrier must be fitted below the base of the hob (see chapter of inserting the hob).
- Use surfaces that are easy to clean (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.
- The hob must not be installed on cooling equipment, dishwashers or drum dryers.
- The hob must be installed in such a way that good heat radiation can be guaranteed to ensure proper functioning.
- Under any circumstances, make sure that the hob is well ventilated and that the supply and exhaust air is not blocked.
To do this, follow the instructions described in the following.

Installation

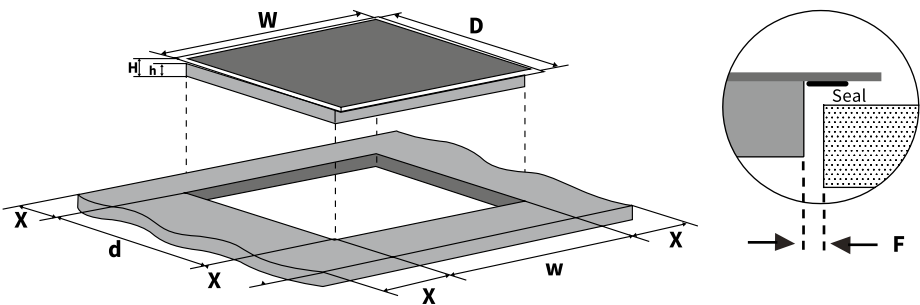
9.2 Cutting the worktop

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

Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.



- Be sure the thickness of the work surface is at least **30 mm** .
Choose a heat-resistant work surface material.
- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least **3 mm**.
- For the purposes of installation and use, at least **5 cm** space must be kept around the cut-out.

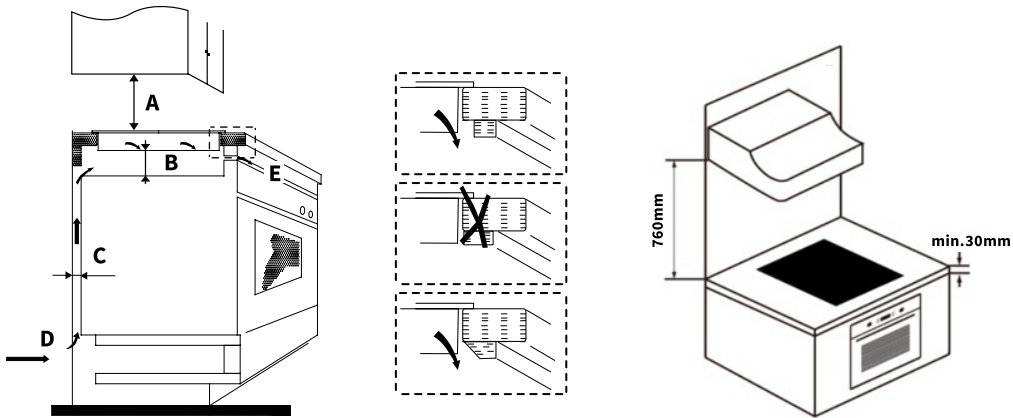


Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565	500	mini,50	mini,3

Installation

9.3 Ventilation and safety distances

- Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the hob and that the supply and exhaust air is not blocked:



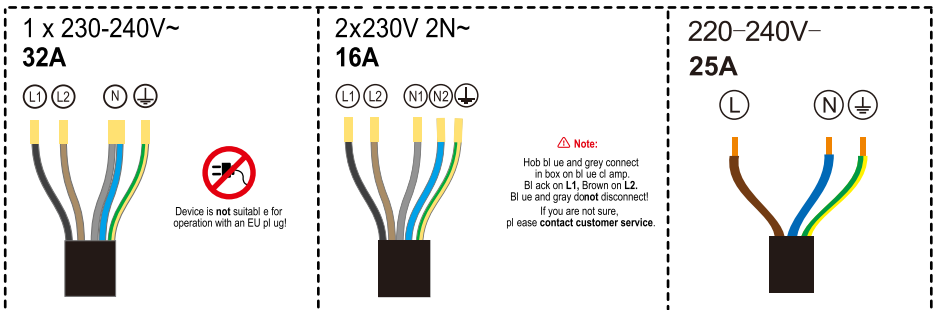
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Air gap / intake	Exhaust air min. 5mm

- Note: The safety distance between the heating plate and the cabinet or the cooker hood above the heating plate should be at least **760 mm**.
- If the hob is installed above an oven, the oven must have its own fan.
The safety distance between the bottom of the hob and the oven must be at least **50 mm**.
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

Installation

9.5 Connecting the hob to the mains

- Make sure, that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:



- The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The cable must not be kinked or pinched.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- The cable must be checked regularly.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.

After installation, the connection cable and the underside of the hob must no longer be accessible.



Installation

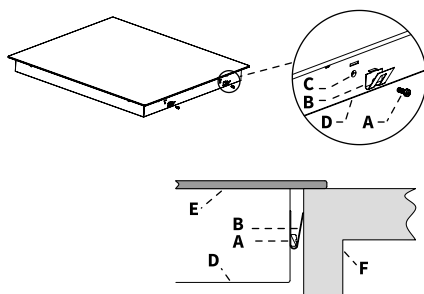
9.4 Inserting the hob

Note: On the outside of the hob there are ventilation openings. When inserting the hob, make absolutely sure that they are not blocked by the worktop.



Fixing the hob using the mounting brackets

- Place the hob on a stable, smooth surface (For example, use the packaging as a base).
- Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.
- Screw 4 mounting brackets to the bottom base of the hob as shown in the figure:



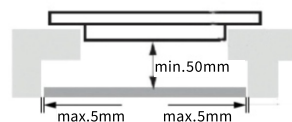
- A Screw
- B Mounting bracket
- C Screw hole
- D Bottom base
- E Glass ceramic plate
- F Worktop

Note:
Illustrations
may vary

Installation of heat protection below the hob

If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below:

- Install a protective plate of heat-resistant material (e.g. made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).
- When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 150°C.





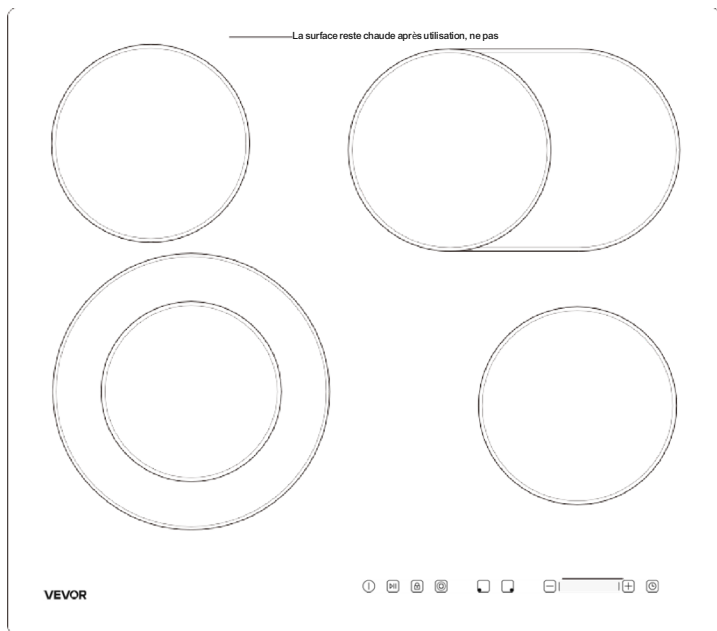


Mise à niveau • La méthode Home
Creator

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE EN
CÉRAMIQUE

Model: SK-66HLC4S4

Model: SK-66HLC4S4



Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit est soumise aux produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner, nous ne vous informerons plus si il existe des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

Hints and Symbols



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit le conduit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
(Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)).

L'environnement et la santé sont mis en danger en cas d'élimination incorrecte. En veillant à ce que l'appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à éviter d'éventuels dangers.

Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, votre entreprise de traitement des déchets ou le vendeur.

Veuillez également éliminer tous les matériaux d'emballage en respectant l'environnement.

Les matériaux utilisés sont sélectionnés avec soin et doivent être recyclés. Le recyclage réduit l'utilisation de matières premières et de déchets.



Cette icône indique une situation dangereuse.

Vous le retrouverez notamment dans toutes les descriptions des étapes pouvant présenter un danger pour les personnes.

Respectez ces consignes de sécurité et agissez en conséquence avec prudence. Transmettez ces avertissements aux autres utilisateurs.



Cette icône indique un avertissement.

Vous le trouverez dans la description des étapes de travail qui doivent être particulièrement respectées afin d'éviter des dommages à l'appareil.

Transmettez également ces consignes de sécurité à tous les utilisateurs de l'appareil.



This icon indicates an information.

Ce symbole indique des conseils utiles et attire l'attention sur la procédure et le comportement appropriés.

Le respect des remarques marquées de cette icône peut vous éviter bien des problèmes.

Informations FCC :

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC.

L'exploitation est soumise aux deux conditions suivantes :

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : les changements ou modifications apportés à ce produit non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler

l'autorité de l'utilisateur pour utiliser le produit.

Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces

les limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence, et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, rien ne garantit que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit provoque des interférences nuisibles à

réception radio ou télévision, qui peut être déterminée en éteignant et rallumant le produit, l'utilisateur est

encouragé à essayer de corriger l'interférence par un ou plusieurs plus des mesures suivantes-. Réorienter ou déplacer le antenne de réception.

Augmentez la distance entre le produit et le récepteur.

Connectez le produit à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté. Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

ATTENTION

Cet appareil fonctionne avec une tension de 220-240V, 50/60Hz. Pour éviter d'éventuels chocs électriques, n'essayez pas de l'ouvrir. Veuillez ne pas réparer la machine vous-même. En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter le service après-vente.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes. **LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN INCENDIE, BRÛLURES OU BLESSURES CORPORELLES.** Cet appareil est destiné au chauffage et à la cuisson d'aliments commerciaux/résidentiels uniquement ; une utilisation inappropriée annule toutes les garanties et responsabilités.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE DANGER

SURFACE CHAUDE/RISQUE DE BRÛLURE — La plaque de cuisson, le boîtier, les bords et les boutons peuvent atteindre des températures extrêmes pendant le fonctionnement et le refroidissement. Ne touchez pas les surfaces chaudes à mains nues. Utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur, des gants de cuisine ou des poignées désignées. Gardez les vêtements, les cheveux, les ustensiles et les matériaux inflammables éloignés des surfaces chaudes.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE — Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation, la fiche, le panneau de commande ou les composants électriques dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser avec les mains mouillées. Ne tirez pas, ne tordez pas et ne placez pas le cordon d'alimentation à proximité de bords chauds, de coins pointus ou de surfaces chauffées.

RISQUE D'INCENDIE — Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Ne pas utiliser sur ou à proximité de surfaces inflammables (rideaux, papier, plastique, bois, carton). Éliminez régulièrement les accumulations de graisse pour prévenir les risques d'incendie. Ne pas utiliser des aérosols ou des nettoyants inflammables à proximité de l'appareil en fonctionnement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES — Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes jeunes ou infirmes, sauf sous la supervision d'un responsable. personne pour s'assurer qu'elle peut utiliser l'appareil en toute sécurité. Les jeunes enfants devraient être

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

Les animaux domestiques doivent rester à l'écart du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables.

Ce produit est réservé aux adultes et n'est pas un jouet.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction encastrable.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'installation afin de bien

comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, veuillez consulter la section correspondante. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez le manuel d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

Utilisation appropriée

- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur et est destiné au chauffage des aliments. Utilisez-le exclusivement pour l'usage auquel il est destiné ! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de problèmes causés par une mauvaise utilisation ou le non-respect des instructions.
- Cet appareil ne convient pas aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.

Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être tenus à l'écart ou constamment surveillés.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser gravement.

pour être commandé par une télécommande séparée ni par une minuterie externe.

N'utilisez pas cet appareil pour chauffer la pièce.

N'utilisez pas la plaque de cuisson comme espace de rangement, étagère ou plan de travail.

- Cet appareil n'est pas conçu

Pour éviter tout dommage, ne vous asseyez pas et ne vous tenez pas debout sur l'appareil, ne placez aucun objet lourd sur la plaque de cuisson et ne laissez rien y tomber.

Assurez-vous que la table de cuisson n'est pas rayée par des bijoux, des objets pointus ou pointus, etc.
Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat, sans bords tranchants ni bavures.

Utilisez des casseroles et des poêles conçues et adaptées à une température plus élevée (jusqu'à 200 °C, adaptées à la vitrocéramique).

De la chaleur et de l'humidité sont générées à proximité de la table de cuisson lors de son utilisation.

Veuillez vous assurer que votre cuisine est bien ventilée. Pour cela, utilisez les options proposées ou, si nécessaire, installez un système d'extraction (par exemple une hotte aspirante).

jusqu'à ce que ceux-ci disparaissent
(maximum 30 minutes).

Remarque :

Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des résidus de production peuvent provoquer le développement d'une odeur, voire d'une légère fumée. C'est normal et inoffensif. Gardez la pièce bien aérée

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions suivantes avant de commencer à utiliser votre table de cuisson.

Mettez également ces informations à la disposition de l'installateur de l'apppliance.
Cela pourrait réduire vos coûts d'installation.

Mise en place

Cet appareil ne peut être installé et mis à la terre que par un électricien qualifié conformément aux réglementations applicables. Utilisation

Autres remarques sur l'installation

- Un disjoncteur doit être installé dans le circuit auquel l'appareil est connecté pour assurer une isolation complète de l'alimentation électrique.
- N'installez pas la table de cuisson dans un environnement à températures plus élevées ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou à kérosène.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toute réclamation en matière de garantie ou de responsabilité.

Risque de choc électrique Danger de choc électrique

- L'appareil doit être débranché • Si la table de cuisson est cassée ou endommagée, de l'alimentation électrique pendant l'installation, débranchez complètement l'appareil ou toute autre intervention sur celui-ci. de l'alimentation électrique et contactez

un revendeur agréé.
Il est essentiel que l'appareil soit connecté à une prise de terre intacte.
système conformément aux réglementations nationales et locales.

Si vous continuez à utiliser l'appareil dans ces conditions, il existe un risque de choc électrique potentiellement mortel !

- Modifications du système d'alimentation électrique R'Sk de brûlures et d'incendie ne peut être effectuée que par un électricien qualifié. Cet appareil devient très chaud et le non-respect de cette consigne peut provoquer des brûlures.
risque d'électrocution ou de mort ! Faites attention à ne pas toucher l'appareil chauffé.

Risque de blessure

Les bords de la table de cuisson sont coupants. Protégez-vous des blessures, par ex. en portant des gants de travail, lorsque vous les touchez.

surface de cuisson avec votre corps, vos vêtements ou objets, à l'exception des ustensiles de cuisine appropriés, et éloignez les enfants de l'appareil.

- Les ustensiles de cuisine et les poignées des ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds

pendant leur utilisation.
Assurez-vous qu'ils ne
dépassent pas d'autres
zones de cuisson allumées.

Ne placez pas d'objets sur la cuisson. Retirez toujours les surfaces contenant du sucre et qui ne résistent pas à la chaleur. Les résidus d'aliments peuvent immédiatement prendre feu, fondre ou se détériorer alors qu'ils sont encore chauds afin d'éviter tout dommage s'ils sont allumés accidentellement. des salissures permanentes ou des dommages au

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. déchargé lors de son utilisation. Aliments trop cuits • Suivez les instructions d'entretien et peuvent brûler, provoquer des fumées nocives ou un nettoyage dans le chapitre correspondant. prendre feu. Nous n'acceptons aucune responsabilité en cas d'inadéquation
- Soyez particulièrement prudent lors de la manipulation du chauffage. huiles et graisses (ou aliments contenant des huiles/
graisses), car ils peuvent facilement s'enflammer spontanément.

à des températures élevées. • Ne modifiez jamais l'appareil.

En cas d'incendie, n'essayez jamais d'extirper un Ice

teintez-le avec de l'eau. Éteignez

l'appareil et couvrez la flamme (par exemple, effectuez les travaux de réparation et d'entretien uniquement par un personnel qualifié muni d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu). électricien.

- Ne chauffez pas de récipients fermés ou de • Avant le nettoyage ou l'entretien, des canettes sur la surface de cuisson. débranchez la table de cuisson du secteur. Risque d'explosion en raison d'un excès de SLlpp/y. pression pendant le chauffage ! ,si le câble d'alimentation est endommagé.
- Pour éviter tout danger, ne quittez jamais l'appareil, il ne peut être remplacé que par un électricien qualifié allumé. lorsqu'il n'est pas utilisé.

Nettoyage

- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni d'éponges à récurer ou similaires pour nettoyer la surface de cuisson. Cela peut entraîner des dommages.
- N'utilisez un grattoir pour table de cuisson qu'avec une extrême prudence et gardez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer ce produit. Cela pourrait provoquer un choc électrique, des courts-circuits et un dysfonctionnement.

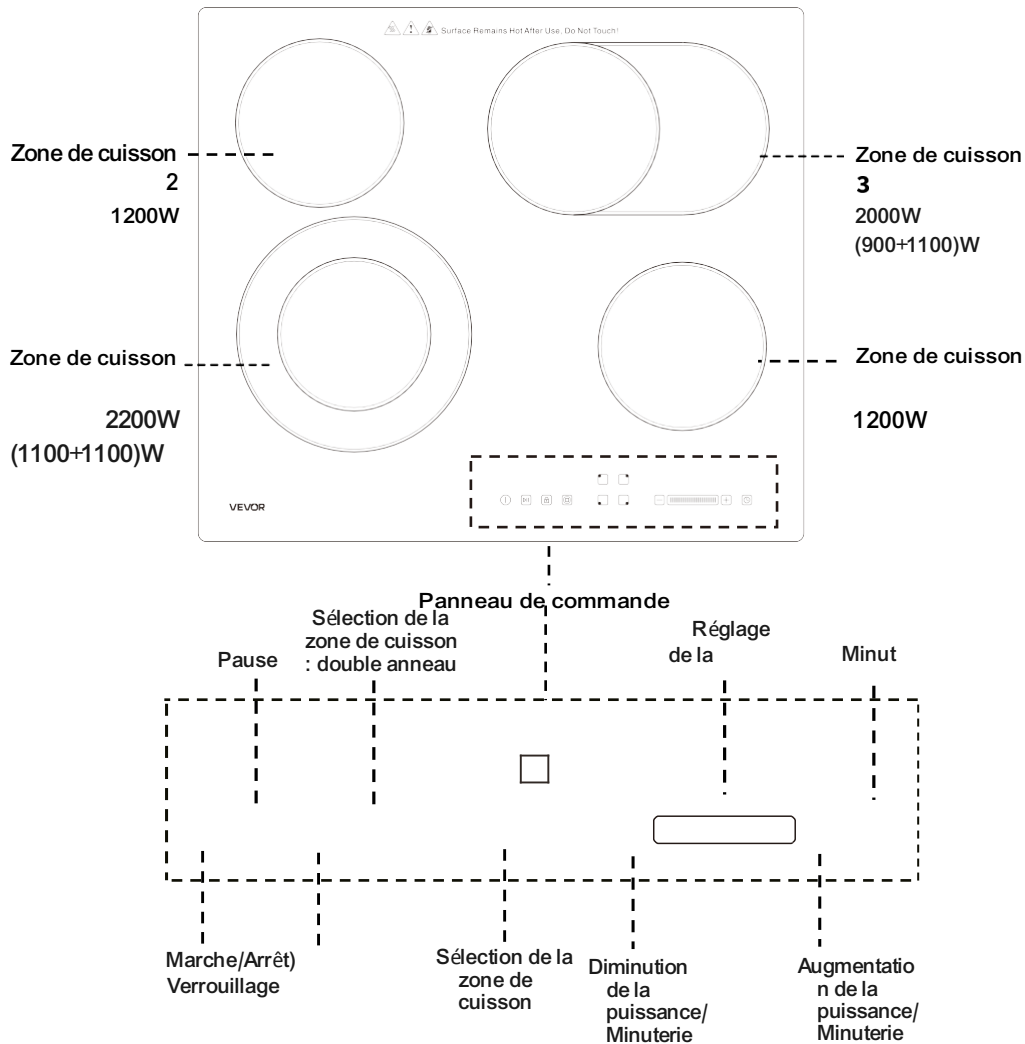
Table des matières

1. Présentation du produit	1
1.1 Éléments de table de cuisson	
1.2 Informations sur le produit	
2. Avant utilisation	2
2.1 Remarques sur l'utilisation des commandes tactiles	
2.2 Choisir la bonne batterie de cuisine et son utilisation	
3. Utiliser la table de cuisson	4
3.1 Commencer à cuisiner	
3.2 Finir la cuisson	
3.3 La fonction double/triple zone	
4. Utilisation de la fonction minuterie	7
4.1 Réglage de la minuterie avec arrêt automatique d'une ou plusieurs zone(s) de cuisson	
5. Sécurité	8
5.1 Sécurité enfants / Verrouillage à clé	
5.2 Autres caractéristiques de sécurité	
6. Directives de cuisson 1	0
6.1 Conseils de cuisine	
6.2 Paramètres d'alimentation	
T. Nettoyage de la table de cuisson1 1	
8. Dépannage	--12
8.1 Problèmes, causes possibles et que faire	
8.2 Codes d'erreur	
9. Mise en place	15
9.1 Remarques importantes et exigences d'installation	
9.2 Découper le plan de travail	
9.3 Distances de ventilation et de sécurité	
9.4 Insertion de la table de cuisson	
9.5 Brancher la table de cuisson au secteur	

1. Présentation du produit

1.1 Éléments de table de cuisson

Modèle : SK—66HLC4S4



1.2 Informations produit

Notre plaque de cuisson vitrocéramique innovante vous permet de gagner du temps grâce à une utilisation optimale de l'énergie.

Ceci est dû à ses nouveaux éléments chauffants et à une utilisation optimale de la chaleur, y compris la chaleur résiduelle.

Le panneau de commande intuitif (tactile), avec ses affichages numériques pour chaque zone de cuisson, offre une simplicité d'utilisation optimale.

2. Avant Utilisation

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière à la section : **Section Consignes de sécurité.**
- Retirez tout film protecteur éventuellement présent sur votre plaque de cuisson vitrocéramique.



Remarque : Lors de la première utilisation de la plaque, des résidus de production peuvent dégager une odeur, voire une légère fumée.

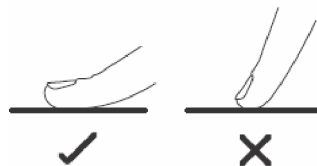
Ceci est normal et sans danger.

Aérez bien la pièce jusqu'à ce que ces odeurs disparaissent (30 minutes maximum).



2.1 Remarques sur l'utilisation des commandes tactiles Commandes

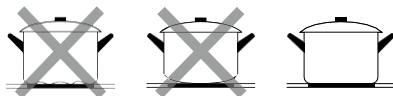
- Les commandes sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer.
- Utilisez la pulpe du doigt, pas le bout.
- Un bip retentit à chaque pression.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (ustensile, chiffon, etc.) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre leur utilisation difficile.



2.2 Choix et utilisation des ustensiles de cuisson

- Assurez-vous que le fond de vos ustensiles est lisse et repose bien à plat sur la plaque de cuisson en verre.

N'utilisez pas d'ustensiles aux bords irréguliers ou à fond incurvé.

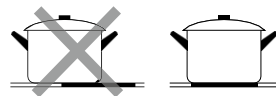


- Si possible, utilisez des ustensiles dont le diamètre du fond correspond approximativement à celui de la zone de cuisson.

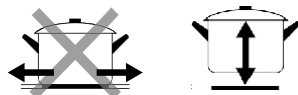
Voir également le tableau de la section suivante.



- Pour une efficacité optimale, placez toujours vos ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique. Ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



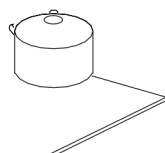
3. Utilisation de la plaque de cuisson

3.1 Démarrage de la cuisson

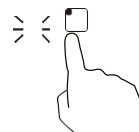
- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
Après la mise en marche, un signal sonore retentit, tous les voyants s'allument pendant environ une seconde et affichent - ou —.
La plaque de cuisson est en mode veille.



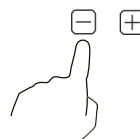
- Placez maintenant vos ustensiles de cuisson au centre de la ou des zones de cuisson souhaitées.
- Assurez-vous que la surface de la plaque et le fond des ustensiles sont propres et secs !



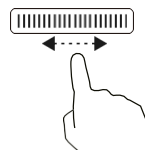
Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée à l'aide du bouton. L'affichage à côté du bouton clignote.



- Réglez le niveau de chauffe de 1 à 9 à l'aide des boutons « + » et « - ». Vous pouvez également ajuster la puissance en faisant glisser le curseur.
- Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance dans la minute qui suit, la plaque s'éteindra automatiquement.

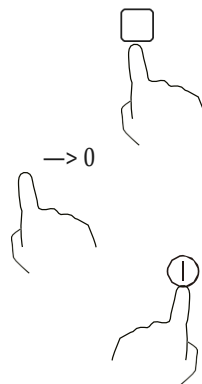


- ° Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson en sélectionnant d'abord la zone de cuisson souhaitée puis en appuyant sur « + » ou « - ».



3.2 Fin de la cuisson

- Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche de sélection correspondante, puis appuyez sur « _ » pour éteindre le brûleur.
- Pour éteindre la plaque, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.



Attention aux surfaces chaudes

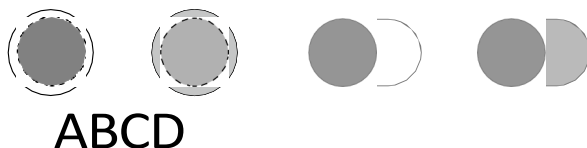
Si une zone de cuisson est encore trop chaude pour être touchée après utilisation et qu'il y a un risque de brûlure, cela est indiqué par un « H » sur l'écran de la zone de cuisson correspondante. Ce « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

Cette fonction permet également de réaliser des économies d'énergie. Fonction : Pour réchauffer d'autres ustensiles de cuisson, utilisez une zone chaude.



3.3 Le double élément chauffant et l'élément chauffant ovale

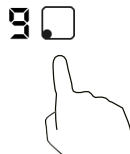
- Le double élément chauffant et l'élément chauffant ovale possèdent deux zones de chauffe. Vous pouvez donc utiliser une zone de chauffage centrale (A) / (C), ou deux zones de chauffage (B) / (D) simultanément.



Activation de la fonction double zone de chauffage

- Sélectionnez la zone de cuisson double souhaitée et réglez le niveau de puissance. La zone centrale (A) s'allume normalement.
- Appuyez de nouveau sur le bouton de sélection de la zone de cuisson correspondante. Lorsque le voyant de niveau de chauffage clignote, appuyez une fois sur la commande de la zone de cuisson double pour activer la seconde zone de chauffage (B).

Un point rouge à côté de l'icône indique que la fonction double zone de chauffage est activée. Le voyant de puissance affiche alternativement la zone (B) et le niveau de puissance actuel.



Activation de la fonction de chauffage ovale

- Sélectionnez la zone de cuisson ovale et réglez le niveau de puissance. La zone centrale (C) s'allume normalement.
- Lorsque le voyant clignote, appuyez sur la touche de commande de la double zone de cuisson pour activer la fonction de chauffage ovale.
- Le voyant d'alimentation affiche ñ pour la zone (D).



Désactivation de la fonction double zone

- Pour désactiver la fonction double zone, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante pendant la cuisson, puis sur la touche.
- Lorsque vous éteignez la zone de cuisson ou la plaque de cuisson, la fonction est également désactivée et peut nécessiter une réinitialisation.

4. Utilisation de la minuterie

4.1 Réglage de la minuterie avec arrêt automatique d'une ou plusieurs zones de cuisson

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée à l'aide de la commande de sélection correspondante.
- Appuyez ensuite sur la touche Minuterie. L'affichage de la minuterie indiquera « 30 ».

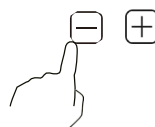
Tant que la Le chiffre des dizaines clignote. Vous pouvez le régler à l'aide des touches « + » et « - ».

Après 3 secondes sans autre intervention, le réglage est validé et le chiffre des unités se met à clignoter. Ajustez-le également à l'aide des touches « + » et « - ».

- Après 3 secondes sans autre intervention, la durée réglée est automatiquement confirmée. Le compte à rebours démarre et l'affichage du minuteur indique le temps restant.

Pour marquer la zone sélectionnée, un point s'allume à côté de l'indicateur de puissance correspondant.

- Une fois le temps écoulé, La zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Remarque : Les autres zones de cuisson précédemment réglées restent actives et ne sont pas affectées par la minuterie.



Annulation et modification du réglage de la minuterie

- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez de nouveau sur la touche de la minuterie. L'affichage du temps restant disparaît et la minuterie est annulée.
- Si vous souhaitez modifier le temps réglé après avoir programmé la minuterie, vous devez annuler le réglage et recommencer depuis le début.



Activation de la minuterie pour plusieurs zones de cuisson

- Si la minuterie est activée pour plusieurs zones de cuisson, l'affichage de la minuterie indique toujours le temps restant le plus court.
Un point rouge clignotant apparaît à côté de la zone correspondante. Puissance

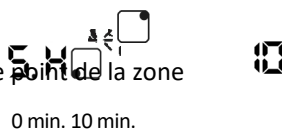


Pour afficher le temps restant de la minuterie d'une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de sélection correspondante.

Après le réglage le plus court Le temps est écoulé.

La zone de cuisson correspondante s'éteint.

L'affichage passe au temps restant suivant le plus court et le point de la zone correspondante clignote.



- Lorsque le dernier temps restant programmé est écoulé, cette zone de cuisson s'éteint également.

5. Sécurité

5.1 Verrouillage enfant/Verrouillage des touches

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour empêcher toute utilisation non autorisée (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

Même si le panneau de commande est verrouillé, le bouton marche/arrêt reste actif. Vous pouvez ainsi éteindre la plaque de cuisson à tout moment en cas d'urgence.



Verrouillage du panneau de commande

- Appuyez sur la touche de verrouillage enfant/verrouillage des touches.
- L'affichage du minuteur indique « Lo » ou, si le minuteur a été programmé, « Lo » et le temps restant en alternance.
Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton marche/arrêt.



Déverrouillage du panneau de commande

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
- Appuyez sur le bouton de sécurité enfant/verrouillage et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes.



5.2 Fonctionnalités de sécurité supplémentaires

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la plaque de cuisson. En cas de température excessive, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Après une utilisation prolongée d'une zone de cuisson, une chaleur résiduelle peut subsister. Pour vous avertir de vous en éloigner, un « H » s'affiche sur le voyant de la zone de cuisson correspondante.

Arrêt automatique

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient oubliées, elles s'éteignent automatiquement après un délai prédéfini (voir tableau).

Niveau de puissance - Durée d'arrêt	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Conseils de cuisson

Risque d'incendie !

Soyez prudent lorsque vous chauffez des huiles et des graisses ou des aliments qui en contiennent. Ces substances chauffent rapidement et peuvent facilement s'enflammer spontanément à des températures extrêmement élevées.



6.1 Conseils de cuisine

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.

Commencez la cuisson à feu vif
et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

6.2 Paramètres d'alimentation

Réglage de la puissance

1 - 2	• Réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Un réchauffement lent
3-4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	• Crêpes
7 - 8	• Faire sauter • Cuisson des pâtes
9	• Sauté • Saisir • Porter la soupe à ébullition, faire bouillir l'eau

7. Nettoyer la table de cuisson

	Type de salissure	Comment procéder	Important !
Salissures quotidiennes de la surface du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés).		Éteignez la table de cuisson. Assurez-vous que la table de cuisson n'est pas Appliquez un nettoyant pour table de cuisson à chaud. pendant que le verre est encore chaud Éponges à récurer, quelques éponges en nylon (mais pas chaudes !) et des /	produits de nettoyage abrasifs
overs)	Nettoyez le verre avec un chiffon doux.	gratter le verre. Vérifiez le fabricant Rincer abondamment et redéfinir les spécifications pour éliminer tous les résidus de nettoyage. pour les surfaces en verre.	
		Séchez la surface de cuisson • Enlevez toujours complètement les résidus de nettoyage avec un textile propre. papier absorbant. Sinon, la surface de cuisson pourrait être endommagée.	
Bouillonne, fond et déversements chauds et sucrés sur la surface du verre	Faites attention à ne pas vous brûler avec une spatule, un grattoir ou sur des zones de cuisson chaudes. Grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson vitrocéramiques :	Retirez-les immédiatement • • Notez que les lames des grattoirs sont extrêmement tranchantes et peuvent provoquer des blessures. Gardez-les hors de portée des enfants.	
	• Éteignez la table de cuisson. Tenez le grattoir à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson et grattez les salissures sur une pièce froide	• Retirez ce type de	

Nettoyer la

salissures dès la table de cuisson. au plus vite pour éviter qu'elles ne surviennent.

Retirez la saleté avec un torchon ou une serviette en papier.

de coller et d'endommager le verre.

Nettoyez, rincez et séchez le verre comme décrit sous « Salissures quotidiennes ».

	Type de salissure	Comment procéder	Important !
Déversements sur les commandes tactiles		Éteignez la table de cuisson. • Si le bandeau de commande est sale, Absorbent les liquides avec un chiffon doux. La table de cuisson peut s'éteindre. tissu. L'écran tactile peut ne pas fonctionner. Essuyez la zone de commande tactile avec un chiffon propre et humide ou un chiffon doux.pg Séchez complètement la zone avec une serviette en textile ou en papier.	tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé complètement la zone avant de rallumer la table de cuisson.

8. Dépannage

Ne réparez, ne modifiez jamais la table de cuisson et ne la démontez jamais même !

8.1 Problèmes, causes possibles et que faire

	Problème	Cause possible	que faire
La table de cuisson ne peut pas d'alimentation Soyé allumé.			verrouillage des touches est été activé.

	Erreur de carte
Les commandes tactiles	La commande est verrouillée ne répondent pas./ Le

Assurez-vous que la table de cuisson est correctement branchée au réseau électrique et qu'elle est intacte.

Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région.

Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.

Contactez un électricien certifié

Déverrouillez le panneau de commande.

Voir chapitre sécurité.

Dépannage

Problème	Cause possible	que faire
Les commandes tactiles sont difficile à exploiter.	Il y a un léger film d'eau sur le contrôles.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sec.
	Vous utilisez le bout de ton doigt en touchant le contrôles.	Utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Certaines clés ne le font pas travail. / L'affichage ne fonctionne normalement.	Erreur de carte/affichage	Débranchez la table de cuisson du secteur l'alimentation et rebranchez-le après un court temps. Si le problème persiste, contactez un électricien agréé.
L'indicateur d'alimentation fonctionne, mais le processus de chauffage fait ne démarre pas.	Surchauffe de la table de cuisson	Assurez-vous que les voies de ventilation sont pas bloqué et que le la température ambiante n'est pas trop élevée.
	Erreur technique	Contactez un électricien certifié
Le verre est en train d'être rayé.	Cuisson aux bords bruts-les articles sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine plats et lisses bas.
	Inadapté, abrasif éponge ou nettoyage les produits sont utilisés.	Voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine appropriés. Voir chapitre nettoyage.
Quelques poêles ou casseroles faire des crépitements ou bruits de cliquetis.	Cela peut être dû par le chantier de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux	C'est inoffensif et normal.

Dépannage

	vibrant différemment- ly)	
La plaque de cuisson ou la cuisine la zone s'éteint tout à coup, un signal sonore est entendu et une erreur Le code s'affiche.	Erreur technique/ Signification du code voir tableau suivant	Notez le code d'erreur, débranchez la table de cuisson du secteur approvisionnement et contactez un électricien certifié.

Dépannage

8.2 Codes d'erreur

Code d'erreur Signification que faire	
iTension trop faible, inférieur à 85V (+10V)	Vérifiez l'alimentation électrique. Si c'est normal, rallumez la table de cuisson.
ggTension trop élevée, supérieur à 285 V (+10 V)	
	**Défaillance du capteur thermiqueContacter le service client
	ou un électricien certifié.
b \$Surchauffe de la table de cuisson	Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis rallumez-la.
\$gProtection contre les débordements	Retirez les liquides renversés et rallumez la table de cuisson.

9. Mise en place

9.1 Remarques importantes et exigences d'installation



- La table de cuisson doit être installée par un électricien qualifié.
- Un disjoncteur (fusible) assurant la déconnexion totale du secteur doit être intégré au câblage permanent.
et respecter les réglementations locales.
- Ce fusible doit être testé et avoir un dégagement d'au moins 3 mm autour de tous les pôles (ou autour de tous les conducteurs [phases] actifs, si la réglementation le prévoit).
- Le fusible doit être facilement accessible.
- Contactez un spécialiste ou l'autorité de surveillance du bâtiment si vous n'êtes pas sûr lors de l'installation.
- Le plan de travail doit être réalisé dans un matériau isolant et résistant à la chaleur pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement thermique. Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau pour le plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés.
- Le plan de travail doit être plat et horizontal et rien ne doit dépasser dans la zone de travail.
- Le mur au-dessus du plan de travail, les surfaces adjacentes et environnantes ainsi que les éventuels adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90°C.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, d'un meuble, etc. ou est accessible par le bas, une barrière de protection thermique doit être installée sous le fond de la table de cuisson (voir chapitre insertion de la table de cuisson).
- Utilisez des surfaces faciles à nettoyer (par exemple des carreaux de céramique) comme surfaces murales autour de la zone de cuisson.
- La table de cuisson ne doit pas être installée sur un équipement de réfrigération, un lave-vaisselle ou séchoirs à tambour.
- La table de cuisson doit être installée de manière à garantir un bon rayonnement thermique pour garantir un bon

Mise en

fonctionnement.

- Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'arrivée et l'évacuation de l'air ne sont pas obstruées.

Pour ce faire, suivez les instructions décrites ci-dessous.

9.2 Découper le plan de travail

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin suivant.

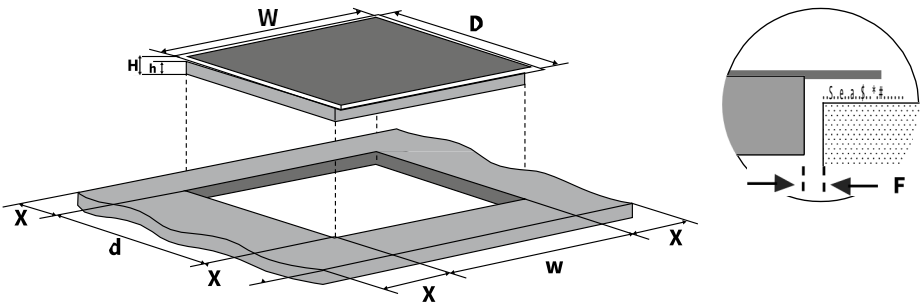
Remarque : Avant de découper, vérifiez que les dimensions indiquées correspondent aux dimensions du produit.



- Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur.

La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

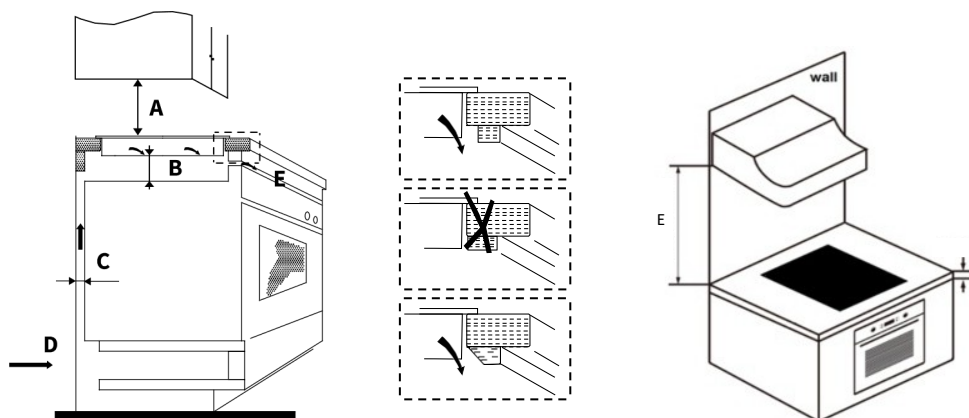
- Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être respecté autour de la découpe.



Klödel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

9.3 Distances de ventilation et de sécurité

- Assurez-vous absolument que les conditions suivantes sont remplies pour une ventilation adéquate de la table de cuisson et que l'air soufflé et évacué ne soit pas obstrué :



Un (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Entrefer / admission	Air évacué min. Mmm

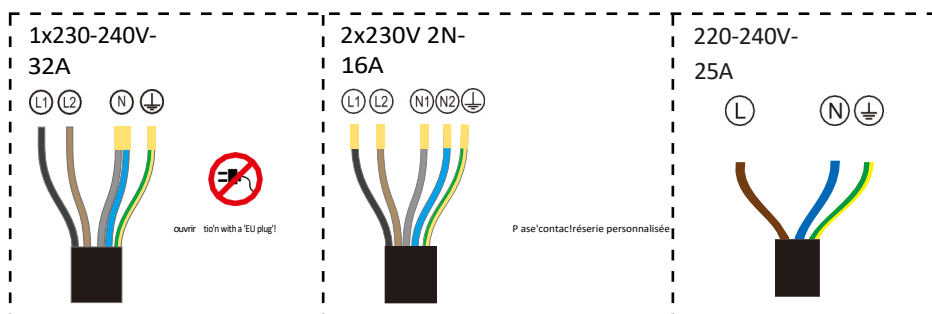
- Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le meuble ou la hotte au-dessus de la plaque chauffante doit être au moins 760 millimètres.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé de son propre ventilateur. La distance de sécurité entre le fond de la table de cuisson et le four doit être d'au moins 50 mm.
- L'installation doit être conforme à toutes les réglementations de distance et autres réglementations.

Mise en

9.5 Branchement de la table de cuisson au secteur

Assurez-vous que les données sur la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.

Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié conformément à la norme en vigueur ou avec un disjoncteur unipolaire, comme décrit ci-dessous :



Le raccordement électrique doit être effectué correctement et conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Pour raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ni de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

- Le câble ne doit pas être plié ni pincé.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en aucun point.

- Le câble doit être vérifié régulièrement.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié disposant des outils appropriés.

Après l'installation, le câble de raccordement et le dessous de la plaque de cuisson ne doivent plus être accessibles



9.4 Insertion de la plaque de cuisson

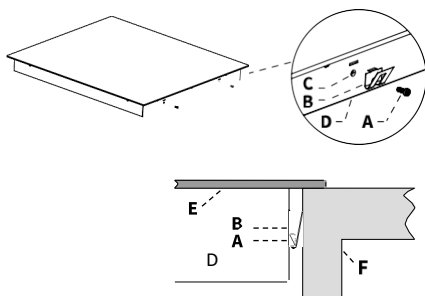
Remarque : À l'extérieur de la plaque de cuisson comporte des ouvertures de ventilation. Lors de son installation, assurez-vous qu'elles ne soient pas obstruées par le plan de travail



Fixation de la plaque de cuisson à l'aide des supports de fixation

- Placez la plaque de cuisson sur une surface stable et lisse.
(Par exemple, utilisez l'emballage comme support).
- Assurez-vous qu'aucune pression n'est exercée sur les éléments qui dépassent de la plaque de cuisson.

Vissez les 4 supports de fixation à la base inférieure de la plaque de cuisson comme indiqué sur la figure :



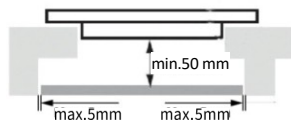
A Vis
B Support de fixation
C Trou de vis
D Base inférieure
E Plaque vitrocéramique
F Plan de travail

Remarque : Les illustrations peuvent varier.

Installation d'une protection thermique sous la plaque de cuisson

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, d'un compartiment de meuble ou similaire, ou si la plaque de cuisson est accessible par le dessous :

- Installez une plaque de protection en matériau résistant à la chaleur (par exemple, une plaque perforée pour assurer la ventilation) à une distance minimale de 50 mm sous la plaque de cuisson (voir illustration).
- Si vous utilisez un adhésif, assurez-vous qu'il résiste à une température de 150 °C.





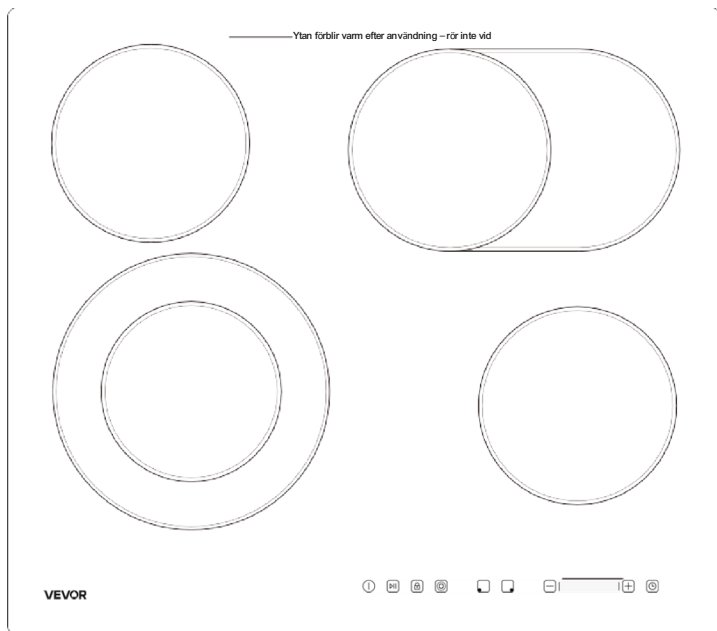


Uppgradering•The Home Creator Way

ELEKTRISK KERAMISK HÄLLPLATTA

Modell: SK-66HLC4S4

Modell: SK-66HLC4S4



Detta är den ursprungliga bruksanvisningen. Läs igenom alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig rätten till en tydlig tolkning av vår bruksanvisning. Produktens utseende kan variera beroende på vilken produkt du har mottagit. Vi ber om förståelse för att vi inte kommer att informera dig igen om det sker några tekniska eller programvaruuppdateringar av vår produkt.

Tips och symboler



Denna symbol på produkten eller dess förpackning indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall,

utan måste kasseras vid en samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

(Europeiskt direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)).

Miljön och hälsan äventyras vid felaktig avfallshantering. Genom att se till att apparaten kasseras på rätt sätt bidrar du till att undvika eventuella risker.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, kontakta din kommun, ditt avfallshanteringsföretag eller återförsäljaren.

Kassera även allt förpackningsmaterial med hänsyn till miljön.

De använda materialen är noggrant utvalda och bör återvinnas.

Återvinning minskar användningen av råvaror och avfall.



Denna ikon indikerar en farlig situation.

Du hittar den särskilt i alla beskrivningar av steg som kan utgöra en fara för personer.

Följ dessa säkerhetsanvisningar och agera försiktigt. Vidarebefordra dessa varningar till andra användare.



Denna ikon anger en varning.

Du hittar den i beskrivningen av de arbetssteg som måste följas särskilt noggrant för att skador på apparaten ska kunna förebyggas.

Vidarebefordra även dessa säkerhetsanvisningar till alla användare av apparaten.



Denna ikon anger information.

Denna symbol anger användbara tips och uppmärksammar korrekt tillvägagångssätt och beteende.

Om du följer anvisningarna markerade med denna ikon kan du undvika många problem.

FCC-information:

WARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för överensställelsen kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användningen är föremål för följande två villkor:

- 1) Denna produkt kan orsaka skadlig störning.
- 2) Denna produkt måste acceptera all mottagen störning, inklusive störning som kan orsaka oönskad drift.

WARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva

användarens rätt att använda produkten.

Obs! Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränsvärdena för en digital enhet av klass B enligt del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränsvärden är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning vid installation i bostäder.

Denna produkt alstrar, använder och kan avge radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med anvisningarna kan den orsaka störningar som påverkar radiokommunikationen.

Det finns dock ingen garanti för att störningar inte uppstår vid en viss installation. Om denna produkt orsakar störningar som påverkar

radio- eller TV-mottagningen – vilket kan fastställas genom att stänga av och sätta på produkten – uppmanas användaren att

uppmanas att försöka åtgärda störningarna genom en eller

flera av följande åtgärder: - Rikta om eller flytta

mottagarantennen.

Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.

Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till. Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

WARNING

Denna enhet fungerar med en spänning på 220–240 V, 50/60 Hz. För att förhindra eventuella elstötar, försök inte öppna den. Reparera inte maskinen på egen hand. Vid eventuella fel, kontakta kundtjänst.

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande. OM DU INTE FÖLJER DESSA INSTRUKTIONER KAN DET LEDA TILL ELSTÖT, BRAND, ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR ELLER PERSONSKADA. Denna apparat är endast avsedd för uppvärmning och tillagning av mat i kommersiellt/privat bruk; felaktig användning medför att alla garantier och ansvarsskyldigheter upphör att gälla.



ALLMÄNNA VARNINGAR OM RISKER

VARMT YTA/RISK FÖR BRÄNNSKADOR — Kokplattan, höljet, kanterna och vredet kan nå extremt höga temperaturer under drift och avkylning. Rör inte vid heta ytor med bara händer. Använd endast värmetåliga handskar, ugnshandskar eller avsedda handtag. Håll kläder, hår, redskap och brandfarliga material borta från heta ytor.

RISK FÖR ELSTÖT — Sänk aldrig ner apparaten, nätsladden, kontakten, kontrollpanelen eller elektriska komponenter i vatten eller någon annan vätska. Använd inte apparaten med våta händer. Dra inte i, vrid inte eller placera inte nätsladden nära heta kanter, vassa hörn eller upphettade ytor.

BRANDRISK — Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är i bruk. Använd inte på eller i närheten av brandfarliga ytor (gardiner, papper, plast, trä, kartong). Ta regelbundet bort fettansamlingar för att förebygga brandrisk. Använd inte brandfarliga aerosoler eller rengöringsmedel i närheten av apparaten när den är i drift.

SÄKERHET FÖR BARN OCH SÅRBARA PERSONER — Denna apparat är inte avsedd att användas av unga eller svaga personer utan tillsyn av en ansvarig person som ser till att de kan använda apparaten på ett säkert sätt. Små barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten. Husdjur bör hållas borta från produkten.

FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna produkt är tillverkad i enlighet med gällande säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Denna produkt är endast avsedd för vuxna och är inte en leksak.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

INLEDNING

Grattis till ditt köp av denna nya inbyggda induktionshäll.

Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna installations- och bruksanvisning för att fullt ut förstå hur du installerar och använder den på rätt sätt. För installation, läs avsnittet om installation. Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Korrekt användning

- Denna apparat är avsedd för inomhusbruk och är avsedd för uppvärmning av mat. Använd den uteslutande för det avsedda ändamålet!

Tillverkaren ansvarar inte för skador eller problem som orsakas av felaktig hantering eller underlåtenhet att följa anvisningarna.

- Apparaten är inte lämplig för personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap (inklusive barn), såvida de inte övervakas eller instrueras i säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med den.

Barn under 8 år ska alltid hållas borta eller övervakas kontinuerligt.

Låt inte barn leka med apparaten, sitta, stå eller klättra på den. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan uppsikt.

- Förvara inte föremål som kan väcka barns nyfikenhet i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar upp på spishällen kan skadas allvarligt.
- Apparaten är inte avsedd att styras med en separat fjärrkontroll eller en extern timer.

Använd inte apparaten för att värma upp rummet.

Använd inte spishällen som förvaringsplats, hylla eller arbetsyta.

För att undvika skador, sitt eller stå inte på apparaten, placera inga tunga föremål på spishällen och tappa inte något på den.

Se till att spishällen inte repas av smycken, spetsiga eller vassa föremål etc.

Använd endast kastruller och stekpannor med platt botten som inte har vassa kanter eller grader.

Använd kastruller och stekpannor som är avsedda och lämpliga för högre temperaturer (upp till 200 °C, lämpliga för glaskeramik).

Värme och fukt alstras i närheten av spishällen när den är i bruk.

Se till att ditt kök är väl ventilerat.

Använd de medföljande funktionerna eller installera vid behov ett avsugningssystem (t.ex. en köksfläkt).

Obs!

När spishällen används för första gången kan tillverkningsrester orsaka lukt och till och med lätt rökutveckling.

Detta är normalt och ofarligt.

Se till att rummet är väl ventilerat tills detta har upphört (max. 30 min.).

Säkerhetsanvisningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs och följ följande anvisningar noggrant innan du börjar använda spishällen.

Se till att även installatören av apparaten har tillgång till denna information.

Detta kan minska dina installationskostnader.

Installation

Denna apparat får endast installeras och jordas av en behörig elektriker i enlighet med

gällande föreskrifter. Användning

Risk för elstöt

- Apparaten måste kopplas bort från elnätet under installation eller vid annat arbete på den. Koppla bort apparaten helt från elnätet och kontakta

en auktoriserad återförsäljare. Om du fortsätter att använda apparaten i detta skick finns det risk för livshotande elchock!

Det är absolut nödvändigt att apparaten ansluts till ett felfritt jordningssystem i enlighet med nationella och lokala föreskrifter.

- Ändringar i elnätet
Risk för brännskador och brand
får endast utföras av en kvalificerad elektriker. Under användning blir de tillgängliga delarna av denna apparat mycket heta och kan orsaka brännskador.
till elchock eller dödsfall! Var försiktig så att du inte vidrör den uppvärmda

Risk för skada

kokyten med kroppen, kläder eller föremål förutom lämpliga kokkärl och håll barn borta från apparaten.

Kokplattans kanter är vassa. Skydda dig mot skador, t.ex. genom att använda arbetshandskar, när du vidrör dem.

Ytterligare anmärkningar om installation

- En strömbrytare måste installeras i den krets som apparaten är ansluten till för att säkerställa fullständig isolering från strömförsörjningen.
- Installera inte spishällen i en miljö med högre temperaturer eller nära en gas- eller fotogenkamin.
- Om apparaten inte installeras korrekt kan detta medföra att garantin eller anspråk på skadestånd upphör att gälla.

- Om spishällen är trasig eller skadad, från en auktoriserad återförsäljare. Om du fortsätter att använda apparaten i detta skick finns det risk för livshotande elchock!
- Handtagen på matredskap och köksredskap blir varmare när de används
Se till att de inte kommer fram till andra öppna matlagingsområden

Lägg inte föremål på matbordet

Var noga med att ta bort den värmebeständiga sockerytan Matrester kan omedelbart brännas, smältas eller åkagaren kan fortfarande vara varm beständig förorening eller skada

- Lämna aldrig apparater på en obevakad matlagning
Stäng när användaren används Följ anvisningarna i det här avsnittet, annars kan det brännas, orsaka skadlig rök eller orsaka rengöring Det brinner Vi är inte ansvariga för felaktigt beteende
- Var försiktig med värmebehandlingen
Olja och fett

fett), eftersom de är lätta att tända spontan

reparation och skydd

Nyligen har det varit mycket varmt Gör inga ändringar i-programmet

Försök inte rensa isen om det brinner

Blöt det i vatten Stäng av utrustning som kan användas för underhåll och underhåll och täck elden (t.ex. genom att använda locket eller brandsläckaren av kvalificerade personer) Elektriker som bär

- Värm inte någon stängd behållare eller lägg burken på matlagningssytan före rengöring eller underhåll Koppla av spisen, annars exploderar den trycket under uppvärmningen
Om strömkabeln är skadad-
- För att undvika fara, lämna aldrig ged. Det kan bara ersättas av matlagningsområden och spisar som öppnas av kvalificerade elektriker
När användaren inte används

-Clean

- Stäng av strömmen innan du städar
- Använd inte några eroderande eller slipande rengöringsmedel eller skrubba svampar för att rengöra matlagningssytan Det kan orsaka skador på bäraren
- Var extra försiktig när du använder en järnskrapa och håll den säker på platser där barnen inte kommer åt den för att undvika risken för skador
- Använd inte ångrengörare för att rengöra produkten Detta kan orsaka elektriska stötar, kortslutningar och störningar

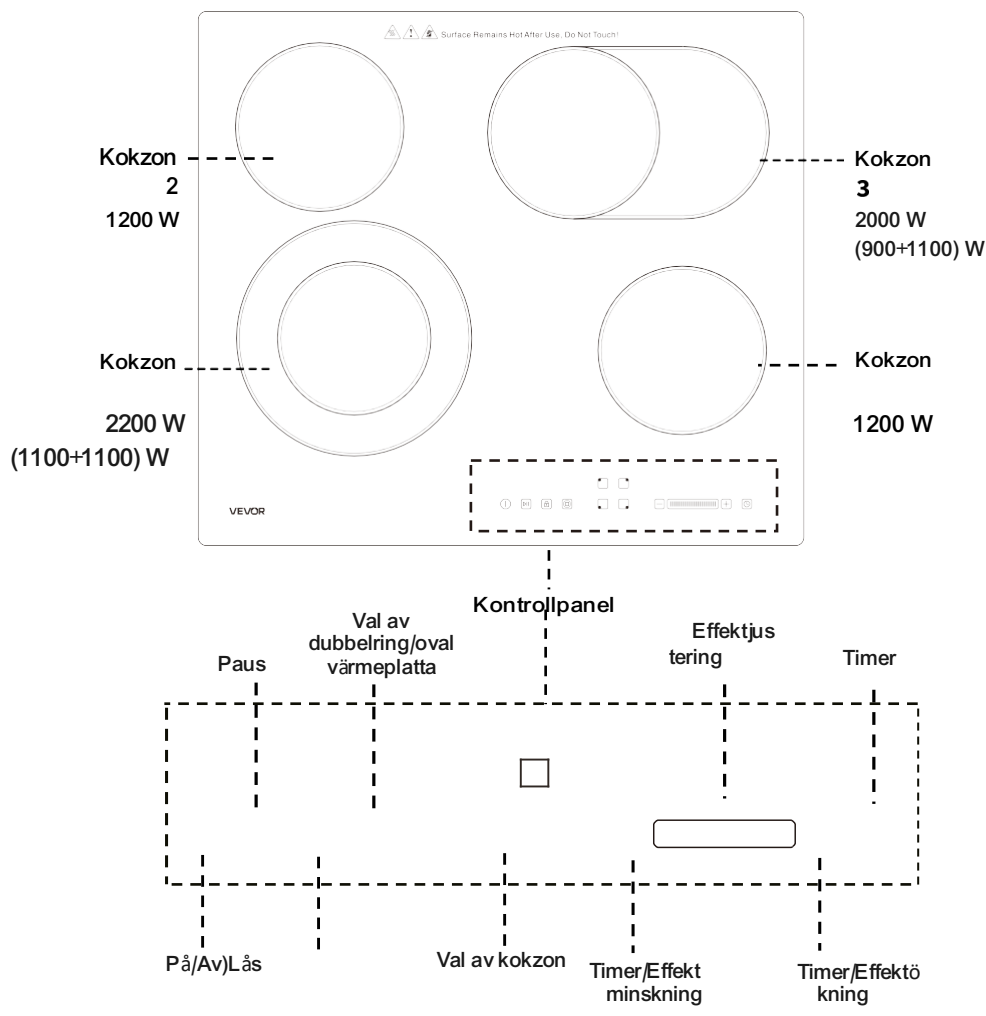
En katalog

1. Översikt över produkter	1
1.1 Skål för rullning	
1.2 Produktinformation (er)	
2. Före användning	2
2.1 Anvisningar för användning av pekreglagen	
2.2 Val av rätt kokkärl och hur man använder dem	
3. Användning av spishällen	4
3.1 Påbörja tillagningen	
3.2 Avsluta tillagningen	
3.3 Funktionen för dubbla/trippelzoner	
4. Användning av timerfunktionen	7
4.1 Ställa in timern med automatisk avstängning av en eller flera kokzoner	
5. Säkerhet	8
5.1 Barnlås / Knapplås	
5.2 Ytterligare säkerhetsfunktioner	
6. Matlagningsriktlinjer 1	0
6.1 Matlagingstips	
6.2 Effektinställningar	
T. Rengöring av spishällen1 1	
8. Felsökning	--12
8.1 Problem, möjliga orsaker och åtgärder	
8.2 Felkoder	
9. Installation	15
9.1 Viktiga anmärkningar och installationskrav	
9.2 Skärning av bänkskivan	
9.3 Ventilation och säkerhetsavstånd	
9.4 Montering av spishällen	
9.5 Anslutning av spishällen till elnätet	

1. Produktöversikt

1.1 Kokzoner

Modell: SK—66HLC4S4



1.2 Produktinformation

Vår innovativa glaskeramiska spishäll sparar tid genom optimal energianvändning.

Detta beror på de nya värmeelementen samt den optimala värmeutnyttjandet, inklusive restvärmen.

Den användarvänliga kontrollpanelen (pekskärm), inklusive de digitala displayerna för respektive kokzon, garanterar optimal användarvänlighet.

2. Innan användning

- Läs denna bruksanvisning och lägg särskilt märke till avsnittet **Säkerhetsanvisningar**.
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter kvar på din keramikhäll.



Obs! När hällen används för första gången kan tillverkningsrester orsaka lukt och till och med lätt rökutveckling.

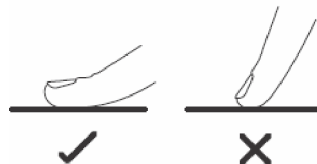
Detta är normalt och ofarligt.

Se till att rummet är väl ventilerat tills dessa har försvunnit (max. 30 min.).



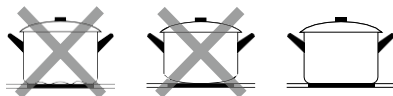
2.1 Anvisningar för användning av pekreglagen

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Använd fingertoppen, inte fingertoppen.
- Du hör ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra och att inga föremål (t.ex. köksredskap eller en trasa) täcker dem. Även en tunn vattenfilm kan göra det svårt att använda kontrollerna.



2.2 Val av rätt köksredskap och användning

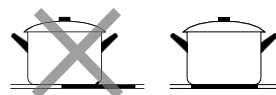
- Se till att botten på ditt köksredskap är slät och ligger plant mot glaset. Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en böjd botten.



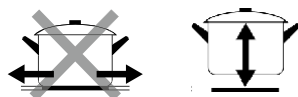
- Använd om möjligt köksredskap med en botten som i ungefärlig diameter motsvarar storleken på kokzonen. Se även tabellen i följande avsnitt.



- För bästa effektivitet ska du alltid placera köksredskapet mitt på kokzonen.



- Lyft alltid bort kastrullerna från keramikhällen. Dra dem inte, eftersom det kan repa glaset.



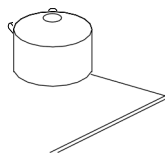
3. Användning av spishällen

3.1 Börja laga mat

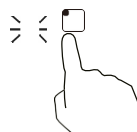
- Tryck på ON/OFF-knappen.
Efter att du har slagit på spishällen hörs en signalton, alla displayer tänds i ungefär en sekund och visar - eller —. Spishällen är i standby-läge.



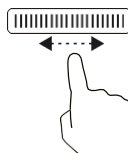
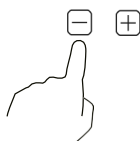
- Placera nu lämpliga kokkärl mitt på den eller de önskade kokzonerna.
- Se till att spishällens yta och kokkärlets botten är rena och torra!



Tryck på valknappen för den önskade kokzonen.
Displayen bredvid knappen börjar blinka.

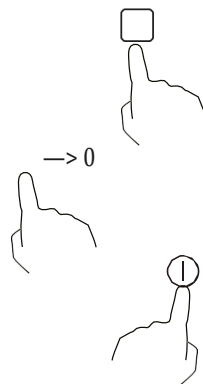


- Ställ in värmenivån från 1 till 9 med knapparna "+" eller "-".
Eller justera effekten genom att dra i reglaget.
- Om du inte väljer en effektnivå inom 1 minut stängs spishällen av automatiskt.
- ° Du kan ändra effekten när som helst under tillagningen genom att först välja önskad kokzon och sedan trycka på "+" eller "-".



3.2 Avsluta tillagningen

- För att stänga av en kokzon, tryck på motsvarande valknapp och sedan tryck på " _ " för att stänga av brännaren.



- För att stänga av spishällen, tryck på på/av-knappen.

Se upp för heta ytor

Om en kokzon fortfarande är för het att vidröra efter användning och det finns risk för skada, indikeras detta med ett "H" på motsvarande kokzonsdisplay, vilket försvinner igen när ytan har svalnat till en säker temperatur.

Detta kan även användas som en energisparfunktion:

Om du vill värma upp ytterligare köksredskap, använd en varm zon.



3.3 Dubbelvärmaren och den ovala värmaren

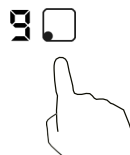
- Dubbelvärmaren och den ovala värmaren har två värmezoner, så att du kan använda en central värmezona (A) / (C) eller två värmezoner (B)/(D) samtidigt.



Aktivera funktionen för dubbla värmezoner

- Välj önskad dubbel värmezona och ställ in effektnivån. Den centrala zonen (A) tänds som vanligt.
- Tryck nu på motsvarande knapp för val av värmezona igen. När indikatorn för värmenivån fortfarande blinkar trycker du en gång på reglaget för dubbla värmezoner för att även aktivera den andra värmezonen (B).

°En röd prick bredvid ikonen visar att funktionen för dubbla kokzoner är aktiverad. Strömindikatorn visar omväxlande "a" för område (B) och den aktuella effektnivån.



Aktivera funktionen för den ovala kokzonen

- Välj den ovala kokzonen och ställ in effektnivån. Det centrala området (C) tänds som vanligt.
- När indikatorn fortfarande blinkar trycker du på kontrollknappen för dubbel kokzon för att aktivera den ovala värmefunktionen.
- Effektindikatorn visar n̄ för område (D).



Avaktivera funktionen för dubbel zon

- För att inaktivera funktionen för dubbel zon trycker du på motsvarande valknapp för kokzonen under tillagningen och sedan på knappen.
- När du stänger av kokzonen eller spishällen, inaktiveras även funktionen och måste eventuellt återställas.

4. Använda timerfunktionen

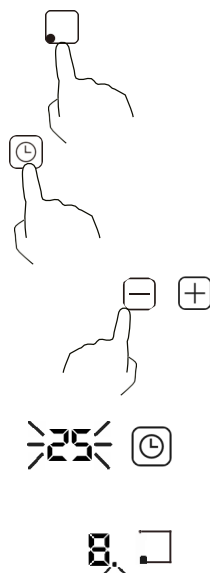
4.1 Ställa in timern med automatisk avstängning av en eller flera kokzoner

- Välj önskad kokzon med motsvarande valknapp.
- Tryck sedan på Timer-knappen. Timerdisplayen visar "30".

Så länge tioletet blinkar kan du justera det med "+" och "-".

Om ingen ytterligare inmatning sker inom 3 sekunder, bekräftas inställningen och ensiffran börjar blinka. Justera den genom att trycka på "+" och "-".

- Om ingen ytterligare inmatning sker inom 3 sekunder bekräftas den inställda tiden automatiskt. Nedräkningen startar och timerdisplayen visar återstående tid. För att markera den valda zonen tänds en punkt bredvid motsvarande effektdisplay.
- När den inställda tiden har gått ut, stängs motsvarande kokzon automatiskt av.

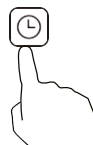


Obs! Andra tidigare inställda kokzoner påverkas inte av timern och förblir i drift.



Avbryta och ändra tidsinställningen

- För att avbryta tidsinställningen trycker du på timer-knappen igen. Visningen av återstående tid försvinner och timern avbryts.
- Om du vill ändra den inställda tiden efter att du har ställt in timern, måste du avbryta inställningen och börja om från första steget i inställningen.



När timern aktiveras för flera kokzoner

- Om timern är aktiverad för flera kokzoner, Timerdisplayen visar alltid den kortaste återstående tiden. En blinkande röd punkt bredvid motsvarande effektindikator anger vilken kokzon displayen



-  För att visa återstående tid för timern på en annan kokzon, tryck på motsvarande valknapp.

När den kortaste inställda tiden har gått, stängs motsvarande kokzon av, displayen växlar till nästa lägsta återstående tid. Återstående tid för motsvarande zon blinkar.



- När den sista inställda återstående tiden slutligen löper ut, stängs även denna kokzon av.

5. Säkerhet

5.1 Barnlås/Tangentlås

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra obehörig användning (t.ex. att barn av misstag slår på kokzonerna).

Även om kontrollpanelen är låst förblir på/av-knappen aktiv. Du kan därmed stänga av spishällen när som helst i en nödsituation.



Låsa kontrollpanelen

- Tryck på knappen för barnlås/knapplås
- På timerdisplayen visas "Lo" eller, om timern har ställts in tidigare, "Lo" och återstående tid omväxlande. Kontrollpanelen är låst med undantag för på/av-knappen.



Låsa upp kontrollpanelen

- Se till att spishällen är påslagen.
- Tryck och håll ned knappen för barnlås/knapplås i minst 3 sekunder. Visningen "Lo" försvinner. Du kan nu använda spishällen som vanligt igen.



5.2 Ytterligare säkerhetsfunktioner

Överhettningsskydd

En inbyggd temperatursensor övervakar temperaturen inuti spishällen.

Om en för hög temperatur upptäcks stängs spishällen automatiskt av.

Varning för restvärme

När en kokzon har varit igång en stund finns det restvärme kvar.

För att varna dig att hålla dig borta visas ett "H" på den motsvarande kokzonindikatorn.

Automatisk avstängning

För att förhindra att kokzoner glöms bort, stängs de av automatiskt efter en viss tid (se tabell).

EffektnivåTid för automatisk	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Matlagningsriktlinjer

Brandfara!

Var försiktig när du värmer upp oljor och fetter eller mat som innehåller olja eller fett. Dessa värms upp snabbt och kan lätt självantända vid extremt höga temperaturer.



6.1 Matlagningstips

- När maten börjar koka, sänk värmen.
- Att använda lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att värmen hålls kvar.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.

Börja tillagningen på hög effekt och sänk effekten när maten har värmts igenom.

6.2 Effekttinställningar

Effekttinställning Lämplighet

1 - 2	• Skonsam uppvärmning av små mängder mat • Smältning av choklad, smör och mat som bränns vid snabbt • Skonsam sjudning • Långsam uppvärmning
3-4	• Uppvärmning • Snabb kokning • Tillagning av ris
5-6	• Pannkakor
7 - 8	• Stekning • Tillagning av pasta
9	• Wokning • Hårdstekning • Koka upp soppa, koka vatten

7. Rengöring av spishällen

Typ av nedsmutsning Hur man går tillväga Viktigt!

Vardaglig smuts

på glasytan
(fingeravtryck,
märken, fläckar
från mat eller icke-
sockerrika spill-

överd rivna)

Stäng av spishällen. Se till att spishällen inte är
Applicera ett rengöringsmedel för spishällen.
medan glaset fortfarande är varmtSkurborster, vissa
(men inte heta!) nylonsvampar och starka /

slipande rengöringsmedel

Rengör glaset med en
mjuk trasa.

repa glaset.

Kontrollera tillverkarens

Skölj noggrant och ta bort alla rengöringsrester.
specifikationer för lämplighet för glasytor.

Torka av kokyten• Ta alltid
bort rengöringsrester helt. med en ren textilduk eller
pappershandduk. Annars kan kokyten skadas.
Kokyten kan annars skadas.

Kokspill, smält
material och
**heta sockerrika
spill**
på glasytan

Ta bort dessa omedelbart•
Var försiktig så att du inte bränner dig på heta kokzoner.

rakbladsskrapa lämplig för
glaskeramiska spishällar:

- Stäng av spishällen.

Håll skrapan i en vinkel
på 30° mot spishällen
och skrapa

smutsen till en sval del• Ta bort denna typ av smuts från
spishällen så snart som möjligt för att förhindra att den

- Observera att skrapans
blad är extremt vassa och
kan orsaka skador.
Förvara dem utom
räckhåll för barn.

Ta bort smutsen med en
diskhandduk eller
pappershandduk.

Rengör, skölj och
torka av glaset enligt
beskrivningen under

"Vanli
g
smuts"
.

Rengöring av

för att undvika att det fastnar och skadar
glaset.

Typ av smutsGör så härViktigt!

Spill på pekreglagen

Stäng av spisen. • Om kontrollpanelen är smutsig kan spisen stängas av.
Torka upp vätskan med en mjuk trasa. Pekpanelen kanske inte fungerar.

Torka av pekreglagen med en ren, fuktig trasa eller mjuk trasa.pg

Torka området helt torrt med en textil- eller pappershandduk.

fungera så länge det finns vätska på den. Se till att du har torkat området helt torrt innan du slår på spishällen igen.

8. Felsökning

Reparera eller modifiera aldrig spishällen och ta inte isär den själv!



8.1 Problem, möjliga orsaker och vad du ska göra

Problem	Möjlig orsak	Vad du ska göra
Hällen kan inte slås på Ingen ström		Se till att spishällen är korrekt ansluten till elnätet och att den är hel. Kontrollera om det råder strömavbrott i ditt hem eller i området. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en behörig tekniker.
	Fel på kretskortet	Kontakta en behörig
Touchkontrollerna reagerar inte	Kontrollen är låst./ Tangentlåset har aktiverats	elektriker. Lås upp kontrollpanelen. Se kapitlet om säkerhet.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	vad du ska göra
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det finns en tunn vattenskal på kontrollerna.	Se till att touchkontrollområdet är torrt.
	Du använder fingerspetsen när du trycker på reglagen.	Använd fingertoppen när du rör vid kontrollerna.
Vissa knappar fungerar inte ./ Displayen fungerar inte normalt.	Fel på kortet/displayen	Koppla bort spishällen från strömförsörjningen och anslut den igen efter en kort stund. Om problemet kvarstår, kontakta en certifierad elektriker.
Strömindikatorn fungerar, men att uppvärmningen inte startar.	Överhettning på spishällen	Se till att ventilationsvägarna är inte blockerade och att rumstemperaturen inte är för hög.
	Tekniskt fel	Kontakta certifierad elektricitet
Glaset är färdigt	-Kok med grova kanter	med en jämn och jämn kökshylla
Jag skrapade på bäraren	Använd redskap för att bära	Längst ner för användaren
	Olämpligt, grovt För rengöring Det här är en använd användarprodukt	Se kapitel om köksredskap till höger Se avsnittet om rengöring
Några pannor eller pannor Gör ett knäck eller... Klick. Pip	Det kan vara från... Byggt av Ditt köksmöbler Det är inte samma lager -Metall Vibrationer är annorlunda ly, följ med	Det är ofarligt
eller laga mat Området är stängt	Tekniska fel Se betydelsen av koden	Skriv ner felkoden Koppla ur spisen

Felsökning

Plötsligt, en signal	på verktygsraden	Leverans och fred
Jag hörde ett misstag	Formulärkontroller	Kontakta en certifierad elektriker
Visa kod för bärare		

Felsökning

8.2 Felaktig kod

Felkoden indikerar vad vi ska göra	
-/iVoltage är för lågt Mindre än 85V (+10V)	Kontrollera strömförsörjningen Om det går bra, så öppna spisen igen
gg: s spänning är för hög Över 285 volt (+10 volt)	
	** Fel på värmesensor Kontakta kundserviceavdelningen
	Eller en kvalificerad elektriker
Det är för varmt	Vänta tills spishällen har svalnat och slå sedan på den igen.
\$gOverflow Protection	Torka upp spillda vätskor och slå på spishällen igen.

9. Installation

9.1 Viktiga anmärkningar och installationskrav



- Spishällen måste installeras av en behörig elektriker.
- En strömbrytare (säkring) som säkerställer fullständig fränkoppling från elnätet måste integreras i den fasta elinstallationen och uppfylla lokala föreskrifter.
- Denna säkring måste testas och ha minst 3 mm fritt utrymme runt alla poler (eller runt alla aktiva [fas]ledare, om detta föreskrivs i föreskrifterna).
- Säkringen måste vara lättillgänglig.
- Kontakta en specialist eller byggnadsnämnden om du är osäker under installationen.
- Bänkskivan måste vara tillverkad av isolerande och värmebeständigt material för att förhindra elchocker och deformation orsakad av värmestrålning. Trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får inte användas som material för bänkskivan om det inte är impregnerat.
- Bänkskivan måste vara plan och horisontell och ingenting får sticka ut i arbetsområdet.
- Väggen ovanför arbetsytan, angränsande och omgivande ytor samt eventuella lim som används måste tåla temperaturer upp till 90 °C.
- Om spishällen monteras ovanför en låda, ett skåp etc. eller är åtkomlig underifrån, måste en värmeskyddsbarriär monteras under spishällens undersida (se kapitlet om montering av spishällen).
- Använd ytor som är lätta att rengöra (t.ex. keramiska plattor) som väggytor runt matlagingsområdet.
- Hällen får inte installeras på kylutrustning, diskmaskiner eller trumtorkar.
- Hällen måste installeras på ett sådant sätt att god värmeavgivning kan garanteras för att säkerställa korrekt funktion.
- Se under alla omständigheter till att spishällen är väl ventilerad och att till- och frånluften inte blockeras.

Installation

Följ anvisningarna nedan för att göra detta.

Installation

9.2 Skärning av bänkskivan

- Skär ut bänkskivan enligt måtten som visas i följande ritning.

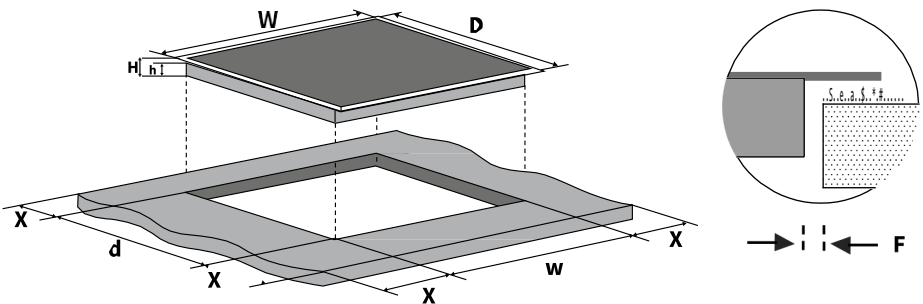
Obs! Kontrollera innan du skär att de angivna måtten stämmer överens med produktens mått.



- Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett värmetåligt material till arbetsytan.

Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och arbetsytans insidor måste vara minst 3 mm.

- För installation och användning måste minst 5 cm utrymme hållas runt utskärningen.

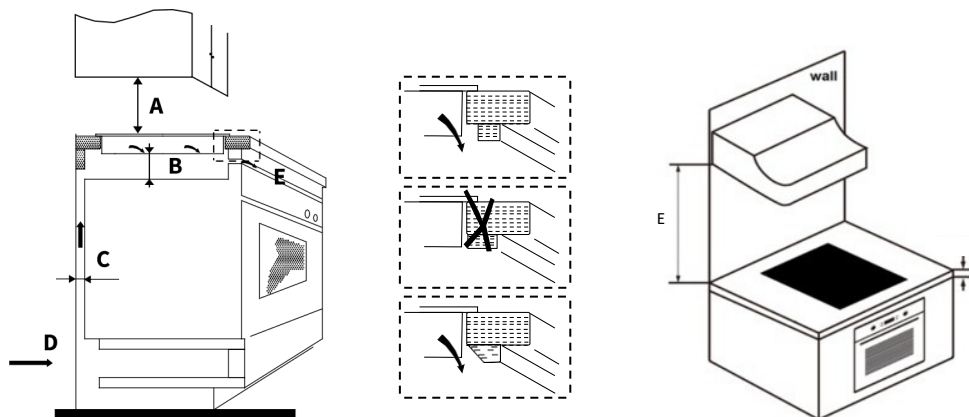


Klodel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

Installation

9.3 Ventilation och säkerhetsavstånd

- Se till att följande villkor är uppfyllda för tillräcklig ventilation av spishällen och att till- och frånluften inte är blockerad:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Luftgap/intag	Frånluftsmin. Smm

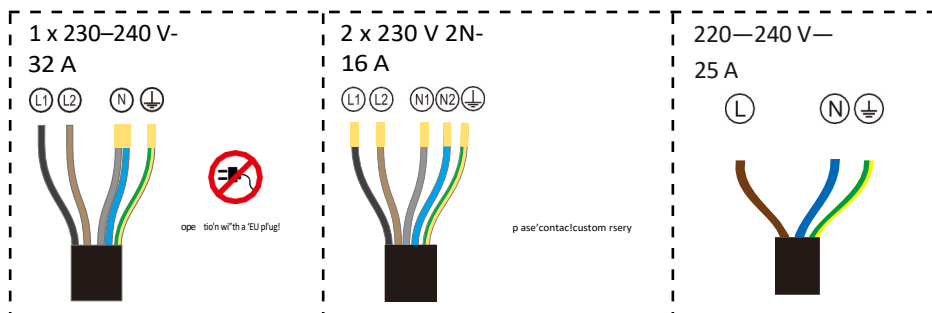
- Obs! Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet eller köksfläkten ovanför kokplattan ska vara minst 760 mm.
- Om kokplattan installeras ovanför en ugn måste ugnen ha en egen fläkt. Säkerhetsavståndet mellan spishällens undersida och ugnen måste vara minst 50 mm.
- Installationen måste uppfylla alla avståndskrav och övriga föreskrifter.

Installation

9.5 Anslutning av spishällen till elnätet

Kontrollera att uppgifterna på typskylten (V) stämmer överens med din nätspänning.

Anslutningen till elnätet måste utföras av en behörig elektriker i enlighet med gällande standard eller med en enpolig brytare, enligt beskrivningen nedan:



Den elektriska anslutningen måste utföras korrekt och i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter.

Använd inte adapttrar, reduceringsdon eller förgreningsdon för att ansluta spishällen till elnätet, eftersom dessa kan orsaka överhettning och brand.

- Kabeln får inte vikas eller klämmas.

Nätkabeln får inte komma i kontakt med heta delar och måste placeras så att temperaturen inte överstiger 75 °C någonstans.

- Kabeln måste kontrolleras regelbundet.

Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut måste detta utföras av en behörig elektriker med rätt verktyg.

Efter installationen får varken anslutningskabeln eller spishällens undersida vara åtkomlig.



9.4 Sätta in spishällen

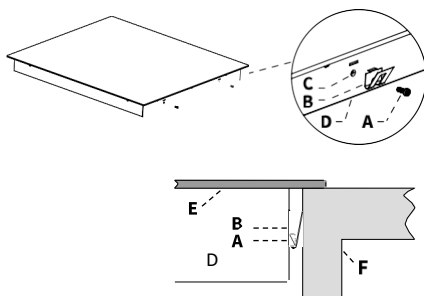
Obs! På utsidan av spishällen finns ventilationsöppningar. När du sätter in spishällen måste du se till att dessa inte blockeras av bänkskivan.



Fästa spishällen med monteringsfästena

- Placera spishällen på en stabil, plan yta (Använd till exempel förpackningen som underlag).
- Se till att inget tryck utövas på de delar som sticker ut från spishällen.

Skruva fast 4 monteringsfästen på spishällens undersida enligt bilden:



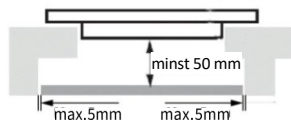
- A Skruv
- B Monteringsfäste
- C Skruvhål
- D Undersida
- E Glaskeramisk platta
- F Bänkskiva

Obs!
Illustrationerna
kan variera

Montering av värmeskydd under spishällen

Om spishällen är monterad ovanför en låda, ett skåp eller liknande, eller om spishällen är åtkomlig underifrån:

- Montera en skyddsplåt av värmetåligt material (t.ex. av perforerad plåt för att säkerställa ventilation) med ett avstånd på minst 50 mm under spishällen (se illustration).
- Vid användning av lim, se till att temperaturbeständigheten är 150 °C.



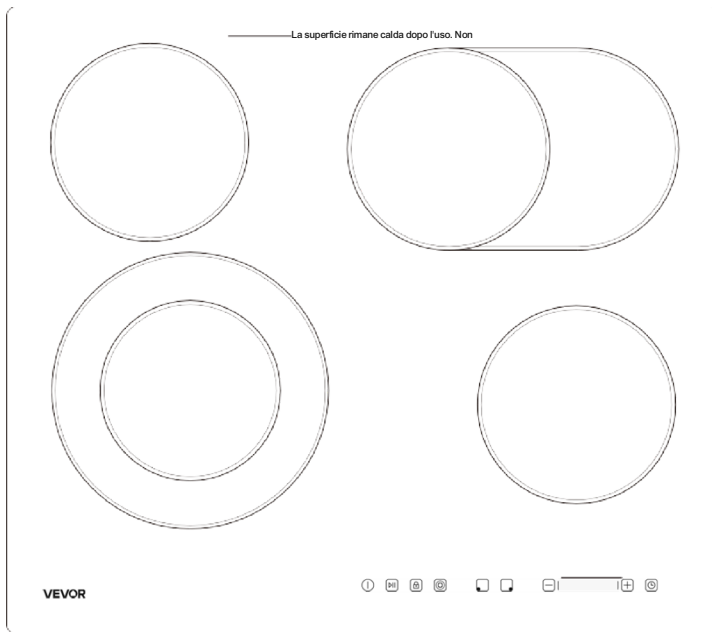




**Aggiornamento • Il metodo Home
Creator**

PIASTRA ELETTRICA IN VETROCERAMICA

Modello: SK-66HLC4S4

Modello: SK-66HLC4S4

Queste sono le istruzioni originali. Leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare in modo univoco il proprio manuale d'uso. L'aspetto del prodotto è soggetto al prodotto ricevuto. Ci scusiamo per non fornire ulteriori informazioni in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

Suggerimenti e simboli



Questo simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come normale rifiuto domestico, ma deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. (Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)).

Uno smaltimento non corretto mette a rischio l'ambiente e la salute. Assicurandovi che l'apparecchio venga smaltito correttamente, contribuite a evitare possibili pericoli.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattate il vostro comune, l'azienda di smaltimento rifiuti o il rivenditore.

Si prega inoltre di smaltire tutto il materiale di imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

I materiali utilizzati sono selezionati con cura e devono essere riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materie prime e la produzione di rifiuti.



Questa icona indica una situazione di pericolo.

La troverete in particolare in tutte le descrizioni delle operazioni che possono rappresentare un pericolo per le persone.

Rispettate queste istruzioni di sicurezza e agite con la dovuta cautela. Trasferite queste avvertenze ad altri utenti.



Questa icona indica un avvertimento.

La troverete nella descrizione delle fasi di lavoro che devono essere osservate con particolare attenzione per evitare danni all'apparecchio. Trasmettete queste istruzioni di sicurezza anche a tutti gli utenti dell'apparecchio.



Questa icona indica un'informazione.

Questo simbolo indica suggerimenti utili e richiama l'attenzione sulle procedure e sui comportamenti corretti.

Il rispetto delle note contrassegnate da questa icona può evitare molti problemi.

Informazioni FCC:

ATTENZIONE: eventuali modifiche non espressamente approvate dal responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente all'uso dell'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

AVVERTENZA: Modifiche o alterazioni a questo prodotto non espressamente approvate dal responsabile della conformità potrebbero invalidare

l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.

Nota: Questo prodotto è stato testato e trovato conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di Classe B ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Tali

limiti sono stati stabiliti per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.

Questo prodotto genera, utilizza e può emettere energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio.

Tuttavia, non è possibile garantire che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, cosa che può essere verificata spegnendo e riaccendendo il prodotto, l'utente è

invitato a cercare di correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure: - Riorientare o riposizionare l'antenna di ricezione.

Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.

Collegare il prodotto a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore. Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

ATTENZIONE

Questo dispositivo funziona con una tensione di 220-240 V, 50/60 Hz. Per evitare potenziali scosse elettriche, non tentare di aprirlo. Si prega di non riparare l'apparecchio da soli. In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio post-vendita.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui quelle riportate di seguito. **LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, INCENDI, GRAVI**

USTIONI O LESIONI PERSONALI. Questo apparecchio è destinato esclusivamente al riscaldamento e alla cottura di alimenti in ambito commerciale/residenziale; un uso improprio invalida tutte le garanzie e le responsabilità.



AVVERTENZE GENERALI SUL PERICOLO

SUPERFICIE CALDA/PERICOLO DI USTIONI — La piastra di cottura, l'alloggiamento, i bordi e le manopole possono raggiungere temperature estreme durante il funzionamento e il raffreddamento. Non toccare le superfici calde a mani nude. Utilizzare solo guanti resistenti al calore, presine da forno o maniglie apposite. Tenere indumenti, capelli, utensili e materiali infiammabili lontani dalle superfici calde.

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA — Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione, la spina, il pannello di controllo o i componenti elettrici in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Non tirare, attorcigliare o posizionare il cavo di alimentazione vicino a spigoli caldi, angoli appuntiti o superfici riscaldate.

PERICOLO DI INCENDIO — Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Non utilizzarlo su o vicino a superfici infiammabili (tende, carta, plastica, legno, cartone). Rimuovere regolarmente gli accumuli di grasso per prevenire rischi di incendio. Non utilizzare aerosol o detersivi infiammabili vicino all'apparecchio in funzione.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI — Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone giovani o inferme, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile che garantisca che possano utilizzare l'apparecchio in modo sicuro. I bambini piccoli devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto. Gli animali domestici devono stare lontani dal prodotto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è fabbricato in conformità con le norme di sicurezza applicabili e le normative dell'Unione Europea, del Regno Unito, degli Stati Uniti e del Canada. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti e non è un giocattolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo piano cottura a induzione da incasso. Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura delle presenti istruzioni di installazione

e del manuale d'uso per comprendere appieno come installarlo e utilizzarlo correttamente. Per l'installazione, leggere la sezione dedicata. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale d'uso per riferimento futuro.

Uso appropriato

- Questo apparecchio è progettato per l'uso in ambienti interni ed è destinato al riscaldamento di alimenti. Utilizzarlo esclusivamente per lo scopo previsto!

Il produttore non è responsabile per danni o problemi causati da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle istruzioni.

- L'apparecchio non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi.

I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti sempre lontani o costantemente sorvegliati.

Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico, si siedano, si mettano in piedi o vi si arrampichino sopra. La pulizia e la manutenzione dell'elettrodomestico non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Non riporre oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini negli armadietti sopra l'elettrodomestico. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono subire gravi lesioni.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere azionato tramite un telecomando

separato o un timer esterno.

Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Non utilizzare il piano cottura come ripiano, mensola o superficie di lavoro.

Per evitare danni, non sedersi o stare in piedi sull'apparecchio, non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura né far cadere nulla su di esso.

Assicurarsi che il piano cottura non venga graffiato da gioielli, oggetti appuntiti o affilati, ecc. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto che non presentino bordi taglienti o sbavature.

Utilizzare pentole e padelle progettate e adatte a temperature elevate (fino a 200 °C, adatte alla vetroceramica).

Durante l'uso, nelle vicinanze del piano cottura si generano calore e umidità.

Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.

A tal fine, utilizzare le opzioni disponibili o, se necessario, installare un sistema di aspirazione (ad es. una cappa aspirante).

Nota:

Quando il piano cottura viene utilizzato per la prima volta, i residui di produzione possono causare la formazione di odori e persino di un leggero fumo. Si tratta di un fenomeno normale e innocuo.

Mantenere la stanza ben ventilata fino alla scomparsa di tali fenomeni (max. 30 min.).

Istruzioni di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggete e seguite attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare a utilizzare il piano cottura.

Mettete queste informazioni a disposizione anche dell'installatore dell'apparecchio.
Ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.

Installazione

Questo apparecchio può essere installato e messo a terra solo da un elettricista qualificato in conformità con le regolamenti applicabili. Utilizzo

Ulteriori note sull'installazione

- È necessario installare un interruttore automatico nel circuito a cui è collegato l'elettrodomestico per garantire il completo isolamento dalla rete elettrica.
- Non installare il piano cottura in un ambiente con temperature elevate o vicino a una stufa a gas o a cherosene.
- Un'installazione non corretta dell'elettrodomestico può invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento.

Pericolo di scossa elettrica Pericolo di scossa elettrica

- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentatore durante l'installazione e la disconnessione, l'apparecchio deve essere completamente scollegato o fatto altri lavori su di esso. dall'alimentazione e dal contatto

È essenziale che l'apparecchio sia collegato a una messa a terra intatta in conformità con le normative nazionali e locali.

Un rivenditore autorizzato.
Se continui a usare l'apparecchio in queste condizioni, c'è il rischio di scosse elettriche potenzialmente letali!

- Modifiche al sistema di alimentazione R'Sk di ustioni e incendi può essere eseguito solo da un qualificato elettricista. Durante l'uso, le parti accessibili dell'elettrodomestico diventano molto calde e la mancata osservanza di questo suggerimento può causare ustioni.

A scosse elettriche o morte! Fai attenzione a non toccare il riscaldamento

Rischio di lesioni

I bordi del fornello sono affilati. Proteggiti da infortuni, ad esempio indossando guanti da lavoro, quando li tocchi.

Superficie da cucina con il corpo, i vestiti o gli oggetti, tranne che gli utensili da cucina adatti e tenete i bambini lontani dall'apparecchio.

- Gli utensili da cucina e i manici delle pentole possono scaldarsi durante l'uso. Assicurati che non sporgano sulle altre zone di cottura accese.

Non mettere oggetti sulla cottura. Rimuovi sempre le superfici contenenti zucchero che non sono resistenti al calore. residui di cibo immediatamente e potrebbero prendere fuoco, sciogliersi o essere da-se possibile mentre sono ancora caldi per evitare di essere magici se attivati accidentalmente. sporco permanente o danni al

- Non lasciare mai l'elettrodomestico su una superficie intatta. DED quando viene in uso. Cibo troppo cotto• Segui le istruzioni di cura e potrebbe bruciare, causare fumo dannoso o pulizia nel capitolo pertinente. prendere fuoco. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per comportamenti impropri
- Fai particolare attenzione quando manipolhi il riscaldamento. oli e grassi (o alimenti contenenti oli/

grassi), poiché possono facilmente incendiare

sponta-Riparazione e manutenzione

Necessariamente a temperature elevate. • Non apportare mai modifiche all'applicazione-

Se dovesse scoppiare un incendio, non provare mai a ex-a lce

Spegnere la fiamma con acqua.

Spegnere l'• Gli interventi di riparazione e manutenzione l'elettrodomestico e coprire la fiamma (ad possono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato). esempio con un coperchio o una coperta antincendio).

- Non riscaldare contenitori chiusi o • Prima della pulizia o della manuteni- lattine sulla superficie di cottura. tensione, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Pericolo di esplosione dovuto a SLpp/y pressione eccessiva durante il riscaldamento! ,se il cavo di alimentazione è danne-
- Per evitare pericoli, non lasciare mai le ggiato, può essere sostituito solo da un zone di cottura e il piano cottura accesi elettricista qualificato. quando non sono in uso.

Pulizia

- Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, né spugne abrasive o simili per pulire la superficie di cottura. Ciò può causare danni.
- Utilizzare un raschietto per piano cottura solo con estrema cautela e tenerlo sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini per evitare il rischio di lesioni.
- Non utilizzare un pulitore a

vapore per pulire questo prodotto. Ciò potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuiti e malfunzionamenti.

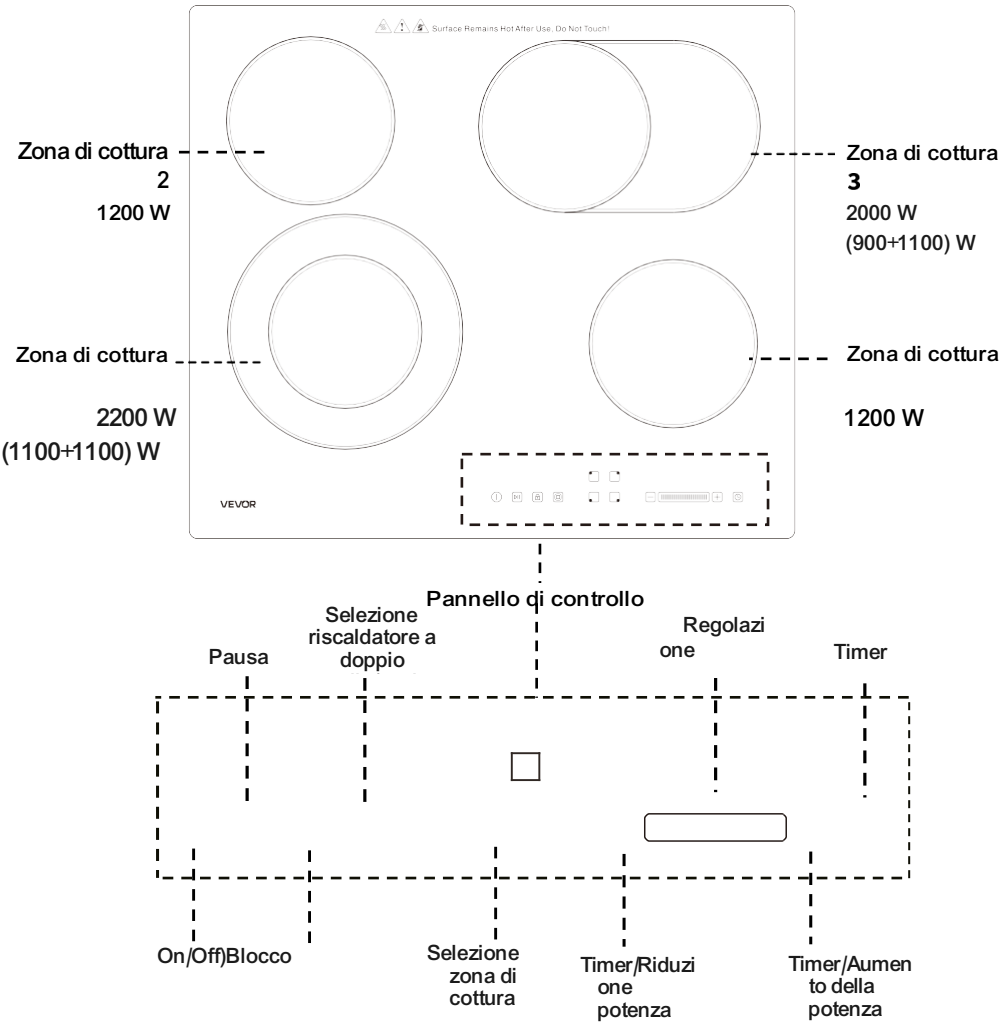
Indice

1. Panoramica del prodotto	1
1.1 Elementi del piano cottura	
1.2 Informazioni sul prodotto	
2. Prima dell'uso	2
2.1 Note sull'uso dei comandi touch	
2.2 Scelta delle pentole giuste e loro utilizzo	
3. Utilizzo del piano cottura	4
3.1 Inizio della cottura	
3.2 Fine della cottura	
3.3 La funzione a doppia/tripla zona	
4. Utilizzo della funzione timer	7
4.1 Impostazione del timer con spegnimento automatico di una o più zone di cottura	
5. Sicurezza	8
5.1 Blocco bambini / Blocco tasti	
5.2 Ulteriori caratteristiche di sicurezza	
6. Linee guida per la cottura	0
6.1 Consigli per la cottura	
6.2 Impostazioni di potenza	
T. Pulizia del piano cottura	1
8. Risoluzione dei problemi	--12
..	
8.1 Problemi, possibili cause e cosa fare	
8.2 Codici di errore	
	15
9. Installazione	
9.1 Note importanti e requisiti di installazione	
9.2 Taglio del piano di lavoro	
9.3 Ventilazione e distanze di sicurezza	
9.4 Inserimento del piano cottura	
9.5 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	

1. Panoramica del prodotto

1.1 Elementi del piano cottura

Modello: SK—66HLC4S4



1.2 Informazioni sul prodotto

Il nostro innovativo piano cottura in vetroceramica garantisce un risparmio di tempo grazie a un utilizzo ottimale dell'energia.

Ciò è possibile grazie ai nuovi elementi riscaldanti e allo sfruttamento ottimale del calore, compreso quello residuo.

Il pannello di controllo intuitivo (touch panel), con i display digitali delle rispettive zone di cottura, garantisce la massima facilità d'uso.

2. Prima dell'uso

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione **Istruzioni di sicurezza**.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura in vetroceramica.



Nota: al primo utilizzo del piano cottura, i residui di produzione potrebbero causare la formazione di odori e persino di un leggero fumo.

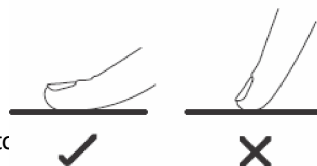


Si tratta di un fenomeno normale e innocuo.

Mantenere la stanza ben ventilata fino a quando questi non saranno scomparsi (max. 30

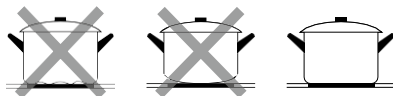
2.1 Note sull'uso dei comandi touch

- I comandi sono sensibili al tocco, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizza il polpastrello, non la punta del dito.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrato
- Assicurati che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio utensili o panni) a coprirli. Anche un sottile strato d'acqua potrebbe rendere difficile l'utilizzo dei comandi.



2.2 Scelta delle pentole giuste e loro utilizzo

- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia liscio e poggi in modo piatto sul vetro.
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.



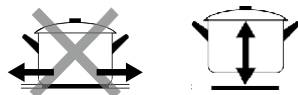
- Se possibile, utilizzare pentole con un diametro della base che corrisponda approssimativamente alle dimensioni della zona di cottura.
Vedere anche la tabella nella sezione seguente.



- Per ottenere la massima efficienza, posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.



- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica. Non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



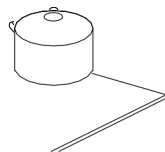
3. Utilizzo del piano cottura

3.1 Inizio della cottura

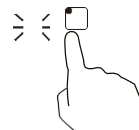
- Premere il pulsante ON/OFF.
Dopo l'accensione, si sente un segnale acustico, tutti i display si illuminano per circa un secondo e mostrano - o —.
Il piano cottura è in modalità standby.



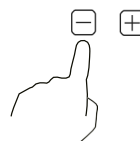
- Ora posizionare una pentola adatta al centro della zona di cottura desiderata.
- Assicurarsi che la superficie del piano cottura e il fondo della pentola siano puliti e asciutti!



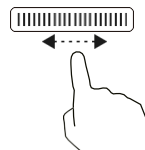
Toccare il comando di selezione della zona di cottura desiderata. Il display accanto al pulsante lampeggerà.



- Regolare il livello di calore da 1 a 9 utilizzando i tasti “+” o “-”. In alternativa, regolare la potenza facendo scorrere la barra.

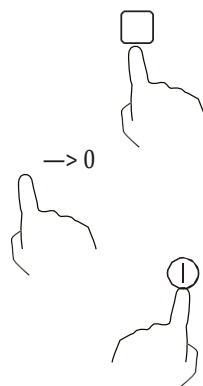


- Se non si seleziona un livello di potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente.
- ° È possibile modificare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura selezionando prima la zona di cottura desiderata e poi premendo “+” o “-”.



3.2 Fine della cottura

- Per spegnere una zona di cottura, premere il tasto di selezione corrispondente e poi premere “_” per spegnere il bruciatore.



- Per spegnere il piano cottura, premere il tasto On/Off.

Attenzione alle superfici calde

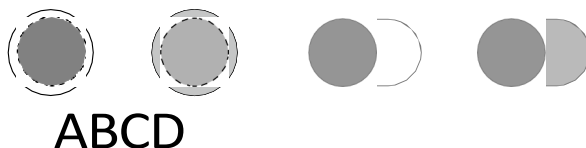
Se una zona di cottura è ancora troppo calda per essere toccata dopo l'uso e sussiste il rischio di lesioni, ciò viene segnalato da una “H” sul display della zona di cottura corrispondente, che scomparirà nuovamente quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura di sicurezza.

Questa funzione può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico: Se desideri riscaldare altri utensili da cucina, utilizza una zona calda.



3.3 Il doppio riscaldatore e il riscaldatore ovale

- Il doppio riscaldatore e il riscaldatore ovale dispongono di due zone di riscaldamento, in modo da poter utilizzare una zona di riscaldamento centrale (A) / (C) o due zone di riscaldamento (B)/(D) contemporaneamente.



Attivazione della funzione di doppia zona di cottura

- Selezionare la doppia zona di cottura desiderata e impostare il livello di potenza. L'area centrale (A) si accende come di consueto.
- Ora premere nuovamente il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente. Quando l'indicatore del livello di riscaldamento lampeggia ancora, premere una volta il comando della doppia zona di cottura per attivare anche la seconda zona di cottura (B).

°Un puntino rosso accanto all'icona indica che la funzione a doppia zona di cottura è attivata. L'indicatore di alimentazione mostra alternativamente una “a” per la zona (B) e il livello di potenza corrente.



Attivazione della funzione di riscaldamento ovale

- Selezionare la zona di cottura ovale e impostare il livello di potenza. La zona centrale (C) si accende come di consueto.
- Quando l'indicatore lampeggia ancora, premere il tasto di comando della doppia zona di cottura per attivare la funzione di riscaldamento ovale.
- L'indicatore di potenza mostra ñ per l'area (D).



Disattivazione della funzione doppia zona

- Per disattivare la funzione doppia zona, toccare il tasto di selezione della zona di cottura corrispondente durante il processo di cottura e poi il tasto.
- Quando si spegne la zona di cottura o il piano cottura, la funzione viene disattivata e potrebbe essere necessario reimpostarla.

4. Utilizzo della funzione timer

4.1 Impostazione del timer con spegnimento automatico di una o più zone di cottura

- Selezionare la zona di cottura desiderata con il comando di selezione corrispondente.

- Quindi premere il tasto Timer.
Il display del timer mostrerà "30".

Finché la cifra delle decine lampeggia, è possibile regolarla utilizzando i tasti "+" e "-".

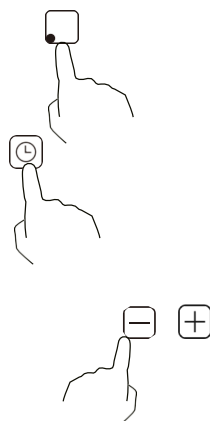
Dopo 3 secondi senza ulteriori input, l'impostazione viene accettata e la cifra delle unità inizia a lampeggiare. Regolarla premendo i tasti "+" e "-".

- Dopo 3 secondi senza ulteriori input, il tempo impostato viene confermato automaticamente.

Il conto alla rovescia ha inizio e il display del timer mostra il tempo rimanente.

Per contrassegnare la zona selezionata, si accende un puntino accanto all'indicatore di potenza corrispondente.

- Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



Nota: le altre zone di cottura impostate in precedenza non sono interessate dal timer e rimangono in funzione.



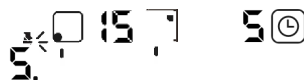
Annullamento e modifica dell'impostazione del tempo

- Per annullare l'impostazione del tempo, premere nuovamente il tasto del timer.
L'indicazione del tempo rimanente scompare e il timer viene annullato.
- Se si desidera modificare il tempo impostato dopo aver attivato il timer, è necessario annullare l'impostazione e ricominciare dal primo passo della procedura di impostazione.



Quando si attiva il timer per più zone di cottura

- Se il timer è attivato per più zone di cottura, il display del timer mostra sempre il tempo rimanente più breve.
Un puntino rosso lampeggiante accanto all'indicatore di potenza corrispondente



- Per visualizzare il tempo rimanente del timer di un'altra zona di cottura, toccare il tasto di selezione corrispondente.

Una volta trascorso il tempo impostato più breve, la zona di cottura corrispondente si spegne, il display passa al tempo rimanente immediatamente inferiore e il punto della zona corrispondente lampeggia.



- Quando anche l'ultimo tempo rimanente impostato è scaduto, anche questa zona di cottura si spegne.

5. Sicurezza

5.1 Blocco bambini/Blocco tasti

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedire un utilizzo non autorizzato (ad esempio, da parte di bambini che potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).

Anche se il pannello di controllo è bloccato, il tasto On/Off rimane attivo. È quindi possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento in caso di emergenza.



Blocco del pannello di controllo

- Toccare il tasto "Blocco bambini/Blocco tasti"
- Il display del timer visualizzerà "Lo" oppure, se il timer è stato impostato in precedenza, "Lo" e il tempo rimanente in alternanza.
Il pannello di controllo è bloccato, ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento.



Sblocco del pannello di controllo

- Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
- Toccare e tenere premuto il tasto di blocco bambini/blocco tasti per almeno 3



5.2 Ulteriori funzioni di sicurezza

Protezione dal surriscaldamento

Un sensore di temperatura integrato monitora la temperatura all'interno del piano cottura.

Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura si spegne automaticamente.

Avviso di calore residuo

Quando una zona di cottura è rimasta in funzione per un certo tempo, rimane del calore residuo.

Per avvisarvi di stare lontani, sull'indicatore della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una "H".

Spegnimento automatico

Per evitare che le zone di cottura vengano dimenticate, si spengono automaticamente dopo un tempo prestabilito (vedi tabella).

Livello di potenza Tempo di	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Linee guida per la cottura

Pericolo di incendio!

Prestare attenzione durante il riscaldamento di oli e grassi o di alimenti contenenti olio o grasso. Questi si riscaldano rapidamente e possono facilmente autoaccendersi a temperature estremamente elevate.



6.1 Consigli di cottura

- Quando il cibo raggiunge il bollore, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.

Iniziare la cottura a potenza elevata

e ridurre la potenza quando il cibo si è riscaldato bene.

6.2 Impostazioni di potenza

Impostazione di potenza Idoneità

1 - 2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento • Riscaldamento lento
3-4	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento veloce • Cottura del riso
5-6	• Frittelle
7 - 8	• Soffriggere • Cottura della pasta
9	• Saltare in padella • Rosolare • Portare la zuppa a ebollizione, bollire l'acqua

7. Pulizia del piano cottura

Tipo di sporcoCome procedereImportante!		
Sporco quotidiano della superficie in vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o liquidi non zuccherati versati- eccess ivi)	Spegner il piano cottura. Assicurarsi che il piano cottura non sia	
	Applicare un detergente per piani cottura. caldo. mentre il vetro è ancora caldo; spugne abrasive, alcune spugne in nylon (ma non quelle troppo dure!) e detergenti aggressivi /	abrasivi
	Pulire il vetro con un panno morbido.	graffiare il vetro. Controllare le specifiche del produttore
	Risciacquare accuratamente e rimuovere tutti i residui di detergente. per l'idoneità alle superfici in vetro.	
	Asciugare la superficie di cottura • Rimuovere sempre completamente i residui di detergente. con un panno pulito o un tovagliolo di carta. In caso contrario, la superficie di cottura potrebbe danneggiarsi. La superficie di cottura potrebbe danneggiarsi.	
Sbavature, fusi e versamenti di sostanze zuccherine calde sulla superficie in vetro	Rimuoverli immediatamente •	
	Fare attenzione a non scottarsi con una spatola, un raschietto o sulle zone di cottura calde.	
	raschietto a lama di rasoio adatto per piani cottura in vetroceramica:	• Si noti che le lame dei raschietti sono estremamente affilate e possono causare lesioni. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
	• Spegner il piano cottura. Tenere il raschietto con un angolo di 30° rispetto al piano cottura e raschiare lo sporco su una parte fredda • Rimuovere questo tipo di sporco dal piano cottura il prima possibile per evitare	

che

Rimuovere lo sporco con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta.

Pulire, risciacquare e asciugare il vetro come descritto in "Scozze quotidiane".

Per evitare di incollare e danneggiare il vetro.

Il tipo di suolo è importante!

Overflow sul controllo del tocco

Spegni la stufa. Se il pannello di controllo è sporco, aspirare il liquido con un panno morbido. La stufa potrebbe chiudere.

tessuto. Il touchscreen potrebbe non funzionare -

Pulire l'area di controllo del tocco con un panno bagnato o morbido pulito. p g

Asciugare accuratamente l'area con un tessuto o un tovagliolo di carta.

Finché c'è liquido. Prima di riaccendere la stufa, assicurarsi che l'area sia completamente asciutta.

8. Risoluzione delle controversie

Non riparare, modificare o smontare il telaio da solo!



8.1 Problemi, possibili cause e risposte

Problemi possibili cause?

La stufa non ha elettricità essere aperto.

Assicurarsi che il piano cottura sia correttamente collegato alla rete elettrica e che non presenti danni.

Verificare se in casa o nella zona è in corso un'interruzione di corrente.

Errore del circuito

Se avete controllato tutto e il problema persiste, contattate un tecnico qualificato.

Il controllo touch bloccato non risponde. La serratura a chiave è stato attivato.

Contattate un elettricista certificato. Sbloccate il pannello di controllo. Consultare il capitolo sulla sicurezza.

Risoluzione dei

Problema	Possibile causa	Cosa fare
I comandi touch sono difficili da azionare.	C'è un leggero film d'acqua sui comandi.	Assicurati che l'area dei comandi touch sia asciutta.
	Stai usando la punta del dito quando si toccano i comandi.	Usa il polpastrello quando tocchi i comandi.
Alcuni tasti non funzionano. / Il display non funziona normalmente.	Errore scheda / display	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo un breve periodo di tempo. Se il problema persiste, contattare un elettricista elettricista certificato .
L'indicatore di alimentazione funziona, ma il processo di riscaldamento non si avvia.	Surriscaldamento del piano cottura	Assicurarsi che i percorsi di ventilazione siano non ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo alta.
	Errore tecnico	Contatta l'elettricista certificato
Il vetro è stato si è graffiato.	Il cuoco con i bordi ruvidi - Utilizzare gli utensili.	Utilizzare utensili da cucina lisci. in basso. Vedere il capitolo sugli utensili da cucina a destra.
	Inappropriato, grossolano. Lavatrice per la pulizia Il prodotto è usato.	Vedere la sezione Pulizia.
Alcuni pentole o pentole emettendo un rumore o il suono del clicco.	Questo può essere fatto da di costruzione Il tuo utensile da cucina (livello diverso metalli vibrazioni diverse - di ly)	È innocuo, è normale.
cucinare o cucinare	Errore tecnico	annotare il codice di errore,

Risoluzione dei

Regione chiusa	Significato del codice vedi tabella seguente	Spegnere l'alimentazione elettrica della stufa. fornitura e
All'improvviso, un segnale		
Ho sentito un errore.		Contattare un elettricista certificato.
Mostra il codice.		

Risoluzione dei

8.2 Codice errato.

Il codice di errore indica cosa fare	
iVoltage troppo basso Meno di 85V (+10V)	Controllare l'alimentazione. Se è normale, riaccendere la stufa.
gg tensione troppo elevata, Più di 285 Volt (+10 Volt)	
** Malfunzionamento del sensore di calore Si prega di contattare il servizio clienti	
O un elettricista qualificato.	
b\$ rulli surriscaldati	Attendere che il piano cottura si sia raffreddato, quindi riaccenderlo.
Protezione \$gOverflow	Rimuovere i liquidi versati e riaccendere il piano cottura.

9. Installazione

9.1 Note importanti e requisiti di installazione



- Il piano cottura deve essere installato da un elettricista qualificato.
- Nel cablaggio fisso deve essere integrato un interruttore automatico (fusibile) che garantisca la completa disconnessione dalla rete elettrica e che sia conforme alle normative locali.
- Questo fusibile deve essere testato e avere uno spazio libero di almeno 3 mm attorno a tutti i poli (o attorno a tutti i conduttori attivi [fasi], se previsto dalle normative).
- Il fusibile deve essere facilmente accessibile.
- Contattare uno specialista o l'autorità di vigilanza edilizia, se non si è sicuri durante l'installazione.
- Il piano di lavoro deve essere realizzato in materiale isolante e resistente al calore per evitare scosse elettriche e deformazioni causate dall'irraggiamento termico. Il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiale per il piano di lavoro a meno che non siano impregnati.
- Il piano di lavoro deve essere piano e orizzontale e nulla deve sporgere nell'area di lavoro.
- La parete sopra il piano di lavoro, le superfici adiacenti e circostanti, nonché eventuali adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore fino a 90 °C.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto, un vano di un mobile, ecc. o è accessibile dal basso, è necessario installare una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura (vedere il capitolo relativo all'inserimento del piano cottura).
- Utilizzare superfici facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica) come rivestimento delle pareti intorno alla zona di cottura.
- Il piano cottura non deve essere installato su apparecchi di refrigerazione, lavastoviglie o asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo tale da garantire una buona dispersione del calore per assicurarne il corretto funzionamento.

Installazion

- In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'aria di mandata e di scarico non sia ostruita.
A tal fine, seguire le istruzioni descritte di seguito.

9.2 Taglio del piano di lavoro

- Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno seguente.

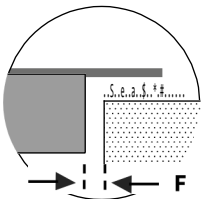
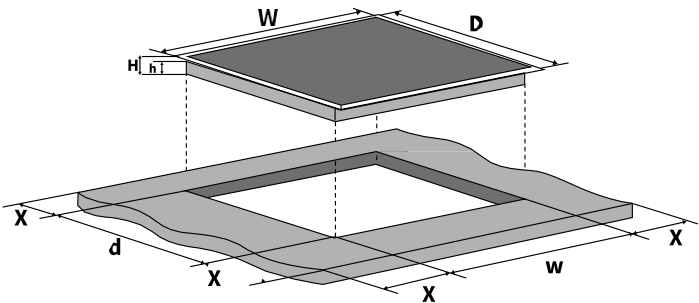
Nota: prima di procedere al taglio, verificare che le dimensioni indicate corrispondano a quelle del prodotto.



- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale resistente al calore per il piano di lavoro.

La distanza di sicurezza tra i bordi del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

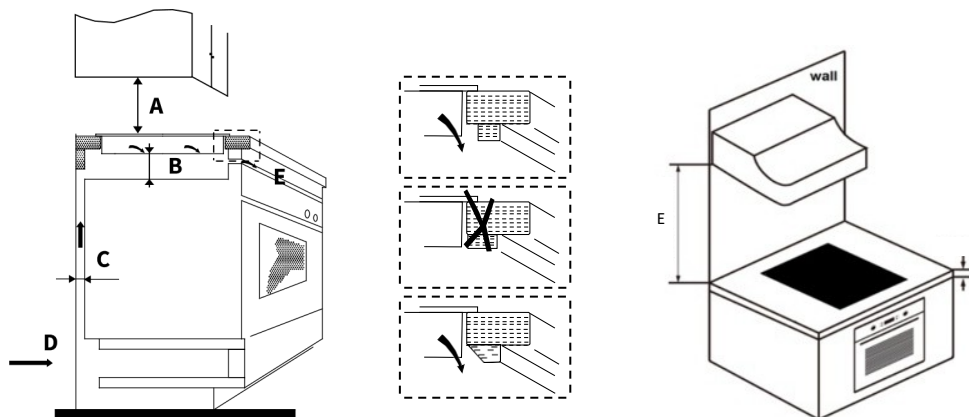
- Ai fini dell'installazione e dell'uso, è necessario mantenere uno spazio di almeno 5 cm intorno al foro.



Klodel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

9.3 Ventilazione e distanze di sicurezza

- Assicurarsi assolutamente che siano soddisfatte le seguenti condizioni per un'adeguata ventilazione del piano cottura e che l'aria di mandata e di scarico non sia ostruita:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Spazio libero / presa d'aria	Aria di scarico min. 5mm

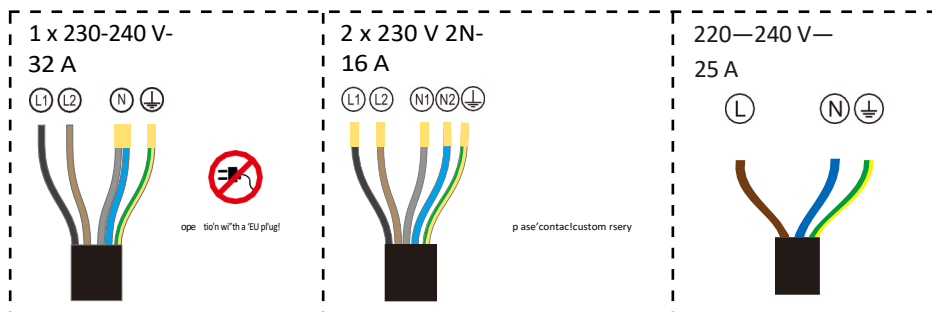
- Nota:** La distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile o la cappa sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 760 mm.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno deve avere una propria ventola. La distanza di sicurezza tra la parte inferiore del piano cottura e il forno deve essere di almeno 50 mm.
- L'installazione deve rispettare tutte le norme relative alle distanze e le altre disposizioni vigenti.

Installazione

9.5 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

Assicurarsi che i dati riportati sulla targhetta (V) corrispondano alla tensione di alimentazione.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da un elettricista qualificato in conformità con la norma pertinente o con un interruttore automatico unipolare, come descritto di seguito:



Il collegamento elettrico deve essere effettuato correttamente e in conformità con le norme di sicurezza applicabili.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento e incendio.

- Il cavo non deve essere attorcigliato o schiacciato.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

- Il cavo deve essere controllato regolarmente.

Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'intervento deve essere effettuato da un elettricista qualificato munito degli strumenti adeguati.

Dopo l'installazione, il cavo di collegamento e la parte inferiore del piano cottura non devono più essere accessibili



9.4 Inserimento del piano cottura

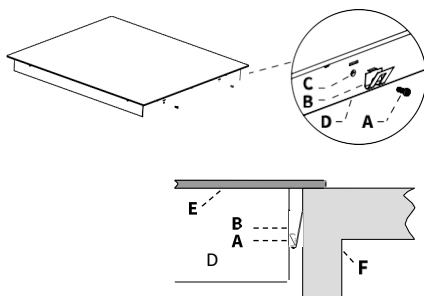
Nota: sulla parte esterna del piano cottura sono presenti delle aperture di ventilazione. Durante l'inserimento del piano cottura, assicurarsi assolutamente che non siano ostruite dal piano di lavoro.



Fissaggio del piano cottura tramite le staffe di montaggio

- Posizionare il piano cottura su una superficie stabile e piana (Ad esempio, utilizzare l'imballaggio come base).
- Assicurarsi che non venga esercitata alcuna pressione sugli elementi sporgenti dal piano cottura.

Avvitare 4 staffe di montaggio alla base inferiore del piano cottura come mostrato in figura:



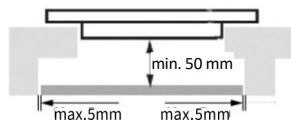
A Vite
B Staffa di montaggio
C Foro per vite
D Base inferiore
E Piastra in vetroceramica
F Piano di lavoro

Nota: le illustrazioni possono variare

Installazione della protezione termica sotto il piano cottura

Se il piano cottura è installato sopra un cassetto, un vano mobile o simili, oppure se è accessibile dal basso:

- Installare una piastra di protezione in materiale resistente al calore (ad es. in lamiera forata per garantire la ventilazione) a una distanza minima di almeno 50 mm sotto il piano cottura (vedi illustrazione).
- Se si utilizza un adesivo, assicurarsi che la resistenza alla temperatura sia di 150 °C.





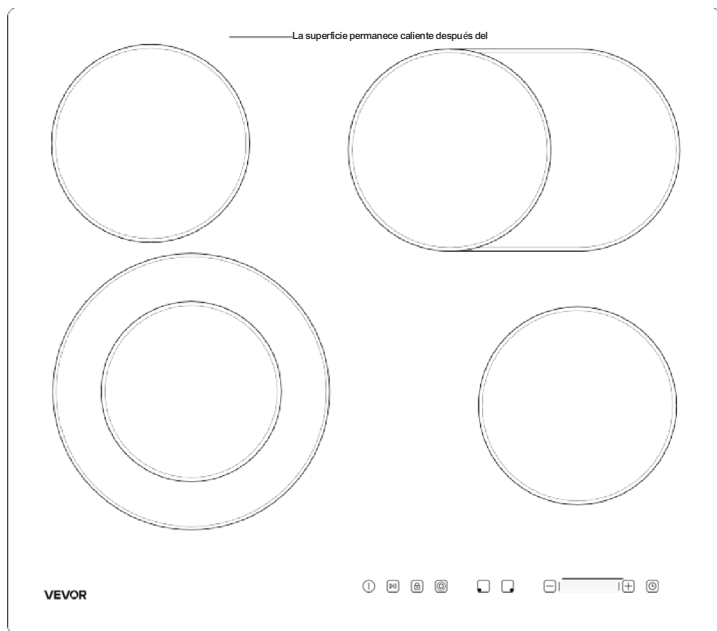


Actualizar·La forma Home Creator

COCINA ELÉCTRICA DE CERÁMICA

Modelo: SK-66HLC4S4

Modelo: SK-66HLC4S4



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta a la
Producto que recibiste. Por favor perdónanos que no te informaremos nuevamente si
hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Consejos y símbolos



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto El conducto no debe tratarse como residuo doméstico normal, pero debe eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
(Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)).

Una eliminación incorrecta pone en peligro el medio ambiente y la salud. Al asegurarse de que el aparato se deseché correctamente, ayudará a evitar posibles peligros.

Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su empresa de eliminación de residuos o el vendedor.

Deseche también todo el material de embalaje teniendo en cuenta el medio ambiente.

Los materiales utilizados se seleccionan cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reduce el uso de materias primas y residuos.



Este icono indica una situación peligrosa.

Lo encontrará en particular en todas las descripciones de los pasos que pueden suponer un peligro para las personas.

Observe estas instrucciones de seguridad y compórtese en consecuencia con precaución. Transmita estas advertencias a otros usuarios.



Este icono indica una advertencia.

Lo encontrará en la descripción de los pasos de trabajo que deben observarse especialmente para evitar daños en el aparato.

Transmita también estas instrucciones de seguridad a todos los usuarios del aparato.



Este icono indica una información.

Este símbolo indica consejos útiles y llama la atención sobre el procedimiento y el comportamiento adecuados.

El cumplimiento de las notas marcadas con este icono puede ahorrarle muchos problemas.

Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC.

La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular

la autoridad del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B de conformidad con la Parte 15 de las normas de la FCC.

Los límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este producto causa interferencias dañinas a recepción de radio o televisión, que se puede determinar apagando y encendiendo el producto, el usuario está

Se recomienda intentar corregir la interferencia mediante uno o más de las siguientes medidas-. Reorientar o reubicar el antena receptora.

Aumente la distancia entre el producto y el receptor.

Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor. Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

ATENCIÓN

Este dispositivo funciona con un voltaje de 220-240V, 50/60Hz. Para evitar posibles descargas eléctricas, no intente abrirlo. No repare la máquina usted mismo. En caso de cualquier mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio postventa.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes. **EL NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIOS, QUEMADURAS O LESIONES PERSONALES.** Este aparato está diseñado para calentar y cocinar alimentos en el ámbito comercial o residencial únicamente; El uso inadecuado anula todas las garantías y responsabilidades.



ADVERTENCIAS DE PELIGRO GENERALES

SUPERFICIE CALIENTE/PELIGRO DE QUEMADURAS: La placa de cocción, la carcasa, los bordes y las perillas pueden alcanzar temperaturas extremas durante el funcionamiento y el enfriamiento. No toque superficies calientes con las manos desnudas. Utilice únicamente guantes resistentes al calor, manoplas para horno o mangos designados. Mantenga la ropa, el cabello, los utensilios y los materiales inflamables alejados de las superficies calientes.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación, el enchufe, el panel de control ni los componentes eléctricos en agua ni en ningún líquido. No lo opere con las manos mojadas. No tire, retuerza ni coloque el cable de alimentación cerca de bordes calientes, esquinas afiladas o superficies calientes.

PELIGRO DE INCENDIO: No deje el aparato desatendido mientras esté en uso. No lo utilice sobre o cerca de superficies inflamables (cortinas, papel, plástico, madera, cartón). Elimine periódicamente la acumulación de grasa para evitar riesgos de incendio. no usar

aerosoles o limpiadores inflamables cerca del aparato en funcionamiento.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES: este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas jóvenes o enfermas a menos que esté supervisado por un profesional responsable.

persona para asegurarse de que pueda utilizar el aparato de forma segura. Los niños pequeños deben ser

supervisados para garantizar que no jueguen con el producto. Las mascotas deben mantenerse alejadas del producto.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Este producto se fabrica de conformidad con las normas de seguridad aplicables. estándares y regulaciones para la Unión Europea, Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. Este producto es para uso exclusivo de adultos y no es un juguete.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de esta nueva placa de inducción empotrada.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer esta instalación y los manuales para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y conserve el manual del usuario para consultarlo en el futuro.

Uso adecuado

- Este aparato está diseñado para uso en interiores y está destinado a calentar alimentos. ¡Úselo exclusivamente para el propósito previsto!

El fabricante no es responsable de daños o problemas causados por un manejo inadecuado o por no seguir las instrucciones.

- El aparato no es adecuado para personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento (incluidos niños) a menos que estén supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica.

Los niños menores de 8 años siempre deben mantenerse alejados o estar constantemente supervisados.

No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un mando a distancia independiente ni con un temporizador externo.

No utilice el aparato para calentar la habitación.

almacenamiento, estante o superficie de trabajo.

No utilice la estufa como lugar de

Para evitar daños, no se siente ni se pare sobre el aparato, no coloque objetos pesados sobre la placa ni deje caer nada sobre ella.

Asegúrese de que la placa de cocción no esté rayada con joyas, objetos puntiagudos o cortantes, etc.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana que no tengan bordes afilados ni rebabas.

Utilice ollas y sartenes diseñadas y adecuadas para temperaturas más altas (hasta 200 °C, adecuadas para vitrocerámica).

Cuando la placa de cocción está en uso se genera calor y humedad.

Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada.

Para ello, utilice las opciones proporcionadas o, si es necesario, instale un sistema de extracción (por ejemplo, una campana extractora).

Nota:

Cuando se utiliza la placa por primera vez, los residuos de producción pueden provocar olores e incluso una ligera formación de humo.

Esto es normal e inofensivo. Mantenga la habitación bien ventilada hasta que desaparezcan. (máx. 30 min.).

Instrucciones de seguridad

Tu seguridad es importante para nosotros. Lea y siga atentamente las siguientes instrucciones antes de empezar a utilizar su placa.

Ponga esta información a disposición del instalador del aparato también. Esto podría reducir sus costos de instalación.

Instalación

Este aparato sólo puede ser instalado y puesto a tierra por un electricista calificado de acuerdo con las

normativa aplicable. Uso

Peligro de descarga eléctrica Peligro de descarga eléctrica

- El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación durante la instalación, desconecte el aparato por completo o cualquier otro trabajo en él. de la fuente de alimentación y contacto

Es imprescindible que el aparato esté conectado a una toma de tierra intacta. sistema de acuerdo con las regulaciones nacionales y locales.

- Cambios en el sistema de suministro eléctrico R'Sk de quemaduras e incendios Sólo puede realizarlo un electricista calificado. Durante el uso, las piezas accesibles de este aparato se calientan mucho y el incumplimiento de esta indicación puede provocar quemaduras. ¡A una descarga eléctrica o a la muerte! Tenga cuidado de no tocar el aparato calentado.

Riesgo de lesión

Los bordes de la encimera están afilados. Protéjase de lesiones, p. usando guantes de trabajo, cuando los toque.

Más notas sobre la instalación

- Se debe instalar un disyuntor en el circuito al que está conectado el aparato para garantizar un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- No instale la placa en un ambiente con temperaturas más altas o cerca de una estufa de gas o queroseno.
- No instalar el aparato correctamente puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

un distribuidor autorizado. ¡Si continúa utilizando el aparato en estas condiciones, existe riesgo de descarga eléctrica potencialmente mortal!

superficie de cocción con el cuerpo, ropa u objetos, excepto utensilios de cocina adecuados, y mantenga a los niños alejados del aparato.

- Los utensilios de cocina y los mangos de los utensilios de cocina pueden calentarse durante el uso. Asegúrese de que no sobresalgan

de otras zonas de cocción
que estén encendidas.

No coloque objetos sobre la superficie de cocción. Retire siempre las superficies que contengan azúcar y que no sean resistentes al calor. Los residuos de alimentos se pueden incendiar, derretir o, si es posible, aún calientes, dañarse si se encienden accidentalmente. suciedad permanente o daños en el

- Nunca deje el aparato sin supervisión sobre la superficie de cocción. dañado cuando esté en uso. Alimentos demasiado cocidos • Siga las instrucciones de cuidado y pueden quemarse, provocar humos nocivos o limpieza en el capítulo correspondiente. incendiarse. No aceptamos ninguna responsabilidad por
- Tenga especial cuidado al manipular el calor. aceites y grasas (o alimentos que contengan aceites/
grasas), ya que pueden encenderse

fácilmente Reparación y mantenimiento

neamente a altas temperaturas. • Nunca realice cambios en el aparato.

En caso de incendio, nunca intente apagar un Ice

teñirlo con agua. Apague el • Los trabajos de reparación y mantenimiento del aparato y cubra la llama (por ejemplo, sólo debe realizarlos un técnico cualificado con una tapa o una manta ignífuga). electricista.

- No calentar recipientes cerrados o • Antes de limpieza o mantenimiento, latas sobre la superficie de cocción. Desconecte la placa de la corriente. Peligro de explosión por exceso de SLLpp/y. ¡Presión durante el calentamiento! , si el cable de alimentación está dañado
- Para evitar riesgos, no abandone nunca la cocina, la sustitución de las zonas de cocción y de la placa de cocción encendidas sólo puede ser realizada por un electricista cualificado. cuando no esté en uso.

limpieza

- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, ni esponjas para fregar ni similares para limpiar la superficie de cocción. Esto puede provocar daños.
- Utilice un raspador de encimera únicamente con extrema precaución y manténgalo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños para evitar riesgos de lesiones.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar este producto. Esto

puede causar descargas
eléctricas, cortocircuitos y mal
funcionamiento.

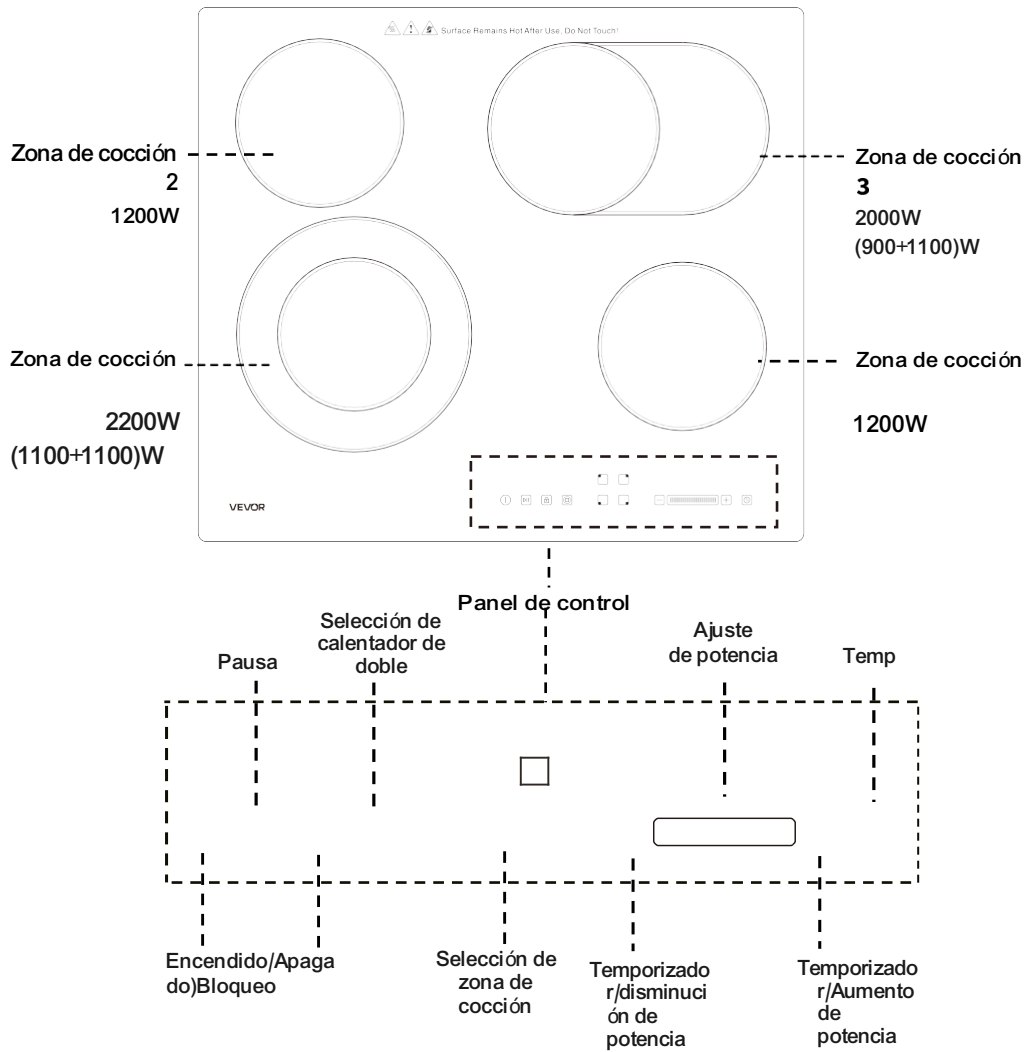
Tabla de contenido

1. Descripción general del producto	1
1.1 Elementos de encimera	
1.2 Información del producto	
2. Antes de usar	2
2.1 Notas sobre el uso de los controles táctiles	
2.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados y su uso.	
3. Usando la placa	4
3.1 empezando a cocinar	
3.2 Terminando la cocina	
3.3 La función de zona dual/triple	
4. Usando la función de temporizador	7
4.1 Configurar el temporizador con apagado automático de una o más zonas de cocción	
5. Seguridad	8
5.1 Bloqueo para niños/bloqueo de teclas	
5.2 Otras características de seguridad	
6. Pautas de cocina 1	0
6.1 Consejos de cocina	
6.2 Configuración de energía	
T. Limpieza de la placa1 1	
8. Solución de problemas	--12
8.1 Problemas, posibles causas y qué hacer.	
8.2 Códigos de error	
9. Instalación	15
9.1 Notas importantes y requisitos de instalación.	
9.2 Cortar la encimera	
9.3 Ventilación y distancias de seguridad	
9.4 Insertar la placa	
9.5 Conexión de la placa a la red eléctrica.	

1. Descripción general del producto

1.1 Elementos de encimera

Modelo: SK—66HLC4S4



1.2 Información del producto

Nuestra innovadora placa vitrocerámica es sinónimo de ahorro de tiempo mediante un uso óptimo de la energía. Esto se debe a los nuevos elementos calefactores y al aprovechamiento óptimo del calor, incluido el calor residual.

El panel de control fácil de usar (panel táctil), que incluye las indicaciones digitales de las respectivas zonas de cocción, garantiza un manejo óptimo.

2. Antes de usar

- Lea esta guía, prestando especial atención a **Sección de instrucciones de seguridad.**
- Retira cualquier película protectora que pueda quedar todavía en tu vitrocerámica.



Nota: Cuando se utiliza la placa por primera vez, los residuos de producción pueden provocar olores e incluso una ligera formación de humo.

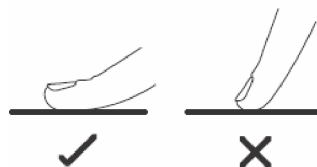
Esto es normal e inofensivo.

Mantener la habitación bien ventilada hasta que desaparezcan (máx. 30 min.).



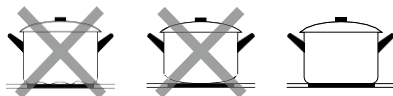
2.1 Notas sobre el uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



2.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados y su uso.

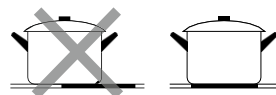
- Asegúrese de que la base de sus utensilios de cocina sea lisa y quede plana contra el vidrio.
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



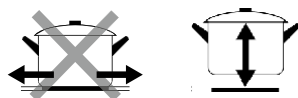
- Si es posible, utilice utensilios de cocina con un diámetro de base que coincida aproximadamente con el tamaño de la zona de cocción.
Véase también la tabla de la siguiente sección.



- Para una mayor eficiencia, coloque siempre los utensilios de cocina en el medio de la zona de cocción.



- Levante siempre los recipientes de la vitrocerámica. No las deslices, ya que podrían rayar el cristal.



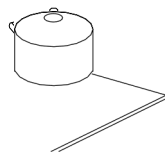
3. Usando la placa

3.1 empezando a cocinar

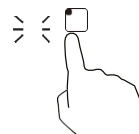
- Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO.
Después del encendido suena una señal acústica, todos los indicadores se iluminan durante aproximadamente un segundo y muestran - o —.
La placa está en modo de espera.



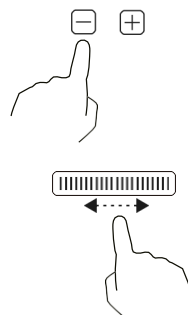
- Coloque ahora los recipientes adecuados en el centro de la zona de cocción deseada.
- ¡Asegúrese de que la superficie de la placa y el fondo de los utensilios de cocina estén limpios y secos!



Toque el control de selección de la zona de cocción deseada. La pantalla al lado del botón parpadeará.

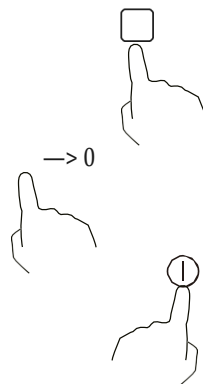


- Ajuste el nivel de calefacción de 1 a 9 ajustando “+” o “-”. O ajusta la potencia deslizando la barra.
- Si no eliges un nivel de potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente.
- ° Puedes cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción seleccionando primero la zona de cocción deseada y luego presionando “+” o “-”.



3.2 Terminando la cocina

- Para apagar una zona de cocción, presione la tecla de selección correspondiente y luego presione “_” para apagar el quemador.



- Para apagar la placa, presione la tecla Encendido/Apagado.

Cuidado con las superficies calientes

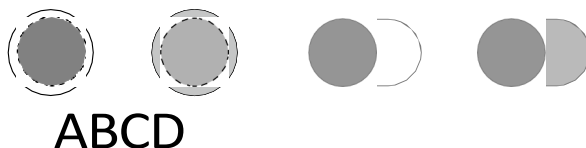
Si una zona de cocción todavía está demasiado caliente para tocarla después de su uso y existe riesgo de lesiones, esto se indica con una "H" en la pantalla de la zona de cocción correspondiente, que desaparecerá nuevamente cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

Esto también se puede utilizar como función de ahorro de energía: Si desea calentar más utensilios de cocina, utilice una zona caliente.



3.3 El calentador dual y el calentador de forma ovalada.

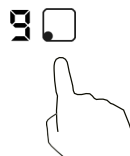
- El calentador dual y el calentador de forma ovalada tienen dos zonas de calentamiento, Así podrá usar una zona de calefacción central (A) / (C) o dos zonas de calefacción (B) / (D) simultáneamente.



Activación de la función de doble calefacción

- Seleccione la zona de cocción doble deseada y ajuste el nivel de potencia. La zona central (A) se encenderá como de costumbre.
- Ahora pulse de nuevo el botón de selección de la zona de cocción correspondiente. Cuando el indicador de nivel de calefacción siga parpadeando, pulse una vez el control de la zona de cocción doble para activar la segunda zona de calefacción (B).

Un punto rojo junto al icono indica que la función de doble calefacción está activada. El indicador de potencia muestra una luz para la zona (B) y el nivel de potencia actual de forma alterna.



Activación de la función de calefacción ovalada

- Seleccione la zona de cocción ovalada y ajuste el nivel de potencia. La zona central (C) se enciende como de costumbre.
- Cuando el indicador aún parpadea, pulse la tecla de control de la zona de cocción dual para activar la función de calentamiento ovalada.
- El indicador de encendido muestra ñ para la zona (D).



Desactivación de la función de zona dual

- Para desactivar la función de zona dual, pulse la tecla de selección de zona de cocción correspondiente durante el proceso de cocción y, a continuación, la tecla.
- Al apagar la zona de cocción o la placa, la función también se desactiva y puede que sea necesario reiniciarla.

4. Uso de la función de temporizador

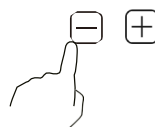
4.1 Configuración del temporizador con apagado automático de una o más zonas de cocción

- Seleccione la zona de cocción deseada con el control de selección correspondiente.
- A continuación, pulse la tecla del temporizador. La pantalla del temporizador mostrará "30".

Mientras el La cifra de las decenas parpadea; puede ajustarla pulsando "+" y "-".

Tras 3 segundos sin introducir ninguna otra información, Se acepta la configuración y la cifra de las unidades empieza a parpadear. Ajústela también pulsando "+" y "-".

- Tras 3 segundos sin introducir ninguna otra información, se confirma automáticamente la hora configurada. Comienza la cuenta atrás y la pantalla del temporizador muestra el tiempo restante. Para marcar la zona seleccionada, se ilumina un punto junto al indicador de potencia correspondiente.
- Una vez transcurrido el tiempo configurado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.



Nota: Otras zonas de cocción previamente configuradas no se ven afectadas por el temporizador y permanecen en funcionamiento.



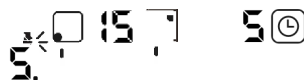
Cancelar y cambiar la configuración de la hora

- Para cancelar la configuración de la hora, presione nuevamente la tecla del temporizador. La visualización del tiempo restante desaparece y el temporizador se cancela.
- Si desea cambiar la hora establecida después de configurar el temporizador, debe cancelar la configuración y comenzar de nuevo con el primer paso de la configuración.



Al activar el temporizador para varias zonas de cocción

- Si el temporizador está activado para varias zonas de cocción, la pantalla del temporizador siempre muestra el tiempo restante más bajo.
Un punto rojo parpadeante junto a la potencia



- Para visualizar el tiempo restante del temporizador de otra zona de cocción, toque la tecla de selección correspondiente.

Una vez transcurrido el tiempo más corto establecido, la zona de cocción correspondiente se apaga, la pantalla cambia al siguiente tiempo restante más bajo. **Remaining time:** 0 min.10 min.

0 min.10 min.

- Cuando finalmente expire el último tiempo restante establecido, esta zona de cocción también está apagada.

5. Seguridad

5.1 Bloqueo para niños/bloqueo de teclas

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso no autorizado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Aunque el panel de control esté bloqueado, el botón de encendido/apagado permanece activo. Así, podrá apagar la placa en cualquier momento en caso de emergencia.



Bloquear el panel de control

- Toque la tecla de bloqueo para niños/bloqueo de teclas
- La pantalla del temporizador mostrará "Lo" o, si el temporizador se configuró antes, "Lo" y el tiempo restante alternativamente.
El panel de control está bloqueado, excepto el botón de encendido/apagado.



Desbloqueo del panel de control

- Asegúrese de que la placa esté encendida.
- Mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil/bloqueo de teclas durante al



5.2 Funciones de seguridad adicionales

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura dentro de la placa.

Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa se detendrá automáticamente su funcionamiento.

Indicador de calor residual

Cuando una zona de cocción lleva un tiempo en funcionamiento, se genera calor residual.

Para advertirle que se mantenga alejado, se mostrará una "H" en el indicador de la zona de cocción correspondiente.

Apagado automático

Para evitar que se olviden las zonas de cocción, se apagan automáticamente después de un tiempo determinado (véase la tabla).

Nivel de potencia/Tiempo de	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Instrucciones de cocina

¡Peligro de incendio!

Tenga cuidado al calentar aceites y grasas o alimentos que contengan aceite o grasa. Estos se calientan rápidamente y pueden autoinflamarse fácilmente a temperaturas extremadamente altas.



6.1 Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Comience a cocinar a temperatura alta.

y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado por completo.

6.2 Configuración de energía

Ajuste de potencia Idoneidad

1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Hervir a fuego lento • Calentamiento lento
3-4	• Recalentar • cocción a fuego lento • cocinar arroz
5-6	• panqueques
7 - 8	• Saltear • cocinar pasta
9	• sofreír • abrasador • Llevar a ebullición la sopa, hervir agua.

7. Limpiar la encimera

Tipo de suciedadCómo proceder¡Importante!		
suciedad diaria de la superficie del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos o derrames o azucarados) overs)	Encienda la placa. Asegúrese de que la placa no esté Aplice un limpiador de estufas caliente. mientras el vidrio aún está caliente. Esponjas para fregar, algunas (¡pero no calientes!) esponjas de nilon y ásperas /	agentes de limpieza abrasivos
	Limpia el cristal con un pañó suave. Enjuague bien y vuelva a especificar la idoneidad para eliminar todos los residuos de limpieza. para superficies de vidrio.	rayar el cristal. Consulta el fabricante
		Seque la superficie de cocción. • Elimine siempre los restos de limpieza con un pañó limpio o por completo. toalla de papel. De lo contrario, la superficie de cocción podría dañarse.
Se derrite, se derrite y derrames azucarados calientes en la superficie del vidrio		Retírelas inmediatamente.
	Tenga cuidado de no quemarse con una espátula, un raspador o con zonas de cocción calientes. Rascador de hoja de afeitar apto para placas de vitrocerámica: • Apague la placa. Sostenga el raspador en un ángulo de 30° con respecto a la placa y raspe la suciedad en una parte fría. Retire este tipo de suciedad desde la placa de cocción. Lo más pronto	• Tenga en cuenta que las hojas de los raspadores son extremadamente afiladas y pueden provocar lesiones. Manténgalos fuera del alcance de los niños.

posible para evitarla.

Retire la suciedad con un paño de cocina o una toalla de papel.

Limpiar, enjuagar y secar el cristal como se describe en "Ensuciamiento diario".

se pegue y dañe el vidrio.

	Tipo de suciedad	Cómo proceder	¡Importante!
Derrames en los controles táctiles	Apague la placa. • Si el panel de control está sucio, Absorba los líquidos con un paño suave, la placa puede apagarse. paño. Es posible que el panel táctil no funcione. Limpie el área de control táctil con un paño limpio y húmedo o un paño suave.pg Secar completamente la zona con una toalla textil o de papel.		mientras tenga líquido encima. Asegúrese de haber secado completamente el área antes de volver a encender la placa.

8. Solución de problemas

¡Nunca repare ni modifique la placa ni la desmonte usted mismo!



8.1 Problemas, posibles causas y qué hacer.

Problema	Posible causa	qué hacer
La estufa no puede estar encendido.	No hay energía	Asegúrese de que la placa esté correctamente conectada a la red eléctrica y que esté intacta. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste contacta con un técnico cualificado.
	error de tablero	Póngase en contacto con un electricista certificado.
Los controles táctiles El control está bloqueado no responden./ El bloqueo de teclas ha sido activado.		Desbloquee el panel de control. Ver capítulo de seguridad.

Solución de

problema	Posible causa	que hacer
Los controles táctiles son difícil de operar.	Hay un ligero película de agua sobre el controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seco.
	Estas usando el punta de tu dedo al tocar el controles.	Usa la yema de tu dedo al tocar los controles.
Algunas claves no trabajo. / La pantalla no trabajar normalmente.	Error de placa/pantalla	Desconectar la placa de la corriente suministro y vuelva a conectarlo después de un corto tiempo. Si el problema persiste, póngase en contacto con un especialista electricista titulado.
El indicador de potencia está funcionando, pero el El proceso de calentamiento no no empezar.	sobrecalentamiento de la encimera	Asegúrese de que las vías de ventilación estén no bloqueado y que el La temperatura ambiente no es demasiado alta.
	error técnico	Póngase en contacto con un electricista certificado
El vaso está siendo rayado.	Cocinero de bordes ásperos Se utiliza vajilla.	Utilice utensilios de cocina con superficies planas y lisas. abajo. Ver capítulo de utensilios de cocina adecuados.
	inadecuado, abrasivo estropajo o limpieza Se utilizan productos.	Ver capítulo de limpieza.
Algunas sartenes o ollas hacer chicharrones o Ruidos de clic.	Esto puede ser causado por la construcción de tus utensilios de cocina (capas de diferentes metales	Esto es inofensivo y normal.

Solución de

	vibrando diferente-ly)	
La vitrocerámica o la cocina	Error técnico/	Anote el código de error,
la zona se apaga	Código significado ver	desconectar la placa de la corriente
De repente, un tono de señal.	siguiente tabla	suministro y
se escucha y un error		comuníquese con un electricista certificado.
Se muestra el código.		

8.2 Códigos de error

Código de error	Significado	Qué hacer
fi	Voltaje demasiado bajo, inferior a 85 V (+10 V)	Verifique la fuente de alimentación. Si es normal volver a encender la placa.
gg	Voltaje demasiado alto, superior a 285 V (+10 V)	
	**Fallo del sensor térmico	Contacte con el servicio de atención al cliente
		o un electricista certificado.
b \$	Sobrecalentamiento de la placa	Espere hasta que la placa se haya enfriado y luego enciéndala nuevamente.
\$g	Protección contra desbordamiento	Retire los líquidos derramados y vuelva a encender la placa.

9. Instalación

9.1 Notas importantes y requisitos de instalación.



- La placa debe ser instalada por un electricista cualificado.
- Se debe integrar en el cableado permanente un disyuntor (fusible) que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación principal.
y cumplir con las regulaciones locales.
- Este fusible debe ser probado y tener un espacio libre de al menos 3 mm alrededor de todos los polos (o alrededor de todos los conductores [fases] activos, si así lo prevé la normativa).
- El fusible debe ser de fácil acceso.
- Si no está seguro durante la instalación, póngase en contacto con un especialista o con la autoridad supervisora de la construcción.
- La encimera debe ser de material aislante y resistente al calor para evitar descargas eléctricas y deformaciones provocadas por la radiación de calor. No se debe utilizar madera y materiales similares fibrosos o higroscópicos como material para la encimera a menos que estén impregnados.
- La encimera debe ser plana y horizontal y no debe sobresalir nada de la zona de trabajo.
- La pared sobre la superficie de trabajo, las superficies adyacentes y circundantes, así como los adhesivos utilizados, deben ser resistentes al calor hasta 90 °C.
- Si la placa está instalada encima de un cajón, mueble, etc. o es accesible desde abajo, se debe colocar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa (ver capítulo de inserción de la placa).
- Utilice superficies que sean fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) como superficies de pared alrededor del área de cocción.
- La placa no debe instalarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secadores de tambor.
- La placa de cocción debe instalarse de forma que se pueda

Instalación

garantizar una buena radiación de calor para garantizar un funcionamiento correcto.

- En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que el aire de entrada y salida no esté bloqueado. Para ello, siga las instrucciones que se describen a continuación.

Instalación

9.2 Cortar la encimera

- Recorta la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el siguiente dibujo.

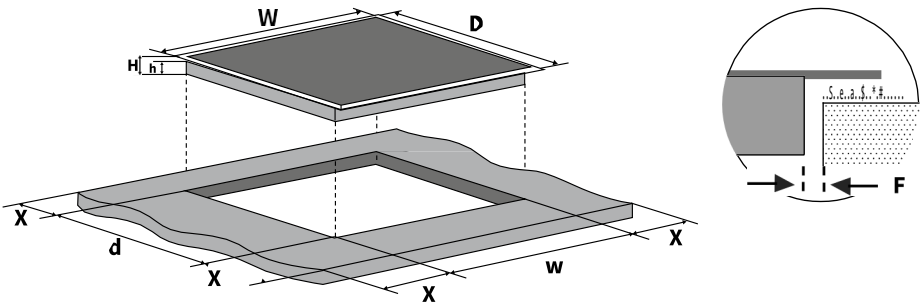
Nota: Antes de tallar, comprobar que las dimensiones indicadas corresponden a las dimensiones del producto.



- Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Elija un material de superficie de trabajo resistente al calor.

La distancia de seguridad entre los laterales de la encimera y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

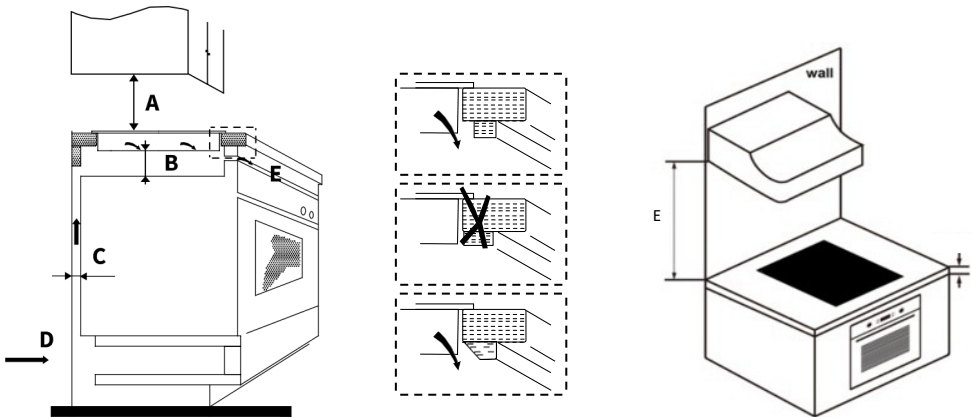
- Para su instalación y uso se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del recorte.



Klodel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

9.3 Ventilación y distancias de seguridad

- Asegúrese absolutamente de que se cumplan las siguientes condiciones para una ventilación adecuada de la placa y que el aire de entrada y salida no esté bloqueado:



Un (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	mín. 50	mín. 20	Espacio de aire/entrada	Aire de escape mín. mmm

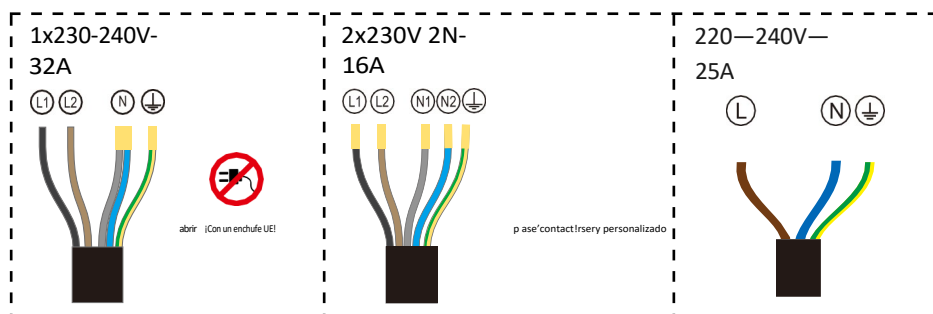
- Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el mueble o la campana extractora encima de la placa calefactora debe ser al menos 760 mm.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe tener su propio ventilador. La distancia de seguridad entre el fondo de la encimera y el horno debe ser de al menos 50 mm.
- La instalación debe cumplir con todas las normas de distancia y demás normativas.

Instalación

9.5 Conexión de la placa a la red eléctrica

Asegúrese de que los datos de la placa de características (V) coincidan con su voltaje de suministro.

La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un electricista cualificado de acuerdo con la norma pertinente o con un disyuntor unipolar, como se describe a continuación:



La conexión eléctrica debe realizarse correctamente y de acuerdo con las normas de seguridad aplicables.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

- El cable no debe estar doblado ni pellizcado.
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
- El cable debe revisarse periódicamente.
Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe serlo por un electricista cualificado con las herramientas adecuadas.

Tras la instalación, el cable de conexión y la parte inferior de la placa no deben ser accesibles.



9.4 Inserción de la placa

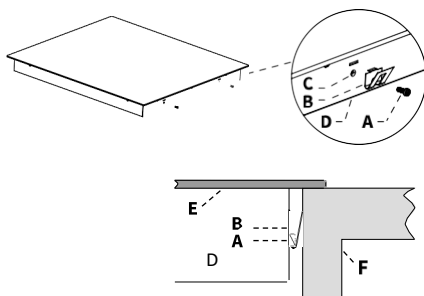
Nota: En la parte exterior de la placa La placa de cocción tiene orificios de ventilación. Al instalarla, asegúrese de que la encimera no los bloquee.



Fijación de la placa con los soportes de montaje

- Coloque la placa sobre una superficie estable y lisa. (Por ejemplo, utilice el embalaje como base).
- Asegúrese de que no se ejerza presión sobre los elementos que sobresalen de la placa.

Atornille 4 soportes de montaje a la base inferior de la placa como se muestra en la figura:



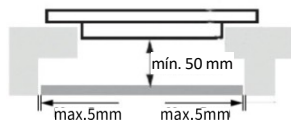
A Tornillo
B Soporte de montaje
C Orificio para tornillo
D Base inferior
E Placa vitrocerámica
F Encimera

Nota: Las ilustraciones pueden variar.

Instalación de protección térmica debajo de la placa

Si la placa se instala sobre un cajón, un compartimento de mueble o similar, o Si la placa es accesible desde abajo:

- Instale una placa protectora de material resistente al calor (por ejemplo, de chapa perforada para garantizar la ventilación) a una distancia mínima de 50 mm por debajo de la placa (véase la ilustración).
- Al usar adhesivo, asegúrese de que su resistencia a la temperatura sea de 150 °C.





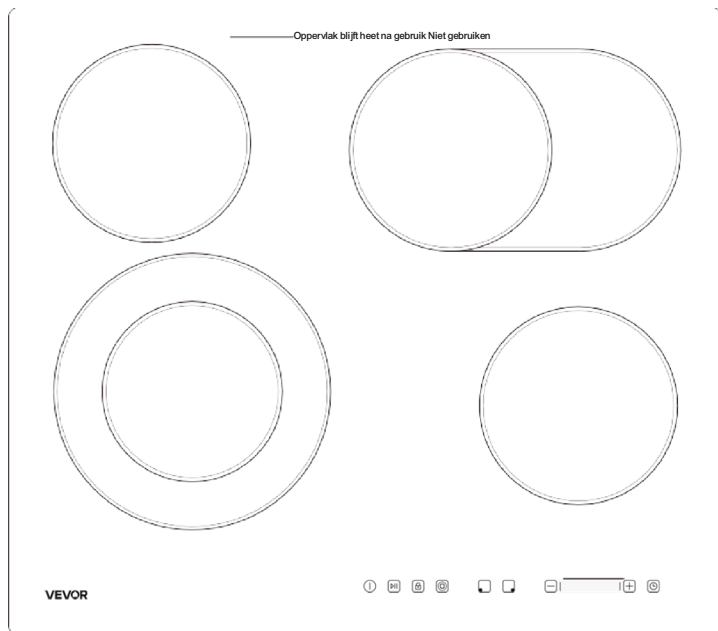


Upgrade • Op de Home Creator-manier

ELEKTRISCHE KERAMISCHE KOOKPLAAT

Model: SK-66HLC4S4

Model: SK-66HLC4S4



Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is onderworpen aan de product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat wij u niet nogmaals informeren er zijn technologie- of software-updates voor ons product.

Tips en symbolen



Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product mag niet als normaal huishoudelijk afval worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. (Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)).

Door een onjuiste verwijdering worden het milieu en de gezondheid in gevaar gebracht. Door ervoor te zorgen dat het apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke gevaren te voorkomen.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de verkoper.

Gooi ook al het verpakkingsmateriaal weg met respect voor het milieu.

De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval.



Dit pictogram geeft een gevaarlijke situatie aan.

U vindt het met name in alle beschrijvingen van de stappen die een gevaar voor personen kunnen opleveren. Neem deze veiligheidsinstructies in acht en gedraag u dienovereenkomstig voorzichtig. Geef deze waarschuwingen door aan andere gebruikers.



Dit pictogram geeft een waarschuwing aan.

U vindt dit in de beschrijving van de werkstappen die u vooral in acht moet nemen om schade aan het apparaat te voorkomen. Geef deze veiligheidsinstructies ook door aan alle gebruikers van het apparaat.



Dit pictogram geeft informatie aan.

Dit symbool geeft nuttige tips aan en vestigt de aandacht op de juiste werkwijze en gedrag.

Het naleven van de opmerkingen die met dit pictogram zijn gemarkeerd, kan u veel problemen besparen.

FCC-informatie:

LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor naleving kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

- 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen ongeldig worden verklaard de bevoegdheid van de gebruiker om het product te bedienen.

Opmerking: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, overeenkomstig Deel 15 van de FCC-regels.

De limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen, en als het niet wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, kan schadelijke interferentie aan radiocommunicatie veroorzaken.

Er is echter geen garantie dat er geen interferentie zal optreden in een bepaalde installatie. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt radio- of televisie-ontvangst, die kan worden bepaald door het product uit en aan te zetten, is de gebruiker aangemoedigd om te proberen de interferentie door een of meer mensen te corrigeren meer van de volgende Heroriënteer of verplaats de maatregelen-. ontvangende antenne.

Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.

Sluit het product aan op een stopcontact op een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten. Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

AANDACHT

Dit apparaat werkt met een spanning van 220-240V, 50/60Hz. Om mogelijke elektrische schokken te voorkomen, mag u deze niet proberen te openen. Repareer de machine alstublieft niet zelf. Neem bij eventuele storingen contact op met de klantenservice.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende. **HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT ELEKTRISCHE SCHOKKEN, BRAND, ERNSTIGE BRANDWONDEN OF PERSOONLIJK LETSEL.** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel in commerciële/woonomgevingen; bij oneigenlijk gebruik vervallen alle garanties en aansprakelijkheden.



ALGEMENE GEVARENWAARSCHUWINGEN

HEET OPPEERVLAK/BRANDGEVAAR — De kookplaat, behuizing, randen en knoppen kunnen tijdens gebruik en afkoelen extreme temperaturen bereiken. Raak hete oppervlakken niet met blote handen aan. Gebruik uitsluitend hittebestendige handschoenen, ovenwanten of daarvoor bestemde handvatten. Houd kleding, haar, keukengerei en brandbare materialen uit de buurt van hete oppervlakken.

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN — Dompel het apparaat, het netsnoer, de stekker, het bedieningspaneel of de elektrische componenten nooit onder in water of een andere vloeistof. Niet met natte handen bedienen. Trek niet aan het netsnoer, draai het niet en plaats het niet in de buurt van hete randen, scherpe hoeken of verwarmde oppervlakken.

BRANDGEVAAR — Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Niet gebruiken op of in de buurt van brandbare oppervlakken (gordijnen, papier, plastic, hout, karton). Verwijder regelmatig vetophopingen om brandgevaar te voorkomen. Niet gebruiken brandbare spuitbussen of reinigingsmiddelen in de buurt van het werkende apparaat.

VEILIGHEID VOOR KINDEREN EN KWETSBARE PERSOON — Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge of zwakke personen, tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke persoon om ervoor te zorgen dat hij of zij het apparaat veilig kan gebruiken. Jonge kinderen zouden dat moeten zijn onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Huisdieren moeten uit de buurt van het product blijven.

NALEVINGVERKLARING

Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke veiligheidsvoorschriften

normen en voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is geen speelgoed.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van deze nieuwe inbouwinductiekookplaat.

Wij raden u aan enige tijd te besteden aan het lezen van deze installatie en handleidingen, zodat u volledig begrijpt hoe u deze op de juiste manier installeert en bedient. Lees voor installatie het installatiegedeelte. Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.

O Correct gebruik

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik binnenshuis en is bedoeld voor het verwarmen van voedsel. Gebruik het uitsluitend voor het beoogde doel!

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of problemen veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet in acht nemen van de instructies.

- Het apparaat is niet geschikt voor personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten altijd uit de buurt worden gehouden of onder voortdurend toezicht staan.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen, erop zitten, staan of erop klimmen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met een aparte afstandsbediening of met een externe timer.

Gebruik het apparaat niet om de kamer te verwarmen.

Gebruik de kookplaat niet als opbergruimte, plank of werkoppervlak.

(max. 30 minuten).

Om schade te voorkomen, mag u niet op het apparaat zitten of staan, geen zware voorwerpen op de kookplaat plaatsen en er niets op laten vallen.

Zorg ervoor dat de kookplaat niet bekrast raakt door sieraden, puntige of scherpe voorwerpen, enz.

Gebruik alleen potten en pannen met een vlakke bodem, zonder scherpe randen of bramen.

Gebruik potten en pannen die bedoeld en geschikt zijn voor een hogere temperatuur (tot 200°C, geschikt voor glaskeramiek).

Wanneer de kookplaat in gebruik is, ontstaat er warmte en vocht in de buurt van de kookplaat.

Zorg ervoor dat uw keuken goed geventileerd is.

Maak hiervoor gebruik van de aangeboden mogelijkheden of installeer indien nodig een afzuigsysteem (bijvoorbeeld een afzuigkap).

Opmerking:

Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, kunnen productieresten een geur en zelfs lichte rookontwikkeling veroorzaken.

Dit is normaal en onschadelijk.

Houd de ruimte goed geventileerd totdat deze verdwenen zijn

Veiligheidsinstructies

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees en volg de volgende instructies zorgvuldig voordat u uw kookplaat gaat gebruiken.

Stel deze gegevens ook ter beschikking van de installateur van het toestel. Dit kan uw installatiekosten verlagen.

Installatie

Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de

toepasselijke regelgeving. Gebruik

Gevaar voor elektrische schokken. Gevaar voor elektrische schokken

- Het apparaat moet worden losgekoppeld. Als de kookplaat kapot of beschadigd is, dient u tijdens de installatie het apparaat volledig los te koppelen of er andere werkzaamheden aan uit te voeren. van de voeding en het contact

Het is essentieel dat het apparaat is aangesloten op een intacte aarding systeem in overeenstemming met de nationale en lokale regelgeving.

Verdere opmerkingen over de installatie

- Er moet een stroomonderbreker worden geïnstalleerd in het circuit waarop het apparaat is aangesloten om volledige isolatie van de stroomvoorziening te garanderen.
- Installeer de kookplaat niet in een omgeving met hogere temperaturen of in de buurt van een gas- of petroleumkachel.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

een erkende dealer.
Als u het apparaat in deze toestand blijft gebruiken, bestaat er gevaar voor een levensbedreigende elektrische schok!

- Wijzigingen aan het stroomvoorzieningssysteem R'Sk van brandwonden en brand mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Dit apparaat wordt zeer heet en het niet in acht nemen van deze aanwijzing kan leiden tot brandwonden. tot elektrische schokken of de dood! Zorg ervoor dat u de verwarming niet aanraakt

Risico op letsel

De randen van de kookplaat zijn scherp. Bescherm uzelf tegen letsel, b.v. door werkhandschoenen te dragen wanneer u ze aanraakt.

kookoppervlak met uw lichaam, kleding of voorwerpen, behalve geschikt kookgerei, en houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

- Kookgerei en handvatten van kookgerei kunnen tijdens het gebruik heet worden.

Zorg ervoor dat ze niet
boven andere kookzones
uitsteken die ingeschakeld
zijn.

Plaats geen voorwerpen op het kooktoestel. Verwijder altijd suikerhoudende oppervlakken die niet hittebestendig zijn. Voedselresten onmiddellijk verwijderen. Ze kunnen vlam vatten, smelten of beschadigd raken, indien mogelijk terwijl ze nog heet zijn, om schade te voorkomen als ze per ongeluk worden ingeschakeld. blijvende vervuiling of beschadiging van de

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter op het kookoppervlak. tijdens gebruik. Te gaar voedsel • Volg de onderhoudsinstructies en kan brandwonden veroorzaken, schadelijke rook veroorzaken of schoonmaken in het betreffende hoofdstuk. vlam vatten. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik
- Wees vooral voorzichtig bij het omgaan met hitte. oliën en vetten (of voedsel dat oliën bevat/

vetten), omdat deze gemakkelijk spontaan

kunnen ontbranden. Reparatie en onderhoud

bij hoge temperaturen. • Breng nooit wijzigingen aan het apparaat aan.

Mocht er brand ontstaan, probeer dan nooit een Ice te ex-branden

blus het met water. Schakel het

apparaat uit. Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen plaatsvinden en de vlam afdekken (mag bijvoorbeeld uitsluitend worden uitgevoerd door een vakman met deksel of blusdeken). elektriciens.

- Verwarm geen gesloten containers of • Voor reiniging of onderhoud geen blikjes op het kookoppervlak. Koppel de kookplaat los van de stroom Explosiegevaar door overmatige Sllpp/y druk tijdens het verwarmen! ,als de voedingskabel beschadigd is
- Om gevaren te vermijden, mag u de geded nooit verlaten, deze mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektriciens die de kookzones en kookplaat heeft ingeschakeld. wanneer niet in gebruik.

Reiniging

- Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en dergelijke om het kookoppervlak schoon te maken. Dit kan tot schade leiden.
- Gebruik een kookplaatschraper alleen uiterst voorzichtig en bewaar deze altijd op een veilige plaats en buiten het bereik van kinderen om het risico op letsel te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om

dit product schoon te maken. Dit kan een elektrische schok, kortsluiting en storingen veroorzaken.

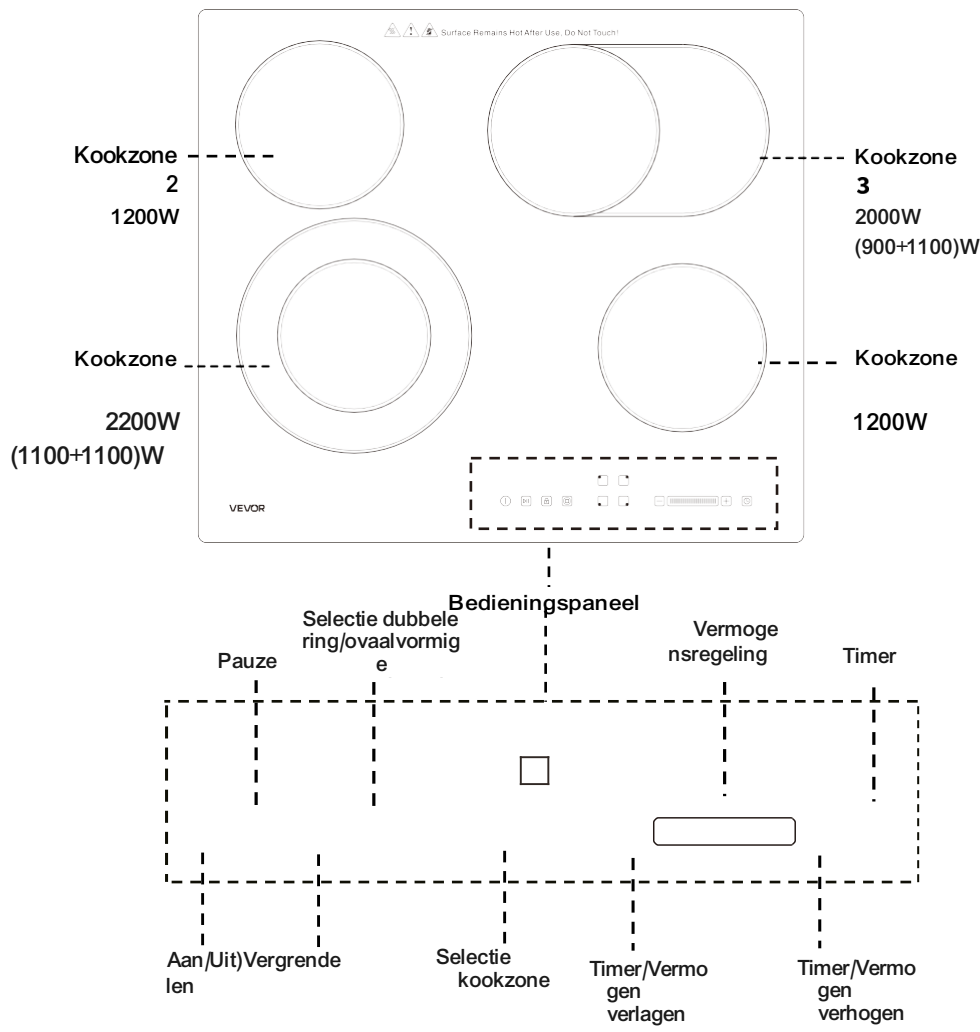
Inhoudsopgave

1. Productoverzicht	1
1.1 Kookplaatellemen	
1.2 Productinformatie	
2. Voor gebruik	2
2.1 Opmerkingen over het gebruik van de aanraakbedieningen	
2.2 Het juiste kookgerei kiezen en het gebruik ervan	
3. Gebruik van de kookplaat	4
3.1 Beginnen met koken	
3.2 Het koken beëindigen	
3.3 De dual/triple zone-functie	
4. Gebruik van de timerfunctie	7
4.1 Instellen van de timer met automatische uitschakeling van één of meerdere kookzone(s)	
5. Veiligheid	8
5.1 Kinderslot / Sleutelvergrendeling	
5.2 Verdere veiligheidsvoorzieningen	
6. Kookrichtlijnen 1	0
6.1 Kooktips	
6.2 Energie-instellingen	
T. De kookplaat schoonmaken1 1.....	
8. Problemen oplossen	--12
8.1 Problemen, mogelijke oorzaken en wat te doen	
8.2 Foutcodes	
	15
9. Installatie	
9.1 Belangrijke opmerkingen en installatievereisten	
9.2 Het werkblad afsnijden	
9.3 Ventilatie en veiligheidsafstanden	
9.4 Het plaatsen van de kookplaat	
9.5 De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet	

1. Productoverzicht

1.1 Kookplaatellemen

Model: SK-66HLC4S4



1.2 Productinformatie

Onze innovatieve glaskeramische kookplaat staat voor tijdsbesparing door optimaal energiegebruik. Dit is het resultaat van de nieuwe verwarmingselementen en de optimale benutting van de warmte, inclusief restwarmte.

Het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel (touchscreen), inclusief de digitale weergave van de respectievelijke kookzones, staat voor optimaal gebruiksgemak. gebruik.

2. Voor gebruik

- Lees deze handleiding en let vooral op het gedeelte met de veiligheidsinstructies.  
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw keramische kookplaat zit.

Opmerking: Bij het eerste gebruik van de kookplaat kunnen productieresten een geur en zelfs lichte rookontwikkeling veroorzaken.

Dit is normaal en ongevaarlijk.

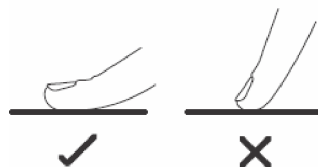
Zorg voor goede ventilatie totdat deze zijn verdwenen (max. 30 min.).



2.1 Opmerkingen over het gebruik van de touch-bediening

Bedieningselementen

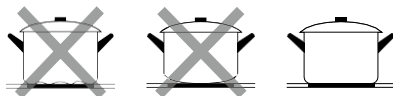
- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de vingertop.
- U hoort een piepje telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijv. een keukengerei of een doek) overheen ligt. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



Voor

2.2 Het juiste kookgerei kiezen en het gebruik ervan

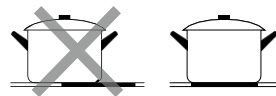
- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is en plat tegen het glas ligt. Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



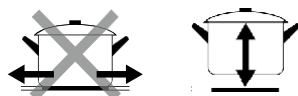
- Gebruik indien mogelijk kookgerei met een bodemdiameter die ongeveer overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zie ook de tabel in het volgende gedeelte.



- Voor de beste efficiëntie plaatst u het kookgerei altijd in het midden van de kookzone.



- Til pannen altijd van de keramische kookplaat. Niet verschuiven, anders kunnen er krassen op het glas komen.



3. Gebruik van de kookplaat

3.1 Beginnen met koken

- Druk op de AAN/UIT-knop.

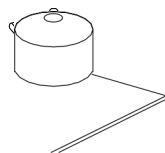
Na het inschakelen klinkt een signaaltoon, alle displays lichten gedurende ongeveer een seconde op en tonen - of —.

De kookplaat staat in de stand-bymodus.

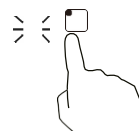


- Plaats nu geschikt kookgerei centraal op de gewenste kookzone(s).

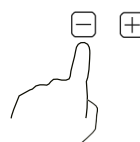
- Zorg ervoor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei schoon en droog zijn!



Raak de keuzeknop van de gewenste kookzone aan. Het display naast de knop gaat knipperen.

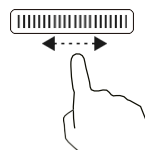


- Pas het verwarmingsniveau aan van 1 tot 9 door “+” of “-” aan te passen. Of pas het vermogen aan door de balk te verschuiven.



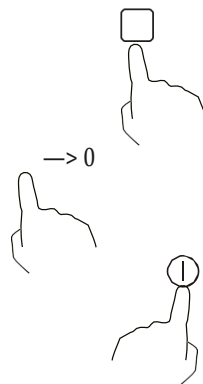
- Kies je niet binnen 1 minuut een vermogensstand, dan schakelt de kookplaat automatisch uit.

° U kunt tijdens het koken op elk moment het vermogen wijzigen door eerst de gewenste kookzone te selecteren en druk vervolgens op “+” of “-”.



3.2 Het koken beëindigen

- Om een kookzone uit te schakelen:
druk op de overeenkomstige selectietoets en
vervolgens
druk op “ _ ” om de brander uit te zetten.
- Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op de
Aan/Uit-toets.



Pas op voor hete oppervlakken

Als een kookzone na gebruik nog te heet is om aan te raken en er kans is op letsel, wordt dit aangegeven door een "H" op het bijbehorende kookzonedisplay, die weer verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

Dit kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie:
Als u kookgerei verder wilt verwarmen, gebruik dan een hete zone.



3.3 De dubbele verwarmers en de ovaalvormige verwarmers

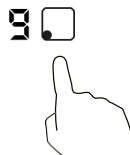
- De dubbele verwarmers en de ovaalvormige verwarmers hebben twee verwarmingszones, Zo kunt u tegelijkertijd een CV-zone (A) / (C) of twee verwarmingszones (B)/(D) gebruiken.



Activering van de dubbele verwarmingsfunctie

- Selecteer een gewenste dual-kookzone en stel het vermogensniveau in. Het centrale gebied (A) wordt zoals gewoonlijk ingeschakeld.
- Druk nu nogmaals op de betreffende kookzonekeuzeknop. Wanneer de verwarmingsniveau-indicator nog steeds knippert, drukt u één keer op de dubbele kookzonebediening om bovendien de tweede kookzone (B) te activeren.

°Een rode stip naast het pictogram geeft aan dat de dubbele verwarmingszonefunctie is geactiveerd. De stroomindicator toont afwisselend een gebied (B) en het huidige vermogensniveau.



Activeren van de ovaalvormige verwarmingsfunctie

- Selecteer de ovale kookzone en stel het vermogensniveau in. Het centrale gebied (C) wordt zoals gewoonlijk ingeschakeld.
- Wanneer het indicatielampje nog steeds knippert, drukt u op de bedieningstoets voor de dubbele kookzone om de ovale verwarmingsfunctie te activeren.
- De stroomindicator toont ñ voor gebied (D).



Deactivering van de dubbele zonefunctie

- Om de dubbele zonefunctie uit te schakelen, raakt u tijdens het kookproces de bijbehorende kookzoneselectietoets aan en vervolgens de toets.
- Wanneer u de kookzone of kookplaat uitschakelt, de functie is ook gedeactiveerd en moet mogelijk opnieuw worden ingesteld.

4. Gebruik van de timerfunctie

4.1 Timer instellen met automatische uitschakeling van één of meerdere kookzone(s)

- Selecteer de gewenste kookzone met de bijbehorende keuzeknop.
- Druk vervolgens op de Timer-toets. Op het timerdisplay verschijnt "30".

Zolang het tientallencijfer knippert, kunt u dit aanpassen door "+" en "-" aan te passen.

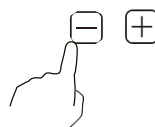
Na 3 seconden zonder verdere invoer, de instelling wordt geaccepteerd en het cijfer begint te knipperen. Pas het aan door ook op "+" en "-" te drukken.

- Na 3 seconden zonder verdere invoer wordt de ingestelde tijd automatisch bevestigd.

Het aftellen begint en het timerdisplay toont de resterende tijd.

Om de geselecteerde zone te markeren, licht een punt naast de bijbehorende vermogensweergave op.

- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, de betreffende kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.



Let op: Andere eerder ingestelde kookzones blijven onaangetast door de timer en blijven in werking.



Tijdstelling annuleren en wijzigen

- Om de tijdstelling te annuleren, drukt u nogmaals op de timertoets. De weergave van de resterende tijd verdwijnt en de timer wordt geannuleerd.
- Als u de ingestelde tijd wilt wijzigen nadat u de timer hebt ingesteld: u moet de instelling annuleren en opnieuw beginnen met de eerste stap van de instelling.



Bij het activeren van de timer voor meerdere kookzones

- Als de timer voor meerdere kookzones is geactiveerd, het timerdisplay toont altijd de laagste resterende tijd. Een knipperende rode stip naast de overeenkomstige kracht display geeft de kookzone aan waarop het display betrekking heeft



-  Om de resterende tijd van de timer van een andere kookzone weer te geven: raak de overeenkomstige selectietoets aan.

Nadat de kortste ingestelde tijd is verstreken, de betreffende kookzone wordt uitgeschakeld, het display verandert naar de volgende laagste resterende tijd. Remaining time:time:

0 min.10 min.

- Wanneer de laatst ingestelde resterende tijd uiteindelijk verstrijkt, deze kookzone is ook uitgeschakeld.

5. Veiligheid

5.1 Kinderslot/sleutelslot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbevoegd gebruik (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten) te voorkomen.

Ook als het bedieningspaneel vergrendeld is, blijft de aan/uit-knop actief. U kunt de kookplaat dus in geval van nood op elk moment uitschakelen.



Het bedieningspaneel vergrendelen

- Raak de toets kinderslot/toetsenblokkering aan
- Op het timerdisplay wordt "Lo" weergegeven of, als de timer al eerder is ingesteld, afwisselend "Lo" en de resterende tijd. Het bedieningspaneel is vergrendeld, behalve de aan/uit-knop.



Het bedieningspaneel ontgrendelen

- Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Houd de kinderbeveiligings-/sleutelvergrendelingsknop minstens 3 seconden ingedrukt.



5.2 Verdere veiligheidsfuncties

Oververhittingsbeveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de kookplaat.

Wanneer een te hoge temperatuur wordt gemeten, zal de kookplaat automatisch stoppen.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer een kookzone enige tijd in gebruik is geweest, blijft er restwarmte achter.

Om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven, wordt een "H" weergegeven op de indicator van de betreffende kookzone.

Automatische uitschakeling

Om te voorkomen dat kookzones worden vergeten, schakelen ze na een bepaalde tijd automatisch uit (zie tabel).

VermogensniveauAutomatische	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Kookrichtlijnen

Brandgevaar!

Wees voorzichtig bij het verwarmen van oliën en vetten of voedsel dat olie of vet bevat. Deze worden snel heet en kunnen bij extreem hoge temperaturen gemakkelijk spontaan ontbranden.



6.1 Kooktips

- Wanneer het voedsel aan de kook komt, verlaagt u de temperatuurinstelling.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijden en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
Begin met koken op een hoge stand
en verlaag de stand als het voedsel is opgewarmd.

6.2 Energie-instellingen

Vermogensinstelling Geschiktheid

1 - 2	• Fijne verwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • Smeltende chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • Zacht sudderen • Langzame opwarming
3-4	• Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5-6	• Pannenkoeken
7 - 8	• Sauteren • Pasta koken
9	• Roerbakken • Schroeïend • Soep aan de kook brengen, water koken

7. De kookplaat schoonmaken

	Soort vervuiling	Hoe te werk gaan	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, vlekken op voedsel of gemorst zonder suiker)		Schakel de kookplaat uit. Zorg ervoor dat de kookplaat niet uit staat	
		Breng een kookplatreiniger aan. terwijl het glas nog warm is Schrob sponsjes, sommige (maar niet hete!) nylon sponsjes en harde /	
oversc hote n)			schurende schoonmaakmiddelen kras op het glas. Controleer die van de fabrikant
		Maak het glas schoon met een zachte doek.	
		Grondig spoelen en herspecificaties voor geschiktheid verwijder alle reinigingsresten. voor glazen oppervlakken.	
			Maak het kookoppervlak droog. Verwijder de reinigingsresten altijd volledig met schoon textiel. keukenpapier. Anders kan het kookoppervlak beschadigd raken.
Boilovers, smeltingen en hete suikerachtige lekkages op het glasoppervlak			Verwijder deze onmiddellijk.
		Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt aan een spatel, schraper of aan hete kookzones.	
		scheermesschraper geschikt voor keramische kookplaten:	
		Schakel de kookplaat uit.	Houd er rekening mee dat de messen van de schrapers extreem scherp zijn en letsel kunnen veroorzaken.
		Houd de schraper in een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat en schraap de vervuiling op een koel gedeelte leggen. Verwijder dit soort vervuiling zo snel mogelijk van de kookplaat om dit te voorkomen	Houd ze buiten het bereik van kinderen.

Reiniging van de

Verwijder de vervuiling met een vaatdoek of keukenpapier.

Reinig, spoel af en droog het glas zoals beschreven onder "Dagelijkse vervuiling".

om te voorkomen dat het glas blijft plakken en beschadigd raakt.

	Soort vervuiling	Hoe te werk gaan	Belangrijk!
Gemorste vloeistoffen op de aanraakbediening		Schakel de kookplaat uit.	• Als het bedieningspaneel vuil is, kan de kookplaat uitschakelen.
		Het aanraakpaneel werkt mogelijk niet.	
	Veeg het aanraakbedieningsgebied af met een schone, vochtige doek of een zachte doek.		zolang er nog vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het oppervlak volledig droogveegt voordat u de kookplaat weer inschakelt.
	Droog het gebied volledig af met een textiel- of papieren handdoek.		

8. Probleemoplossing

Repareer of wijzig de kookplaat nooit zelf en demonteer deze ook nooit zelf



8.1 Problemen, mogelijke oorzaken en wat u moet doen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat u moet doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld. Geen stroom Kan niet worden ingeschakeld.		vergrendeld reageert niet./ De toetsenvergrendeling is geactiveerd.

Fout op het moederbord
De aanraakbediening De bediening is

Zorg ervoor dat de kookplaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening en dat deze intact is.

Controleer of er een stroomstoring in uw huis is of gebied.

Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een gekwalificeerde technicus.

Neem contact op met een gecertificeerde elektricien.

Ontgrendel het

bedieningspaneel.

Zie het hoofdstuk over veiligheid.

Probleemoplossi

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
De aanraakbediening is moeilijk te bedienen is.	Er zit een lichte Een dun laagje water op de bediening. U gebruikt de vingertop bij het aanraken van de bediening.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is. Gebruik de bal van uw vinger bij het aanraken van de bediening.
Sommige toetsen werken niet werkt niet. Het display werkt niet normaal.	Board-/displayfout	Koppel de kookplaat los van de stroom en sluit hem na korte tijd weer aan tijd. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gecertificeerde gekwalificeerd elektricien.
De stroomindicator werkt, maar de verwarmingsproces wel niet beginnen.	Oververhitting van de kookplaat Technische fout	Zorg ervoor dat de ventilatiepaden aanwezig zijn niet geblokkeerd en dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is. Neem contact op met een gecertificeerde elektricien
Het glas wordt gekrast.	Koken met ruwe randen waar wordt gebruikt. Ongeschikt, schurend schuursponsje of schoonmaakmiddel producten worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met platte en gladde oppervlakken onderkant. Zie het hoofdstuk rechter kookgerei. Zie het hoofdstuk Reinigen.
Sommige pannen of potten knetteren maken of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen vibrerend anders-	Dit is onschadelijk en normaal.

Probleemoplossi

ly)		
De kookplaat of koken zone schakelt uit plotseling een signaaltoon wordt gehoord en er is een fout code wordt weergegeven.	Technische fout/ Code betekenis zie volgende tabel	Noteer de foutcode, koppel de kookplaat los van de stroom aanbod en contact opnemen met een gecertificeerde elektricien.

8.2 Foutcodes

Foutcode	Betekenis	Wat te doen
i	Spanning te laag, lager dan 85V (+10V)	Controleer de stroomvoorziening. Als dit normaal is, zet u de kookplaat weer aan.
g	Spanning te hoog, hoger dan 285V (+10V)	**Defecte thermische sensor Neem contact op met de klantenservice of een gediplomeerde elektricien.
b	Oververhitting van de kookplaat	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en schakel hem vervolgens weer in.
ng	gOverstroombeveiligi	Verwijder gemorste vloeistoffen en schakel de kookplaat weer in.

9. Installatie

9.1 Belangrijke opmerkingen en installatievereisten



- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien.
- In de permanente bedrading moet een stroomonderbreker (zekering) worden geïntegreerd die een volledige scheiding van de netvoeding mogelijk maakt en voldoen aan de plaatselijke regelgeving.
- Deze zekering moet worden getest en moet een vrije ruimte van minimaal 3 mm hebben rond alle polen (of rond alle actieve [fase]geleiders, indien voorzien in de regelgeving).
- De zekering moet gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Neem contact op met een specialist of de bouwtoezichtautoriteit als u tijdens de installatie niet zeker bent.
- Het werkblad moet van isolerend en hittebestendig materiaal zijn gemaakt om elektrische schokken en vervorming door warmtestraling te voorkomen. Hout en soortgelijke vezel- of hygroscopisch materiaal mag niet worden gebruikt als materiaal voor het werkblad, tenzij het is geïmpregneerd.
- Het werkblad moet vlak en horizontaal zijn en er mag niets in het werkgebied uitsteken.
- De muur boven het werkblad, aangrenzende en omliggende oppervlakken en eventueel gebruikte lijmen moeten hittebestendig zijn tot 90°C.
- Als de kookplaat boven een lade, meubelvak enz. wordt geïnstalleerd of van onderen toegankelijk is, moet er onder de kookplaat een thermische beschermingsbarrière worden aangebracht (zie het hoofdstuk over het plaatsen van de kookplaat).
- Gebruik als wandoppervlakken rond het kookgedeelte gemakkelijk te reinigen oppervlakken (bijv. keramische tegels).
- De kookplaat mag niet worden geïnstalleerd op koelapparatuur, vaatwassers of trommeldrogers.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een goede warmtestraling kan worden gegarandeerd om een goede werking

Installatie

te garanderen.

- Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de toevoer- en afvoerlucht niet geblokkeerd worden.
Volg hiervoor de instructies die hieronder worden beschreven.

9.2 Het werkblad afsnijden

- Knip het werkoppervlak uit volgens de afmetingen weergegeven in de volgende tekening.

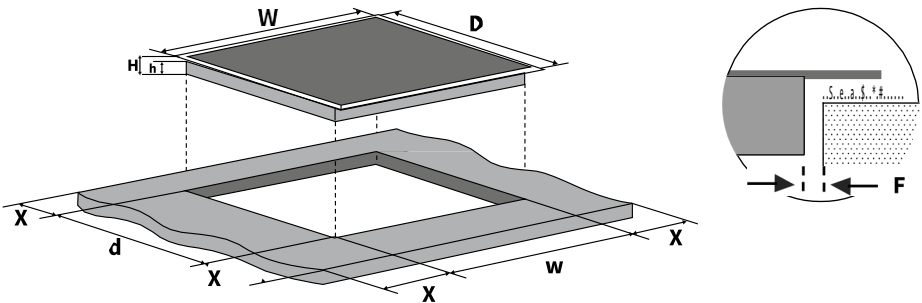
Let op: Controleer vóór het snijden of de aangegeven afmetingen overeenkomen met de afmetingen van het product.



- Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 30 mm is. Kies een hittebestendig materiaal voor het werkblad.

De veiligheidsafstand tussen de zijanten van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.

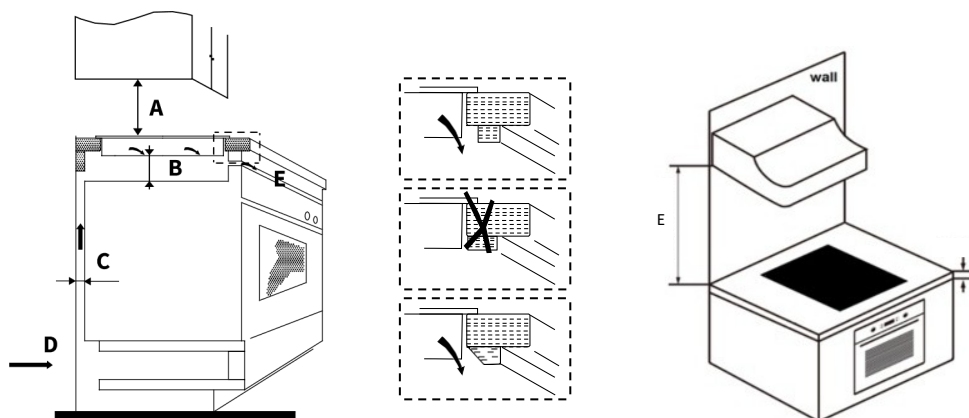
- Voor montage- en gebruiksdoeleinden moet rondom de uitsparing minimaal 5 cm ruimte worden aangehouden.



Klodel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

9.3 Ventilatie en veiligheidsafstanden

- Zorg er absoluut voor dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan voor een adequate ventilatie van de kookplaat en dat de toevoer- en afvoerlucht niet geblokkeerd zijn:



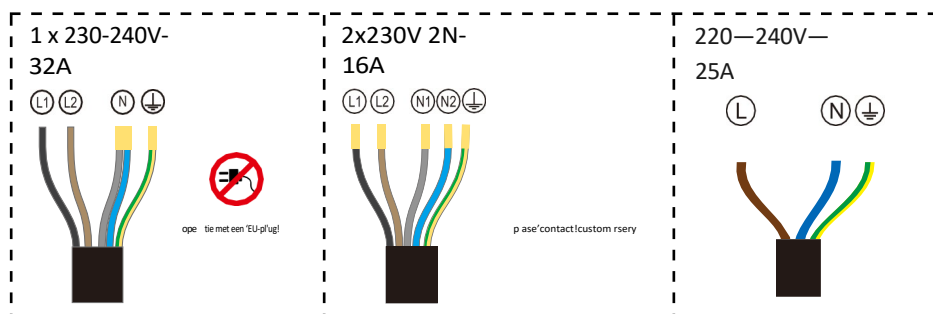
EEN (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Luchtspleet / inlaat	Afvoerlucht min. 5mm

- Let op: De veiligheidsafstand tussen de verwarmingsplaat en de kast of de afzuigkap boven de verwarmingsplaat moet minimaal zijn
minimaal 760 mm.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven een eigen ventilator hebben.
De veiligheidsafstand tussen de onderkant van de kookplaat en de oven moet minimaal 50 mm bedragen.
- De installatie moet voldoen aan alle afstandsvoorschriften en andere voorschriften.

9.5 De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet

Zorg ervoor dat de gegevens op het typeplaatje (V) overeenkomen met uw voedingsspanning.

De aansluiting op de voeding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de relevante norm of met een enkelpolige stroomonderbreker, zoals hieronder beschreven:



De elektrische aansluiting moet correct en in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften worden gemaakt.

Gebruik geen adapters, verloopstukken of aftakapparaten om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

- De kabel mag niet geknikt of bekneld zijn.

De voedingskabel mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75 °C.

- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd.

Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien met het juiste gereedschap.

Na installatie mogen de aansluitkabel en de onderkant van de kookplaat niet meer toegankelijk zijn.



9.4 De kookplaat plaatsen

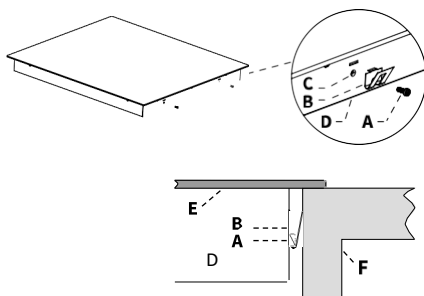
Opmerking: Aan de buitenkant van de kookplaat bevinden zich Ventilatieopeningen. Zorg er bij het plaatsen van de kookplaat absoluut voor dat deze niet door het werkblad worden geblokkeerd.



De kookplaat bevestigen met de montagebeugels

- Plaats de kookplaat op een stabiele, gladde ondergrond (Gebruik bijvoorbeeld de verpakking als ondergrond).
- Zorg ervoor dat er geen druk wordt uitgeoefend op de uitstekende elementen van de kookplaat.

Schroef de 4 montagebeugels vast aan de onderkant van de kookplaat zoals weergegeven in de afbeelding:



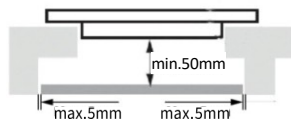
A Schroef
B Montagebeugel
C Schroefgat
D Onderkant
E Keramische plaat
F Werkblad

Opmerking:
Afbeeldingen
kunnen
afwijken

Installatie van de hittebescherming onder de kookplaat

Als de kookplaat boven een lade, meubelvak of iets dergelijks wordt geïnstalleerd, of als de kookplaat toegankelijk is vanaf hieronder:

- Installeer een beschermplaat van hittebestendig materiaal (bijv. van geperforeerd plaatstaal voor ventilatie) op een minimale afstand van ten minste 50 mm onder de kookplaat (zie afbeelding).
- Zorg er bij gebruik van lijm voor dat de temperatuurbestendigheid 150 °C is.





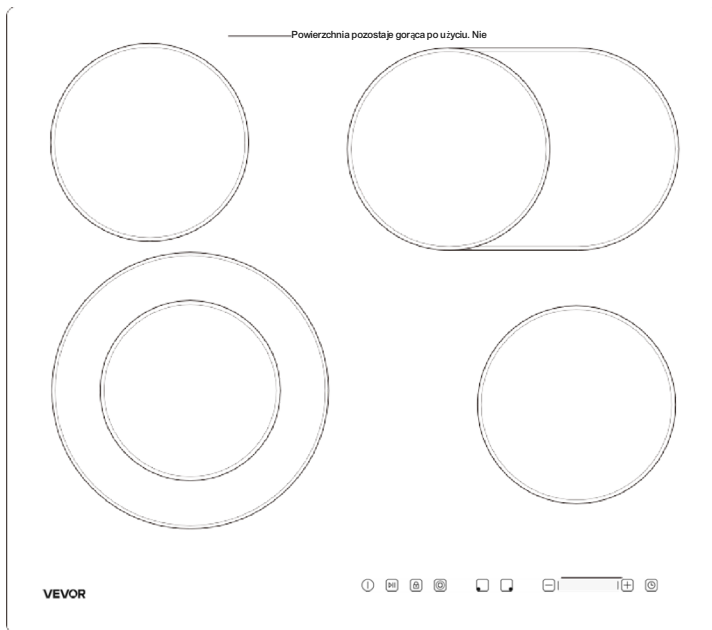


Ulepsz• The Home Creator Way

ELEKTRYCZNA PŁYTA GRZEWICZA CERAMICZNA

Model: SK-66HLC4S4

Model: SK-66HLC4S4



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od otrzymanego produktu. Prosimy o wybaczenie, że nie będziemy Państwa ponownie informować, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Wskazówki i symbole



Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

(Dyrektywa Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE)).

Nieprawidłowa utylizacja zagraża środowisku i zdrowiu. Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz uniknąć potencjalnych zagrożeń.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Należy również utylizować wszystkie materiały opakowaniowe z poszanowaniem środowiska.

Użyte materiały są starannie dobierane i powinny być poddawane recyklingowi. Recykling zmniejsza zużycie surowców i ilość odpadów.



Ta ikona oznacza niebezpieczną sytuację.

Znajdziesz ją w szczególności we wszystkich opisach czynności, które mogą stanowić zagrożenie dla ludzi.

Należy przestrzegać tych instrukcji bezpieczeństwa i zachować ostrożność. Przekaż te ostrzeżenia innym użytkownikom.



Ta ikona oznacza ostrzeżenie.

Znajdziesz ją w opisie czynności, których należy szczególnie przestrzegać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Przekaż również te instrukcje bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



Ta ikona oznacza informację.

Ten symbol oznacza przydatne wskazówki i zwraca uwagę na prawidłowe procedury i zachowanie.

Przestrzeganie uwag oznaczonych tą ikoną może zaoszczędzić Ci wielu problemów.

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do korzystania z urządzenia!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC.

Eksplatacja podlega następującym dwóm warunkom:

- 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.
- 2) Ten produkt musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić

uprawnienia użytkownika do korzystania z produktu.

Uwaga: Ten produkt został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC.

Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z

instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w

odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można sprawdzić, wyłączając i włączając produkt,

zachęca się użytkownika do podjęcia próby skorygowania zakłóceń za pomocą jednego lub

kilku z następujących środków: Zmiany orientacji lub lokalizacji anteny odbiorczej.

 Zwiększenia odległości między produktem a odbiornikiem.

 Podłączenia produktu do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik. W celu uzyskania pomocy należy skontaktować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

UWAGA

To urządzenie działa pod napięciem 220–240 V, 50/60 Hz. Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy go otwierać. Nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie. W przypadku jakichkolwiek usterek prosimy o kontakt z serwisem.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych. **NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, POŻAR, POWAŻNE OPARZENIE LUB OBRAŻENIA CIAŁA.** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania i gotowania żywności w celach komercyjnych/domowych; niewłaściwe użytkowanie unieważnia wszelkie gwarancje i zobowiązania.



OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ZAGROŻENIA

NIEBEZPIECZEŃSTWO GORĄCEJ POWIERZCHNI/POPARZENIA — Płyta grzewcza, obudowa, krawędzie i pokrętła mogą osiągać ekstremalne temperatury podczas pracy i chłodzenia. Nie dotykaj gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj wyłącznie rękawic żaroodpornych, rękawic kuchennych lub przeznaczonych do tego uchwytów. Trzymaj odzież, włosy, naczynia i materiały łatwopalne z dala od gorących powierzchni.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM — Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego, wtyczki, panelu sterowania ani elementów elektrycznych w wodzie ani żadnej innej cieczy. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Nie ciągnij, nie skręcaj ani nie umieszczaj przewodu zasilającego w pobliżu gorących krawędzi, ostrych narożników ani rozgrzanych powierzchni.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU — Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Nie używać na powierzchniach łatwopalnych (zasłonach, papierze, plastiku, drewnie, teksturze) ani w ich pobliżu. Regularnie usuwać nagromadzony tłuszcz, aby zapobiec ryzyku pożaru. Nie używać łatwopalnych aerozoli ani środków czyszczących w pobliżu włączonego urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH — Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby młode lub niedołążne, chyba że będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną w celu zapewnienia im bezpiecznego korzystania z urządzenia. Małe dzieci powinny być Nadzór, aby zapewnić, że nie bawią się produktem. Zwierzęta domowe powinny trzymać się z dala od produktu.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Niniejszy produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami bezpieczeństwa

Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Zjednoczonych i Kanady. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe i nie jest zabawką.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

WSTĘP

Gratulujemy zakupu nowej wbudowanej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie chwili na przeczytanie instrukcji instalacji i instrukcji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać. Przed instalacją należy przeczytać rozdział poświęcony instalacji. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

Właściwe użytkowanie

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku wewnątrz pomieszczeń i służy do podgrzewania żywności. Używaj go wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwą obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone dla osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy (w tym dzieci), chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny być zawsze trzymane z dala od urządzenia lub pod stałym nadzorem.

Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stawać ani wspinać się na nie. Czyszczenia i konserwacji urządzenia nie wolno wykonywać dzieciom bez nadzoru.

- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które wejdą na płytę grzewczą, mogą doznać poważnych obrażeń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota ani zewnętrznego timera.

Nie należy używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.

Nie należy używać płyty grzewczej jako schowka, półki ani powierzchni roboczej.

Aby uniknąć uszkodzenia, nie należy siadać ani stawać na urządzeniu, stawiać na nim ciężkich przedmiotów ani niczego na nim upuszczać.

Upewnij się, że płyta grzewcza nie zostanie porysowana biżuterią, ostrymi lub spiczastymi przedmiotami itp.

Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem, bez ostrych krawędzi ani zadziorów.

Używaj garnków i patelni przeznaczonych do wyższych temperatur (do 200°C, odpowiednich do płyt ceramicznych).

Podczas użytkowania płyty grzewczej w jej otoczeniu wytwarza się ciepło i wilgoć. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana.

W tym celu skorzystaj z dostępnych opcji lub, w razie potrzeby, zainstaluj system wyciągowy (np. okap).

Uwaga:

Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej pozostałości produkcyjne mogą powodować nieprzyjemny zapach, a nawet wydzielanie się lekkiego dymu. Jest to normalne i nieszkodliwe. Dobrze wentyluj pomieszczenie, aż do zniknięcia tych substancji (maks. 30 min).

Instrukcje bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed rozpoczęciem użytkowania płyty grzewczej należy uważnie przeczytać i postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Informacje te należy również udostępnić instalatorowi urządzenia. Może to obniżyć koszty instalacji.

Instalacja

Urządzenie może zostać zainstalowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z

obowiązującymi przepisami. Użytkowanie

Dalsze uwagi dotyczące instalacji

- W obwodzie, do którego podłączone jest urządzenie, należy zainstalować wyłącznik automatyczny, aby zapewnić całkowite odizolowanie od zasilania.
- Nie należy instalować płyty grzewczej w środowisku o wyższych temperaturach ani w pobliżu kuchenki gazowej lub naftowej.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub z tytułu odpowiedzialności cywilnej.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania. • Jeśli płyta grzewcza jest uszkodzona lub uszkodzona, należy ją całkowicie odłączyć od zasilania podczas instalacji lub innych prac przy niej.

Urządzenie musi być konieczne podłączone do sprawnego uziemienia zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi.

Autoryzowanym dealerem. Dalsze użytkowanie urządzenia w tym stanie grozi porażeniem prądem zagrażającym życiu!

- Zmiany w systemie zasilania R'Sk poparzeń i ognia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Podczas użytkowania dostępne części są podłączone- ne do prądu. Urządzenie to bardzo się nagrzewa i nieprzestrzeganie tej wskazówki może prowadzić do oparzeń. na porażenie prądem elektrycznym lub śmierć! Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanego urządzenia

Ryzyko obrażeń

Krawędzie płyty kuchennej są ostre. Chronić się przed urazami, np. poprzez noszenie rękawic roboczych podczas ich dotykania.

powierzchnią kuchenną ciałem, ubraniami lub przedmiotami z wyjątkiem odpowiednich naczyń kuchennych i trzymaj dzieci z dala od urządzenia.

- Przybory kuchenne i uchwyty naczyń kuchennych mogą się nagrzewać podczas

użytkowania.

Upewnij się, że nie wystają
ponad inne włączone pola
grzejne.

Nie stawiać przedmiotów na kuchence. Zawsze usuwaj powierzchnie zawierające cukier, które nie są odporne na ciepło. natychmiast usunąć resztki jedzenia i mogą się zapalić, stopić lub zapalić, jeśli to możliwe, gdy są jeszcze gorące, aby uniknąć poparzenia w przypadku przypadkowego włączenia. trwałe zabrudzenie lub uszkodzenie

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Powierzchnia do gotowania. dedykowana podczas użytkowania. Rozgotowana żywność • Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi pielęgnacji, gdyż może się ona spalić, spowodować szkodliwy dym lub spowodować konieczność czyszczenia zgodnie z odpowiednim rozdziałem. zapalać się. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z ogrzewaniem. oleje i tłuszcze (lub żywność zawierająca oleje/**tłuszcze**), ponieważ mogą łatwo ulec

samozapłonowi. Naprawa i konserwacja

w wysokich temperaturach. • Nigdy nie wprowadzaj zmian w zastosowaniu.

W przypadku pożaru nigdy nie próbuj ex-Lodu

zwilż go wodą. Wyłączyć • Prace naprawcze i konserwacyjne mogą obejmować urządzenie i zakryć płomień (np. mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel z pokrywką lub kocem gaśniczym). elektryk.

- Nie podgrzewaj żadnych zamkniętych pojemników ani • przed czyszczeniem lub konserwacją puszek na powierzchni do gotowania. odłączyć płytę od prądu. Niebezpieczeństwo wybuchu z powodu nadmiernego SLpp/y ciśnienie podczas ogrzewania!
- Aby uniknąć zagrożeń, nigdy nie zostawiaj urządzenia. Jego wymiany może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, gdy nie jest używane.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie.
- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących, gąbek szorujących ani podobnych narzędzi do czyszczenia powierzchni płyty kuchennej. Może to doprowadzić do jej uszkodzenia.
- Używaj skrobaka do płyty kuchennej z zachowaniem szczególnej ostrożności i zawsze przechowuj go w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci,

aby uniknąć ryzyka obrażeń.

- Nie używaj parownicy do czyszczenia tego produktu. Może to spowodować porażenie prądem, zwarcia i nieprawidłowe działanie.

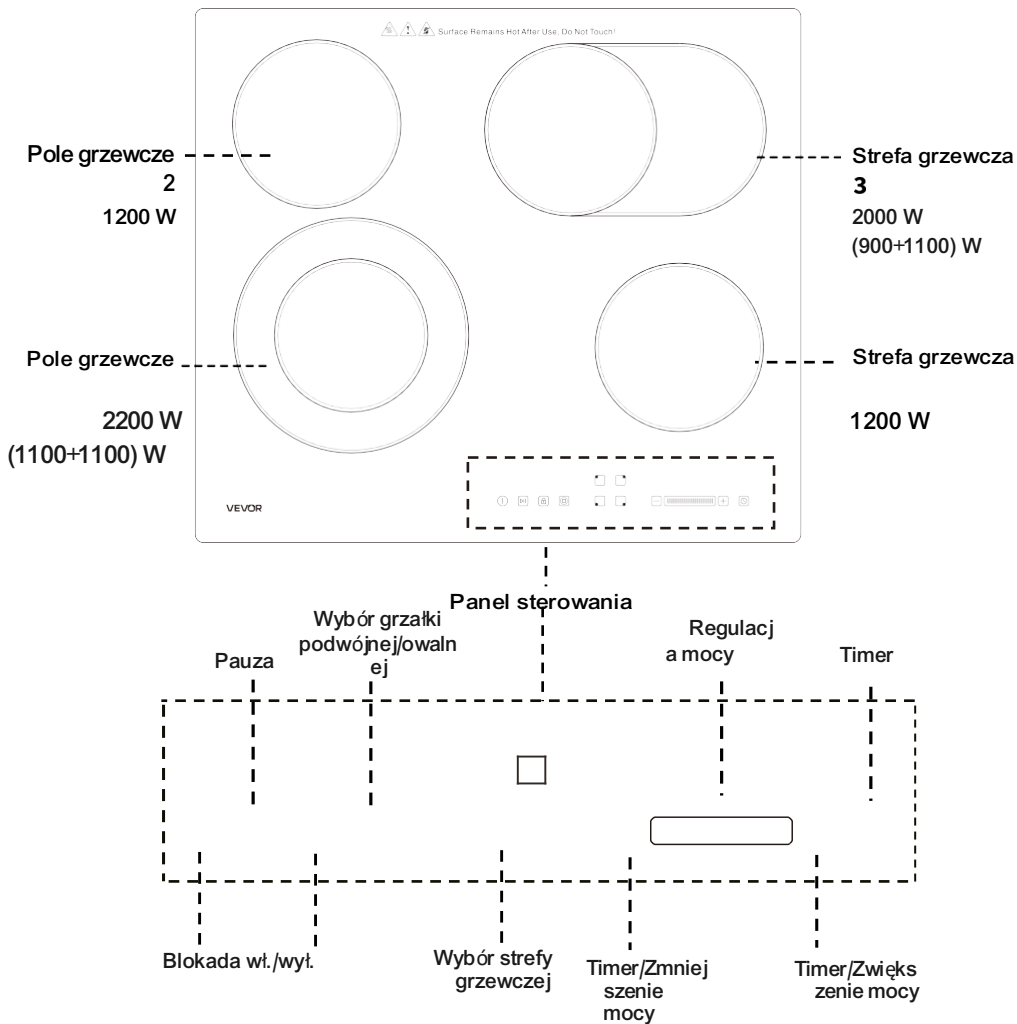
Spis treści

1. Przegląd produktu	1
1.1 Elementy płyty kuchennej	
1.2 Informacje o produkcie	
2. Przed użyciem	2
2.1 Uwagi dotyczące korzystania z przycisków dotykowych	
2.2 Wybór odpowiednich naczyń kuchennych i ich użytkowanie	
3. Korzystanie z płyty kuchennej	4
3.1 Rozpoczęcie gotowania	
3.2 Zakończenie gotowania	
3.3 Funkcja podwójnej/potrójnej strefy	
4. Korzystanie z funkcji timera	7
4.1 Ustawianie timera z automatycznym wyłączaniem jednej lub więcej stref grzewczych	
5. Bezpieczeństwo	8
5.1 Blokada rodzicielska/Blokada przycisków	
5.2 Dodatkowe funkcje bezpieczeństwa	
6. Wskazówki dotyczące gotowania 1	0
6.1 Wskazówki kulinarne	
6.2 Ustawienia mocy	
T. Czyszczenie płyty kuchennej 1 1	
8. Rozwiązywanie problemów	--12
.....~..	
8.1 Problemy, możliwe przyczyny i co robić	
8.2 Kody błędów	
	15
9. Instalacja	
9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
9.2 Przycinanie blatu	
9.3 Odległości wentylacyjne i bezpieczeństwa	
9.4 Montaż płyty kuchennej	
9.5 Podłączanie płyty kuchennej do sieci	

1. Przegląd produktu

1.1 Elementy płyty kuchennej

Model: SK—66HLC4S4



1.2 Informacje o produkcie

Nasza innowacyjna płyta ceramiczna to oszczędność czasu dzięki optymalnemu wykorzystaniu energii.

Jest to możliwe dzięki nowatorskim elementom grzewczym oraz optymalnemu wykorzystaniu ciepła, w tym ciepła resztkowego.

Przyjazny dla użytkownika panel sterowania (panel dotykowy), zawierający cyfrowe wyświetlacze poszczególnych stref grzewczych, to optymalna łatwość użytkowania.

2. Przed użyciem

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na **Instrukcje bezpieczeństwa**.
- Usuń ewentualną folię ochronną, która może pozostać na płycie ceramicznej.



Uwaga: Podczas pierwszego użycia płyty, pozostałości produkcyjne mogą powodować nieprzyjemny zapach, a nawet wydzielać lekki dym.

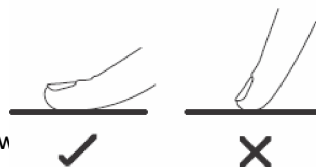
Jest to normalne i nieszkodliwe.

Dobrze wentyluj pomieszczenie, aż do zniknięcia tych oparów (maks. 30 min).



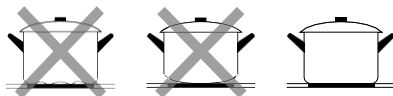
2.1 Uwagi dotyczące korzystania z elementów sterujących dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj opuszek palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy dotkniesz, usłyszysz sygnał dźwiękowy
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. naczyniem lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



2.2 Wybór odpowiednich naczyń kuchennych i ich użytkowanie

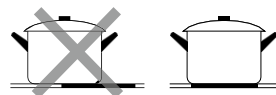
- Upewnij się, że spód naczynia jest gładki i przylega płasko do szkła. Nie używaj naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



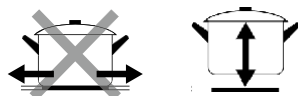
- Jeśli to możliwe, używaj naczyń kuchennych o średnicy dna mniej więcej odpowiadającej rozmiarowi pola grzejnego. Zobacz również tabelę w następnej sekcji.



- Aby uzyskać najlepszą wydajność, zawsze umieszczaj naczynia kuchenne na środku strefy gotowania.



- Zawsze podnoś naczynia z płyty ceramicznej. Nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



3. Używanie płyty

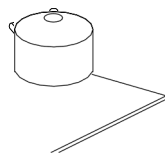
3.1 Rozpoczęcie gotowania

- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.

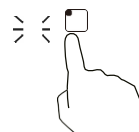
Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie wyświetlacze zaświecą się na około sekundę i pokażą - lub —. Płyta jest w trybie czuwania.



- Teraz umieść odpowiednie naczynia kuchenne centralnie na wybranej strefie (strefach) gotowania.
- Upewnij się, że powierzchnia płyty i spód naczynia są czyste i suche!



Dotknij pokrętki wyboru wybranej strefy gotowania. Wyświetlacz obok przycisku zacznie migać.

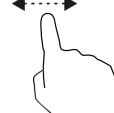
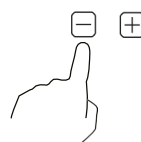


- Ustaw poziom grzania od 1 do 9, regulując „+” lub „-”.

Możesz też dostosować moc, przesuwając pasek.

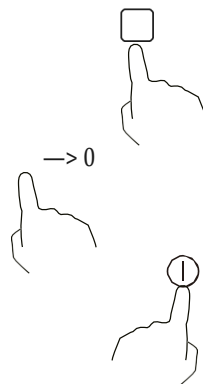
- Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie.

- ° Możesz zmienić moc w dowolnym momencie gotowania, wybierając najpierw żądaną strefę grzewczą a następnie naciskając „+” lub „-”.



3.2 Zakończenie gotowania

- Aby wyłączyć strefę grzewczą, naciśnij odpowiedni przycisk wyboru, a następnie naciśnij „_”, aby wyłączyć palnik.
- Aby wyłączyć płytę grzewczą, naciśnij przycisk włączania/wyłączania.



Uważaj na gorące powierzchnie

Jeśli strefa grzewcza jest nadal zbyt gorąca, aby jej dotknąć po użyciu i istnieje ryzyko obrażeń, jest to sygnalizowane literą „H” na wyświetlaczu odpowiedniej strefy grzewczej, która zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

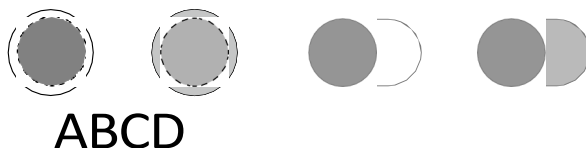
Można tego również użyć jako Funkcja oszczędzania energii:

Jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń kuchennych, użyj strefy grzewczej.



3.3 Podwójna grzałka i owalny element grzejny

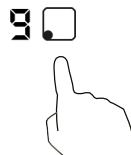
- Podwójna grzałka i owalny element grzejny mają dwie strefy grzewcze, Aby móc korzystać z centralnego ogrzewania (A) / (C) lub dwóch stref grzewczych (B) / (D) jednocześnie.



Aktywacja funkcji podwójnego pola grzewczego

- Wybierz żądane podwójne pole grzewcze i ustaw poziom mocy. Pole centralne (A) włączy się normalnie.
- Następnie naciśnij ponownie przycisk wyboru odpowiedniego pola grzewczego. Gdy wskaźnik poziomu mocy nadal miga, naciśnij raz przycisk podwójnego pola grzewczego, aby dodatkowo aktywować drugie pole grzewcze (B).

Czerwona kropka obok ikony oznacza, że funkcja podwójnego pola grzewczego jest włączona. Wskaźnik mocy pokazuje naprzemiennie pole (B) i aktualny poziom mocy.



Aktywacja funkcji owalnego pola grzewczego

- Wybierz owalne pole grzewcze i ustaw poziom mocy. Obszar centralny (C) włącza się normalnie.
- Gdy wskaźnik nadal miga, naciśnij przycisk sterowania podwójną strefą grzewczą, aby aktywować funkcję grzania owalnego.
- Wskaźnik zasilania pokazuje ń dla obszaru (D).



Wyłączanie funkcji podwójnej strefy

- Aby wyłączyć funkcję podwójnej strefy, dotknij odpowiedniego przycisku wyboru strefy grzewczej podczas gotowania, a następnie przycisku .
- Po wyłączeniu strefy grzewczej lub płyty grzewczej, funkcja również zostaje wyłączona i może wymagać zresetowania.

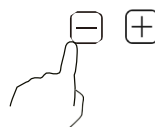
4. Korzystanie z funkcji timera

4.1 Ustawianie timera z automatycznym wyłączaniem jednej lub kilku stref grzewczych

- Wybierz żadaną strefę grzewczą za pomocą odpowiedniego pokrętki.
- Następnie naciśnij przycisk timera.
Na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.

Dopóki cyfra dziesiątek miga, można ją dostosować za pomocą przycisków „+” i „-”.
Po 3 sekundach bez wprowadzania danych, ustawienie zostaje zaakceptowane, a cyfra jedności zaczyna migać. Dostosuj je również za pomocą przycisków „+” i „-”.

- Po 3 sekundach bez wprowadzania danych ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony.
Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.
Aby oznaczyć wybraną strefę, obok odpowiedniego wskaźnika mocy zapali się kropka.
- Po upływie ustawionego czasu,
Odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.

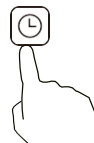


Uwaga: Inne wcześniej ustawione strefy grzewcze pozostają niezmienione przez timer i nadal działają.



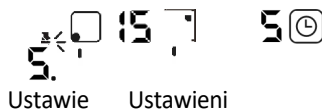
Anulowanie i zmiana ustawienia czasu

- Aby anulować ustawienie czasu, naciśnij ponownie przycisk timera.
Wyświetlacz pozostałego czasu zniknie, a timer zostanie anulowany.
- Aby zmienić ustawiony czas po ustawieniu timera, należy anulować ustawienie i rozpocząć ponownie od pierwszego kroku.



W przypadku aktywacji timera dla kilku stref grzewczych

- Jeśli timer jest aktywowany dla kilku stref grzewczych, wyświetlacz timera zawsze pokazuje najkrótszy pozostały czas. Następnie miga czerwona kropka do odpowiedniej mocy Wyświetlacz wskazuje pole grzewcze, do którego odnosi się



- Aby wyświetlić pozostały czas timera innej strefy grzewczej, Dotknij odpowiedniego wyboru klawisz.

Po upływie najkrótszego ustawionego czasu, odpowiednie pole grzewcze wyłączy się, wyświetlacz zmieni się na kolejny najniższy pozostały czas. Pozostały, a kropka odpowiedniego pola zacznie migać.

0 min.10 min.

- Po upływie ostatniego ustawionego czasu, to pole grzewcze również zostanie wyłączone.

5. Bezpieczeństwo

5.1 Blokada przed dziećmi/Blokada przycisków

Możesz zablokować panel sterowania, aby zapobiec nieautoryzowanemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania pozostaje aktywny. W razie awarii możesz w każdej chwili wyłączyć płytę grzewczą.



Blokowanie panelu sterowania

- Dotknij klawisza blokady przed dziećmi/blokady przycisków
- Na wyświetlaczu timera pojawi się naprzemiennie komunikat „Lo” lub, jeśli timer został wcześniej ustawiony, „Lo” i pozostały czas. Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania.



Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady rodzicielskiej/blokady klawiatury przez co



5.2 Dodatkowe funkcje bezpieczeństwa

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty.

W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury, płyta automatycznie zatrzyma działanie.

Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Gdy pole grzewcze pracuje przez pewien czas, pozostaje w nim ciepło resztkowe.

Aby ostrzec Cię przed zbliżaniem się do niego, na wskaźniku odpowiedniego pola grzewczego wyświetli się litera „H”.

Automatyczne wyłączanie

Aby zapobiec zapomnieniu o polach grzewczych, wyłączają się one automatycznie po upływie ustawionego czasu (patrz tabela).

Poziom mocCzas automatycznego	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Instrukcje gotowania

Zagrożenie pożarem!

Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania olejów i tłuszczów lub potraw zawierających olej lub tłuszcz. Nagrzewają się one szybko i mogą łatwo ulec samozapłonowi w ekstremalnie wysokich temperaturach.



6.1 Wskazówki kulinarne

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, zatrzymując ciepło.
- Aby skrócić czas gotowania, należy zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu.

Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy żywność się podgrzeje.

6.2 Ustawienia zasilania

Ustawienie mocy Przydatność

1 - 2	• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • Topienie czekolady, masła i szybko spalających się potraw • Delikatne gotowanie • Powolne ocieplenie
3-4	• Odgrzewanie • Szybkie gotowanie • Gotowanie ryżu
5 - 6	• Naleśniki
7 - 8	• Smażenie • Gotowanie makaronu
9	• Smażenie z mieszaniem • Piekący • Zagotować zupę, wrzącą wodę

7. Czyszczenie płyty

Rodzaj zabrudzenia		Sposób postępowania	Ważne!
Codzienne zabrudzenia powierzchni szkła (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub rozlane substancje niecukrowe) przesiadki)	WYŁĄCZ PŁYTĘ. Upewnij się, że płyta nie jest Nałóż gorący środek do czyszczenia kuchenki. póki szkło jest jeszcze ciepłe Gąbki do szorowania, niektóre (ale nie gorące!) gąbki nylonowe i szorstkie /		ściernie środki czyszczące
	Wyczyść szybę miękką szmatką. Dokładnie spłukać i ponownie zgodnie ze specyfikacją usunąć wszystkie pozostałości po czyszczeniu. do powierzchni szklanych.	porysować szybę. Sprawdź producenta	
		Wysuszyć powierzchnię kuchenną. • Zawsze usuwaj pozostałości środków czyszczących czystą szmatką. ręcznik papierowy. W przeciwnym razie powierzchnia do gotowania może ulec uszkodzeniu.	
Wrze, topi się i gorące, słodkie rozlewy na szklanej powierzchni	Uważaj, aby nie poparzyć się szpatułką, skrobaczką lub gorącymi polami grzewczymi. skrobaczka do żyletek odpowiednia do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego:	Natychmiast je usuń. •	
	• Wyłącz płytę. Trzymaj skrobak pod kątem 30° do płyty kuchennej i zeszkrobuj zabrudzenia na chłodną część. • Tego typu zabrudzenia	• Należy pamiętać, że ostrza skrobaków są niezwykle ostre i mogą spowodować obrażenia. Trzymaj je poza zasięgiem dzieci.	

należy jak najszybciej usunąć z płyty kuchennej, aby temu zapobiec

Usuń zabrudzenia
ściereczką lub ręcznikiem
papierowym.

przed przyklejeniem i
uszkodzeniem szyby.

Oczyść, opłucz i
wysusz szybę zgodnie
z opisem w punkcie
„Codzienne
zabrudzenia”.

	Rodzaj zabrudzenia	Sposób postępowania	Ważne!
Rozlania na elementach sterujących dotykiem	Wylączyć płytę. • Jeżeli panel sterowania jest zabrudzony, należy zaabsorbować płyny miękką szmatką. Płyta może się wyłączyć. szmatką. Panel dotykowy może nie działać	Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną szmatką lub miękką ściereczką.pg	pod warunkiem, że znajduje się na nim płyn. Zanim ponownie włączysz płytę, upewnij się, że wytarłeś powierzchnię do sucha.
	Całkowicie osusz obszar ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.		

8. Rozwiązywanie problemów

Nigdy nie naprawiaj, nie modyfikuj płyty kuchennej ani jej nie demontuj samodzielnie!



8.1 Problemy, możliwe przyczyny i sposób postępowania

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Płyta kuchenna nie ma zasilania Bądź włączony.		aktywowany
	Błąd tablicy	
Elementy sterujące dotykiem jest zablokowane i nie reagują./ Błokada klawiszy działa		został

Upewnij się, że płyta jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania i że jest nieuszkodzona.

Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu.

Jeśli wszystko sprawdziłeś, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Odblokuj panel sterowania.

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Rozwiązywanie

Problem	Możliwa przyczyna	co robić
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Jest niewielkie warstwa wody na sterownica.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suche.
	Używasz czubek palca podczas dotykania kontrole.	Użyj kłębka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Niektóre klucze tego nie robią praca. / Wyświetlacz nie pracować normalnie.	Błąd płyty/wyświetlacza	Odłącz płytę od prądu zasilic i ponownie podłączyć po krótkiej chwili czas. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem.
Wskaźnik zasilania działają, nie są zablokowane i że nie jest zbyt wysoki.	Przegrzanie ale nie uruchamia się.	Upewnij się, że kanały wentylacyjne płyty proces grzania
	Szkło jest	Błąd techniczny nierówno-
Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem zarysowane.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim	dnem. Patrz rozdział odpowiednie naczynia kuchenne.
	Nieodpowiednie, ściernie Używane są środki czyszczące	Patrz rozdział dotyczący czyszczenia.
Niektóre patelnie lub garnki trzaskami lub odgłosami klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali wibrują w różny	Jest to nieszkodliwe i normalne.

Rozwiązywanie

	sposób)	
płytą kuchenną lub strefa wyłącza się nagle słysząc sygnał dźwiękowy wyświetlany jest błąd wyświetlany jest kod błędu.	błąd techniczny/ Znaczenie kodu patrz zgodnie z poniższą tabelą	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę grzewczą od zasilania zasilanie i skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem.

Rozwiązywanie

8.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Co zrobić
/i	Napięcie zbyt niskie, niższe niż 85 V (+10 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli wszystko jest w porządku, włącz ponownie płytę kuchenną.
gg	Napięcie zbyt wysokie, wyższe niż 285 V (+10 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli wszystko jest w porządku, włącz ponownie płytę kuchenną.
	**Awaria czujnika temperatury.	Skontaktuj się z obsługą klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
b \$	Przegrzanie płyty	Poczekaj, aż płyta ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
-kuchennej-		Usuń rozlane płyny i ponownie włącz płytę kuchenną.
\$g	Zabezpieczenie przed przelaniem	Usuń rozlane płyny i ponownie włącz płytę kuchenną.

9. Instalacja

9.1 Ważne uwagi i instalacja Wymagania



- Płytę grzewczą musi zainstalować wykwalifikowany elektryk.
- W stałe okablowanie musi być wbudowany wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) zapewniający całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
i zgodny z lokalnymi przepisami.
- Bezpiecznik musi być sprawdzony i mieć co najmniej 3 mm odstępu wokół wszystkich biegunów (lub wokół wszystkich czynnych przewodów fazowych, jeśli przewidują to przepisy).
- Bezpiecznik musi być łatwo dostępny.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się ze specjalistą lub z organem nadzoru budowlanego.
- Błat musi być wykonany z materiału izolacyjnego i żaroodpornego, aby zapobiec porażeniom prądem i odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym. Drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być stosowane jako materiał na blat roboczy, chyba że zostaną zaimpregnowane.
- Błat roboczy musi być płaski i poziomy, a nic nie może wystawać poza obszar roboczy.
- Ściana nad blatem roboczym, powierzchnie sąsiednie i otaczające oraz wszelkie zastosowane kleje muszą być odporne na temperaturę do 90°C.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą, schowkiem meblowym itp. lub jest dostępna od dołu, pod podstawą płyty należy zamontować barierę termiczną (patrz rozdział dotyczący montażu płyty).
- Jako powierzchnie ściennie wokół strefy gotowania należy stosować powierzchnie łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyty grzewczej nie wolno montować na urządzeniach chłodniczych, zmywarkach do naczyń ani suszarkach bębnowych.
- Płytę grzewczą należy zamontować w taki sposób, aby zapewnić

Instalacja

dobrze promieniowanie cieplne i prawidłowe działanie.

- W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana i że powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane.
Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi poniżej.

9.2 Cięcie blatu

- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na poniższym rysunku.

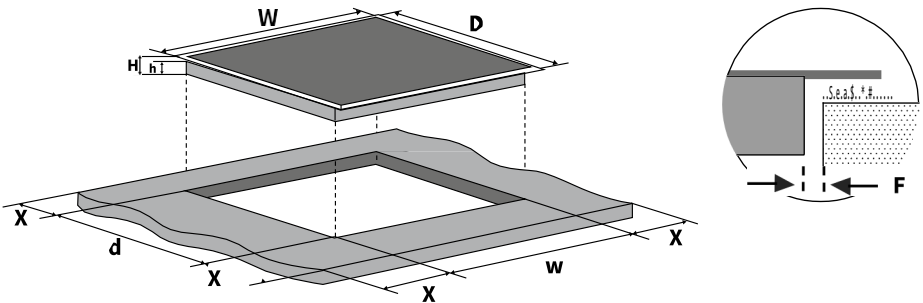
Uwaga: Przed rzeźbieniem sprawdź, czy wskazane wymiary odpowiadają wymiarom produktu.



- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej.

Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty kuchennej a wewnętrznymi powierzchniami blatu musi wynosić co najmniej 3 mm.

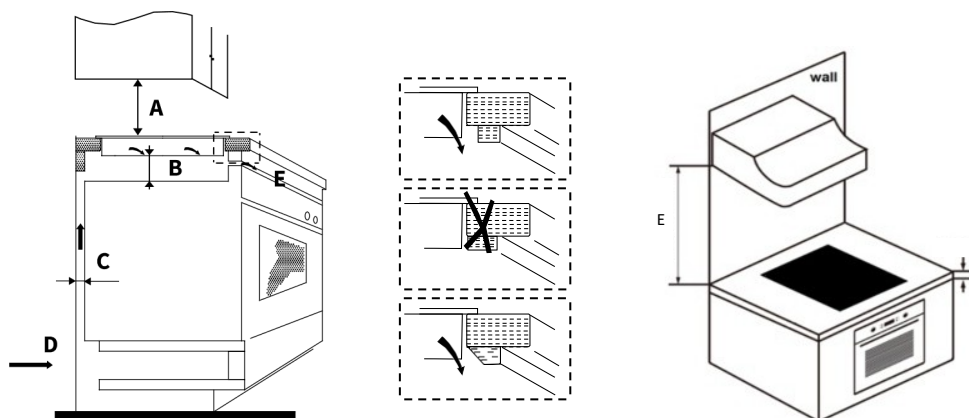
- Dla celów montażu i użytkowania należy zachować odstęp co najmniej 5 cm wokół wycięcia.



Kłodel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

9.3 Wentylacja i bezpieczne odległości

- Należy bezwzględnie upewnić się, że spełnione są następujące warunki w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji płyty kuchennej oraz czy powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane:



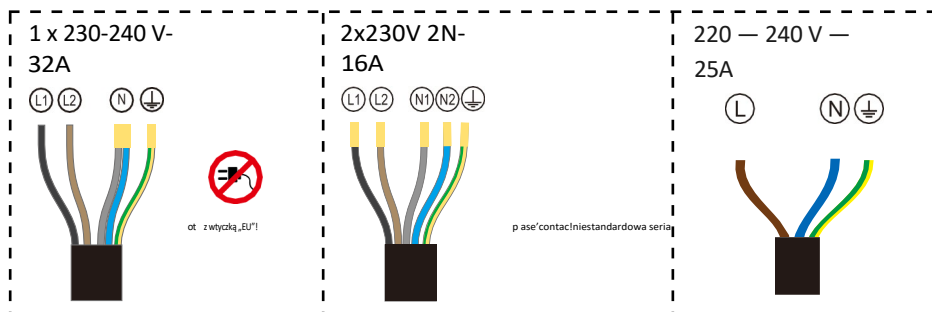
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Szczelina powietrzna/wlot	Powietrze wywiewane min. Hmm

- Uwaga: Odległość bezpieczeństwa pomiędzy płytą grzejną a szafką lub okapem nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.
- Jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć własny wentylator. Bezpieczna odległość pomiędzy dolną częścią płyty kuchennej a piekarnikiem musi wynosić co najmniej 50 mm.
- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi przepisami dotyczącymi odległości i innymi przepisami.

9.5 Podłączenie płyty do sieci

Upewnij się, że dane na tabliczce znamionowej (V) odpowiadają napięciu zasilania.

Podłączenie do sieci elektrycznej musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego, jak opisano poniżej:



Podłączenie elektryczne musi być wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

Do podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

- Przewód nie może być zagięty ani ściśnięty.
Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.
- Przewód należy regularnie sprawdzać.
Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, musi to zrobić wykwalifikowany elektryk z odpowiednimi narzędziami.

Po instalacji przewód przyłączeniowy i spód płyty grzewczej nie mogą być już dostępne.



9.4 Wkładanie Płyta kuchenna

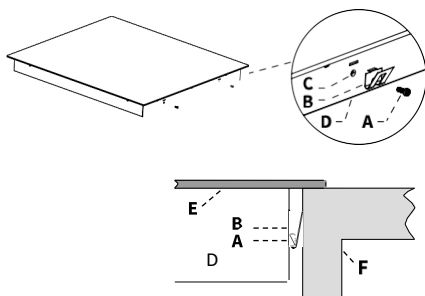
Uwaga: Na zewnątrz płyty kuchennej znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas wkładania płyty kuchennej należy upewnić się, że nie są one zablokowane przez blat roboczy.



Mocowanie płyty kuchennej za pomocą wsporników montażowych

- Umieścić płytę kuchenną na stabilnej, gładkiej powierzchni (Na przykład użyj opakowania jako podstawy).
- Upewnij się, że na elementy wystające z płyty kuchennej nie wywierany jest żaden nacisk.

Przykręć 4 wsporniki montażowe do dolnej podstawy płyty kuchennej, jak pokazano na rysunku:



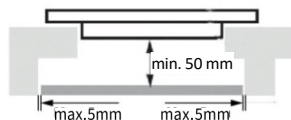
- A Śruba
- B Wspornik montażowy
- C Otwór na śrubę
- D Dolna podstawa
- E Płyta ceramiczna
- F Blat roboczy

Uwaga:
Ilustracje mogą
się różnić

Montaż zabezpieczenia termicznego pod płytą kuchenną

jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad szufladą, schowek meblowy lub podobny, albo jeśli płyta kuchenna jest dostępna od dołu:

- Zamontuj płytę ochronną z materiału odpornego na ciepło (np. z blachy perforowanej, aby zapewnić wentylację) w odległości co najmniej 50 mm od płyty kuchennej (patrz ilustracja).
- Używając kleju, upewnij się, że odporność na temperaturę wynosi 150°C.





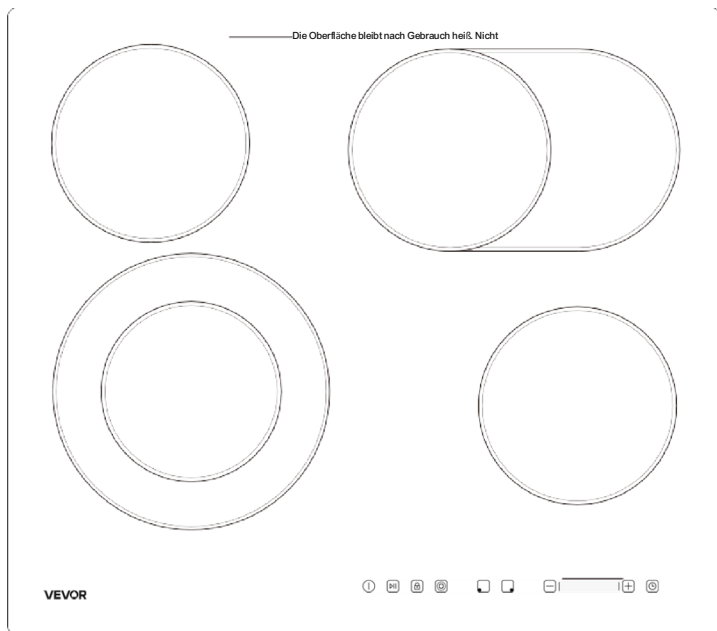


Upgrade • Der Home Creator Weg

Elektrisches Keramik Kochfeld

Modell: SK-66HLC4S4

Modell: SK-66HLC4S4



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann vom gelieferten Produkt abweichen.

Produkt Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Sie nicht erneut informieren, falls Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt verfügbar sein sollten.

Hinweise und Symbole



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt

nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

(Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)).

Unsachgemäße Entsorgung gefährdet Umwelt und Gesundheit. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihr Entsorgungsunternehmen oder den Verkäufer.

Bitte entsorgen Sie auch das gesamte Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und Abfall.



Dieses Symbol kennzeichnet eine Gefahrensituation.

Sie finden es insbesondere in allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, die eine Gefahr für Personen darstellen können.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol kennzeichnet eine Warnung.

Sie finden es in der Beschreibung der Arbeitsschritte, die unbedingt beachtet werden müssen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Geben Sie diese Sicherheitshinweise auch an alle Benutzer des Geräts weiter.



Dieses Symbol weist auf eine Information hin.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam.

Die Beachtung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise kann Ihnen viele Probleme ersparen.

FCC-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss allen empfangenen Störungen standhalten, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können ungültig werden die Berechtigung des Benutzers, das Produkt zu betreiben.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen

Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in einer Wohnanlage bieten.

Dieses Produkt erzeugt und nutzt Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen

Anweisungen können zu schädlichen Störungen der Funkkommunikation führen.

Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Produkt schädliche Störungen verursacht

Radio- oder Fernsehempfang, der durch Aus- und Einschalten des Produkts ermittelt werden kann, ist der Benutzer

ermutigt, zu versuchen, die Störung durch einen oder mehrere zu beheben weitere der folgenden Neu ausrichten oder verschieben Maßnahmen-.

Empfangsantenne.

Erhöhen Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.

Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als dem, an den der Empfänger angeschlossen ist. Wenden Sie sich für Hilfe an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker.

AUFMERKSAMKEIT

Dieses Gerät arbeitet mit einer Spannung von 220–240 V, 50/60 Hz. Um mögliche Stromschläge zu vermeiden, versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen. Bitte reparieren Sie die Maschine nicht selbst. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden. **DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU STROMSCHLAG, BRAND ODER SCHWEREN SCHWERNEN FÜHREN**
VERBRENNUNGEN ODER PERSONENVERLETZUNGEN. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen und Kochen von Lebensmitteln im gewerblichen/privaten Bereich bestimmt. Bei unsachgemäßer Verwendung erlöschen sämtliche Gewährleistungen und Haftungen.



ALLGEMEINE GEFAHRENHINWEISE

HEISSE OBERFLÄCHE/VERBRENNUNGSGEFAHR – Kochplatte, Gehäuse, Kanten und Knöpfe können während des Betriebs und Abkühlens extreme Temperaturen erreichen. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie nur hitzebeständige Handschuhe, Topflappen oder dafür vorgesehene Griffe. Halten Sie Kleidung, Haare, Utensilien und brennbare Materialien von heißen Oberflächen fern.

STROMSCHLAGGEFAHR – Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel, den Stecker, das Bedienfeld oder die elektrischen Komponenten niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nicht mit nassen Händen bedienen. Ziehen oder verdrehen Sie das Netzkabel nicht und platzieren Sie es nicht in der Nähe heißer Kanten, scharfer Ecken oder erhitzter Oberflächen.

BRANDGEFAHR – Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen verwenden (Vorhänge, Papier, Kunststoff, Holz, Karton). Entfernen Sie regelmäßig Fettablagerungen, um Brandgefahr vorzubeugen. Nicht verwenden brennbare Aerosole oder Reinigungsmittel in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts.

SICHERHEIT FÜR KINDER UND SCHUTZPERSONEN – Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch junge oder gebrechliche Personen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt Person, um sicherzustellen, dass sie das Gerät sicher verwenden kann. Kleine Kinder sollten es sein Bitte beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. Haustiere sollten vom Produkt ferngehalten werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt.

Dieses Produkt ist ausschließlich für Erwachsene bestimmt und kein Spielzeug.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses neuen Einbau-Induktionskochfelds. Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um diese Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen und die korrekte Installation und Bedienung vollständig zu verstehen. Lesen Sie den Abschnitt zur Installation. Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Sachgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt und dient zum Erhitzen von Speisen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck! Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen.

- Das Gerät ist nicht geeignet für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis (einschließlich Kinder), es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Risiken.

Kinder unter 8 Jahren sollten stets ferngehalten oder beaufsichtigt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer separaten Fernbedienung oder einem

externen Timer ausgelegt.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen des Raumes.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablage, Regal oder Arbeitsfläche.

Um Beschädigungen zu vermeiden, setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Gerät, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie nichts darauf fallen.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht durch Schmuck, spitze oder scharfe Gegenstände usw. zerkratzt wird.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, die keine scharfen Kanten oder Grate aufweisen.

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, die für eine höhere Temperatur (bis 200°C, geeignet für Glaskeramik) vorgesehen und geeignet sind.

Beim Betrieb entstehen in der Nähe des Kochfeldes Wärme und Feuchtigkeit.

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Küche gut belüftet ist.

Nutzen Sie dazu die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. eine Absauganlage (z. B. eine Dunstabzugshaube).

belüftet, bis diese verschwunden sind
(max. 30 Min.).

Hinweis:

Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfeldes kann es durch Produktionsrückstände zu Geruchsbelästigung und sogar zu leichter Rauchentwicklung kommen.

Das ist normal und harmlos.
Halten Sie den Raum gut

Sicherheitshinweise

**Ihre Sicherheit ist uns wichtig.
Bitte lesen und befolgen Sie die
folgenden Anweisungen
sorgfältig, bevor Sie Ihr Kochfeld
in Betrieb nehmen.**

Stellen Sie diese Informationen auch dem Installateur des Geräts zur Verfügung.
Dies könnte Ihre Installationskosten reduzieren.

Installation

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den Vorschriften installiert und geerdet werden
geltenden Vorschriften. Verwendung

Weitere Hinweise zur Installation

- Im Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen wird, muss ein Schutzschalter installiert werden, um eine vollständige Trennung vom Stromnetz zu gewährleisten.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen oder in der Nähe eines Gas- oder Petroleumkochers.
- Eine unsachgemäße Installation des Gerätes kann zum Erlöschen jeglicher Gewährleistungs- und Haftungsansprüche führen.

Gefahr eines Stromschlags

- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden. • Wenn das Kochfeld kaputt oder beschädigt ist, trennen Sie das Gerät während der Installation oder anderen Arbeiten vollständig vom Stromnetz. von der Stromversorgung und dem Kontakt

Es ist unbedingt erforderlich, dass das Gerät an eine intakte Erdung angeschlossen ist System gemäß den nationalen und örtlichen Vorschriften.

einen autorisierten Händler.
Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiter verwenden, besteht die Gefahr eines lebensgefährlichen Stromschlags!

- Änderungen am Stromversorgungssystem führen zu Verbrennungen und Bränden dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts sehr heiß und die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.

Es kann zu Stromschlägen oder zum Tod kommen! Achten Sie darauf, das erhitzte Gerät nicht zu berühren

Verletzungsgefahr

Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich vor Verletzungen, z.B. indem Sie Arbeitshandschuhe tragen, wenn Sie diese berühren.

Berühren Sie die Kochfläche nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr und halten Sie Kinder vom Gerät fern.

- Kochutensilien und Kochgeschirrrgriffe können

während des Gebrauchs
heiß werden.

Achten Sie darauf, dass sie
nicht über andere
eingeschaltete Kochzonen
hinausragen.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche. Entfernen Sie immer zuckerhaltige Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind. Essensreste sofort entfernen und sie könnten sich entzünden, schmelzen oder bei versehentlichem Einschalten möglichst noch heiß werden, um eine Beschädigung zu vermeiden. dauerhafte Verschmutzung oder Beschädigung der

- Lassen Sie die Kochfläche des Geräts niemals unbeaufsichtigt. während des Gebrauchs. Zu lange gegarte Lebensmittel • Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und können verbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder zur Reinigung im entsprechenden Kapitel. Feuer fangen. Für unsachgemäße Verwendung übernehmen wir keine Haftung

- Seien Sie beim Umgang mit Hitze besonders vorsichtig. Öle und Fette (oder Lebensmittel, die Öle/

Fette), da diese sich leicht spontan entzünden

können

bei hohen Temperaturen. • Nehmen Sie niemals Veränderungen am Gerät vor.

Sollte es zu einem Brand kommen, versuchen Sie niemals, ein Eis zu löschen färbe es mit Wasser ein. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab (z. B. dürfen Reparatur- und Wartungsarbeiten nur von einer Fachkraft mit einem Deckel oder einer Löschdecke durchgeführt werden). Elektriker.

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter oder • Vor der Reinigung oder Wartung Dosen auf der Kochfläche. Trennen Sie das Kochfeld vom Strom. Explosionsgefahr durch überschüssiges SLpp/y Druck beim Erhitzen! ,wenn das Netzkabel beschädigt ist
- Um Gefahren zu vermeiden, verlassen Sie das Gerät niemals, es darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden. bei Nichtgebrauch.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Kochfläche keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches. Dies kann zu Schäden führen.
- Benutzen Sie einen Kochfeldschaber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um

Verletzungsgefahr zu vermeiden.

- Verwenden Sie zum Reinigen dieses Produkts keinen Dampfreiniger. Dies kann zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Fehlfunktionen führen.

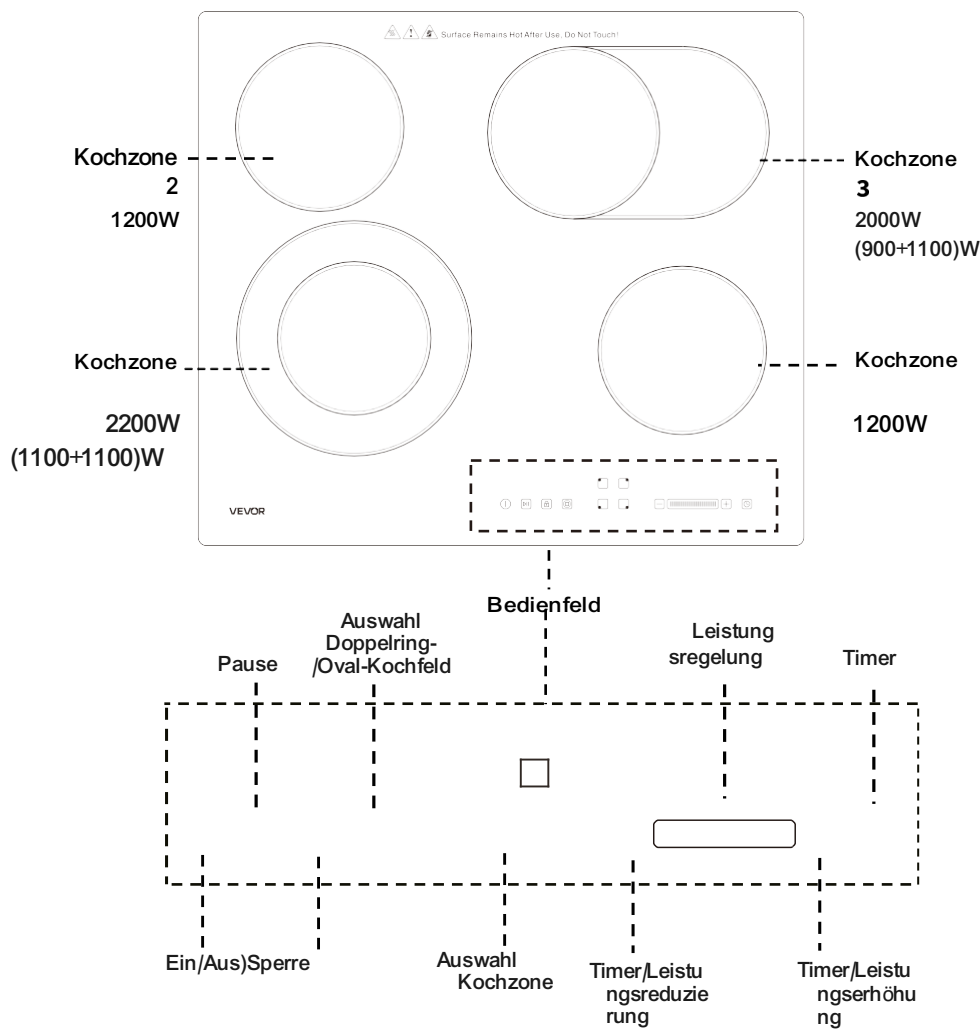
Inhaltsverzeichnis

1. Produktübersicht	1
1.1 Kochfeldelemente	
1.2 Produktinformationen	
2. Vor Gebrauch	2
2.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Bedienelemente	
2.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs und dessen Verwendung	
3. Benutzung des Kochfeldes	4
3.1 Ich fange an zu kochen	
3.2 Das Kochen beenden	
3.3 Die Dual-/Triple-Zonen-Funktion	
4. Verwendung der Timerfunktion	7
4.1 Einstellen des Timers mit automatischer Abschaltung einer oder mehrerer Kochzonen	
5. Sicherheit	8
5.1 Kindersicherung / Tastensperre	
5.2 Weitere Sicherheitsfeatures	
6. Kochrichtlinien 1	0
6.1 Kochtipps	
6.2 Energieeinstellungen	
T. Reinigen des Kochfelds1 1	
8. Fehlerbehebung	--12
8.1 Probleme, mögliche Ursachen und was zu tun ist	
8.2 Fehlercodes	
	15
9. Installation	
9.1 Wichtige Hinweise und Installationsvoraussetzungen	
9.2 Arbeitsplatte zuschneiden	
9.3 Belüftung und Sicherheitsabstände	
9.4 Einsetzen des Kochfeldes	
9.5 Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz	

1. Produktübersicht

1.1 Kochfeldelemente

Modell: SK-66HLC4S4



1.2 Produktinformationen

Unser innovatives Glaskeramik-Kochfeld steht für Zeitersparnis durch optimale Energienutzung. Dies wird durch die neuartigen Heizelemente sowie die optimale Wärmenutzung inklusive Restwärme erreicht. Das benutzerfreundliche Bedienfeld (Touchpanel) mit den digitalen Anzeigen der jeweiligen Kochzonen bietet optimalen Bedienkomfort. Vor Gebrauch.

2. Vor Gebrauch

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt **Sicherheitshinweise**.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien von Ihrem Cerankochfeld.



Hinweis: Bei der ersten Benutzung des Kochfelds können Produktionsrückstände einen Geruch und leichte Rauchentwicklung verursachen.

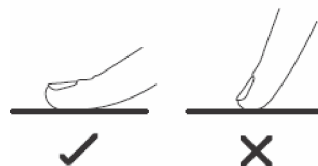
Dies ist normal und unbedenklich.

Lüften Sie den Raum gut, bis diese Gerüche verschwunden sind (max. 30 Minuten).



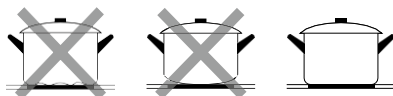
2.1 Hinweise Zur Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder Berührung hören Sie einen Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder Tüchern) bedeckt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.



2.2 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs und dessen Verwendung

- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist und plan auf der Glasplatte aufliegt. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.



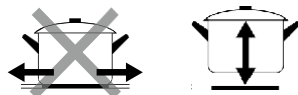
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der in etwa der Größe der Kochzone entspricht. Siehe auch die Tabelle im folgenden Abschnitt.



- Für optimale Leistung platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochzone.



- Heben Sie Töpfe und Pfannen immer vorsichtig vom Glaskeramikkochfeld ab. Schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



3. Benutzung des Kochfelds

3.1 Kochvorgang starten

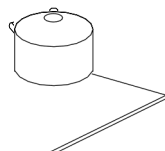
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten für etwa eine Sekunde auf und zeigen „-“ oder „+“ an.

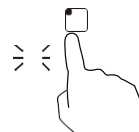
Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.



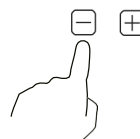
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Kochfelds und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind!



Berühren Sie die Auswahl-taste der gewünschten Kochzone. Die Anzeige neben der Taste blinkt.

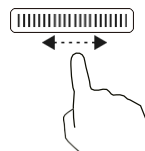


- Stellen Sie die Heizstufe von 1 bis 9 mit „+“ oder „-“ ein. Oder passen Sie die Leistung durch Verschieben des Reglers an.



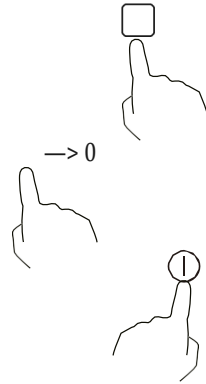
- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

- ° Sie können die Leistung jederzeit während des Kochens ändern, indem Sie zuerst die gewünschte Kochzone auswählen und dann „+“ oder „-“ drücken.



3.2 Kochen beenden

- Zum Ausschalten einer Kochzone drücken Sie die entsprechende Auswahl Taste und anschließend drücken Sie „_“, um die Kochzone auszuschalten.



- Zum Ausschalten des Kochfelds drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Vorsicht vor heißen Oberflächen

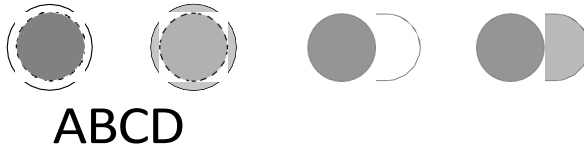
Wenn eine Kochzone nach Gebrauch noch zu heiß zum Anfassen ist und Verletzungsgefahr besteht, wird dies durch ein „H“ auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt. Das „H“ verschwindet wieder, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

Dies kann auch zum Energiesparen genutzt werden. Funktion:
Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie eine Warmhaltezone.



3.3 Doppelheizkörper und ovale Heizkörper

- Der Doppelheizkörper und der ovale Heizkörper verfügen über zwei Heizzonen. Sie können also eine zentrale Heizzone (A) / (C) oder zwei Heizzonen (B) / (D) gleichzeitig nutzen.



Aktivieren der Doppelheizfunktion

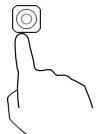
- Wählen Sie die gewünschte Doppelheizzone und stellen Sie die Leistungsstufe ein. Die zentrale Zone (A) schaltet sich wie gewohnt ein.
- Drücken Sie nun erneut die entsprechende Taste zur Auswahl der Heizzone. Wenn die Anzeige der Heizstufe weiterhin blinkt, drücken Sie die Taste zur Aktivierung der Doppelheizzone einmal, um die zweite Heizzone (B) zusätzlich zu aktivieren.

Ein roter Punkt neben dem Symbol zeigt an, dass die Doppelheizfunktion aktiviert ist. Die Leistungsanzeige zeigt abwechselnd Zone (B) und die aktuelle Leistungsstufe an.



Aktivieren der ovalen Heizfunktion

- Wählen Sie die ovale Heizzone und stellen Sie die Leistungsstufe ein. Der mittlere Bereich (C) schaltet sich wie gewohnt ein.
- Wenn die Anzeige noch blinkt, drücken Sie die Taste für die Doppelkochzone, um die ovale Heizfunktion zu aktivieren.
- Die Betriebsanzeige zeigt „ñ“ für Bereich (D) an.



Deaktivieren der Doppelkochzonenfunktion

- Um die Doppelkochzonenfunktion zu deaktivieren, berühren Sie während des Kochvorgangs die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste und anschließend die Taste.
- Wenn Sie die Kochzone oder das Kochfeld ausschalten, wird die Funktion ebenfalls deaktiviert und muss möglicherweise zurückgesetzt werden.

4. Verwenden der Timerfunktion

4.1 Einstellen des Timers mit automatischer Abschaltung einer oder mehrerer Kochzonen

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit dem entsprechenden Auswahlregler aus.
- Drücken Sie anschließend die Timer-Taste. Die Timeranzeige zeigt „30“ an.

Solange die Zehnerstelle Die Anzeige blinkt. Sie können die Einstellung mit den Tasten „+“ und „-“ anpassen.

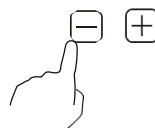
Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Einstellung übernommen und die Einerstelle beginnt zu blinken. Passen Sie die Einstellung ebenfalls mit den Tasten „+“ und „-“ an.

- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.

Der Countdown startet und die verbleibende Zeit wird im Timer-Display angezeigt.

Um die ausgewählte Zone zu markieren, leuchtet ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.



Hinweis: Andere zuvor eingestellte Kochzonen bleiben vom Timer unberührt und bleiben in Betrieb.



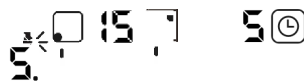
Abbrechen und Ändern der Zeiteinstellung

- Um die Zeiteinstellung abzubrechen, drücken Sie die Timer-Taste erneut. Die Restzeitanzeige verschwindet und der Timer wird abgebrochen.
- Wenn Sie die eingestellte Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, Sie müssen die Einstellung abbrechen und erneut mit dem ersten Schritt der Einstellung beginnen.



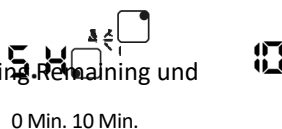
Bei Aktivierung des Timers für mehrere Kochzonen

- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, Die Timer-Anzeige zeigt immer die niedrigste verbleibende Zeit an.
Ein blinkender roter Punkt neben der entsprechenden Leistung



Um die verbleibende Zeit des Timers einer anderen Kochzone anzuzeigen, Berühren Sie die entsprechende Auswahl Taste.

Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone schaltet sich aus, die Anzeige wechselt zur nächstniedrigeren Restzeit Remaining time:time: und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



- Wenn die letzte eingestellte Restzeit endgültig abgelaufen ist, auch diese Kochzone ist ausgeschaltet.

5. Sicherheit

5.1 Kindersicherung/Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung (z. B. durch versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder) zu verhindern.

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein-/Aus-Taste aktiv. So können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten.



Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Kindersicherungs-/Tastensperrtaste
- Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ oder, wenn der Timer zuvor eingestellt wurde, abwechselnd „Lo“ und die verbleibende Zeit.
Das Bedienfeld ist gesperrt, außer der Ein-/Aus-Taste.



Bedienfeld entsperren

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Kindersicherungs-/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang



5.2 Weitere Sicherheitsmerkmale

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds.
Bei Überschreitung der zulässigen Temperatur schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Restwärmewarnung

Nach längerem Betrieb einer Kochzone entsteht Restwärme.
Um Sie vor der Restwärme zu warnen, wird ein „H“ auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

Automatische Abschaltung

Damit die Kochzonen nicht vergessen werden, schalten sie sich nach einer voreingestellten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle).

Leistungsstufe – Automatische	
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Kochhinweise

Brandgefahr!

Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten oder öl- bzw. fetthaltigen Lebensmitteln. Diese erhitzen sich schnell und können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



6.1 Kochtipps

- Sobald das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- Mit einem Deckel verkürzt sich die Garzeit und Sie sparen Energie, da die Wärme besser gehalten wird.
- Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
Beginnen Sie mit hoher Stufe.
Reduzieren Sie die Stufe, sobald das Essen durchgeheizt ist.

6.2 Leistungsstufen

Eignung der Leistungsstufe

1 - 2	• Schonendes Erwärmen kleiner Mengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln • Sanftes Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Kochen Reis
5-6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Anbraten • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • Scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen, Wasser kochen

7. Reinigung des Kochfelds

Art der Verschmutzung – Vorgehensweise – Wichtig!		
Alltägliche Verschmutzungen der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Spuren von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Flüssigkeiten) Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld nicht heiß ist.	
	Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm ist. Verwenden Sie Scheuerschwämme, einige (aber nicht heiße!) Nylonschwämme und aggressive Reinigungsmittel.	
	Scheuermittel Reinigungsmittel	Überschuss)
	Kratzen Sie das Glas nicht.	Prüfen Sie die Herstellerangaben. Spülen Sie gründlich nach und entfernen Sie alle Reinigungsrückstände. Für Glasoberflächen.
	Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Küchenpapier ab. Entfernen Sie Reinigungsreste immer vollständig.	
		Küchenpapier. Die Kochfläche kann sonst beschädigt werden. Überkochen, Schmelzen und
heiße Zuckerspritzer	geeignet:	Für Glaskeramik-Kochfelder
Entfernen Sie diese sofort. Achten Sie darauf, sich nicht mit einem Spatel, Schaber oder einem Glaskeramik-Kochfeld zu verbrennen.		
Schalten Sie das	Kochfeld aus.	Halten Sie den Schaber in einem

30°-Winkel zum Kochfeld und schaben Sie die Verschmutzungen auf eine kühle Stelle.

- Beachten Sie, dass die Klingen der Schaber extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können.

Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit einem Spatel, Schaber oder einem Glaskeramik-Kochfeld verbrennen ...Für Glaskeramik-Kochfelder geeignet:

- Schalten Sie das Kochfeld aus. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° zum Kochfeld und schaben Sie die Verschmutzungen auf eine kühle Stelle.

Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen sofort. Entfernen Sie die Verschmutzungen so schnell wie möglich, um dies zu verhindern.

Entfernen Sie die Verschmutzungen mit einem Geschirrtuch oder Küchenpapier.

dass das Glas festklebt und beschädigt wird.

Reinigen, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter „Alltägliche Verschmutzung“ beschrieben.

Art der VerschmutzungSo gehen Sie vorWichtig!		
Spillover auf die Touch-Bedienelemente	Schalten Sie das Kochfeld aus. • Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch aufsaugen, kann es sein, dass das Kochfeld abschaltet.	
	Tuch. Das Touchpanel funktioniert möglicherweise nicht.	
	Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Tuch ab.pg	solange Flüssigkeit darauf ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich vollständig trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
	Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch ab.	

8. Fehlerbehebung

Reparieren oder modifizieren Sie das Kochfeld niemals selbst und zerlegen Sie es niemals selbst!



8.1 Probleme, mögliche Ursachen und was zu tun ist

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht betrieben werden. Kein Strom Seien Sie eingeschaltet.	Die Touch-Bedienelemente Die Steuerung ist gesperrt reagieren nicht./ Die Tastensperre funktioniert nicht	aktiviert wurde.

Platinenfehler

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen und intakt ist.

Überprüfen Sie, ob in Ihrem Zuhause oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt.

Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.

Entsperren Sie das Bedienfeld.
Siehe Sicherheitskapitel.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	was zu tun ist
Die Touch-Bedienelemente sind schwierig zu bedienen.	Es gibt eine leichte Wasserfilm auf dem Kontrollen.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Control-Bereich vorhanden ist ist trocken.
	Sie verwenden die Fingerspitze beim Berühren des Kontrollen.	Benutzen Sie Ihren Fingerballen beim Berühren der Bedienelemente.
Bei einigen Schlüsseln ist dies nicht der Fall Arbeit. /	Platinen-/Anzeigefehler	Trennen Sie das Kochfeld vom Strom
Das Display funktioniert nicht normal funktionieren.		Stromversorgung trennen und nach kurzer Zeit wieder anschließen Zeit. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen zertifizierten staatlich geprüfter Elektriker.
Die Betriebsanzeige funktioniert, aber die Der Erhitzungsprozess funktioniert nicht starten.	Überhitzung des Kochfeldes	Stellen Sie sicher, dass die Belüftungswege vorhanden sind nicht blockiert und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist.
	Technischer Fehler	Wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker
Das Glas ist zerkratzt.	Grobes Koch-Ware wird verwendet.	Verwenden Sie flaches und glattes Kochgeschirr unten. Siehe Kapitel zum richtigen Kochgeschirr.
	Ungeeignet, abrasiv Scheuerschwamm oder Putzmittel Produkte verwendet werden.	Siehe Kapitel Reinigung.
Einige Pfannen oder Töpfe Knistern machen oder Klickgeräusche.	Dies kann verursacht werden durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten	Das ist harmlos und normal.

Fehlerbehebung

	verschiedener Metalle vibrierend unterschiedlich- ly)	
Das Kochfeld oder Kochen Zone schaltet ab Plötzlich ein Signalton ist zu hören und ein Fehler Der Code wird angezeigt.	Technischer Fehler/ Codebedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie sich den Fehlercode, Trennen Sie das Kochfeld vom Strom Versorgung und Wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.

8.2 Fehlercodes

FehlercodeBedeutung, was zu tun ist	
fiSpannung zu niedrig, niedriger als 85V (+10V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn es normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
ggSpannung zu hoch, höher als 285V (+10V)	
**Ausfall des Temperatursensors. Wenden Sie sich an den Kundendienst	
b \$Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
\$gÜberlaufschutz	Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

9. Installation

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsvoraussetzungen



- Das Kochfeld muss von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.
- In die Festverkabelung muss ein Schutzschalter (Sicherung) integriert werden, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet und die örtlichen Vorschriften einhalten.
- Diese Sicherung muss geprüft sein und einen Abstand von mindestens 3 mm um alle Pole (oder um alle aktiven [Phasen]-Leiter, sofern in den Vorschriften vorgesehen) aufweisen.
- Die Sicherung muss leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich an einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde, wenn Sie sich bei der Installation nicht sicher sind.
- Die Arbeitsplatte muss aus isolierendem und hitzebeständigem Material bestehen, um Stromschläge und Verformungen durch Wärmestrahlung zu verhindern. Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Material für die Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert.
- Die Arbeitsplatte muss eben und waagrecht sein und es darf nichts in den Arbeitsbereich hineinragen.
- Die Wand über der Arbeitsfläche, angrenzende und umgebende Flächen sowie eventuell verwendete Kleber müssen bis 90°C hitzebeständig sein.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach usw. eingebaut wird oder von unten zugänglich ist, muss unterhalb des Kochfeldbodens ein Wärmeschutz angebracht werden (siehe Kapitel „Kochfeldeinbau“).
- Als Wandflächen rund um den Kochbereich sind leicht zu reinigende Flächen (z. B. Keramikfliesen) zu verwenden.
- Das Kochfeld darf nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspülern oder anderen Geräten installiert werden
Trommeltrockner.
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um eine einwandfreie

Installation

Funktion zu gewährleisten.

- Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert wird.
Befolgen Sie dazu die im Folgenden beschriebenen Anweisungen.

Installation

9.2 Arbeitsplatte zuschneiden

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der folgenden Zeichnung gezeigten Größen aus.

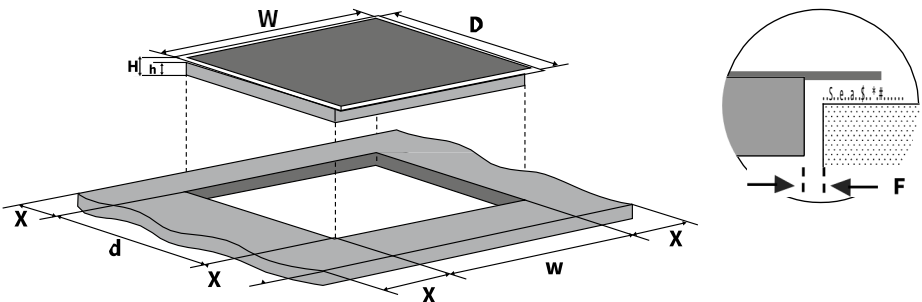
Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Schnitzen, ob die angegebenen Maße mit den Maßen des Produkts übereinstimmen.



- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie ein hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial.

Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

- Für die Montage und Nutzung muss um den Ausschnitt herum ein Freiraum von mindestens 5 cm eingehalten werden.

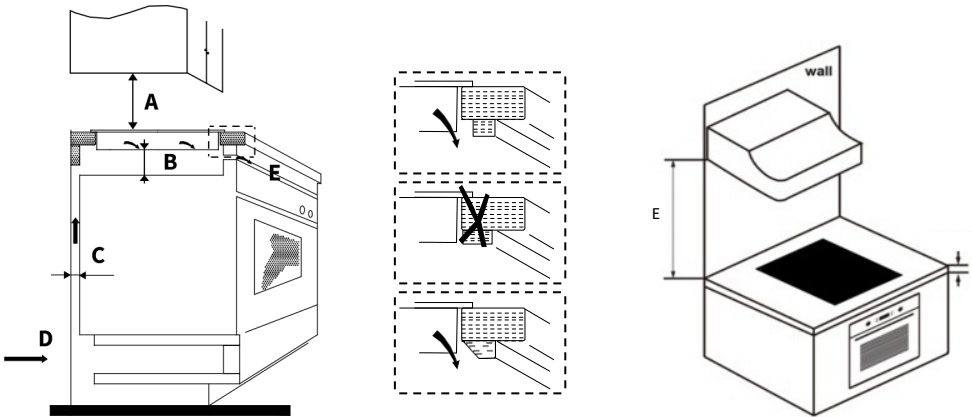


Klödel	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
SK-66HLC4S4	590	520	50	46	565		500mini.50mini.3	

Installation

9.3 Belüftung und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie unbedingt sicher, dass die folgenden Bedingungen für eine ausreichende Belüftung des Kochfelds erfüllt sind und dass die Zu- und Abluft nicht blockiert ist:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Luftspalt / Einlass	Abluft min. 5mm

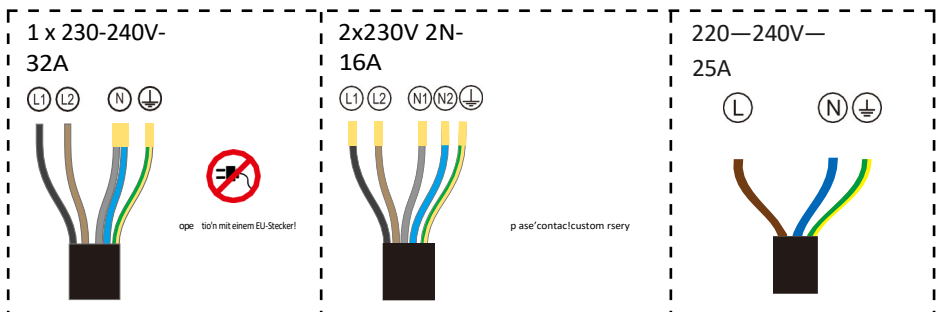
- Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Heizplatte und dem Schrank bzw. der Dunstabzugshaube über der Heizplatte sollte betragen mindestens 760 mm.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, muss der Backofen über einen eigenen Ventilator verfügen. Der Sicherheitsabstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und dem Backofen muss mindestens 50 mm betragen.
- Bei der Installation sind sämtliche Abstandsregelungen und sonstige Vorschriften einzuhalten.

Installation

9.5 Das Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Versorgungsspannung übereinstimmen.

Der Anschluss an das Stromnetz muss durch einen qualifizierten Elektriker gemäß der einschlägigen Norm oder mit einem einpoligen Schutzschalter erfolgen, wie nachfolgend beschrieben:



Der elektrische Anschluss muss fachgerecht und unter Beachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.

Um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.

- Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.
Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden.

Nach der Montage dürfen das Anschlusskabel und die Unterseite des Kochfeldes nicht mehr zugänglich sein.



9.4 Einsetzen des Kochfeldes

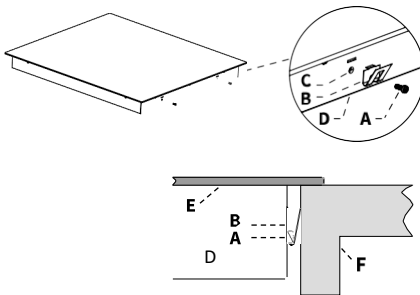
Hinweis: An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie beim Einsetzen der Kochfelder unbedingt darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.



Befestigung des Kochfeldes mit den Montagewinkeln

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile, glatte Oberfläche (Verwenden Sie beispielsweise die Verpackung als Unterlage).
- Achten Sie darauf, dass kein Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Elemente ausgeübt wird.

Schrauben Sie 4 Montagehalterungen wie in der Abbildung gezeigt an den unteren Boden des Kochfelds:



Eine Schraube
B Montagehalterung
C Schraubenloch
D Untere Basis
E Glaskeramikplatte
F Arbeitsplatte

Hinweis:
Abbildungen
können
abweichen

Einbau eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfeldes

Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. eingebaut ist oder das Kochfeld von unten zugänglich ist:

- Installieren Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z. B. aus Lochblech, um die Belüftung zu gewährleisten). in einem Mindestabstand von mindestens 50 mm unterhalb des Kochfeldes (siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Kleber darauf, dass die Temperaturbeständigkeit 150°C beträgt.

