

HOOVER



Instruction Manual For Induction Hob

GB

Manual de instrucciones para encimera de inducción

ES

Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč

SI

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

IT

Manual de Instruções da placa de indução

PT

Brugervejledning til induktionskogetop

DK

Induktiokeittotason ohjekirja.

FI

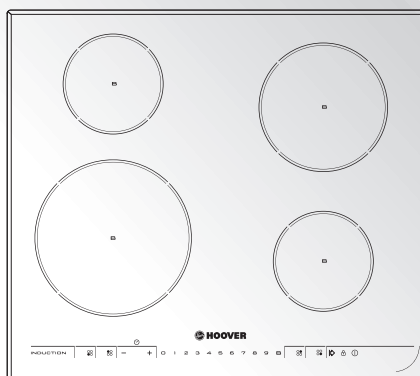
Instructies voor gebruik en installatie

NL

Instruktionshandbok för induktionshäll

SE

Model : HPI44PW



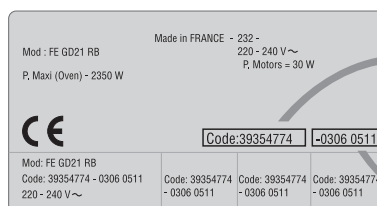
ELETTRODOMESTICI SRL BRUGHERIO ITALY

GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



Product Code:.....
Serial N°:

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- Do not left metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction zone, because if they are too large or too heavy, they could become hot.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Warning: this appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. Nevertheless, people with a pacemaker should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

COOKING HOB	HPI44PW
Cooking zones	4 INDUCTION
Supply voltage	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Installed electric power (W)	7200
Product size(d X w X h) mm	590 X 520 X 55
Building-in dimensions (AXB)	560 X 490

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.



Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

INSTALLATION

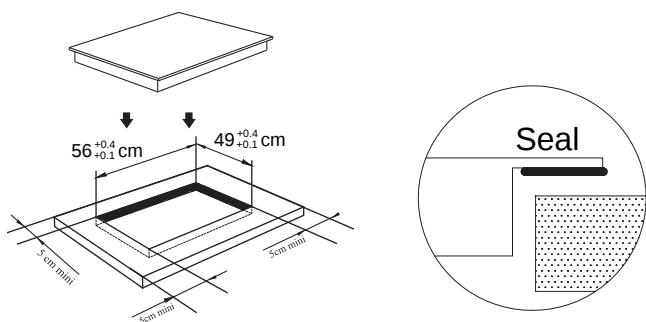
Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

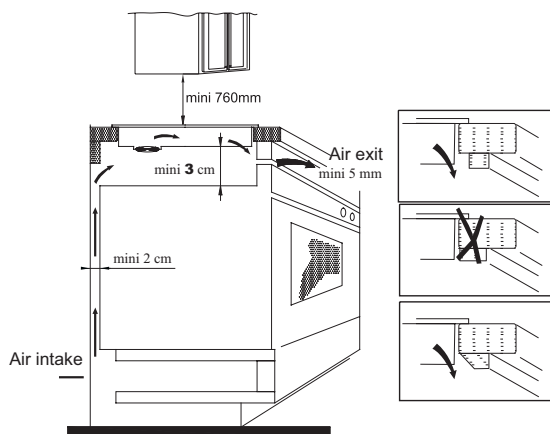
The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation:

- A watertight seal is supplied with the hob.
- It is important to fit the hob on a level supporting surface.
- Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.
- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole.
- The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in the Figure(1)



- You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.
- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure(2)



NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760mm.

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

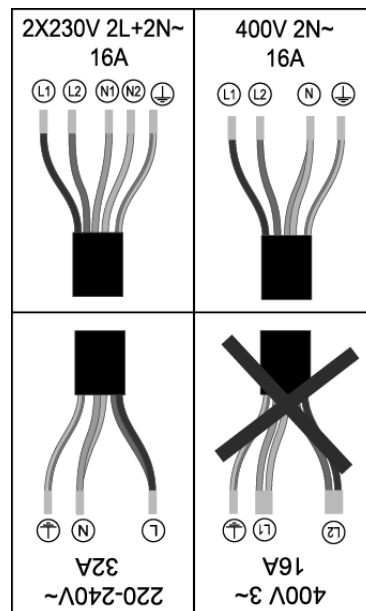
Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the sale agent with dedicated tools to avoid any accident.

Connection to power supply

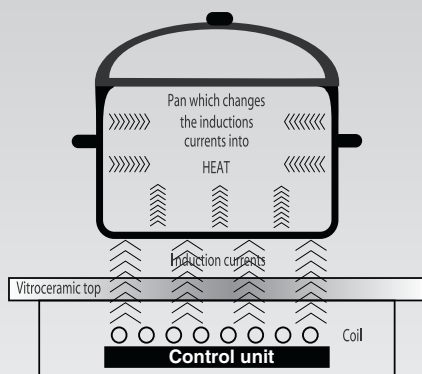
The socket shall be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure(3):

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



The cable must not be bent or compressed.

INDUCTION



USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance. This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents.

These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.

Put simply, induction technology has two main advantages :

- as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

A HIGH SAFETY APPLIANCE

• Protection from over-Temperature

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

• Detection of Small non-magnetic items

When the pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

• Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

• Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below.

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer sounded for one minute.

REMINDE:

The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
- Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.** Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

	Induction zone
Mark on kitchen utensils	On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction.  Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick).
Stainless steel	Non detectable Excepted stainless steel ferromagnetic.
Aluminium	Non detectable
Cast-iron	Good performance
Enamelled steel	Good performance
Glass	Non detectable
Porcelain	Non detectable
Copper bottom	Non detectable

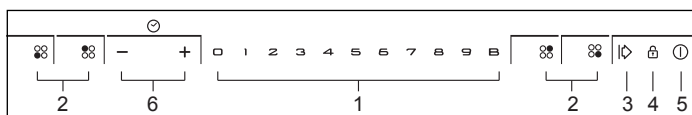
Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F1-F6	Temperature sensor failure	Contact the supplier
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact the supplier
FC	The connection between the display board and the main board is fail	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal supply voltage	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT is high	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults. Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Schematic diagram of the control panel



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

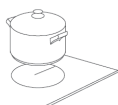
Instructions for Use

To start cooking

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



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



3. Touching the heating zone selection key, and a indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the “1” to “9” key.
 - If you don't choose a heat setting within 1minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection key that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the “0” key. Make sure the display shows “0”



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  key.



Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection key

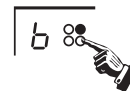


2. Touching the boost key “B”, the zone indicator show “b” and the power reach Max.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection key that you wish to cancel the boost function



2. a: Touching the “Boost” key “B”, then the cooking zone will revert to its original setting.



- b: Touching one of the “0” to “9” key, then the cooking zone will revert to the level you select.



- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- As the boost function of 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa

Timer Function

You can use the timer in two different ways:

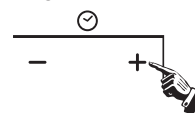
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

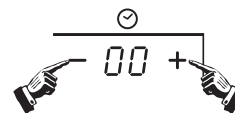
2. Set the time by touching the “-” or “+” key of the timer



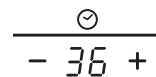
Touch the “-” or “+” key of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the “-” or “+” key of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.

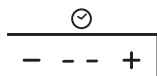


4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



Instructions for Use

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



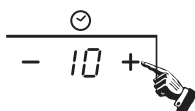
Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

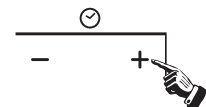
1. Touching the heating zone selection key that you want to set the timer for.



2. Touch "-" or "+" key, The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



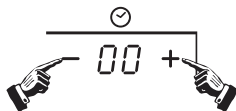
3. Set the time by touching the "-" or "+" key of the timer



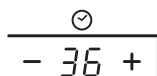
Touch the "-" or "+" key of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" key of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



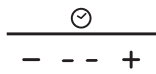
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



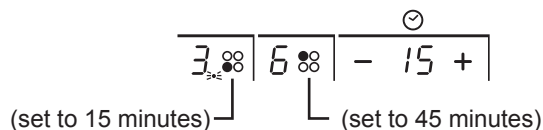
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



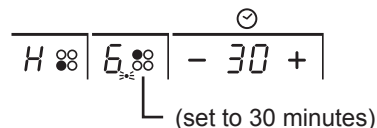
⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Lock Function

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

Lock

Touch the lock key . The timer indicator will show "Lo"



Unlock

- Make sure the Induction hob is turned on.
- Touch and hold the lock key for a while.



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

Stop and go Function

- when the cooking zones are running, touch the " " key, all the displays will show "!" and stop heating. At this moment only " " and " " control can be operated.



- Touch " " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

POWER LIMITATION SETTING

It is possible to set the max power output of the hob at 2 different levels: 3 kw or 7.2 kw. This must be set according to the electricity contract.

Instructions for Use

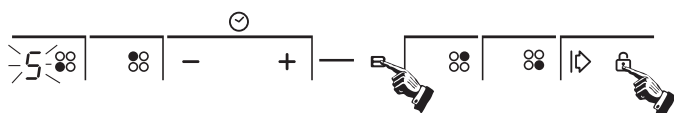
How to set the power limitation

- The hob must be switched off.
- No cookware requires to be placed on the hob during the setting mode.
- Each operation should be finished within 90 seconds, otherwise the machine would be turned off automatically.

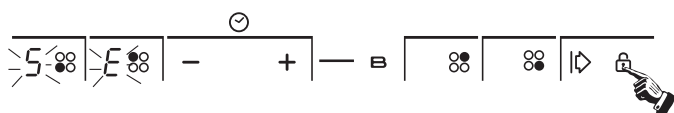
1: Press key "ON-OFF"



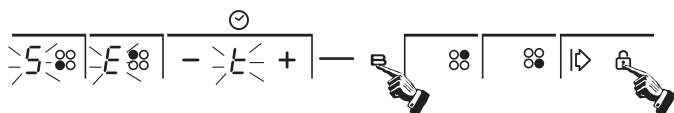
2. Press "B" and "L", a "5" will blink on zone nr 1 display



3. Press "LOCK", a "E" will blink on zone nr 2 display

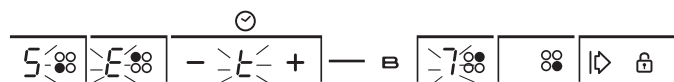


4. Press "B" and "L", a "E" will blink on timer display

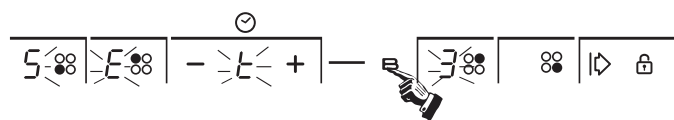


The hob is on the power limitation setting mode

- If the hob is set with no power limitation (default setting), a "7" will be shown on zone nr 3 display and the power level bar will be turned up to level 7.



- To change the total power setting, press "B" for 5 seconds, the maximum power will be limited at 3 Kw, a "3" will be shown on zone nr 3 display (no more blinking) and the power level bar will be turned up to level 3.



- No further operations/actions can be done
- The hob must be switched off

The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating zone	HPI44PW	
	Normal	Boost
1	2200	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

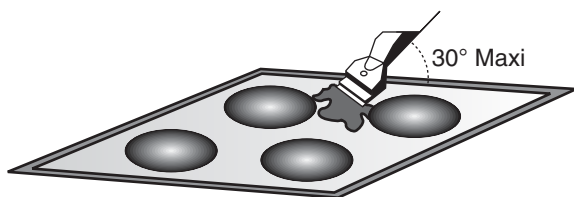
If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified:

switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

The induction hob gives shorings out.

- Normal. The cooking fan of the electronic components is on.

The induction hob gives a light whistling out.

- Normal. According to the working frequency of the inductors, a light whistling can occur when using several cooking zones on maximum power.

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.

- You must use pans which are absolutely flat.
- Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

Foods cook slowly.

- Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.

- Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob.
Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

Metal markings (may appear as scratches).

- Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
- Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

Dark streaks or specks.

- Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.

- Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.

- See the Glass Hob Cleaning section.

The hob is out of order, or some heat zones do not work.

- The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

The hob does not operate.

- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.

The hob does not cut off

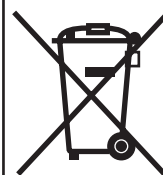
- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release. Refer to the section, page 5.

The hob stops automatically

- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 3.

Frequency of on/off operations for cooking zones

- The on-off cycles vary according to the required heat level:
 - low level: short operating time,
 - high level: long operating time.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

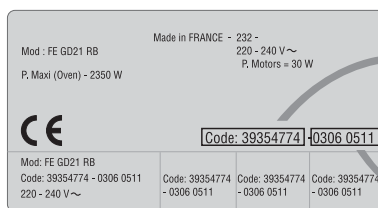
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

ADEVERTENCIAS GENERALES

LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES DETALLADAMENTE PARA SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A SU COCINA

Le recomendamos que guarde las instrucciones de instalación y uso para posteriores consultas y que antes de instalar la cocina anote el número de serie que aparece debajo por si necesitase recurrir al servicio de atención al cliente.

Placa de identificación
(situada en la parte inferior de la cocina)



Código del Producto:
Núm. de serie :

- Se recomienda seriamente mantener a los niños alejados de la cocina cuando esté encendida o apagada pero con el indicador de calor residual encendido para evitar el riesgo de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceites vigile siempre la comida ya que las grasas o los aceites pueden prender fuego con rapidez.
- La zona de control de la cocina es sensible, no coloque recipientes calientes encima.
- No se puede colocar papel de aluminio encima o recipientes de plástico encima de los fogones.
- Después de utilizar la cocina hay que limpiarla para evitar que se acumule suciedad o grasa. Si no se limpia esos residuos se queman cuando se utiliza la cocina lo que provoca la aparición de humo y olores desagradables -por no mencionar el riesgo de propagación de fuego.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas encima de la zona de inducción ya que si son muy grandes o pesados se calentarán.
- No cocine nunca directamente sobre la vitrocerámica. Utilice siempre un recipiente adecuado.
- Coloque siempre la olla en el centro de la unidad en la que va a cocinar.
- No utilice la superficie como tabla de cocina.
- No arrastre las ollas por la cocina.
- No almacene elementos pesados encima de la cocina. Si se caen pueden dañarla.
- No utilice la cocina como superficie de trabajo.
- No utilice la cocina para guardar cosas.
- En el improbable caso de que aparezca una grieta en la cocina, no la utilice. Desconéctela inmediatamente de la electricidad y llame al Servicio Técnico.
- Este electrodoméstico no se concibió para que lo utilizaran personas (incluidos niños) con deficiencia física, sensitiva o mental, que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas o la persona encargada de su seguridad les indique cómo hacerlo.
- Vigílese a los niños para asegurar que no juegan con la cocina.
- Este aparato no esta destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.



Atención: este aparato cumple las normativas de seguridad actuales así como las regulaciones de compatibilidad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos no deberían utilizarlo. No se puede garantizar que todos los aparatos que hay en el mercado cumplen las normativas de seguridad actuales y la regulación de compatibilidad electromagnética, ni que no se produzcan interferencias peligrosas. Es imposible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan notar alguna molestia

COCINA	HPI44PW
Fogones	4 INDUCTION (4 potenciador)
Voltage	220-240 V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada (W)	7200
Dimensión (D x W x H) mm	590 X 520 X 55
Dimensiones de ensamblaje (A x B)	560 x 490

Trabajamos constantemente para mejorar la calidad del producto. Esas mejoras pueden modificar los aparatos al incorporar las últimas mejoras técnicas.

CE Las cocinas de inducción cumplen las Directivas Europeas 73/23/CEE y 89/336/CEE que sustituyen a la 2006/95/EC y la 2004/108/EC, así como a sus enmiendas.

INSTALACIÓN

La instalación de un electrodoméstico puede ser una operación complicada que si no se realiza correctamente puede afectar gravemente a la seguridad de las personas. Por tal motivo dicha tarea ha de realizarla un profesional cualificado que lo instalará siguiendo la normativa técnica en vigor. En el caso de ignorar esta advertencia y que la instalación la haga una persona no cualificada, el fabricante no asume responsabilidad alguna por fallo técnico del producto, derive éste o no en daños materiales o personales.

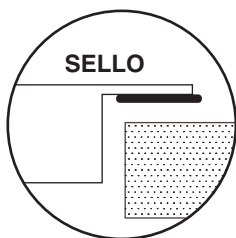
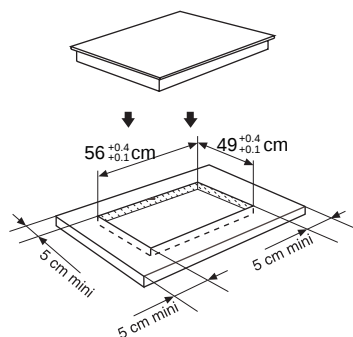
MONTAJE

El mueble en el que se va a instalar la cocina y el mueble adyacente han de estar hechos con materiales que soporten temperaturas elevadas. Además, las láminas decorativas han de sujetarse con pegamento resistente al calor.

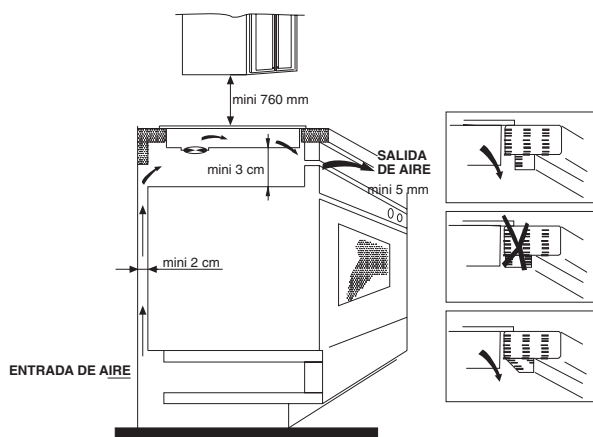
Instalación:

- Con la cocina se proporciona un sello estanco.

- Es importante que la cocina encaje con el nivel de la superficie de apoyo.
- Haga un agujero en la encimera con la dimensión que se muestra en el diagrama siguiente. Ha de dejarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- La encimera ha de tener como mínimo 30 mm de grosor y estar compuesta por materiales resistentes al calor. Como se muestra en la Figura (1)



- No puede montar la cocina encima de un horno sin ventilador, del lavavajillas, la nevera, el congelador o la lavadora.
- Es esencial que la cocina de inducción tenga buena ventilación y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la cocina está correctamente instalada como se muestra en la Figura (2).



NB: Por motivos de seguridad, el hueco entre la cocina y la alacena ha de ser como mínimo de 760 mm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

"La instalación tiene que cumplir las directivas estándar." El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños provocados por la utilización inadecuada o sin sentido.

Advertencia:

- Antes de cualquier operación eléctrica compruebe que el voltaje que se muestra en el medidor de electricidad, el ajuste de cortocircuitos, la continuidad de la toma de tierra de la instalación y el fusible son los adecuados (**25A**).
- La conexión eléctrica de la instalación debe hacerse a través de un enchufe con toma de tierra o a través de un interruptor de corte omnipolar con un hueco de apertura de al menos 3 mm. Si el aparato tiene una salida para enchufe ha de instalarse de forma que dicho enchufe sea accesible.
- El cable amarillo/ verde del cable eléctrico ha de conectarse a la toma de tierra de los terminales del enchufe y del aparato.
- El fabricante no puede hacerse responsable de los accidentes derivados de la utilización de un aparato que no tiene toma de tierra o con fallos en la continuidad de la conexión a la misma.
- Todas las dudas relacionadas con el cable eléctrico han de trasladarse al Servicio Técnico o a un técnico cualificado.
- Si el cable está dañado o se va a reemplazar, la operación la debe realizar un agente de ventas con herramientas adecuadas para evitar accidentes. Conecte el cable según los colores/ códigos siguientes:

AZUL - NEUTRO (N)

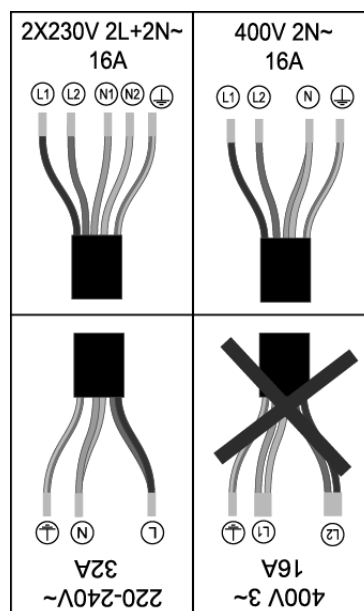
MARRÓN - VIVO (V)

AMARILLO-VERDE - TIERRA (⊕)

Conexión a la electricidad

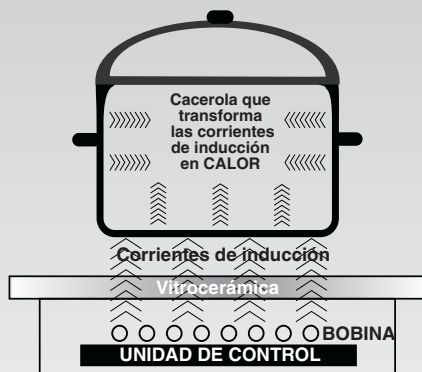
El enchufe ha de conectarse, cumpliendo las normas pertinentes, a un interruptor de polo único. El método de conexión se muestra en la Figura (3)

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	⊕
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



No se puede doblar ni machacar el cable.

INDUCCIÓN



MODO DE EMPLEO

Un generador electrónico acciona la bobina situada dentro del aparato. La bobina crea un campo magnético de forma que cuando se coloca la olla encima de la cocina las corrientes de inducción pasan a través de ella. Estos flujos de corriente convierten a la olla en un verdadero transmisor de calor mientras que el cristal de la cocina de cerámica permanece frío. **Este sistema está diseñado para utilizarlo con ollas o cazuelas con el fondo magnético.**

La tecnología de inducción tiene dos ventajas principales:

- Como el calor se transmite sólo al recipiente, el calor se mantiene al nivel máximo y la cocción se realiza sin pérdida de calor.
- No existe inercia térmica ya que se empieza a cocinar automáticamente cuando se coloca la olla o cazuela encima del fogón y se detiene cuando se retira dicha olla o cazuela.

APARATO DE GRAN SEGURIDAD

- Protección contra el exceso de temperatura

Un sensor monitoriza la temperatura de los fogones. Cuando la temperatura excede el nivel de seguridad, el fogón se desconecta automáticamente.

automáticamente al modo de espera.

- Advertencia de calor residual

Después del funcionamiento de la cocina existe cierto calor residual. Aparece la letra "H" para advertirle que se mantenga alejado.

- Desconexión automática

Otra característica de seguridad de la cocina de inducción es la desconexión automática. Esta desconexión se produce cuando se olvida de apagar un fogón. Los períodos de desconexión por defecto se muestran en la tabla siguiente.

Nivel de potencia	El fogón se desconecta automáticamente transcurridas
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

Cuando retire la cazuela u olla del fogón, éste deja inmediatamente de calentarse y se desconecta solo después del zumbido que dura un minuto.

RECUERDE: las personas que llevan marcapasos deberían utilizar esta cocina siguiendo las instrucciones del médico.

CONSEJOS SOBRE LA BATERÍA DE COCINA

La utilización de una batería de cocina de buena calidad es crucial para conseguir el máximo rendimiento de su cocina.



- posicionar la olla en una zona de cocción. Si en el indicador de esta zona de cocción aparece un nivel de potencia, la olla es adecuada; en cambio, si aparece el símbolo "U", la olla no es adecuada a la cocción a inducción.
- Aplicar un imán en la olla: si el imán es traído por la olla, ésta última es adecuada a la cocción a inducción.
- **Utilice siempre una batería de cocina de buena calidad con bases perfectamente lisas y gruesas:** la utilización de este tipo de baterías de cocina evitará puntos calientes que hacen que la comida se pegue. Las ollas, sartenes y cazuelas de metales gruesos proporcionan una distribución del calor aún mejor.

- **Asegúrese de que la base de las ollas o las cazuelas estén secas:** cuando llene las cazuelas con líquidos o utilice un recipiente que se guardó en la nevera, asegúrese de que la base está completamente seca antes de colocarla en la cocina. Esta medida ayudará a evitar que la cocina se manche.

Utilice ollas cuyo diámetro sea más grande que el gráfico de la

zona seleccionada. se utiliza una olla ligeramente más ancha se empleará la energía con su eficiencia máxima. Si utiliza una olla más pequeña la eficiencia podría ser inferior a la prevista. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa

La información siguiente le ayudará a elegir la cazuela que mejor se adapta para conseguir buenos resultados.

ZONA DE INDUCCIÓN

DISTINTIVOS EN LOS UTENSILIOS DE COCINA

En la etiqueta, compruebe que si el distintivo del mismo es compatible con inducción



Utilice cacerolas magnéticas (hierro esmaltado, acero inoxidable ferrítico de fundición) Coloque un imán en el fondo (ha de adherirse)

ACERO INOXIDABLE	No detectable – Excepto el acero inoxidable ferromagnético
ALUMINIO	No detectable
FUNDICIÓN	Buen rendimiento
ACERO ESMALTADO	Buen rendimiento
CRISTAL	No detectable
PORCELANA	No detectable
FONDO DE COBRE	No detectable

Aviso avería y control

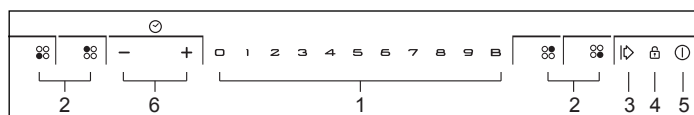
Si ocurre una anomalía, la encimera de inducción conecta automáticamente una función de protección y en el display aparecen los siguientes códigos:

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
F1-F6	Fallo del sensor de temperatura	Contactar con el proveedor
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura IGBT.	
FC	La conexión entre la base display y la base principal ha fallado	
E1/E2	Tensión eléctrica anómala	Controlar que haya alimentación eléctrica. Después de esta comprobación, encender otra vez el aparato.
E3/E4	El sensor de temperatura del cristal cerámico es alto	Por favor, reinicie después de que se enfríe la encimera.
E5	El sensor de temperatura de IGBT es alto	Reinicie una vez la zona de cocción se enfríe.

Esta es una lista de las averías más comunes.

No desmontar la encimera de inducción solos para evitar peligros y provocar daños mayores.

ESQUEMA DEL PANEL DE CONTROL



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

Instrucciones de uso

Iniciar la cocción:

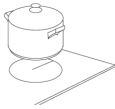
1. Pulsar la tecla ON/OFF.

Una vez encendida, la encimera emite una señal acústica, aparece “-” o “--” en todos los displays, indicando que la encimera de inducción está en modo Stand by.



2. Colocar una olla adecuada en la zona de cocción que se desea utilizar.

Se debe asegurar de que la parte inferior de la olla y de la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.



3. Pulsando la tecla de selección de zona de cocción, un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccionar el nivel de potencia pulsando la tecla de “1” a “9”.

• Si no se escoge ningún nivel de potencia durante el minuto siguiente, la encimera de inducción se apagará automáticamente. Necesitará encender la encimera nuevamente, siguiendo el paso nº1.

• Se puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.



Una vez finalizada la cocción:

1. Pulsar la tecla de selección de zona de cocción que se desea apagar.



2. Apagar la zona de cocción pulsando la tecla “0”. Asegurarse de que aparece “0” en el display.



3. Apagar completamente la encimera pulsando la tecla “ON/OFF”.



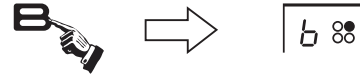
Función Boost:

Activar la función Boost

1. Pulsar la tecla de selección de zona de cocción

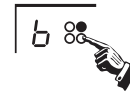


2. Pulsando la tecla Boost “B”, aparecerá “b” en el indicador de la zona, y se alcanzará la Máxima potencia.



Cancelar la función Boost:

1. Pulsar la tecla de selección de zona de cocción de la que se desea cancelar la función “Boost”



2.a. Pulsando la tecla Boost “B”, la zona de cocción volverá a su configuración original



b. Pulsando una de las teclas de “0” a “9”, la zona de cocción cambiará al nivel seleccionado.



- La función puede funcionar en todas las zonas.

- La zona de cocción vuelve a su configuración original tras 5 minutos.

- Una vez se activa la función Boost en la zona de cocción nº1, la zona de cocción nº2 es limitada automáticamente al nivel 2 (y viceversa)

- Una vez se activa a función Boost en la zona de cocción nº3, la zona de cocción nº4 es limitada automáticamente al nivel 2 (y viceversa)

Función Timer (TEMPORIZADOR):

Se puede utilizar la función TIMER (temporizador) de dos formas diferentes:

• Se puede utilizar como indicador de tiempo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo.

• Se puede utilizar para que se apaguen las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.

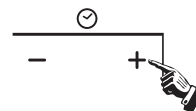
• Se puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como indicador de tiempo

1. Asegurarse de que la encimera está encendida.

Nota: Se puede utilizar el indicador de tiempo aunque no se haya seleccionado zona de cocción.

2. Configurar el tiempo pulsando las teclas del temporizador “-” o “+”.

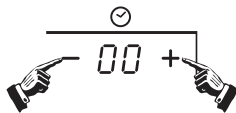


Pulsar la tecla del temporizador “-” o “+” una vez para incrementar o reducir el tiempo en 1 minuto.

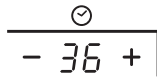
Mantener pulsado la tecla del temporizador “-” o “+” para incrementar o reducir el tiempo en 10 minutos.

Instrucciones de uso

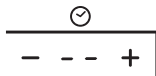
3. Pulsando “-” y “+” conjuntamente, se cancela el temporizador, y aparecerá “00” en el display de minutos.



4. Una vez configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás inmediatamente. El display mostrará el tiempo restante y el indicador del tiempo parpadeará durante 5 segundos.



5. Se emitirá una señal acústica durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará “--” una vez finalizado el tiempo configurado.



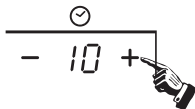
Configuración del temporizador para apagar las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo

Si se configura el temporizador en una zona:

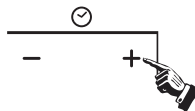
1. Pulsar la tecla de selección de zona de cocción en la que se desea configurar el temporizador.



2. Pulsar la tecla “-” o “+”. El indicador de tiempo empezará a parpadear y aparecerá “10” en el display de tiempo



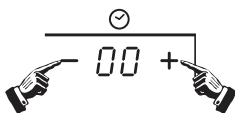
3. Configurar el tiempo, pulsando las teclas “-” o “+” del temporizador



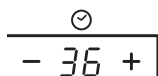
Pulsar la tecla del temporizador “-” o “+” una vez para incrementar o reducir el tiempo en 1 minuto.

Mantener pulsado la tecla del temporizador “-” o “+” para incrementar o reducir el tiempo en 10 minutos.

4. Pulsando “-” y “+” conjuntamente, se cancela el temporizador, y aparecerá “00” en el display de minutos.



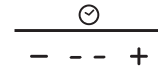
5. Una vez configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás inmediatamente. El display mostrará el tiempo restante y el indicador del tiempo parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo que aparece al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que esa zona está seleccionada.



6. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Otras zonas de cocción podrán permanecer funcionando si se han encendido previamente.

Si se configura el temporizador en más de una zona:

1. Cuando se configura el temporizador para más de una zona de forma simultánea, aparecen puntos decimales de las zonas de cocción relevantes. El display de tiempo muestra el temporizador de minutos. El indicador de la zona correspondiente parpadea.



(configurado a 15 minutos)

(configurado a 45 minutos)

2. Una vez transcurrida la cuenta atrás, se apagará la zona correspondiente. A continuación, se mostrará el nuevo tiempo restante y parpadeará el indicador de la zona correspondiente.



(configurado a 30 minutos)

Función LOCK (Bloqueo)

- Se pueden bloquear las teclas para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan las zonas de cocción)
- Cuando las teclas están bloqueadas, todas las teclas están bloqueadas excepto la tecla ON/OFF.

BLOQUEAR:

Presionar la tecla de bloqueo . Aparecerá “LO” en el indicador de tiempo.



DESBOQUEAR

1. Se debe asegurar de que la encimera de inducción esté encendida.
2. Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos.



Cuando la encimera se encuentra en modo bloqueado, todos los controles están desactivados excepto la tecla ON/OFF, por lo que siempre se puede apagar la encimera de inducción, empleando los controles ON/OFF en una emergencia, pero en la siguiente operación se deberá desbloquear la encimera primero.

Instrucciones de uso

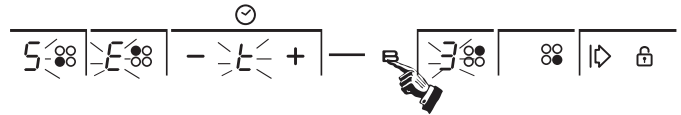
FUNCIÓN “STOP AND GO” (PARAR Y REANUDAR)

1. Mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento, pulsar la tecla , todos los displays mostrarán “||” y dejará de calentar. En este momento, únicamente  y  pueden ser utilizados



2. Pulsar  otra vez, los displays mostrarán la configuración original, y las zonas de cocción continuaran calentando.

-Para modificar la potencia, pulsar “B” durante 5 segundos, la potencia máxima de la encimera se limita a 3 Kw, por tanto, parecerá “3” en el display nº3 (sin parpadear) y en la barra Led (3=3 KW)



-Ninguna operación/acción adicional podrá efectuarse.

-La encimera debe estar apagada.

CONFIGURACIÓN DE LA LIMITACIÓN DE POTENCIA

Es posible la configuración de una potencia máxima de salida de la encimera en 2 niveles diferentes: 3 kw o 7,2 kw. Debe configurarse de acuerdo con el contrato eléctrico.

Configuración de la limitación de potencia

-La encimera debe estar apagada.

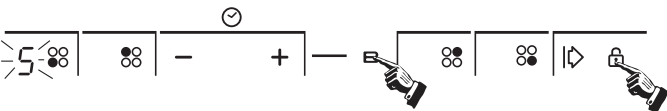
-No se requiere de ningún utensilio de cocina ubicado encima de la encimera durante la configuración de esta función.

-Cada operación debe finalizarse en los siguientes 90 segundos, de no ser así, la encimera podría apagarse automáticamente.

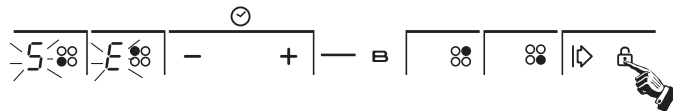
1.Pulsar la tecla “ON/OFF”



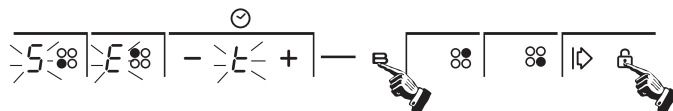
2.Pulsar “B” y “”, a continuación parpadeará “5” en el display de la zona nº1.



3.Pulsar “”, a continuación parpadeará “E” en el display de la zona nº2.

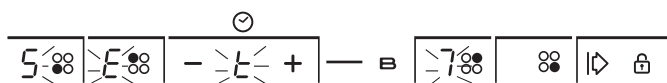


4.Pulsar “B” y “”, a continuación, aparecerá “L” en el display del temporizador.



En este momento, la encimera está en el modo de configuración de limitación de potencia.

-Si la encimera se configura sin modificar la potencia (configuración por defecto) aparecerá “7” en el display nº3 y en la barra Led. (7=7 KW)



Potencia máxima de cada zona de cocción:

Zona de cocción	HPI44PW	
	Normal	Boost
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Los datos indicados en el cuadro anterior pueden variar en función del tamaño de las ollas y del material del que están realizados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en la cocina, deje que ésta se enfríe.
- Sólo se deben utilizar los productos (cremas y raspadores) diseñados específicamente para las superficies de cristal cerámico. Dichos productos se pueden encontrar en tiendas especializadas.
- Evite que caigan líquidos o comida encima de la cocina ya que todo lo que cae en su superficie se quema rápidamente y hace que limpiarlo sea más difícil.
- Es recomendable mantener alejadas de la cocina las sustancias susceptibles de fusión, como utensilios de plástico, azúcar o productos azucarados.

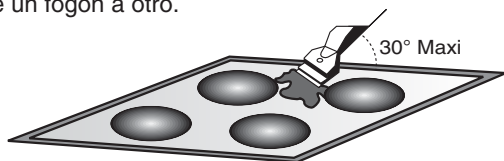
MANTENIMIENTO:

- Ponga un par de gotas del producto de limpieza específico en la superficie de la cocina.
- elimine cualquier resto pegado duro con un paño suave o con papel de cocina ligeramente humedecido.
- Retire el producto con un paño suave o con papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

En caso de que persistan restos pegados:

- Ponga un par de gotas del producto de limpieza específico en la superficie de la cocina.
- Rasque con un raspador formando un ángulo de 30° con la cocina hasta que desaparezcan los restos.
- Retire el producto con un paño suave o con papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia
- Repita la operación si fuese necesario

UNOS CONSEJOS: la limpieza frecuente deja una capa protectora esencial para evitar rayas y arañazos. Asegúrese de que la superficie está limpia antes de volver a utilizar la cocina. Para retirar las marcas que deja el agua utilice unas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Luego séquelo con papel absorbente y ponga unas gotas de líquido de limpieza específico. La superficie de cristal cerámico soporta el raspado de los recipientes de cocina con fondo plano, aunque siempre es mejor levantarlos para moverlos de un fogón a otro.



NB:

No utilice una esponja demasiado húmeda.

Nunca utilice un cuchillo o cuchilla.

El raspador con cuchilla afilada no daña la superficie siempre y cuando forme un ángulo de 30° con la superficie.

Nunca deje un raspador con cuchilla al alcance de los niños.

Nunca utilice productos abrasivos o de pulido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Antes de llamar al Servicio Técnico compruebe lo siguiente: Que el enchufe está correctamente enchufado y que tiene fusible; si no puede identificar el fallo: Desenchufe la cocina- no la altere-, llame al servicio de Atención al Cliente. La cocina tiene un certificado de garantía que asegura que el Servicio Técnico la reparará de forma gratuita

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La cocina de inducción emite un sonido suave.

- Normal. El ventilador de los componentes electrónicos está funcionando.

La cocina de inducción desprende un ligero silbido.

- Normal. Según la frecuencia de trabajo de los inductores, puede desprenderse un ligero silbido al utilizar varios fogones a potencia máxima.

Los fogones no realizan una cocción constante o no alcanzan una temperatura suficiente como para freír con aceite

- Debe utilizar cacerolas que sean completamente planas.
- El fondo de las cacerolas ha de encajar lo máximo posible con el diámetro del fogón seleccionado.

Los alimentos se cocinan despacio

- Utilización de batería de cocina inadecuada. El fondo de las cacerolas ha de ser plano, bastante pesado y tener el mismo diámetro que la zona de cocinado seleccionada.

Arañazos pequeños (pueden aparecer también grietas o quemaduras) en la superficie de cristal de la cocina.

- Métodos de limpieza incorrectos, batería de cocina con fondos rugosos o partículas granosas (sal o arena) situadas entre las cacerolas y la superficie de la cocina. Utilice los procedimientos de limpieza recomendados, asegúrese de que el fondo de las cacerolas está limpio antes de utilizarlas y utilice una batería de cocina con fondos pulidos.

Marcas de metal (pueden aparecer en forma de arañazos)

- No arrastre las cacerolas de aluminio por la superficie. Limpie la cocina como se recomienda para eliminar las marcas.
- Se utilizó material de limpieza incorrecto, hay restos de vertidos
- pegotes de grasa en la superficie, utilice un raspador con cuchilla y los productos de limpieza recomendados.

Rayas o manchas negras.

- Utilizar un raspador con cuchilla y productos de limpieza recomendados.

Áreas de decoloración en la superficie de la cocina.

- Las marcas de las cacerolas de aluminio y cobre así como los depósitos minerales de agua o comida se pueden eliminar sin crema de limpieza.

Azúcar caliente o plástico fundido en la superficie.

- Véase la sección Limpieza de la Cocina.

La cocina no responde o alguno de los fogones no funciona.

- Las barras de derivación no están bien instaladas en el terminal. Compruebe que la conexión se hizo siguiendo las instrucciones de la página 9.

La cocina no funciona.

- El panel de control está bloqueado. Pulse el Botón "Locking" (bloqueo) para desbloquearla.

La cocina no se apaga

- El panel de control está bloqueado. Pulse el Botón "Locking" (bloqueo) para desbloquearla. Véase la sección de la página 12.

La cocina se detiene automáticamente

- El fogón se detiene automáticamente si se dejan encendidos o están encendidos durante mucho tiempo. Véase sección de la página 10.

Frecuencia de on/off [encendido/ apagado] de los fogones

- Los ciclos de on/off varían según el nivel de calor deseado:
 - nivel bajo: período de funcionamiento breve,
 - nivel elevado: período de funcionamiento largo



Este electrodoméstico tiene la marca de cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurando un desguace correcto del aparato, usted puede ayudar a prevenir las consecuencias potenciales negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

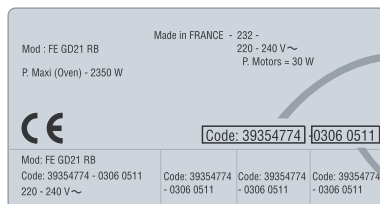
El símbolo en el aparato, o en los documentos que lo acompañan, indica que el electrodoméstico no debe tratarse como residuo doméstico.

El aparato ha de depositarse en un centro de recogida para el reciclaje del equipo eléctrico y electrónico. Deshágase del electrodoméstico cumpliendo las normativas locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

OSNOVNO OPOZORILO

PAZLJIVO PREBERITE PRIROČNIK Z NAVODILI, DA BI SVOJO INDUKCIJSKO PLOŠČO LAHKO KAR NAJBOLJE UPORABLJALI. Priporočamo vam uporabo navodil za instalacijo in hranjenje le-teh za morebitno kasnejšo uporabo. Zabeležite serijsko številko plošče, kot je prikazano spodaj. Pred njenim nameščanjem v primeru, da boste po nakupu morali stopiti v stik s podpornim centrom.

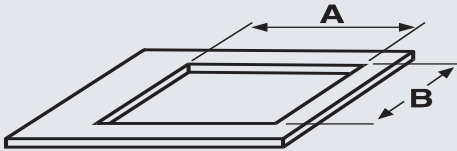
Identifikacijska plošča
(nameščena pod spodnjo
prevleko plošče)



Koda izdelka:
Serijska številka:

- Močno odsvetujemo, da se otroci nahajajo blizu kuhališč, ko ta delujejo ali če so ta sicer izklopljena, a je kazalec toplote še vedno vklopljen, da bi preprečili tveganje pred resnimi opeklinami.
- Ko kuhate z maščobo ali oljem, vedno bodite pozorni na postopek kuhanja, saj se vroča maščoba ali olje zlahka vnameta.
- Kontrolno področje plošče je občutljivo, zato nanj ne polagajte vročih posod.
- Na kuhališča ne postavljajte aluminijeve folije in plastičnih ponev.
- Po vsaki uporabi boste morali ploščo počistiti, da se umazanija in maščoba ne bi nabirali. Če umazanije in maščobe ne boste očistili, jih bo sežgala plošča med delovanjem, kar bo povzročilo dim in neprijetne vonjave in tveganje zažiga.
- Ne puščajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi na indukcijski coni, saj se lahko segrejejo, če so preveliki ali pretežki.
- Nikoli ne kuhajte neposredno na steklo keramični plošči. Vedno uporabite primerno posodo za kuhanje.
- Posodo vedno položite na sredo kuhališča, ki ga uporabljate.
- Ne uporabljajte površine kot deske za rezanje.
- Ne drsite s posodo čez ploščo.
- Na plošči ne shranjujte težkih predmetov. Če padejo na ploščo, lahko povzročijo škodo.
- Ne uporabljajte površine kot delovne površine.
- Ne uporabljajte površine za shranjevanje predmetov.
- Če pride do razbitine na površini, ploščo ne uporabljajte. Takoj ploščo odklopite iz električnega omrežja in pokličite Pooblašeni servis.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller har instruerats av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Se till att barn inte leker med produkten.

⚠ Opozorilo: Ta naprava je v skladu s trenutnimi varnostnimi pravili in pravilniki o elektromagnetski skladnosti. Ljudje s spodbujevalnikom ne smejo uporabljati te naprave, saj ne moremo jamčiti, da so vse naprave, ki obstajajo na trgu v skladu s trenutnimi varnostnimi pravili in veljavnimi pravili glede elektromagnetske skladnosti, in da ne bo prišlo do škodljive interference. Lahko se zgodi tudi, da ljudje z drugimi tipi naprav, kot so npr. slušni aparati, ob uporabi čutijo določeno neugodje.

KUHALNA PLOŠČA	HPI44PW
Kuhališča	4 tipos de indução
Napetost glavne napeljave	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Instalirana električna moč (W)	7200
Velikost izdelka (g X š X v)	590 X 520 X 55
Dimenzije za vgradnjo (AXB)	560 x 490
	

Stalno se trudimo, da bi izboljšali kvaliteto izdelka in v ta namen imajo lahko naprave določene modifikacije, saj bodo že vsebovale zadnje tehnične izboljšave.

CE Indukcijske plošče so v skladu z EU Direktivami 73/23/EEC in 89/336/EEC, in kasnejšima Direktivama 2006/95/EC in 2004/108/EC in njihovimi amandmaji.

INSTALACIJA

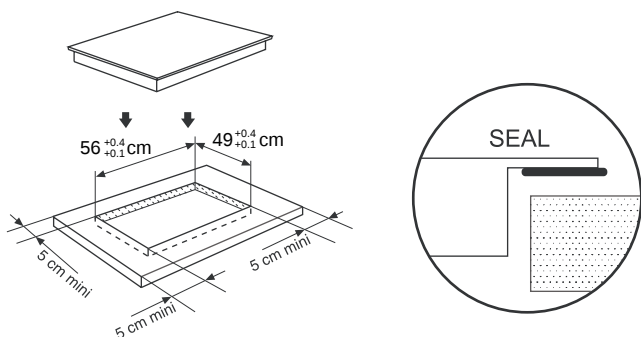
Instalacija gospodinjskega aparata je lahko zapleten proces, ki lahko resno ogrozi varnost uporabnika, če ni pravilno izvedena. Zaradi tega morajo te naloge izvajati profesionalno kvalificirane osebe, ki bodo inštalirale napravo v skladu z veljavnimi tehničnimi pravili. V primeru, da ignorirate ta nasvet in instalacijo izvede nekvalificirana oseba, proizvajalec ne odgovarja za tehnične napake izdelka, ki lahko posledično povzročijo škodo na izdelku ali poškodbe oseb.

VGRADNJA

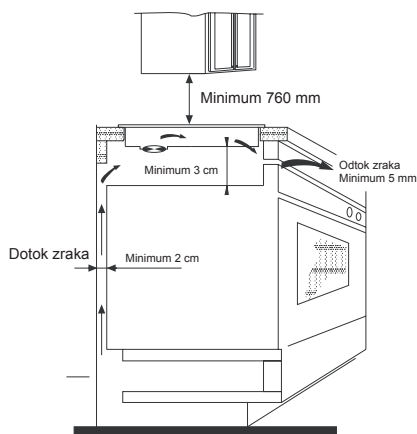
Pohištvo, v katero boste vgradili vašo ploščo, in vse preostalo pohištvo, mora biti narejeno iz materiala, ki vzdrži visoke temperature. Poleg tega morajo biti vsi dekorativni laminati pritrjeni z lepilom, ki je odporen na vročino.

Instalacija:

- Vodotesno tesnilo je priloženo plošči.
- Pomembno je, da ploščo pritrdite na ravno podporno površino.
- Deformacije, ki jih povzročajo nepravilno nameščanje, spremenijo specifikacije delovne površine in vplivajo na delovanje plošče.
- Pustite najmanj 5 cm prostora med napravo in drugimi vertikalnimi površini v bližini.
- Zelo pomembno je, da je ostanek v skladu s specifikiranimi dimenzijami.
- Odrežite luknjo na delovni površini na dimenzije, prikazane v spodnjem diagramu. Okoli luknje pustite minimalno 50 mm prostora.
- Delovna površina naj bi bila debela vsaj 30mm in izdelana iz materiala, odpornega na vročino. Kot prikazano v skici (1)



- Plošče ne morete namestiti nad pečko, ki nima ventilatorja, nad strojem za pomivanje posode, hladilnikom, zamrzovalnikom ali pralnim strojem.
 - Zelo pomembno je, da je indukcijska plošča dobro prezračena in da kroženje zraka ni blokirano.
- Preverite, da je plošča pravilno instalirana, kot je prikazano v skici (2)



Pazite: Zaradi varnostnih razlogov, mora biti prostor med ploščo in omarami nad njo najmanj 760 mm.

ELEKTRIČNO VEZJE

“Instalacija mora ustrezati najnovejšim standardom s področja električnih instalacij.”

Proizvajalec ne odgovarja za kakršno koli škodo, ki jo povzroči neprimerna in nesmotna uporaba.

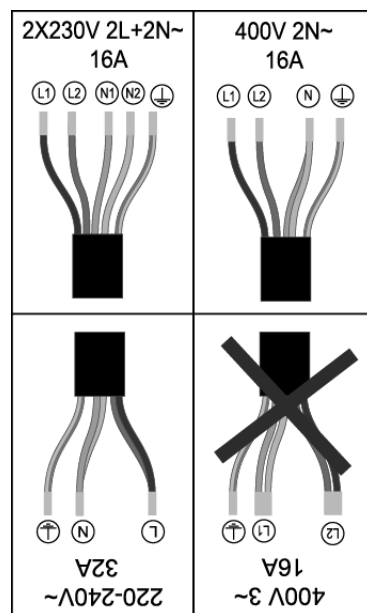
Opozorilo:

- Pred uporabo vedno z uporabo merilca napetosti preverite električno povezavo do prekinjevalca električnega tokokroga in preverite kontinuiteto ozemljitve do instalacije in če je varovalka primerna.
- Električna povezava z instalacijo mora biti povezana preko ozemljene doze, ali preko omnipolnega prekinjalnega stikala z odprtino najmanj 3 mm.
- **Če ima naprava vtičnico, mora ta biti instalirana tako, da je vtičnica na dosegu.**
- Rumeno/zelena žica kabla za električno napeljavo mora biti povezana z ozemljitvijo terminalov za napajalne enote in naprave.
- Proizvajalec ne more odgovarjati za kakršne koli nesreče, ki izhajajo iz uporabe naprave, ki ni ozemljena ali z napačno ozemljitvijo.
- Vsa vprašanja v zvezi z napajalno enoto naslovite na ekipo Pooblaščenega servisa ali kvalificiranega tehnika.
- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to izvesti pooblaščenec, s temu namenjenimi orodji v izogib kakršni koli škodi in povzročitvi nesreče.

Povezava z napajalno enoto

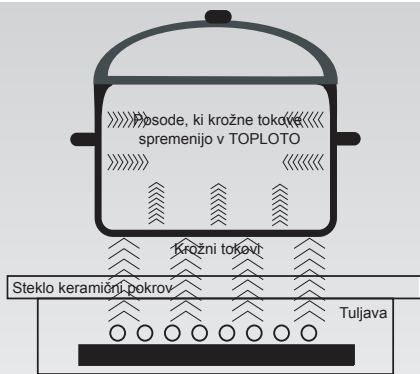
Vtičnica mora biti povezana v skladu z relevantnimi standardi z enopolnim prekinjalnim stikalom. Način povezave je prikazan na skici (3)

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	
Črna	Rjava	Modra	Siva	Rumena/Zelena



Kabla ne smete upogibati ali stiskati.

INDUKCIJA



Kontrolna enota

Elektronski generator napaja spiralo, ki je nameščena v notranjosti naprave.

Ta tuljava tvori magnetsko polje, tako da v trenutku, ko se posodo postavi na ploščo v to prodrejo krožni tokovi. Ti tokovi povzročijo, da je posoda prevodnik toplote, medtem ko ostaja steklo keramična plošča hladna.

Ta sistem je namenjen uporabi ponev z magnetnim dnom.

Povedano preprosto ima tehnologija indukcije dve glavni prednosti:

- Ker vročino oddaja posoda sama, se ohranja maksimalna raven toplote in kuhanje poteka brez izgube toplote.
- Ni toplotne inercije, saj se kuhanje začne avtomatično, ko položite posodo na ploščo in preneha, ko se posodo odstrani.

NAPRAVA Z VISOKIM NIVOJEM VARNOSTI

• Zaščita pred preveliko temperaturo

Senzor nadzoruje temperaturo kuhališč. Ko temperatura preseže še varen nivo, se kuhališče avtomatično izklopi.

• Opozorilo pred ostalo toploto

Ko je plošča nekaj časa delovala, bo verjetno še topla. Črka "H" opozarja, da se plošče ne smete dotikati.

• Avtomatični izklop

Dodatna varnostna značilnost indukcijske plošče je avtomatični izklop. Do izklopa pride, kadar koli pozabite izklopiti kuhališče. Določeni časi za izklop so prikazani v spodnji tabeli.

Nivo moči	Kuhališče se izklopi avtomatično po
1~3	8 urah
4~6	4 urah
7~9	2 urah

Ko posodo odstranite s kuhališča, takoj preneha z gretjem in se izklopi samodejno po enominutnem opozorilu brenčala.

OPOMNIK:

Bolnik s spodbujevalnikom srca lahko ta izdelek uporablja samo pod vodstvom zdravnika.

NASVETI ZA UPORABO PRAVE POSODE ZA PLOŠČO

Uporaba posode dobre kvalitete je ključna za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše plošče.



- Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano ploščo prikaže stopnja moči, je posoda ustrežna. Če pa namesto tega utripa črka „E“, posoda ni primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.
- Približajte magnet dnu posode. Če snov privlači magnet, je posoda primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.

- **Vedno uporabljajte posodo dobre kvalitete s popolnoma ploskim in debelim dnom:** Uporaba tega tipa posode bo preprečila vroča mesta, ki lahko povzročijo prijetanje hrane na dno. Debele kovinske posode in ponve bodo zagotovile enakomerno distribucijo toplote.

- **Zagotovite, da je dno posode ali ponve suha:** ko polnite ponve s tekočino ali uporabljate ponev, ki je bila v hladilniku, poskrbite, da je dno posode popolnoma suho, preden ga postavljate na ploščo. To bo preprečilo mazanje plošče.

- **Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču.** Nekoliko širša posoda bo zagotovila maksimalno učinkovitost izrabo energije. Če uporabite manjšo posodo, bo učinkovitost manjša od pričakovane. Možno je, da kuhališče ne zazna posode s premerom pod 140 mm

Naslednje informacije vam bodo pomagale pri izbiri ponev, ki so najbolj primerne za doseg dobrih rezultatov.

	Indukcijsko območje
Označba na kuhinjskih pripomočkih	Na označbi pogledajte znak, ki kaže, če je ponev kompatibilna z indukcijsko energijo.
Nerjaveče jeklo	Ki ga ni mogoče zaznati Sprejemljiv železomagnetni iz nerjavečega jekla
Aluminij	Ki ga ni mogoče zaznati
Surovo železo	Dobra učinkovitost
Emajlirano jeklo	Dobra učinkovitost
Steklo	Ki ga ni mogoče zaznati
Porcelan	Ki ga ni mogoče zaznati
Bakreno dno	Ki ga ni mogoče zaznati

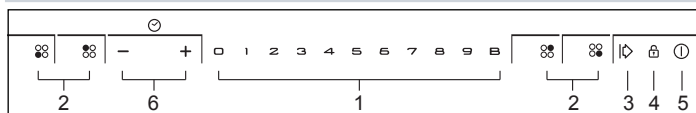
Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Napaka	Možen razlog	Rešitev
F1-F6	Okvara temperaturnega tipala	Obrnite se na pooblaščen servis
F9-FA	Okvara temperaturnega tipala IGBT	Obrnite se na pooblaščen servis
FC	Okvara povezave med prikazovalno in glavno ploščo	Obrnite se na pooblaščen servis
E1/E2	Neustrezna napetost	Preverite napajanje z električno energijo. Ko je napetost spet v normalnih mejah, znova priključite kuhlalno ploščo.
E3/E4	Temperaturno tipalo je zaznalo visoko temperaturo steklokeramične plošče.	Ko se kuhlalna plošča ohladi, jo lahko znova vklopite.
E5	Temperaturno tipalo je zaznalo visoko temperaturo IGBT	Ko se kuhališče ohladi, ga lahko znova vklopite.

V zgornji razpredelnici je naveden seznam najbolj pogostih nepravilnosti v delovanju.

Indukcijske kuhlalne plošče nikoli ne razstavljajte sami, saj bi lahko povzročili še hujšo okvaro.

Shematski diagram kontrolne plošče



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

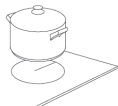
Navodila za uporabo

Vklop kuhalne plošče in kuhališč

1. Pritisnite na tipalo za vklop/izklop ①. Ko je kuhalna plošča pod napetostjo, se oglasi zvočni signal, na prikazovalnikih pa se prikaže ena ali dve črtici (»-« ali »--«), kar opozarja, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



2. Na izbrano kuhališče postavite ustrezno posodo.
-Poskrbite, da sta dno posode in kuhališče čista in suha.



3. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališč; indikator ob tipalu začne utripati.



4. S pomočjo tipal od »1« do »9« izberite ustrezno nastavitev.
- Če v roku 1 minute na izberete katere od stopenj, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. V tem primeru morate postopek ponoviti (znova začnete s 1. korakom).
- V vsakem trenutku lahko nastavljeno stopnjo spremenite.



Po koncu kuhanja

1. S pomočjo tipala za izbiranje kuhališč izberite tisto, ki ga želite izklopiti.



2. Kuhališče izklopite tako, da se dotaknete tipala »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



3. Kuhalno ploščo izklopite s pomočjo tipala za vklop/izklop.



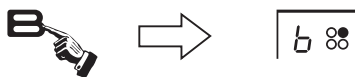
VKLOP SEGREVANJA Z OJAČANO MOČJO (BOOST)

Aktiviranje funkcije Boost

1. S pomočjo tipala za izbiranje kuhališč izberite želeno kuhališče.



2. Dotaknite se tipala »B« - na indikatorju stopenj se prikaže črka »b« in kuhališče se začne segrevati z največjo močjo.



Preklic funkcije Boost

1. S pomočjo tipala za izbiranje kuhališč izberite kuhališče, za katerega želite preklicati segrevanje z ojačano močjo.



2. Dotaknite se tipala »B«; kuhališče se preklopi na prej izbrano stopnjo.



3. Če se dotaknete katerega od tipal od »0« do »9«, se kuhališče preklopi na tako izbrano stopnjo.



- Funkcija segrevanja z ojačano močjo (boost) je na voljo za vsa kuhališča.
- Ta funkcija omogoča 5-minutno segrevanje z ojačano močjo, nato pa se kuhališče samodejno preklopi na prej izbrano stopnjo.
- Ob vklopu funkcije ogrevanja z ojačano močjo za 1. kuhališče se stopnja pri vklopljenem 2. kuhališču samodejno zniža na 2 in obratno. Na isti način sta povezani 3. in 4. kuhališče.

FUNKCIJE PROGRAMSKE URE

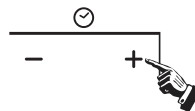
Programsko uro lahko uporabljate na dva načina:

- Kot števec minut: v tem primeru programska ura ne vpliva na kuhališča in jih ne izklopi.
- Za programiranje časa izklopa posameznih kuhališč.
- Nastavite lahko čas do 99 minut.

Uporaba programske ure za štetje minut

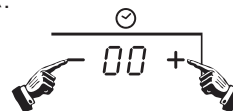
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
Opomba: Števec minut je na voljo, tudi če ni izbrano nobeno od kuhališč.

2. S pomočjo tipal programske ure »+« ali »-« nastavite želeni čas.

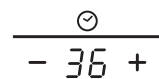


Če se tipala »+« ali »-« dotaknete enkrat, se vrednost spreminja v korakih po eno minuto;
če ohranite pritisk na tipalo, se vrednost spreminja v korakih po 10 minut.

3. Če se hkrati dotaknete tipal »+« in »-«, s tem izklopite programsko uro in na prikazovalniku minut se prikaže vrednost »00«.

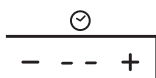


4. Ko nastavite čas, se takoj začne odštevanje. Na prikazovalniku je prikazan preostali čas, indikator programske ure pa 5 sekund utripa



Navodila za uporabo

5. Ko preteče nastavljeni čas, se zvočni signal oglašja 30 sekund, na prikazovalniku programske ure pa sta prikazani črtici »--«:



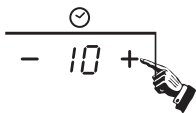
Uporaba programske ure za izklop kuhališč

Če je programska ura nastavljena za eno kuhališče:

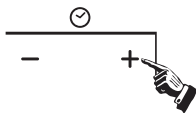
1. S pomočjo tipala za izbiranje kuhališč izberite želeno kuhališče.



2. Dotaknite se tipala »-« ali »+«. Indikator začne utripati, na prikazovalniku programske ure se prikaže »10«.

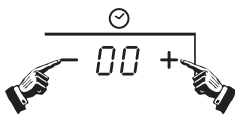


3. S pomočjo tipala »-« ali »+« programske ure nastavite želeni čas.

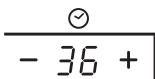


Če se tipala »+« ali »-« dotaknete enkrat, se vrednost spreminja v korakih po eno minuto; če ohranite pritisk na tipalo, se vrednost spreminja v korakih po 10 minut.

4. Če se hkrati dotaknete tipal »+« in »-«, s tem izklopite programsko uro in na prikazovalniku minut se prikaže vrednost »00«.



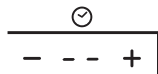
5. Ko nastavite čas, se takoj začne odštevanje. Na prikazovalniku je prikazan preostali čas, indikator programske ure pa 5 sekund utripa.



OPOMBA: Osvetli se rdeča pika ob indikatorju stopnje, kar opozarja na to, katero kuhališče je izbrano.



6. Ko preteče nastavljeni čas, se kuhališče samodejno izklopi. Druga kuhališča še naprej delujejo, če so bila v tem trenutku v klopjena



 Druga kuhališča še naprej delujejo, če so bila v tem trenutku vklopljena.

Če je programska ura nastavljena za več kuhališč:

1. Če nastavite programsko uro za več kuhališč hkrati, so osvetljene decimalne pike za ta kuhališča. Na prikazovalniku programske ure je prikazan najkrajši nastavljeni čas – pika za to kuhališče utripa.



(nastavljen čas 15 minut) (nastavljen čas 45 minut)

2. Ko preteče nastavljeni čas za izbrano kuhališče, se to samodejno izklopi. Na prikazovalniku se prikaže naslednji najkrajši čas in pika za to kuhališče utripa.



(nastavljen čas 30 minut)

»ZAKLEPANJE« ZA VARNOST OTROK

- Tipala lahko »zaklenete« in tako preprečite nepooblaščen uporabo (npr. da otroci med igro ne bi vklopili kuhališč).
- Če je »zaklepanje« aktivirano, se tipala ne odzivajo, razen tipala za vklop/izklop.

»Zaklepanje«

Dotaknite se tipala . Na prikazovalniku programske ure se prikaže napis »Lo«.



»Odklepanje«

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Nekaj časa se dotikajte tipala .



Ko je kuhalna plošča »zaklenjena«, so onemogočena vsa tipala razen tipala za vklop/izklop. Tako lahko kuhalno ploščo v nujnih primerih v vsakem trenutku izklopite s pomočjo tipala za vklop/izklop, pred naslednjo uporabo jo morate pa »odkleniti«.

Funkcija Stop and Go

1. Medtem ko so kuhališča vklopljena, se dotaknite tipala . Na vseh prikazovalnikih se prikaže simbol  in prenehajo se segrevati. Zdaj se odzivata samo tipali  in .



2. Znova se dotaknite tipala  in na prikazovalnikih se spet prikažejo prejšnje nastavitve; kuhališča se znova segrevajo.

NASTAVITEV OMEJITVE MOČI

Možna je nastavev maksimalnega outputa moči kuhalne plošče, in sicer sta na voljo dve stopnji: 3 kW ali 7,2 kW. Nastavev prilagodite električnemu omrežju.

Navodila za uporabo

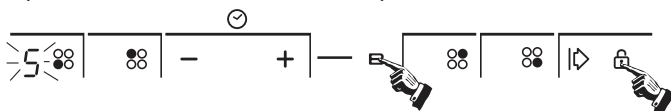
Nastavitev omejitve moči

- Kuhalna plošča mora biti izklopljena.
- V načinu za nastavljanje na kuhališčih niso potrebne posode.
- Posamezno operacijo morate zaključiti v roku 90 sekund; v nasprotnem primeru se aparat samodejno izklopi.

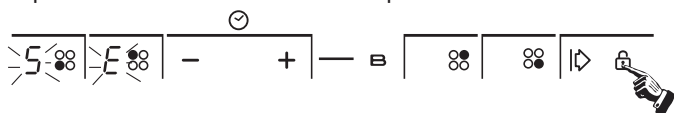
1. Dotaknite se tipala za vklop/izklop.



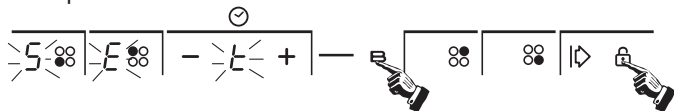
2. Dotaknite se tipal »B« in , nato začne za obe kuhališči na prikazovalniku za kuhališče 1 utripati 5



3. Dotaknite se tipala za zaklepanje, nato začne na prikazovalniku za kuhališče 2 utripati »E«.

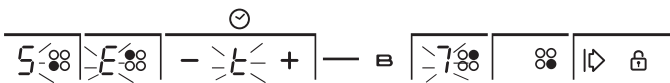


4. Dotaknite se tipala »B« in ; na obeh prikazovalnikih začne utripati »E«.

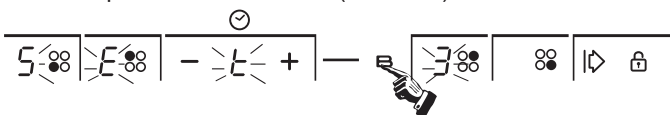


Zdaj je kuhalna plošča v načinu za nastavljanje omejitve moči.

- Če je nastavljena privzeta nastavitev (brez omejitve), je tako na prikazovalniku za 3. kuhališče kot na lestvici prikazana vrednost 7 (7 = 7 kW).



- Če želite nastavev moči spremeniti, 5 sekund pritiskajte na tipalo »B«. S tem omejite moč kuhalne plošče na 3 kW. Tako na prikazovalniku za 3. kuhališče (nič več ne utripa) kot na lestvici prikazana vrednost 3 (3 = 3 kW).



- Druge operacije niso mogoče.
- Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

Največja moč kuhališč

Kuhališče	HPI44PW	
	običajna	boost
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Vrednosti lahko odstopajo glede na velikost posode in snov, iz katere so te izdelane.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Preden izvajate vzdrževalna dela na plošči, jo pustite, da se ohladi.
- Uporabljajte samo izdelke (kreme in strgala) posebej oblikovane za steklokeramične površine. Kupite jih v železnini.
- Izogibajte se razlitju, saj se bo vse, kar pade na površino plošče hitro zažgalo in bo tako otežilo čiščenje.
- Svetujemo, da vse substance, ki se rade stopijo, kot so plastični predmeti, sladkor, izdelki na osnovi sladkorja, držite proč od plošče.

VZDRŽEVANJE:

- Namestite nekaj kapljic specializirane čistilne tekočine na površino plošče.
- Podrgnite trdovratne madeže z mehko krpo in z rahlo vlažno kuhinjsko brisačo.
- Obrišite z mehko cunjjo ali suho kuhinjsko brisačo, dokler površina ni čista.

Če še obstajajo trdovratni madeži:

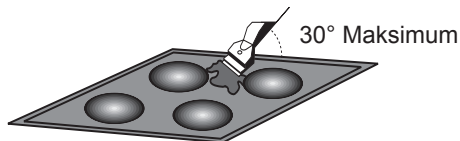
- Namestite nekaj kapljic specializirane čistilne tekočine na površino plošče.
- Podrgnite s strgalom, ki ga držite pod kotom 30 ° na ploščo, dokler madeži ne izginejo.
- Obrišite z mehko cunjjo ali suho kuhinjsko brisačo, dokler površina ni čista.
- Če je potrebno, postopek ponovite.

NEKAJ NAMIGOV:

Pogosto čiščenje pušča zaščitno plast, ki je ključnega pomena pri preprečevanju prask in obrabe. Zagotovite, da je površina čista, preden vnovič uporabljate ploščo. Za odstranitev madežev z vodo, uporabite nekaj kapljic belega kisa ali limoninega soka. Potem obrišite z vpojnim papirjem in nekaj kapljicami specializirane čistilne tekočine.

Steklokeramična površina prenese drgnjenje posod, ki imajo plosko dno; vendar je vsekakor bolje, če jih dvignete ob prenašanju iz enega kuhališča na drugega.

Pazite:



Ne uporabljajte preveč mokre gobe.

Nikoli ne uporabljajte noža ali izvijača.

Strgalo z britvico ne bo poškodovalo površine, dokler ga držite pod kotom 30 °.

Nikoli ne puščajte strgala z britvico v dosegu otrok.

Nikoli ne uporabljajte abrazivnih izdelkov ali čistilnih praškov.

VZDRŽEVANJE PO OKVARI

Predn pokličete serviserja, prosimo, preverite naslednje:

- da je vtikalo pravilno vstavljeno in varovalko. Če napake ne morete najti: Izklopite napravo – pustite vse pri miru – pokličete Pooblaščen servisni center. Napravi je bil priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo naprava popravljena brezplačno pri Servisnem centru.

REŠEVANJE TEŽAV

Indukcija plošča spušča zvoke.

• Normalno. Ventilator elektronskih komponent je vključen.

Indukcija plošča spušča rahel žvižgajoč zvok.

• Normalno. Glede na delovno frekvenco induktorjev, pride do rahlega žvižgajočega zvoka, ko uporabljate več kuhališč pri maksimalni moči.

Kuhališča, ki ne obdržijo stopnje hitrega vretja ali dovolj hitrega pečenja.

- Uporabljati morate ponve, ki so popolnoma ploske.
- Dna ponev morajo biti skoraj enake premeru izbranega kuhališča.

Hrana se počasi kuha.

- Uporabljajte neprimerno posodo. Dna ponev morajo biti ploske, precej težke in enakega premera kot izbrano kuhališče.

Majhne praske (lahko izgledajo kot razbitine ali odrgnine) na stekleni površini plošče.

- Nepravilni načini čiščenja, posoda z grobim dnom ali raskavi delci (sol ali pesek), ki se ulovijo med posodo in površino plošče. Uporabite priporočljive postopke čiščenja in se pred uporabo prepričajte, da so dna posode čista in uporabljajte posodo z ravnim dnom.

Kovinski madeži (izgledajo kot praske)

- Ne drsite z aluminijasto posodo po površini plošče. Uporabljajte priporočene načine čiščenja za odstranitev madežev.
- Uporabljeni so bili nepravilni načini čiščenja, madeži od zlitja ali maščobe ostanejo na površini – uporabite strgalo z britvico in priporočeni čistilni izdelek.

Temne proge ali madeži

- Uporabite strgalo z britvijo in priporočeni čistilni izdelek.

Razbarvana področja na kuhalni površini

- Madeže od aluminijastih ali bakrenih ponev, kot tudi usedline mineralov iz vode ali hrane, lahko odstranite s čistilno kremo.

Vroče mešanice s sladkorjem/plastiko stopljeni na površino.

- Glej poglavje Čiščenje steklene plošče.

Plošča je v okvari ali pa nekatera kuhališča ne delajo.

- Palice za premikanje niso primerno pritrjene na priključnico.
- Preverite vezje, če je pravilno povezano, glede na navodila na strani 16.

Plošča ne deluje.

- Kontrolna plošča je zaklenjena. Pritisnite tipko za "Zaklepanje" za odklep.

Plošča se ne izklopi.

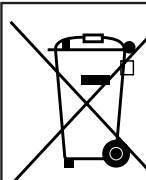
- Kontrolna plošča je zaklenjena. Pritisnite tipko za "Zaklepanje" za odklep. Poglejte si poglavje na strani 19.

Plošča se avtomatično ustavi

- Kuhališče se ustavi avtomatično, če so bila predolgo vklopljena. Glejte poglavje na strani 17.

Frekvenca vklopljanja in izklopljanja za kuhališča

- Cikli vklop/izklop variirajo glede na zahtevan nivo toplote.
- nizek nivo: Kratek čas delovanja,
- visok nivo: dolg čas delovanja.



Naprava je označena v skladu z Evropsko direktivo 2002/96/EC o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). Z zagotavljanjem, da je ta izdelek pravilno odstranjen, boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko sicer povzročilo neprimerno ravnanje z odpadki tega izdelka.

Simbol izdelka prikazuje, da z izdelkom ne morete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

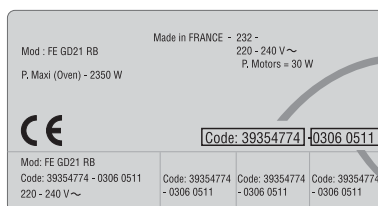
Namesto tega ga je treba odpeljati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Odstranitev mora biti izvedena v skladu z lokalnimi okoljskimi pravili za ravnanje z odpadki.

Za podrobnejše informacije o ravnanju z in recikliranju tega izdelka, prosimo, da kontaktirate lokalni urad, vaše komunalno podjetje ali v trgovini, kjer ste kupili ta izdelek.

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE IL LIBRETTO DI ISTRUZIONI PER OTTENERE LE MIGLIORI PRESTAZIONI DALLA PIASTRA. Si consiglia di conservare il libretto di istruzioni per eventuali consultazioni in futuro. Prima di installare la piastra, annotare il numero di serie qualora fosse necessario ricorrere al servizio di assistenza.

Targhetta di identificazione
(ubicata sotto la scocca inferiore
della piastra)



Codice prodotto:
Nr. di serie:.....

- Non permettere ai bambini di avvicinarsi alla zona di cottura sia quando le piastre sono accese sia quando sono spente. Attendere che l'indicatore del calore residuo si spenga, per evitare il rischio di gravi ustioni.
- L'uso di grassi o oli durante la cottura richiede la costante supervisione del processo di cottura, poiché essi possono facilmente prendere fuoco.
- L'area di controllo della piastra è molto sensibile, non posizionare su di essa contenitori caldi.
- Non appoggiare pellicole di alluminio o contenitori di plastica sulle zone di riscaldamento.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la piastra per evitare l'accumulo di grasso e sporco, che si riscalderebbero al successivo utilizzo, bruciando e dando luogo a fumo, a odori sgradevoli e al rischio di propagazione di un incendio.
- Non lasciare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi nell'area di induzione, poiché qualora fossero di grandi dimensioni e pesanti, potrebbero surriscaldarsi.
- Non cucinare mai gli alimenti direttamente sulla piastra di vetroceramica. Utilizzare sempre pentole adeguate.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità che si utilizza per cucinare.
- Non utilizzare la superficie della piastra per tagliare.
- Non strusciare le pentole sulla piastra.
- Non conservare sulla piastra oggetti pesanti, che cadendo potrebbero danneggiarla.
- Non utilizzare la piastra come superficie di lavoro.
- Non utilizzare la piastra per la conservazione di oggetti.
- Nel caso improbabile che la superficie sia crepata, non utilizzare la piastra. Scollegarla immediatamente dall'alimentazione elettrica e rivolgersi al Servizio di Assistenza.
- La piastra non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con l'unità.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



Avvertenza: questo apparecchio è conforme alle attuali normative sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica. Ciò nonostante l'uso è sconsigliato ai portatori di pace-maker. È impossibile garantire che tutti gli apparecchi presenti sul mercato siano conformi alle attuali normative sulla sicurezza e la compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze

PIASTRA DI COTTURA	HPI44PW
Zone di cottura	4 a induzione (4 Booster)
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Potenza elettrica installata (W)	7200
Dimensioni (P x L x H) mm	590 X 520 X 55
Dimensioni di incasso (A x B)	560 x 490

Siamo costantemente impegnati nel miglioramento della qualità del prodotto e tale impegno ci autorizza ad apportare modifiche all'apparecchio per integrare le ultime innovazioni tecniche.

CE Le piastre a induzione sono conformi alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite da 2006/95/EC e 2004/108/EC e successivi emendamenti.

INSTALLAZIONE

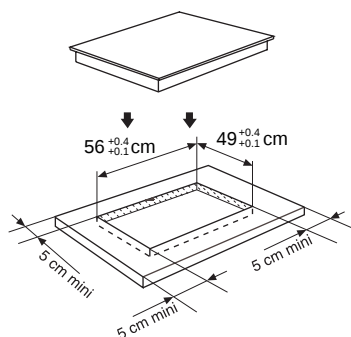
L'installazione di un elettrodomestico può rivelarsi un'operazione complicata e, se non viene eseguita correttamente, può pregiudicare gravemente la sicurezza dell'utente. È per questa ragione che tale operazione dovrebbe essere effettuata da una persona qualificata in conformità con le regolamentazioni tecniche in vigore. Qualora l'installazione fosse eseguita da una persona non qualificata, contravvenendo a questa raccomandazione, il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali problemi tecnici, indipendentemente dal fatto che ciò possa causare danni materiali o lesioni personali.

INCASSO

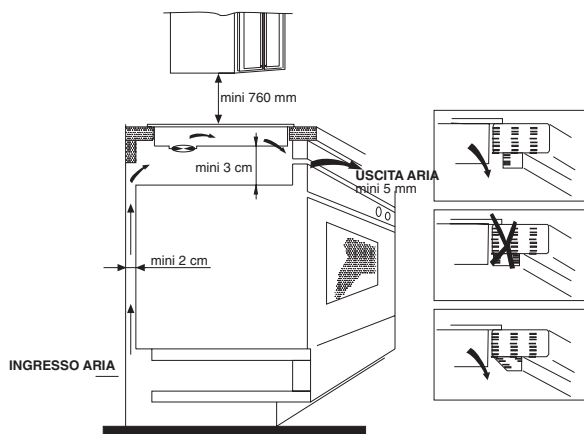
Il mobile nel quale la piastra deve essere installata e tutti i mobili adiacenti devono essere in materiale resistente alle alte temperature. Inoltre tutti i laminati decorativi devono essere fissati con adesivo resistente al calore.

Installazione:

- La piastra è munita di una guarnizione a tenuta ermetica.
- È importante installare la piastra su una superficie di supporto piana.
- Eventuali deformazioni causate da un'installazione scorretta possono alterare le specifiche del ripiano di lavoro e le prestazioni della piastra.
- Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra la piastra e le superfici verticali circostanti.
- È essenziale che la cavità di installazione sia conforme alle dimensioni indicate.
- Eseguire un foro nel ripiano di lavoro delle dimensioni indicate nello schema sottostante. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno al foro.
- Il ripiano di lavoro deve avere uno spessore minimo di 30 mm ed essere in materiale resistente al calore. Figura (1)



- Non incassare la piastra sopra un forno sprovvisto di ventola, una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore o una lavatrice.
- È fondamentale che la piastra a induzione sia ben ventilata e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che la piastra sia installata correttamente come illustrato nella Figura (2)



ELECTRICAL CONNECTION

"L'installazione deve essere conforme alle direttive standard". Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un uso improprio o irragionevole dell'unità.

Avvertenza:

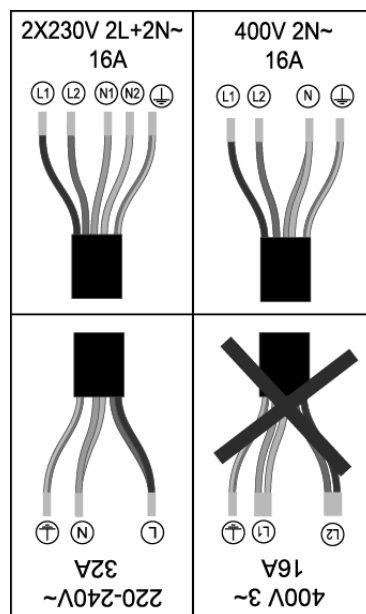
- Prima di qualsiasi intervento elettrico, verificare la tensione di alimentazione indicata sul contatore elettrico, la posizione dell'interruttore, la continuità del collegamento a terra e l'adeguatezza del fusibile (25 A).
- Il collegamento elettrico deve avvenire attraverso una presa con spina con messa a terra o un sezionatore omipolare con distanza di apertura dei contatti di minimo 3 mm.
- Se l'unità è dotata di una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo tale che l'uscita della presa sia accessibile.*
- Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla messa a terra sia dell'alimentatore che dei terminali dell'unità.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti risultanti dall'uso di un'unità non collegata a terra o con una continuità difettosa della messa a terra.
- Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione, rivolgersi al Servizio di Assistenza o ad un tecnico qualificato.
- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal rivenditore con attrezzi dedicati per evitare infortuni. Collegare il filo rispettando i seguenti colori/codici:

BLU - NEUTRO (N)
MARRONE - FASE (L)
GIALLO-VERDE - TERRA (⊕)

Collegamento all'alimentazione elettrica

La presa deve essere collegata, in conformità con la normativa in vigore, ad un interruttore unipolare. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3)

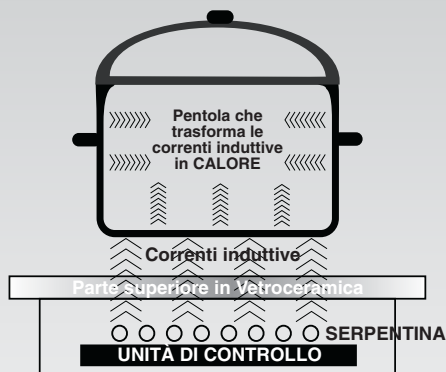
1	2	3	4	5
•	•	•	•	⊕
L1	L2	N1	N2	
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



NB: Per motivi di sicurezza, lo spazio tra la piastra e eventuali armadietti sopra di essa non deve essere inferiore a 760 mm.

Il cavo non deve essere piegato o compresso.

INDUZIONE



PROCEDURA D'USO

Un generatore elettronico alimenta una serpentina presente all'interno dell'unità. Questa serpentina crea un campo magnetico in modo tale che quando la pentola viene collocata sulla piastra, viene permeata da correnti induttive. Queste correnti trasformano la pentola in un vero e proprio trasmettitore di calore, mentre la piastra di vetro-ceramica rimane fredda. Questo sistema è progettato per essere utilizzato con pentole dal fondo magnetico.

Per semplificare, la tecnologia a induzione offre due vantaggi principali:

- poiché l'emissione del calore avviene unicamente dalla pentola, esso viene mantenuto al massimo livello e la cottura avviene senza perdita di calore.
- Non vi è alcuna inerzia termica, dal momento che la cottura inizia quando la pentola viene collocata sulla piastra e si interrompe quando viene rimossa.

SICUREZZA ELEVATA

- Protezione contro il surriscaldamento - Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

- Spia calore residuo - Quando la piastra viene utilizzata per un certo periodo di tempo, si verifica la presenza di calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata ad indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

- Spegnimento automatico - Un'altra caratteristica di sicurezza della piastra a induzione è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono illustrati nella tabella sottostante.

Livello potenza	La zona di riscaldamento si spegne automaticamente dopo
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, essa non scalda più e si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

RICORDARE: I portatori di pace-maker possono utilizzare questo prodotto solo dopo aver consultato un medico.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO DI APPOSITE PENTOLE PER PIASTRE A INDUZIONE

L'utilizzo di pentole di buona qualità è fondamentale per ottenere le migliori prestazioni con la piastra.



- Posizionare la pentola su una zona di cottura. Se sull'indicatore di questa zona di cottura appare un livello di potenza, la pentola è adatta; se appare invece il simbolo "U", la pentola non è adatta alla cottura a induzione.
- Applicare una calamita sulla pentola: se la calamita viene attratta dalla pentola, quest'ultima è adatta alla cottura a induzione.

• **Utilizzare sempre pentole con fondo perfettamente piano e spesso:** ciò consentirà di evitare che si formino punti caldi concentrati e che il cibo si attacchi al fondo. Pentole e padelle di metallo spesso garantiscono una distribuzione uniforme del calore.

• **Assicurarsi che la base della pentola o della padella sia asciutta:** quando si riempie la pentola di liquidi o se ne utilizza una che è stata conservata in frigorifero, assicurarsi che la base sia completamente asciutta prima di appoggiarla sulla piastra, per evitare che si macchi.

• **Utilizzare pentole con diametro sufficientemente ampio da coprire la superficie dell'unità:** le dimensioni della pentola non devono essere inferiori alla zona di riscaldamento. L'ideale sarebbe che il diametro della pentola fosse leggermente più ampio della superficie dell'unità, per sfruttare al meglio l'energia prodotta.

Le informazioni sottostanti aiutano a selezionare le pentole più adeguate per ottenere i migliori risultati.

ZONA DI INDUZIONE

SIMBOLO SUGLI UTENSILI DA CUCINA

Sull'etichetta, verificare la presenza del simbolo che indica se la pentola è indicata per la cottura a induzione.



Utilizzare pentole magnetiche (lamiera di ferro smaltata, acciaio inox, ghisa ferritica), applicare una calamita al fondo della pentola (deve aderire)

ACCIAIO INOX	Non rilevabile - Ad eccezione dell'acciaio inox ferromagnetico.
ALLUMINIO	Non rilevabile
GHISA DI FERRO	Buona prestazione
ACCIAIO SMALTATO	Buona prestazione
VETRO	Non rilevabile
PORCELLANA	Non rilevabile
FONDO IN RAME	Non rilevabile

Segnalazione guasto e controllo

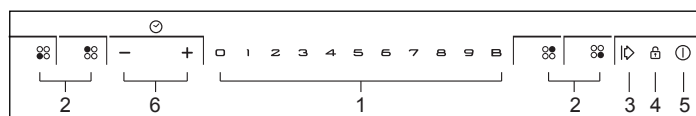
Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione inserisce automaticamente una funzione di protezione e sul display appaiono i seguenti codici:

ERRORE	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
F1-F6	guasto al sensore della temperatura	contattare il fornitore
F9-FA	guasto al sensore della temperatura dell'IGBT	contattare il fornitore
FC	interruzione della connessione tra la scheda del display e il display principale	contattare il fornitore
E1/E2	voltaggio insolito	controllare che la tensione e il voltaggio siano corretti come da specifiche di prodotto (vedere pagina 1). Ristabilire il voltaggio e la tensione corretti. Accendere di nuovo il piano
E3/E4	sensore della temperatura del vetroceramica troppo elevato	riaccendere dopo il raffreddamento del piano
E5	sensore della temperatura dell'IGBT troppo elevato	riaccendere dopo il raffreddamento della zona di cottura

Questa è una lista dei guasti più comuni.

Non smontare il piano cottura a induzione da soli per evitare pericoli e provocare danni maggiori.

SCHEMA DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

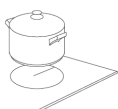
Istruzioni per l'uso

PER INIZIARE A CUCINARE

1. Premere il pulsante ON/OFF. Dopo l'accensione il segnalatore acustico suona una volta e nel display compare "-" o "-": questo significa che il piano a induzione è in modalità standby.



2. Posizionare una pentola adatta nella zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccando il pulsante che si riferisce alla zona di cottura da attivare, l'indicatore accanto al pulsante inizia a lampeggiare.



4. Selezionare l'impostazione di calore desiderata premendo uno dei tasti dal numero 1 al numero 9. Se in un minuto non si sceglie un'impostazione di calore fra quelle disponibili, il piano di cottura si spegne automaticamente. È quindi opportuno riaccendere il piano impostando il livello 1. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.



PER TERMINARE LA COTTURA

1. Toccando l'area di selezione delle zone di cottura, premere il pulsante che si riferisce alla zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



2. Spegner la zona di cottura premendo il tasto "0". Assicurarsi che nel display compaia "0".



3. Spegner il piano premendo il tasto ON/OFF.



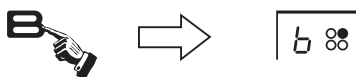
FUNZIONE BOOSTER (cottura rapida)

Per attivare la funzione booster

1. Selezionare una zona del piano cottura.



2. Toccando il tasto booster "B", nella zona selezionata appare "B" e il piano raggiunge il livello massimo di potenza.



Per rimuovere la funzione booster

1. Selezionare la zona di cottura dalla quale si vuole eliminare la funzione booster.



2. a: Toccando il tasto booster "B" la zona di cottura ritorna alle impostazioni originali.



- b: Premendo uno dei tasti da "0" a "9" la zona di cottura viene ripristinata al livello selezionato.



- La funzione può essere applicata in ogni zona di cottura
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti
- Come la funzione booster si attiva nella prima zona di cottura, la seconda zona è automaticamente limitata al di sotto del livello 2. E viceversa.
- Come la funzione booster si attiva nella terza zona di cottura, la quarta zona è automaticamente limitata al di sotto del livello 2. E viceversa.

FUNZIONE TIMER

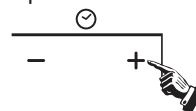
Il timer si può utilizzare in due differenti modi:

- Può essere utilizzato come contaminuti. In questo caso il timer non spegne alcuna zona di cottura allo scadere del tempo.
- Può essere impostato per spegnere le zone di cottura allo scadere del tempo stabilito.
- Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

PER UTILIZZARE IL TIMER COME CONTAMINUTI

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
N.B: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non è selezionata alcuna zona di cottura.

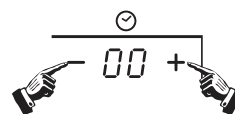
2. Impostare il tempo premendo i tasti "-" o "+" del timer.



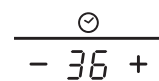
Premere i tasti "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.

Trattenere i tasti "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.

3. Premendo contemporaneamente i tasti "-" e "+" il tempo impostato viene cancellato e "00" appare nel display.

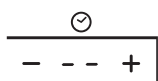


4. Quando il tempo è impostato inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo restante e l'indicatore del tempo lampeggia per 5 secondi.



Istruzioni per l'uso

5. Il segnalatore acustico suona per 30 secondi e quando termina il tempo pre-impostato nell'indicatore del timer compare "-".



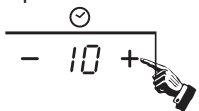
IMPOSTARE IL TIMER PER SPEGNERE LE ZONE DI COTTURA

Se il timer è impostato su una zona:

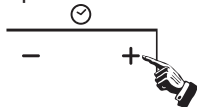
1. Selezionare la zona di cottura in cui impostare il timer.



2. Premere il tasto "-" o "+" . Il contaminuti inizia a lampeggiare e sul display compare "10".



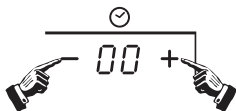
3. Impostare il tempo premendo i tasti "-" o "+" del timer.



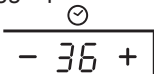
Premere i tasti "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.

Trattenere i tasti "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.

4. Premendo contemporaneamente i tasti "-" e "+" il tempo impostato viene cancellato e "00" appare nel display.



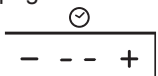
5. Quando il tempo è impostato inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo restante e l'indicatore del tempo lampeggia per 5 secondi.



N.B: Il pallino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina per indicare che la zona è selezionata.



6. Quando il tempo di cottura termina, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



Le altre zone, se precedentemente accese, continuano a funzionare.

Se il timer è impostato su più zone:

1. Quando si imposta il timer in più zone di cottura contemporaneamente, i pallini in corrispondenza delle zone di cottura selezionate si accendono. Nel display vengono visualizzati i minuti del timer. Il pallino della zona corrispondente lampeggia.



(impostato per 15 minuti)

(impostato per 45 minuti)

2. Quando il tempo di cottura termina, la zona corrispondente si spegne automaticamente. Poi compaiono i minuti del timer precedentemente impostato e il pallino della zona corrispondente lampeggia.



(impostato per 30 minuti)

BLOCCO FUNZIONI

-Si possono bloccare i tasti per prevenire un uso non intenzionale (per esempio per evitare che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

-Quando i tasti sono bloccati, tutti i tasti tranne quello ON/OFF sono disabilitati.

Blocco

Premere il blocco tasti . Nell'indicatore del timer compare "Lo".



Sblocco

1. Assicurarsi che il piano a induzione sia acceso.

2. Toccare e trattenere premuto per un istante il tasto .



Quando il piano è bloccato tutti i controlli sono disabilitati tranne il tasto ON/OFF; in caso di emergenza si può sempre spegnere il piano con il tasto ON/OFF, ma alla successiva operazione è necessario sbloccarlo.

FUNZIONE STOP AND GO

1. Quando le zone di cottura sono in funzione, premendo il tasto  nel display compare  e il piano interrompe la cottura. Da questo momento è possibile utilizzare solamente i tasti  e .



2. Premendo di nuovo  il display mostra l'impostazione originale e le zone di cottura riprendono a funzionare.

IMPOSTAZIONE DI LIMITAZIONE DELLA POTENZA

è possibile impostare il massimo livello di potenza del piano cottura a due differenti livelli: 3 kW o 7.2 kW. L'impostazione varia a seconda del tipo di contratto per l'elettricità.

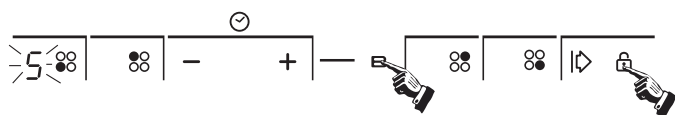
Come impostare la limitazione della potenza

- Il piano cottura deve essere spento.
- Non devono essere presenti mestoli o altri elementi per la cottura durante le impostazioni.
- Qualsiasi operazione deve essere portata a termine entro 90 secondi, altrimenti il piano si spegne automaticamente.

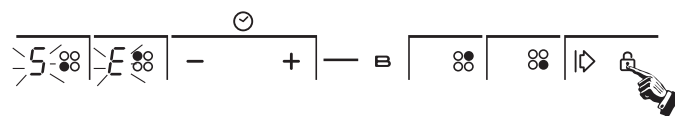
1. Premere il tasto "ON-OFF"



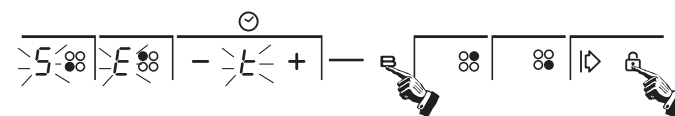
2. Premere "B" e "L", poi "5" lampeggia nella zona 1 del display



3. Premere "L", poi "E" lampeggia nella zona 2 del display

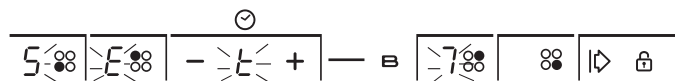


4. Premere "B" e "L", poi "L" lampeggia nella zona del timer

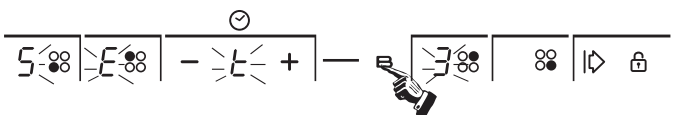


A questo punto il piano è nella modalità "potenza limitata".

- Se il piano è impostato senza gestire la potenza (impostazione predefinita), compare il 7 sia nella zona 3 del display sia nella barra Led (7 = 7 kW).



- Per cambiare l'impostazione della potenza premere "disegnino" per 5 secondi: in questo modo la potenza del piano è limitata a 3 kW. Il 3 compare sia nella zona 3 del display (non lampeggia) sia nella barra Led (3 = 3 kW).



- Non devono essere compiute ulteriori operazioni.

- Il piano cottura deve essere spento.

La potenza massima di ogni zona di cottura è così suddivisa:

zona di cottura	HPI44PW	
	normale	booster
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Quanto sopra può variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è fatta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione sulla piastra, è necessario attendere che si sia raffreddata.**
- **Utilizzare solo prodotti (detergenti in crema e raschietti) progettati specificatamente per le superfici in vetro-ceramica. Sono in vendita presso i negozi di ferramenta.**
- **Evitare versamenti, poiché qualsiasi cosa che cade sulla superficie della piastra, brucia rapidamente e rende difficile la pulizia.**
- **È consigliabile tenere lontano dalla piastra tutte le sostanze che possono fondersi, come gli oggetti in plastica, lo zucchero o i prodotti a base di zucchero.**

MANUTENZIONE

- Versare alcune gocce dello speciale prodotto detergente sulla superficie della piastra.
- Strofinare eventuali macchie ostinate con un panno morbido o carta da cucina inumidita.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.

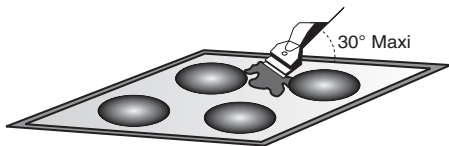
In caso di macchie ostinate:

- Versare alcune gocce dello speciale liquido detergente sulla superficie.
- Grattare con un raschietto, tenendolo inclinato di 30° rispetto alla piastra, fino alla completa rimozione della macchia.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.

ALCUNI SUGGERIMENTI

La pulizia frequente lascia uno strato protettivo fondamentale per prevenire graffi e usura. Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di utilizzare di nuovo la piastra. Per rimuovere i segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto o succo di limone. Quindi fregare con carta assorbente e alcune gocce dello speciale liquido detergente. La superficie in vetro-ceramica è resistente allo sfregamento dei contenitori a fondo piatto, tuttavia è sempre consigliato sollevarli per spostarli da una zona all'altra.

NB:



- Non utilizzare una spugna troppo bagnata. Non utilizzare mai un coltello o un cacciavite.**
- Un raschietto con lama affilata non danneggia la superficie se mantenuto inclinato di 30°.**
- Non lasciare il raschietto con lama affilata alla portata dei bambini.**
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi o polveri erosive.**

ASSISTENZA POST-VENDITA

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, verificare quanto segue: la spina è inserita correttamente e dotata di fusibile; nell'impossibilità di identificare il guasto: spegnere l'apparecchio – non manometterlo – rivolgersi al Centro di Assistenza Post-vendita. L'apparecchio è accompagnato da un certificato di garanzia che assicura che sarà riparato gratuitamente presso il Centro di Assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La piastra a induzione va in corto circuito.

- Normale. La ventola di cottura dei componenti elettronici è accesa.

La piastra a induzione emette un lieve fischio.

- Normale. In base alla frequenza d'esercizio degli induttori, è possibile che si verifichi l'emissione di un lieve fischio quando vengono utilizzate molte zone di cottura alla potenza massima.

Le zone di cottura non mantengono il bollore o una capacità di frittura sufficientemente rapida.

- È necessario utilizzare pentole assolutamente piatte.
- Il fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura selezionata.

Cottura lenta degli alimenti.

- Uso di pentole inadeguate. La base delle pentole deve essere piana, sufficientemente pesante e avere lo stesso diametro della zona di cottura selezionata.

Piccoli graffi (fessure o abrasioni) possono comparire sulla superficie in vetro della piastra.

- Metodi di pulizia inadeguati, pentole con base ruvida o particelle a grana grossa (sale o sabbia) intrappolate tra la pentola e la superficie della piastra. Seguire le procedure di pulizia consigliate, assicurarsi che le basi delle pentole siano pulite prima dell'uso e utilizzare solo pentole con basi lisce.

Segni metallici (scalfitture).

- Non struciare le pentole di alluminio sulla superficie della piastra. Seguire la procedura di pulizia raccomandata per rimuovere i segni.

- Sono stati usati prodotti di pulizia inadeguati, versamenti o macchie di grasso permangono sulla superficie: utilizzare un raschietto affilato e il prodotto di pulizia consigliato.

Striature scure o macchioline.

- Utilizzare un raschietto con lama affilata e prodotti detergenti consigliati.

Aree scolorite sul piano di cottura.

- Segni lasciati da pentole in alluminio e rame e i depositi minerali di acqua e cibo possono essere rimossi con una crema detergente.

Zucchero caldo / plastica fusa sulla superficie.

- Vedere la sezione Pulizia della piastra in vetro.

La piastra è fuori servizio o alcune zone di cottura non funzionano.

- Le barre di derivazione non sono montate correttamente sulla morsettiera. Verificare che il collegamento sia eseguito in conformità con le istruzioni di pag. 23.

La piastra non funziona.

- Il pannello di controllo è bloccato. Premere il pulsante di blocco per sbloccarlo.

La piastra non si disattiva

- Il pannello di controllo è bloccato. Premere il pulsante di blocco per sbloccarlo. Fare riferimento alla sezione a pagina 26.

La piastra si disattiva automaticamente

- Le zone di cottura si disattivano automaticamente quando vengono lasciate accese troppo a lungo. Fare riferimento alla sezione a pagina 24.

Frequenza delle operazioni di accensione/spegnimento delle zone di cottura

- I cicli di accensione/spegnimento variano in base al livello di calore richiesto:
 - basso livello: breve tempo di funzionamento
 - alto livello: tempo di funzionamento prolungato.



Sull'unità è riportato il simbolo di conformità con la direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE).

Garantendo il corretto smaltimento del prodotto, è possibile evitare conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'uomo, che potrebbero altrimenti essere causate da uno smaltimento inappropriato del prodotto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico.

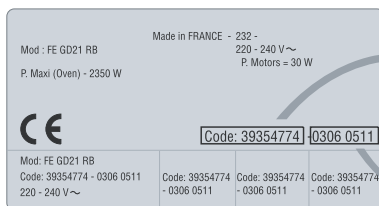
Al contrario, deve essere trasportato al punto di raccolta preposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative locali in materia di smaltimento rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio dell'unità, rivolgersi all'ufficio pertinente di zona, alla società responsabile dello smaltimento dei rifiuti urbani o al rivenditore dal quale è stata acquistata.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

LEIA O FOLHETO DAS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE PARA TIRAR O MÁXIMO DA SUA PLACA.

Recomendamos que utilize as instruções para a instalação e que as mantenha em local seguro para posterior consulta e para anotar o respectivo número de série, antes da instalação, como abaixo indicado e no caso de ser necessário contactar com o serviço pós-venda.

Placa de identificação
(localizada por baixo da
estrutura inferior da placa)



Código do Produto:
N.º de Série:

- Recomenda-se enfaticamente manter as crianças afastadas das zonas de preparação enquanto estiverem em funcionamento ou enquanto o indicador de aquecimento residual estiver ainda aceso após terem sido desactivadas, para evitar os riscos de queimaduras graves.
- Quando cozinhar com gordura ou azeite, esteja sempre com atenção ao processo de cocção, visto que a gordura e o azeite podem incendiar-se com rapidez.
- A zona de controlo da placa é sensível, portanto não coloque recipientes quentes em cima.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico não podem ser colocados em cima das zonas de aquecimento.
- Após cada utilização, a placa pode precisar de limpeza para evitar a acumulação de sujidade e gordura. Se não limpar a sujidade e a gordura, serão queimadas pela placa quando estiver a funcionar, o que provocará fumo, cheiros desagradáveis e o risco de propagação de incêndio.
- Não deixe objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas na zona de indução, caso contrário podem aquecer se forem muito grandes ou pesadas.
- Nunca cozinhe comida directamente em cima da placa de vitrocerâmica. Utilize sempre os utensílios de cozinha adequados.
- Coloque sempre o tacho no centro da unidade onde estiver a cozinhar.
- Não utilize a superfície como tábua para cortar.
- Não arraste os utensílios de cozinha pela superfície da placa.
- Não guarde utensílios pesados por cima da placa. Se caírem na placa, podem causar danos.
- Não utilize a placa como superfície de trabalho.
- Não utilize a placa para guardar objectos.
- Na eventualidade duma fenda na superfície, não utilize a placa. Desligue imediatamente a placa da alimentação eléctrica e ligue para o Serviço Pós-venda.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Atenção: este aparelho cumpre a regulamentação de segurança eléctrica e a regulamentação de compatibilidade electromagnética. Contudo, as pessoas com reguladores cardíacos não devem utilizar este aparelho porque não se pode garantir que todos os dispositivos disponíveis no mercado cumpram as regulamentações de segurança eléctrica e as regulamentações de compatibilidade electromagnética actualmente em vigor e que não se possam produzir interferências prejudiciais. Também é possível que as pessoas com outros tipos de dispositivos, como aparelhos auditivos, possam vir a sentir algum desconforto.

PLACA DE PREPARAÇÃO	HPI44PW
Zonas de preparação	4 tipos de indução
Tensão na rede	220-240 V ~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Potência eléctrica instalada (W)	7200
tamanho do produto (d X l X a) mm	590 X 520 X 55
Dimensões de embutimento (AXB)	560 x 490

Estamos a fazer esforços contínuos para melhorar a qualidade do produto, pelo que poderá ser necessário alterar os aparelhos para incorporar os últimos melhoramentos técnicos.

CE As placas de indução cumprem as Directivas da UE 73/23/EEC e 89/336/EEC, as Directivas subsequentes 2006/95/EC e 2004/108/EC e respectivas emendas.

INSTALAÇÃO

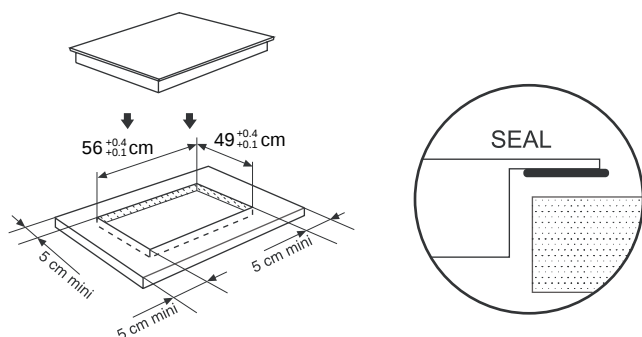
A instalação dum aparelho doméstico pode ser uma operação complicada porque, se não for efectuada correctamente, pode afectar seriamente a segurança do utilizador. Por esta razão, estas tarefas devem ser efectuadas por uma pessoa profissionalmente qualificada que possa instalar o aparelho de acordo com as regulamentações técnicas em vigor. Na eventualidade desta recomendação não ser considerada e se a instalação for efectuada por uma pessoa não qualificada, o fabricante não é responsável por qualquer falha técnica do produto que possa provocar danos ao produto ou lesões a pessoas.

EMBUTIDO

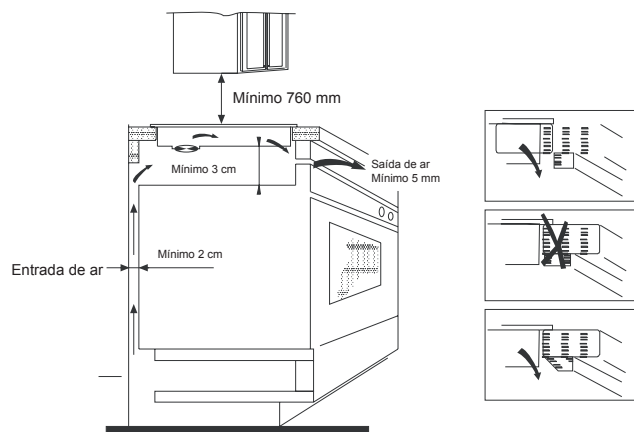
O móvel, no qual será instalada a placa e todos os móveis adjacentes, deve ser composto por materiais que possam resistir a temperaturas elevadas. Além disso, todas os laminados decorativos devem ser fixados com cola resistente ao calor.

Instalação:

- A placa inclui uma vedação impermeável.
- É importante colocar a placa numa superfície de apoio plana.
- As deformações causadas por uma montagem incorrecta podem alterar as especificações da superfície de trabalho e afectar o rendimento da placa.
- Deixe um espaço mínimo de 5 cm. entre o aparelho e as superfícies verticais próximas.
- É absolutamente essencial que o encaixe seja efectuado de acordo com as dimensões indicadas.
- Faça um buraco na superfície de trabalho com as dimensões indicadas no gráfico em baixo. Deve deixar-se um espaço mínimo de 50 mm. em redor do buraco.
- A superfície de trabalho deve ter uma espessura mínima de 30 mm. e deve ser composto de material resistente ao calor. Como indicado na Figura (1)



- Não pode instalar a placa por cima dum forno sem ventoinha, uma máquina lava-loiça, um frigorífico, um congelador ou uma máquina de lavar roupa.
- É essencial que a placa de indução esteja bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa está instalada correctamente como indicado na Figura (2)



NB: Por razões de segurança, o espaço entre a placa e qualquer compartimento por cima desta deve ter um mínimo de 760 mm.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

"A instalação deve efectuar-se de acordo com as normas de electricidade mais recentes."

O fabricante não é responsável por qualquer dano que possa vir a ser causado por uma utilização inadequada ou excessiva.

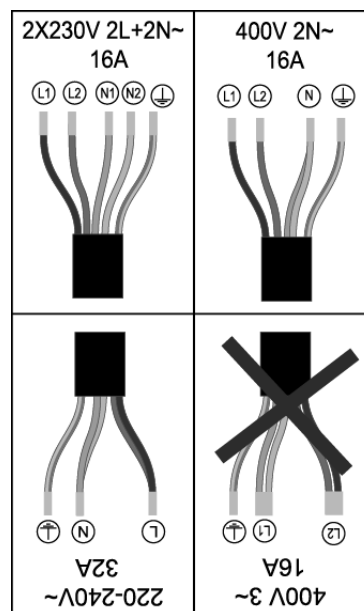
Atenção:

- Antes da utilização, com um voltímetro, verifique sempre a alimentação eléctrica no disjuntor e verifique a continuidade da ligação à terra na instalação e se os fusíveis são adequados.
- A ligação eléctrica à instalação deve ser efectuada através duma tomada com uma ficha à terra ou através dum interruptor de corte onipolar com um espaço de abertura mínimo de 3 mm. Se o aparelho tiver uma ficha eléctrica, deve ser instalada de forma a que a ficha eléctrica fique acessível.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação eléctrica deve ser ligado à terra dos terminais do aparelho e da alimentação eléctrica.
- O fabricante não é responsável por qualquer acidente derivado da utilização dum aparelho que não esteja ligado à terra ou com uma ligação incorrecta à terra.
- Qualquer dúvida, relativamente à alimentação eléctrica, deve ser encaminhada à Equipa do Serviço Pós-venda ou a um técnico qualificado.
- Se o cabo estiver danificado ou se for necessária a sua substituição, a operação deve ser efectuada pelo agente de vendas, com as ferramentas adequadas, para evitar qualquer dano e prevenir quaisquer acidentes.

Ligação à alimentação eléctrica

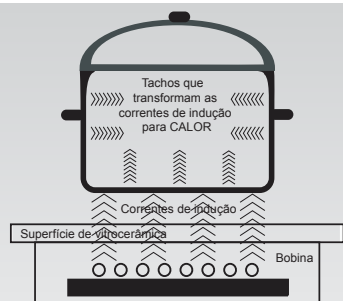
A tomada deve ser ligada a um disjuntor unipolar de acordo com as normas relevantes. O método de ligação é indicado na Figura (3):

1 • L1	2 • L2	3 • N1	4 • N2	5 • ⏏
Castanho	Preto	Azul	Cinzent	Amarelo/Verde



O cabo não pode ser curvado ou comprimido.

INDUÇÃO



Unidade de controlo

Um gerador electrónico fornece energia à bobina localizada no interior do aparelho.

Esta bobina cria um campo magnético de modo que quando o tachos é colocado em cima da placa, seja atravessado pelas correntes de indução.

Estas correntes transformam o tachos num transmissor de calor real, enquanto a placa vitrocerâmica permanece fria.

Este sistema foi concebido para a utilização com tachos de base magnética.

Para simplificar, a tecnologia de indução tem duas vantagens principais:

- O calor é emitido apenas pelo tachos, o calor mantém-se ao seu nível máximo e a cocção é efectuada sem perdas de energia.
- Não há inércia térmica, porque a cocção começa automaticamente logo que o tachos é colocado na placa e pára assim que é retirado da placa.

UM APARELHO ALTAMENTE SEGURO

• Protecção contra o Sobreaquecimento

Um sensor controla a temperatura das zonas de preparação. Quando a temperatura ultrapassar um nível seguro, a zona de preparação é desactivada automaticamente.

• Aviso de calor residual

Quando a placa tiver estado a funcionar durante algum tempo, pode manter-se calor residual. Será exibida a letra "H" para alertar para a necessidade de se manter afastado.

• Desactivação automática

Outra função de segurança da placa de indução é a desactivação automática.

Esta função é utilizada quando se esquecer de desligar uma zona de preparação.

Os períodos de desactivação predefinidos são exibidos na tabela em baixo.

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga-se automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando o recipiente for retirado da zona de preparação, deixa de aquecer imediatamente e desliga-se depois de o sinal de alerta ter soado durante um minuto.

LEMBRETE:

Um paciente com um regulador cardíaco deve usar este produto apenas sob a orientação dum médico.

CONSELHO RELATIVO AOS UTENSÍLIOS PARA A PLACA

A utilização de bons utensílios de qualidade é essencial para a obtenção do melhor rendimento para a sua placa.



- Coloque a panela sobre a zona de cozedura. Se no indicador desta zona de cozedura aparecer referido um nível de potência, significa que a panela é utilizável mas se, em vez disso, começar a piscar o símbolo "H", é sinal de que a panela não é própria para utilizar em placa de indução.
- Coloque um íman na panela. Se houver atracção entre os dois elementos, significa que a panela é própria para cozedura em placa de indução.

• **Utilize sempre bons utensílios de qualidade com bases perfeitamente planas e grossas:** a utilização deste tipo de utensílios evita a formação de pontos quentes que podem provocar a aderência da comida. Os tachos e as panelas de metal espesso fornecem uma distribuição uniforme do calor.

• **Certifique-se de que a base da panela ou do tachos estão secas:** quando encher os tachos com líquido ou quando utilizar um tachos que tenha sido guardado no frigorífico, certifique-se de que a base do tachos está completamente seca antes de colocá-la na placa. Esta medida contribui para evitar a formação de manchas na placa.

• **Use recipientes cujo fundo tenha um diâmetro suficientemente grande para cobrir a demarcação da zona de cozedura.** A utilização de um recipiente com um diâmetro ligeiramente superior ao da zona de cozedura assegura uma utilização o mais eficiente possível da energia. Já a utilização de um recipiente com um diâmetro inferior ao da zona de cozedura implica uma eficiência de utilização da energia aquém da óptima. Além disso, recipientes com um diâmetro inferior a 140 mm poderão não ser detectados pela placa.

As informações seguintes podem ajudá-lo a escolher os tachos mais adequados para atingir os melhores resultados.

	Zona de indução
Símbolos nos utensílios de cozinha	Na etiqueta, verifique o símbolo que mostra se o tachos é compatível com a indução.  Utilize tachos magnéticos (lâminas de ferro esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável, ferroso) e aplique um íman na parte inferior do tachos (deve ficar preso).
Aço inoxidável	Não detectável Excepto aço inoxidável ferromagnético.
Alumínio	Não detectável
Ferro fundido	Bom funcionamento
Aço esmaltado	Bom funcionamento
Vidro	Não detectável
Porcelana	Não detectável
Base de cobre	Não detectável

Avárias e soluções

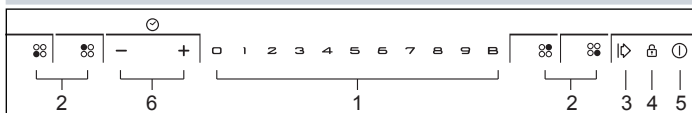
Em caso de anomalia, a placa de indução activa automaticamente as suas funções de protecção e dispara os códigos de protecção correspondentes:

Erro	Causa possível	Solução
F1-F6	O sensor de temperatura falhou ou está avariado.	Contacte os serviços técnicos do fornecedor.
F9-FA	O sensor de temperatura do IGBT falhou.	
FC	A ligação entre o display de bordo e o computador falhou.	
E1/E2	Fornecimento de energia fora do normal com picos de corrente com voltagem desregulada ou fora do normal.	Verifique se a voltagem da alimentação eléctrica é a normal e a indicada. Volte a ligar o aparelho só depois de se certificar disso e de que a voltagem voltou ao normal.
E3/E4	O sensor de temperatura da placa está com temperatura demasiado elevada.	Desligue e volte a ligar apenas depois da placa arrefecer.
E5	A temperatura do sensor IGBT está demasiado elevada.	Desligue e volte a ligar quando as zonas de cozinhar arrefecerem.

Esta é uma lista das avárias mais comuns.

Não desmonte a placa de indução por si, para evitar perigos e não provocar danos maiores.

Gráfico esquemático do painel de controlo



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key

4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

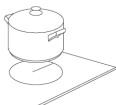
Instruções de utilização

Para começar a cozinhar

1. Pressione o botão on/off Depois de se ligar o aparelho o sinal sonoro tocará uma vez. No display todos os botões das zonas de indução mostrarão “-” ou “- -”, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



2. Coloque em cima da placa um recipiente adequado (tacho ou panela) na zona de indução onde deseja preparar o seu cozinhado. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da placa estão limpos e secos.



3. Clique na zona do selector de temperaturas. Um indicador luminoso irá piscar.



4. Selecione uma zona de aquecimento pressionando o respectivo botão entre os níveis 1 a 9 (níveis de aquecimento). Se não escolher nenhum nível de aquecimento no prazo de 1 minuto, a placa irá desligar-se automaticamente. Então, terá que voltar de novo ao passo 1. Pode alterar o nível de aquecimento em qualquer momento da cozedura.



Quando acaba de cozinhar

1. Clique na zona de aquecimento que deseja desligar



2. Desligue a zona de indução pressionando até ao nível 0. Certifique-se de que o display mostra o número “0”.



3. Desligue toda a placa, pressionando o botão on/off.



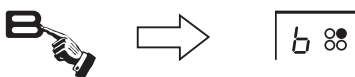
Função Boost

Activar a função Boost

1. Clique na zona de indução onde pretende activar a função boost.



2. Clique no botão “B” da função Boost e irá aparecer a letra “B”, além de que a potência chegará ao máximo.



CANCELAR A FUNÇÃO BOOST

1. Clique na zona de indução na qual pretende parar a função Boost



- 2.a – Seleccione a função Boost “B” e a zona de aquecimento vai voltar aos seus parâmetros normais.



b – Carregue entre o nível 0 e o 9 do botão e a zona de cozedura seleccionada irá voltar ao nível de aquecimento pretendido



- A função pode funcionar em todas as zonas de indução.
- A zona de cozedura retorna às suas configurações normais 5 minutos depois.
- Assim que a função Boost é activada na 1ª zona, a 2ª zona vai ficar automaticamente limitada ao nível 2 e vice versa.
- Assim que a função Boost é activada na 3ª zona, a 4ª zona vai ficar automaticamente limitada ao nível 2 e vice versa.

Função de temporizador

Pode usar a função de temporizador de duas formas diferentes:

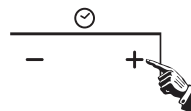
- Pode usá-la como simples alarme/medidor de minutos. Neste caso o relógio não vai desligar nenhuma zona de cozedura quando o tempo acabar.
- Pode usar a função para desligar a zona de aquecimento pretendida depois de terminar o tempo programado.
- Pode programar o tempo de cozedura até 99 minutos.

Usar o temporizador como alarme:

- 1 - Certifique-se de que a função está ligada

Nota: pode usar o alarme mesmo que não tenha seleccionado nenhuma zona de cozedura

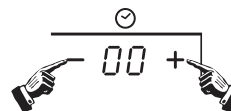
- 2 – Seleccione o tempo marcando “-” ou “+” na tecla do temporizador



Pressione “-” ou “+” no temporizador de cada vez que pretender retirar ou adicionar um minuto de cada vez.

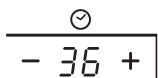
Mantenha pressionada a tecla “-” ou “+” para fazer o tempo diminuir ou aumentar 10 minutos.

- 3 – Se pressionar as teclas “-” e “+” ao mesmo tempo, a função de temporizador será cancelada e aparecerá “00” no display dos minutos.

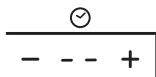


- 4 – Quando o temporizador está activado, a contagem decrescente começa imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o temporizador irá piscar por 5 minutos.

Instruções de utilização



5 – O sinal sonoro irá tocar por 30 segundos e o temporizador indicará “-” quando o tempo terminar.



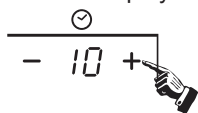
Definir o temporizador para desligar zonas de indução

Se o timer estiver definido numa zona apenas:

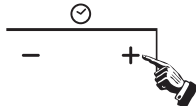
1 – Pressione a zona de indução seleccionando aquela onde pretende definir o temporizador.



2 – Pressione “-” ou “+”. O indicador dos minutos começará a piscar e “10” irá aparecer no display.

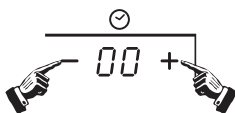


3 – Programe o temporizador pressionando “-” ou “+” do relógio temporizador.

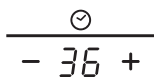


Pressione “-” ou “+” para acrescentar ou reduzir minuto a minuto. Pressione mais demoradamente “-” ou “+” para acrescentar ou reduzir 10 minutos de cada vez.

4 – Pressione as teclas “-” e “+” juntas e o temporizador será cancelado. Aparecerá “00” no display do relógio.



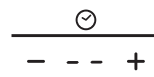
5 – Quando o temporizador está seleccionado, vai iniciar-se imediatamente a contagem decrescente. O display irá mostrar o tempo remanescente e o indicador de tempo vai piscar por 5 minutos.



NOTA: o ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência irá iluminar-se indicando que a zona de indução está seleccionada.



6 – Quando o tempo de cozedura programado termina, a respectiva zona de cozedura irá desligar-se automaticamente.



⚠ Outras zonas de cozedura que tenham sido seleccionadas, continuam a funcionar.

Se o temporizador estiver programado em mais do que uma zona

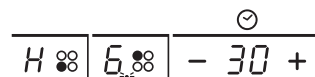
1 - Quando programar o temporizador em várias zonas ao mesmo tempo, os botões de todas essas zonas ficam ligados. O display de minutos mostrará o contador de minutos com os respectivos tempos. O botão correspondente a cada zona de indução piscará.



Definido para 15 minutos

Definido para 45 minutos

2 – Assim que o tempo terminar, a zona correspondente irá desligar-se. Depois irá aparecer o novo temporizador e o botão da zona de cozedura correspondente irá piscar.



Definido para 30 minutos

Modo de segurança

Pode trancar os comandos para prevenir eventuais utilizações não desejadas (por exemplo crianças, que liguem a placa inadvertidamente)

Quando os comandos estão trancados todas as funções, excepto a tecla on/off, ficam desactivadas.

Trancar

Pressione o comando da função de trancar. O display indicará “Lo”



Destrancar

1 - Certifique-se de que a placa está ligada.

2 - Pressione por momentos a tecla de trancar/destrancar.



Quando a placa está no modo de segurança todos os comandos estão desactivados excepto o comando on/off. Pode sempre sempre desligar a placa através do botão on/off em caso de emergência, mas deve destrancar a posição de segurança assim que possível.

Função “Stop & Go”

1 - Quando as zonas de cozedura estão a funcionar pressione a tecla “|>” e todos os displays dos comandos mostrarão “|>” e param de aquecer. Neste momento só os comandos “|>” e ① podem ser operados.



2 – Pressione de novo a tecla “|>”, o display irá mostrar as configurações originais e as zonas de aquecimento recomeçam a funcionar.

Instruções de utilização

Definições de limitação de potência

É possível definir a potência máxima a alcançar pela placa a dois níveis: 3kw ou 7.2 kw. Isto deve ser definido de acordo com a potência eléctrica contratada.

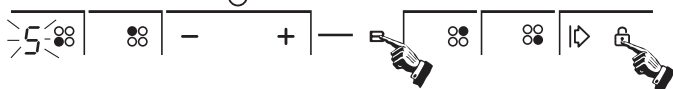
Como definir limitação de potência

A placa não deve estar em funcionamento. Não devem ser colocados recipientes em cima da placa durante esta operação. A operação deve ser feita em 90 segundos, de contrário o aparelho desliga-se automaticamente.

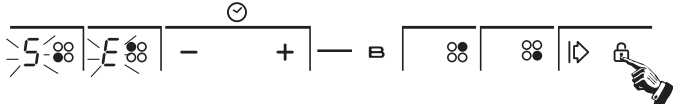
1-Pressione a tecla "ON-OFF"



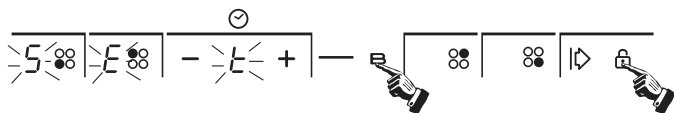
2- Pressione "B" e , depois piscará "5" no display da zona nº 1.



3- Pressione "" e piscará um "E" na zona nº 2

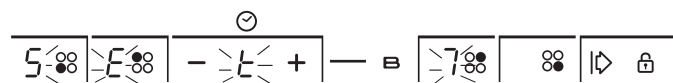


4 - Pressione "B" e , depois piscará "E" nos dois displays de temporizador.

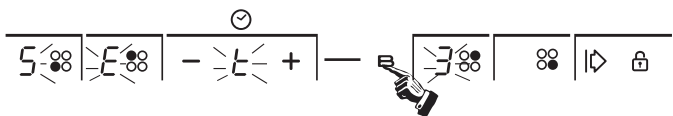


Agora a placa está em modo de limitação de potência

- Se a placa é definida sem qualquer tipo de gestão (definições por defeito), aparecerá um 7 na zona nº 3 e na barra Led (7 = 7 kw)



Para alterar as configurações de potência, pressione "B" por 5 segundos, a potência máxima da placa é limitada a 3 kw, depois aparecerá 3 na zona nº 3 do display (não piscará mais) e na barra Led. (3 = 3kw)



Mais nenhuma operação pode ser efectuada.

- A placa deve ser desligada

A potência máxima das zonas de cozedura é a seguinte:

Zona de aquecimento	HPI44PW	
	NORMAL	BOOST
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Estes valores podem variar de acordo com o tamanho do recipiente utilizado e com o material de que é feito.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção na placa, deixe que arrefeça.
- Devem ser utilizados apenas produtos (cremes e raspadeiras) especificamente concebidos para superfícies de vitrocerâmica. Esses produtos podem ser adquiridos em lojas de hardware.
- Evite qualquer derramamento, visto que qualquer substância que cair na superfície da placa incendia-se com rapidez e dificulta a limpeza.
- É recomendável manter todas as superfícies que possam derreter-se, como objectos de plástico, açúcar, ou produtos de açúcar, longe da placa.

MANUTENÇÃO:

- Coloque algumas gotas do produto de limpeza especializado na superfície da placa.
- Esfregue qualquer mancha renitente com um pano suave ou com papel de cozinha ligeiramente húmido.
- Limpe com um pano suave ou papel de cozinha seco até que a superfície esteja limpa.

Se ainda restarem algumas manchas renitentes:

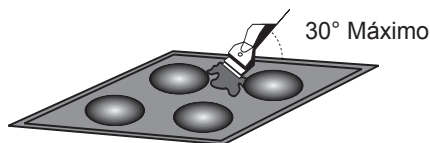
- Coloque mais algumas gotas do produto de limpeza especializado na placa.
- Raspe com uma raspadeira, mantendo-a no ângulo de 30° em relação à placa, até a mancha desaparecer.
- Limpe com um pano suave ou papel de cozinha seco até que a superfície esteja limpa.
- Repita a operação se for necessário.

ALGUNS CONSELHOS:

A limpeza frequente deixa uma camada de protecção que é essencial para evitar os arranhões e o desgaste. Certifique-se de que a superfície está limpa antes de usar a placa de novo. Para retirar as marcas da água, utilize algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. De seguida, limpe a superfície com papel absorvente e algumas gotas de produto de limpeza especializado.

A superfície de vitrocerâmica irá resistir aos arranhões dos utensílios de cozinha de base plana; contudo, é sempre melhor levantá-las para deslocá-las de uma zona para outra.

NB:



Não utilize esponjas demasiado húmidas.

Nunca utilize facas ou chaves de fendas.

As raspadeiras com lâmina de navalha não danificam a superfície, desde que sejam utilizadas no ângulo de 30°. Nunca deixe a raspadeira com uma lâmina de navalha ao alcance das crianças.

Nunca use produtos abrasivos ou pó erosivo.

REPARAÇÃO PÓS-VENDA

Antes de contactar um Engenheiro de Reparações, verifique os pontos seguintes:

— se a ficha está correctamente introduzida e ligada. Se a falha não for identificada: desligue o aparelho — não tente fazer alterações — ligue ao Centro de Reparações Pós-venda. O aparelho inclui um certificado de garantia que assegura a reparação gratuita no Centro de Reparações.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A placa de indução emite um ruído.

- Normal. A ventoinha de preparação dos componentes electrónicos está activada.

A placa de indução emite um som de apito ligeiro.

- Normal. Segundo a frequência em funcionamento dos inductores, pode ser emitido um apito ligeiro ao usar várias zonas de preparação na potência máxima.

Zonas de preparação que não mantêm uma ebulição rotatória ou uma velocidade de fritar suficientemente rápida.

- Deve usar tachos que não sejam totalmente planos.
- As bases dos tachos devem coincidir com o diâmetro da zona de aquecimento seleccionada.

Os alimentos cozem devagar.

- Estão a ser utilizados os utensílios inadequados. As bases dos tachos devem ser planos, ligeiramente pesados e com o mesmo diâmetro que a zona de aquecimento seleccionada.

Pequenos arranhões (como fendas ou desgaste) na superfície vitrocerâmica da placa.

- Métodos de limpeza incorrectos, utensílios de cozinha com bases desiguais ou partículas grosseiras (sal ou areia) presas entre o utensílio e a superfície da placa. Siga os procedimentos de limpeza recomendados, certifique-se de que as bases dos utensílios estão limpas antes da utilização e utilize utensílios com bases uniformes.

Marcas metálicas (aparência de fendas).

- Não arraste os utensílios de alumínio pela superfície da placa. Utilize o procedimento de limpeza recomendado para eliminar as marcas.
- Foram utilizados materiais de limpeza incorrectos, restaram manchas de gordura ou derramamentos na superfície - utilize uma raspadeira com lâmina de navalha e o produto de limpeza recomendado.

Faixas escuras ou manchas pequenas.

- Utilize uma raspadeira com lâmina de navalha e o produto de limpeza recomendado.

Zonas de descoloração na superfície de preparação.

- Marcas de tachos de alumínio e cobre, bem como depósitos minerais de água ou comida - podem ser eliminados com creme de limpeza.

Misturas de açúcar quente / plástico derretido na superfície.

- Consulte a secção de Limpeza da Placa Vitrocerâmica.

A placa não funciona ou algumas zonas de aquecimento não funcionam.

- As barras de derivação não estão colocadas correctamente no bloco terminal. Verifique se as ligações estão correctas, de acordo com as instruções da página 30.

A placa não funciona.

- O painel de controlo está bloqueado. Prima o botão "Locking" (Bloqueio) para desbloqueá-lo.

A placa não se desliga

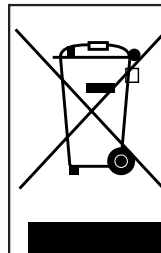
- O painel de controlo está bloqueado. Prima o botão "Locking" (Bloqueio) para desbloqueá-lo. Consulte a secção da página 33.

A placa pára automaticamente

- As zonas de preparação apagam-se automaticamente sempre que não forem utilizadas durante alguns minutos. Consulte a secção relevante na página 31.

Frequência das operações de activação/desactivação das zonas de preparação

- Os ciclos de activação/desactivação variam de acordo com o nível de aquecimento necessário:
 - nível baixo: pouco tempo de funcionamento,
 - nível alto: tempo considerável de funcionamento,



Este aparelho cumpre a Directiva europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Electrónicos e Eléctricos (WEEE). Ao certificar-se de que este produto é descartado correctamente, contribuirá para evitar as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e para a saúde humana, que podem ser originadas pelo descarte incorrecto deste produto. O símbolo do produto indica que não pode ser tratado como resíduo doméstico.

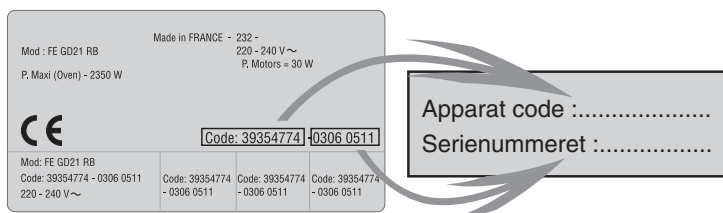
Pelo contrário, deve ser entregue ao ponto de recolha adequado para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. O descarte deve ser efectuado de acordo com a regulamentação ambiental local para o descarte de resíduos.

Para mais informações acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua junta de freguesia, a empresa encarregada da gestão de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

GENERELLE ADVARSLER

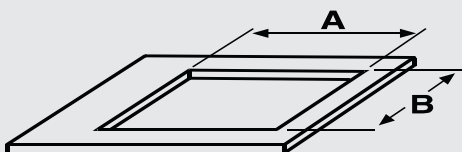
LIRE ATTENTIVEMENT LÆS BETJENINGSVEJLEDNINGEN OMHYGGEELIGT FOR AT FÅ MEST MULIGT UD AF DINE KOGEPLADER. Vi anbefaler, at du opbevarer betjenings- og installationsvejledningen til senere brug, og at du noterer kogepladernes serienummer herunder, inden du installerer kogepladerne, i tilfælde af at du får brug for hjælp fra vores serviceafdeling.

Navneplade (placeret under bunden på kogepladernes kabinet)



- Hold børn væk fra kogezoneerne, mens disse anvendes, eller efter at de er slukket, så længe indikatoren for restvarme er tændt, for at undgå alvorlige forbrændinger.
- Overvåg altid tilberedningen af mad med fedt eller olie nøje, da varmt fedt eller olie hurtigt kan bryde i brand.
- Pladens kontrolområde er meget følsomt, placer ikke varme genstande derpå.
- Placer ikke aluminiumsfolie og plastemballager på kogezoneerne.
- Hver gang pladen bruges, er det nødvendigt at rengøre den for at forhindre, at der samler sig snavs og fedt. Hvis disse rester ikke fjernes, genopvarmes de og danner røg og ubehagelige lugte. De udgør desuden en potentiel brandfare.
- Efterlad ikke metalliske objekter som knive, gafler, skeer eller låg på induktionszonen, da objekterne kan blive varme, hvis de er for store eller tunge.
- Tilbered aldrig mad direkte på den glaskeramiske kogeplade. Brug altid egnet kogegej.
- Placer altid gryden på midten af den kogezone, du bruger.
- Brug ikke kogepladen som skærebræt.
- Skub ikke kogegej hen over kogepladen.
- Opbevar ikke tunge genstande over kogepladen. De kan medføre skader, hvis de falder ned på kogepladen.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsbord.
- Brug ikke kogepladen til opbevaring af ting.
- Brug ikke kogepladen, hvis det usandsynlige skulle ske, at overfladen sprækker. Træk straks stikket ud af kontakten, og ring til servicecenteret.
- Denne maskine er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner samt sanser eller af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre disse har modtaget vejledning eller instruktion i anvendelsen af maskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Denne maskine er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner samt sanser eller af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre disse har modtaget vejledning eller instruktion i anvendelsen af maskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.

 **Advarsel:** Dette apparat overholder alle gældende sikkerhedsbestemmelser og krav vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker frarådes dog at bruge apparatet. Det kan ikke garanteres, at alle markedsførte apparater af denne type overholder de gældende sikkerhedsbestemmelser og krav vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet, og at der ikke kan opstå farlig interferens. Personer med andre typer af medicinske anordninger, f.eks. høreapparater, kan også opleve et vist ubehag.

KOGEPLADE	HPI44PW
Kogezoner	4 INDUKTION (4 Booster)
Forsyningsspænding	220-240 V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
E installeret elektrisk effekt	7200 W
Produktstørrelse (D x B x H)	590 X 520 X 55
Indbygningsmål (A x B)	560 x 490
	

Vi bestræber os på løbende at forbedre produktkvaliteten, og som følge heraf modificerer vi muligvis vores produkter med de seneste tekniske forbedringer.

 Induktionskogeplader er i overensstemmelse med EU-direktiverne 73/23/CEE og 89/336/CEE, som erstattes af 2006/95/EC og 2004/108/EC med efterfølgende ændringer.

INSTALLATION

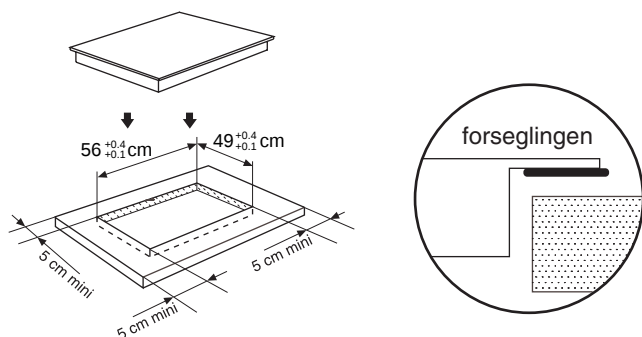
Installation af hvidevarer kan være kompliceret og kan have alvorlige konsekvenser for brugersikkerheden, hvis den ikke udføres korrekt. Derfor skal installationen udføres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med gældende tekniske bestemmelser. Såfremt denne henstilling ignoreres, og installationen foretages af en uautoriseret person, fralægger producenten sig ethvert ansvar for eventuelle tekniske fejl på produktet, uanset om fejlene resulterer i skader på ting eller personer.

INDBYGNING

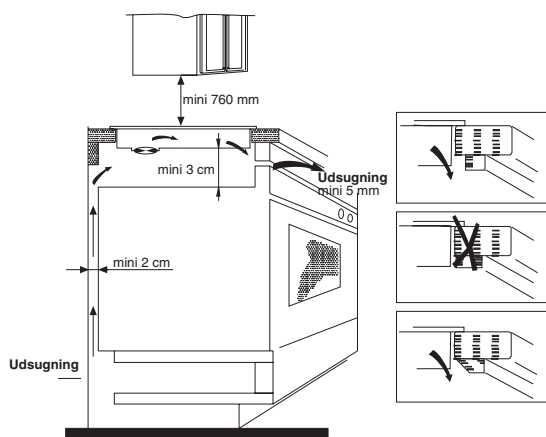
Det møbel, hvori kogepladen skal installeres, og alle tilstødende møbler skal være fremstillet af materialer, som kan modstå høje temperaturer. Endvidere skal alle dekorationslaminater være fastgjort med varmebestandig lim.

Installation:

- Med pladen følger en vandtæt forsegling.
- Det er vigtigt at installere kogepladen på en plan og stabil overflade.
- Deformationer forårsaget af forkert montering kan ændre specifikationerne for bordpladen og kogepladens ydeevne.
- Sørg for, at der er en åbning på mindst 5 cm mellem apparatet og eventuelle tilstødende lodrette sider.
- Det er ekstremt vigtigt, at fordybningen har de angivne mål.
- Skær et hul i bordpladen med de mål, der er vist i diagrammet nedenfor. Der skal være minimum 50 mm ekstra plads rundt i hullet.
- Bordpladen skal være mindst 30 mm tyk og være fremstillet af varmeresistent materiale. Som vist i figur (1)



- Du må ikke montere kogepladen over en ovn uden ventilation eller over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser eller en vaskemaskine.
- Det er vigtigt, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at ventilationshullerne til ind- og udsugning ikke er blokerede. Sørg for, at kogepladen er korrekt installeret som vist i figur (2)



BEMÆRK: Af sikkerhedsmæssige årsager skal afstanden mellem kogepladen og et eventuelt skab ovenover være mindst 760 mm.

TILSLUTNING TIL ELEKTRICITET

"Installationen skal overholde standarddirektiverne". Producenten fralægger ethvert ansvar for skader, der opstår som følge af ukorrekt eller utilsigtet brug.

Advarsel:

- Kontroller altid følgende inden enhver elinstallation: den spænding, der fremgår af elmåleren, effektafbryderens justering, installationens jordforbindelse, samt at den anvendte sikring er korrekt (**25 A**).
- Installationens strømforsyning skal føres via et stik med jordforbindelse eller via en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
- Hvis kogepladen er forsynet med en stikkontakt, skal den installeres, så der er adgang til stikkontakten.
- Den gule/grønne tråd på strømkablet skal tilsluttes jordforbindelsen på både strømkablet og apparatets klemmer.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker, der skyldes brugen af et apparat uden jordforbindelse eller med defekt jordforbindelse.
- Kontakt servicecenteret eller en kvalificeret tekniker, hvis du har spørgsmål angående strømkablet.
- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal udskiftningen foretages af en salgsagent med det rigtige værktøj for at undgå ulykker, skal tråden tilsluttes i henhold til følgende farver/koder:

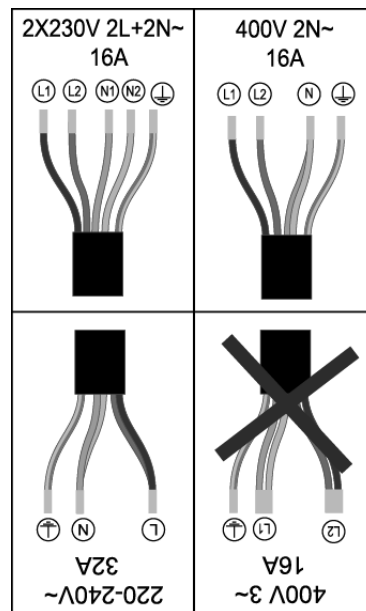
BLÅ – NUL (N)
BRUN – STRØMFØRENDE (L)
GUL-GRØN – JORD (⊕)

• MODEL UDEN STIK

Tilslutning til strømforsyning

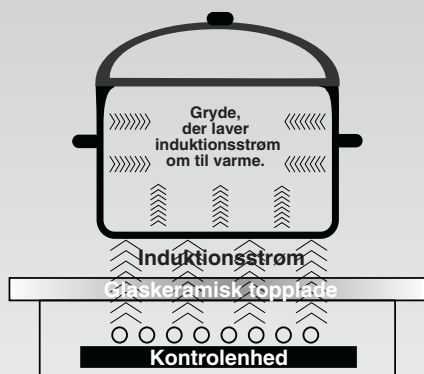
Stikket skal tilsluttes til en 1-polet effektafbryder i overensstemmelse med den relevante standard. Tilslutningsmetoden er vist i figur (3)

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	⊕
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



Kablet må ikke bøjes eller trykkes fladt.

INDUKTION



TEKNOLOGI

En elektronisk generator fører strøm til en spole inden i apparatet. Denne spole skaber et magnetisk felt, der sender induktionsstrøm til kogepladen, og dermed opvarmes gryden. Disse strømme udvikler varme i gryden, mens den glaskeramiske kogeplade forbliver kold.

Dette system er udviklet til brug sammen med gryder med magnetiske bunde.

Induktionsteknologien har kort sagt to store fordele:

- Varmen opretholdes ved det maksimale niveau, da den kun afgives af gryden, så madlavning kan finde sted uden varmetab.
- Der er ingen termisk inerti, da madlavningen automatisk starter, når gryden placeres på kogepladen. Madlavningen stopper, når gryden fjernes fra kogepladen.

ET APPARAT MED STOR SIKKERHED

• Beskyttelse mod for høj temperatur

En sensor overvåger temperaturen i kogezoneerne. Når temperaturen overstiger et sikkerhedsniveau, slukkes kogezone automatisk.

• Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i brug i et stykke tid, vil der være en del restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om, at du skal holde dig væk fra den.

• Automatisk slukning

En anden sikkerhedsfunktion ved induktionskogepladen er automatisk slukning. Dette sker, hver gang du glemmer at slukke en kogezone. Standardtiderne for slukning vises i tabellen nedenfor.

Effektniveau	Kogezone slukker automatisk efter
1-3	8 timer
4-6	4 timer
7-9	2 timer

Når gryden fjernes fra kogezone, stopper kogepladen med at varme øjeblikkeligt, og det slukker selv, efter at brummelyden har lydt i et minut.

HUSK: Personer med pacemaker frarådes at bruge dette produkt, medmindre at de har aftalt andet med deres læge.

RÅD ANGÅENDE KOGE GREJ TIL PLADEN

Det er afgørende at bruge kogegrej af god kvalitet for at få mest muligt ud af kogepladen.



- Stil gryden på et kogefelt. Hvis der på indikatoren for dette kogefelt vises et effektniveau, er gryden induktionseget; hvis den derimod viser symbolet "H", er gryden ikke induktionseget.
- Placer en magnet på gryden: hvis magneten tiltrækkes af gryden, vil denne være induktionseget.

• **Anvend altid kogegrej af god kvalitet med tyk og helt flad bund:** Hvis du bruger den slags kogegrej, undgår du varme steder, der får maden til at brænde på. Gryder og pander med tyk metalbund giver en jævn varmfordeling.

• **Sørg for, at gryden eller panden er tør under bunden:** Når du hælder væske i en gryde eller bruger en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, om grydens bund er helt tør, inden du sætter den på pladen. På denne måde undgår du, at pladen bliver snavset.

• **Brug gryder med en diameter, der er stor nok til at dække kogezone helt:** Gryden må ikke være mindre end kogezone. Hvis den er en smule bredere, bruges energien optimalt.

Følgende oplysninger kan hjælpe dig med at vælge de bedst egnede gryder for at opnå gode resultater.

INDUKTIONSZONE

MÆRKE PÅ KØKKENREDSKABER

Mærket på etiketten viser, om gryden er egnet til induktion. Brug magnetiske gryder (emaljeret jern, støbejern, ferritisk rustfrit stål).



– hold en magnet op til bunden af gryden (den skal hænge fast).

RUSTFRIT STÅL

Kan ikke bruges
– Med undtagelse af ferromagnetisk rustfrit stål.

ALUMINIUM

Kan ikke bruges

STØBEJERN

Godt resultat

EMALJERET STÅL

Godt resultat

GLAS

Kan ikke bruges

PORCELÆN

Kan ikke bruges

KOBBERBUND

Kan ikke bruges

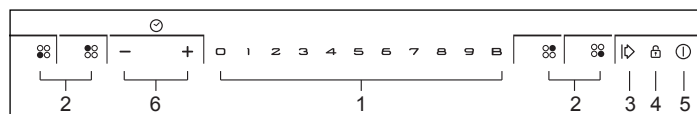
Fejlvisning og eftersyn

Hvis der opstår en fejl vil induktionskogetoppen automatisk tilkoble en beskyttelsesfunktion og på displayet vil der blive vist følgende koder:

Fejl	Mulig årsag	Løsninger
F1-F6	Fejl på temperatursensoren	Kontakt leverandøren
F9-FA	Fejl på IGBT temperatursensoren	Kontakt leverandøren
FC	Fejl i tilslutningen mellem displayet og main board	Kontakt leverandøren
E1/E2	Abnorm forsyningsstrøm	Tjek at strømtilførslen er normal. Tænd, når strømtilførslen er normaliseret.
E3/E4	Temperatursensoren i den keramiske glasplade er høj	Genstart venligst, når induktionspladen er afkølet.
E5	IGBT-temperatursensoren er høj	Genstart, når alle tilberednings-zoner afkølet

Dette er en liste over de mest almindelige fejl. Skil ikke selv induktionskogetoppen ad, da der herved er risiko for alvorligere fejl.

SCHEMATIC DIAGRAM OF THE CONTROL PANEL



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

Start tilberedning

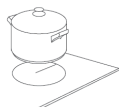
1. Rør ved ON/OFF ① knappen.

Når denne er aktiveret, bipper buzzeren 1 gang, alle displays viser "-" eller "—", hvilket indikerer, at induktionspladen er gået i standby-tilstand



2. Placer en egnet gryde eller pande på den tilberedningszone, du ønsker at benytte.

- Sørg for, at bunden af gryden og overfladen på tilberedningszonen er tør og ren.



3. Tryk på varmezonen valg-tast og en indikator ned siden af tasten vil blinke



4. Vælg varmeniveau ved at trykke på en af tasterne fra "1-9".

- Hvis du ikke vælger varmeniveau inden 1 minut, vil induktionspladen automatisk slukke. Du vil herefter skulle starte fra trin 1 igen.
- Du kan ændre varmeniveauet til hver en tid under tilberedningen.



Når du er færdig med at tilberede

1. Tryk på den valg-tast på den sektion, du ønsker at slukke.



2. Sluk for zonen ved at trykke på tasten "=". Tjek, at displayet viser "0"



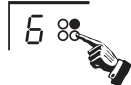
3. Sluk kogepladen ved at trykke på ON/OFF (symbol) knappen.



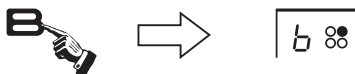
Boost-funktionen

Aktiver Boost-funktionen

1. Tryk på valg-tasten på zonen



2. Tryk på boost-tasten "B", zonen indikator vil herefter vise "b" og varmen vil nå maksimum.



Annuler Boost-funktionen

1. Tryk på valg-tasten for den zone, du ønsker at annullere Boost-funktionen i



2.a: Tryk på "Boost"-tasten "B", og herefter vil zonen vende tilbage til sin oprindelige indstilling.



b: Tryk på en af tasterne "1" til "9", herefter vil varmeniveauet tilpasses dit valg.



- Funktionen kan benyttes i alle zoner
- Tilberedningszonen vil vende tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter
- Når Boost-funktionen er aktiveret i zone 1, vil zone 2 automatisk begrænses til niveau 2 og herunder og vice versa
- Når Boost-funktionen er aktiveret i zone 3, vil zone 4 automatisk begrænses til niveau 2 og herunder og vice versa

Timer-funktion

Du kan benytte timer-funktionen på to forskellige måder:

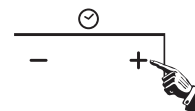
- Du kan benytte den som minuttæller. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke zonen, når tiden løber ud.
- Du kan indstille den til at slukke zonen, når tiden løber ud.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Benyt timeren som minuttæller

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

OBS: Du kan benytte minuttælleren, selv om du ikke vælger en zone.

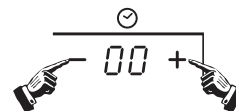
2. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+" tasten på timeren



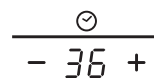
Tryk på "-" eller "+" tasten en gang for at mindske eller øge tiden med 1 minut.

Hold "-" eller "+" tasten nede for at mindske eller øge med 10 minutter.

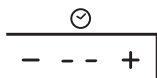
3. Tryk på "-" eller "+" samtidig for at annullere den indstillede timer og "00" vil vises i displayet.



4. Når timeren er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid og timer-indikatoren vil blinke i 5 sekunder.



5. Buzzeren vil bippe i 30 sekunder og timeren vil vise "- -", når tiden løber ud.

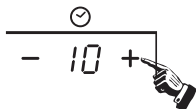


Indstil timeren til at slukke for zonen, når den indstillede tid løber ud:

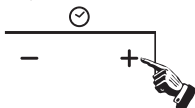
1. Tryk på valgtasten i den zone, du ønsker at indstille timeren for.



2. Tryk på "-" eller "+" tasten. Indikatoren vil blinke og vise "10" i timerdisplayet.



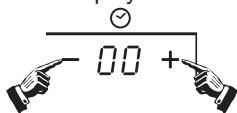
3. Indstil timeren ved at trykke på "-" eller "+" tasten på timeren



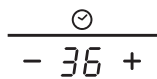
Tryk på "-" eller "+" tasten en gang for at mindske eller øge tiden med 1 minut.

Hold "-" eller "+" tasten nede for at mindske eller øge med 10 minutter.

4. Tryk på "-" eller "+" samtidig for at annullere den indstillede timer og "00" vil vises i displayet.



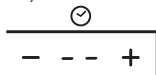
5. Når timeren er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid og timer-indikatoren vil blinke i 5 sekunder.



OBS: Den røde prik ved siden af niveau-indikatoren vil lyse og vise, at denne zone er valgt.



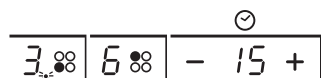
6. Når timeren løber ud, vil den relevante zone automatisk slukkes.



Øvrige zoner vil fortsat være i funktion, hvis de er tændt før eller efter indstilling af timeren.

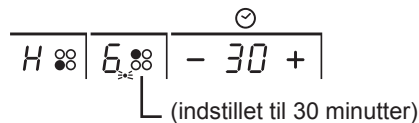
Hvis timeren er indstillet til mere end én zone:

1. Når du vælger at indstille timeren for mere end én zone på samme tid, vil decimal prikker i de pågældende zoner lyse. Minutdisplayet viser minuttimeren. Prikken i den pågældende zone vil blinke.



(indstillet til 15 minutter) (indstillet til 45 minutter)

2. Når nedtællingen løber ud, vil den relevante zone slukkes. Herefter vises en ny minutindstilling og en prik i den pågældende zone vil blinke.



Låsefunktion

- Du kan låse tastene for at undgå utilsigtet brug (f.eks. hvis børn ved et uheld tænder for zonerne).
- Når tastene er låst, vil alle tasten undtaget ON/OFF være ude af funktion.

Lås

Tryk på lås-tasten  . Timer-indikatoren viser "Lo"



Lås op

1. Sørg for at induktionspladen er tændt.
2. Hold lås-tasten  nede i et stykke tid.

Stop & go-funktion

1. Når zonerne er i funktion, tryk på "||" tasten. Alle displays viser "||" og varmen stoppes. På dette tidspunkt vil kun "||" og "1" være mulig at betjene.



2. Tryk på "||" tasten igen, og displays vil vende tilbage til deres oprindelige indstilling og zonerne vil fortsætte med at varme.

EFFEKTIVITETSBEGRÆNSNING

Det er muligt at indstille den maksimale power på kogepladen til 2 forskellige niveauer: 3 kW eller 7.2 kW. Dette skal indstilles i overensstemmelse med el-overensstemmelsen.

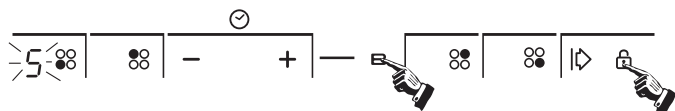
Sådan indstiller du effektivitetsbegrænsningen

- Kogepladen skal være frakoblet strømmen.
- Der må ikke placeres nogen form for køkkengrej på kogepladen, imens indstillingen finder sted.
- Hver ændring skal være afsluttet inden 90 sekunder, ellers vil maskinen slukke automatisk.

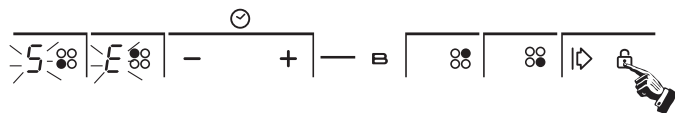
1. Tryk på "ON/OFF"



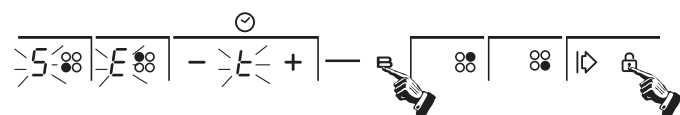
2. Tryk **B** og **🔒**, derefter vil **5** blinke i zone 1s display



3. Tryk "🔒", derefter vil **5** blinke i zone 2s display

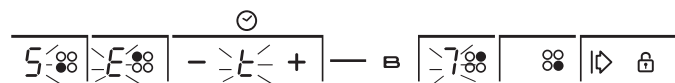


4. Tryk **B** and **🔒**, derefter vil **5** blinke i timer displayet

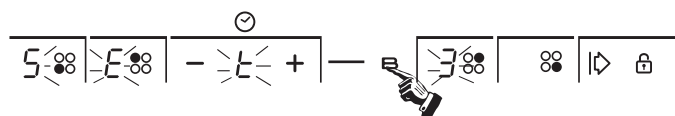


Nu er kogepladen i effektivitetsbegrænsnings-tilstand

• Hvis kogepladen er indstillet uden power management [default indstilling], vises 7 både på zone nr. 3s display og på Led linjen (7 = 7 kW)



• For at ændre power-indstillingen, tryk "B" i 5 sekunder, den maksimale power på kogepladen er begrænset til 3kW, 3 vises på både zone nr. 3s display (blinker ikke mere) og på Led linjen. (3 = 3 kW)



• Der kan ikke udføres yderligere operationer/handlinger.
• Kogepladen skal slukkes.

A potência máxima das zonas de cozedura é a seguinte:

Varmezona	HPI44PW	
	Normal	Boost
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Ovennævnte kan variere alt efter den størrelse pande eller gryde, der anvendes og det materiale, denne er fremstillet af.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Inden du udfører vedligeholdelsesarbejde på pladen, skal den være helt afkølet.
- Der må kun benyttes produkter (cremer og skrabere), der er fremstillet specielt til glaskeramiske overflader. De kan købes hos supermarkeder.
- Undgå spild, da alt, hvad der bliver liggende på pladens overflade, hurtigt brænder og gør rengøringen vanskeligere.
- Hold alle smeltelige materialer væk fra kogepladen, f.eks. plastgenstande, sukker eller sukkerbaserede produkter.

VEDLIGEHOLDELSE:

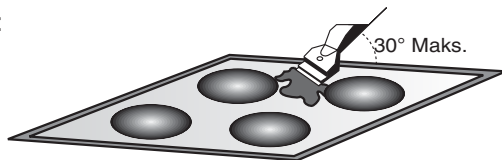
- Dryp nogle få dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Tør eventuelle genstridige pletter af med en blød klud eller et stykke let fugtet køkkenrulle.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.

Hvis der er genstridige pletter tilbage:

- Dryp nogle flere dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Skrab pletterne af med en skraber, som holdes i en vinkel på 30° i forhold til kogepladen.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.
- Gentag processen, hvis det er nødvendigt.

ET PAR GODE RÅD: Hyppig rengøring giver et beskyttende lag, som er vigtigt til forebyggelse af ridser og slitage. Kontroller, at overfladen er ren, inden kogepladen anvendes igen. Fjern mærker fra vand med nogle få dråber eddike eller citronsaft. Tør herefter af med køkkenrulle og nogle få dråber specialrengøringsmiddel. Den glaskeramiske overflade kan modstå ridser fra kogegej med flad bund, men det er altid bedre at løfte delene, når de flyttes fra en zone til en anden.

BEMÆRK:



Brug ikke en svamp med for meget vand.

Brug aldrig knive eller skruetrækkere.

En skraber med et barberblad beskadiger ikke overfladen, så længe den holdes i en vinkel på 30°.

Hold altid skraber med barberblade uden for børns rækkevidde.

Brug aldrig slibemidler eller skurepulvere.

SERVICE

Før du tilkalder en servicetekniker, bedes du venligst kontrollere følgende:

at stikket er sat korrekt i, og at sikringen er ok. Hvis fejlen ikke kan findes:

Sluk for apparatet - forsøg ikke at reparere det - ring til eftersalgsservicecenteret. Apparatet leveres med et garantibevis, der sikrer gratis reparation på servicecenterets regning.

PROBLEMLØSNING

Der kommer små elektriske eller mekaniske lyde fra induktionskogepladen.

- Dette er normalt. Varmluftsfunktionen for de elektroniske komponenter er aktiveret.

Der kommer en let fløjtelyd fra induktionskogepladen.

- Dette er normalt. Der kan opstå en let fløjten under brug af flere kogezone ved maksimal effekt på grund af induktorens driftsfrekvens.

Kogezone, der ikke holder en regelmæssig varme, eller hvor stegning ikke sker hurtigt nok.

- Du skal bruge gryder og pander med helt flad bund.
- Bunden på kogegejret skal passe nøjagtigt til diameteren på den valgte kogezone.

Langsom tilberedning af maden.

- Der anvendes forkert kogegej. Bundene skal være flade, ret tunge og have den samme diameter som den valgte kogezone.

Småridser (kan optræde som sprækker eller afskrabninger) på glaspladen.

- Forkerte rengøringsmetoder, kogegej med grov bund eller grovkornede partikler (salt eller sand) mellem kogegej og pladens overflade. Brug de anbefalede fremgangsmåder for rengøring. Kontroller, at bundene er rene, inden kogegejret tages i brug, og brug gryder og pander med glat bund.

Metalmærker (kan optræde som ridser).

- Skub ikke kogegej af aluminium hen over kogepladen. Brug den anbefalede fremgangsmåde for rengøring for at fjerne mærkerne.

- Der er anvendt forkerte materialer til rengøring. Spild eller fedtpletter bliver siddende på overfladen, brug en skraber (med barberblad) og det anbefalede rengøringsprodukt.

Mørke striber eller pletter.

- Brug en skraber med barberblad og det anbefalede rengøringsprodukt.

Områder med misfarvning på kogepladen.

- Mærker fra gryder og pander af aluminium og kobber samt mineralaflejringer fra vand eller mad kan fjernes med renscremen.

Varme sukkerblandinger/plastik, der er smeltet fast til overfladen.

- Se afsnittet Rengøring af glaskogeplader.

Pladen eller nogle kogezone fungerer ikke.

- Parallelkredsene er ikke sat ordentlig fast i klemrækken. Kontroller, at tilslutningen er foretaget i overensstemmelse med anvisningerne på side 37.

Pladen fungerer ikke.

- Kontrolpanelet er låst. Tryk på knappen "Lås" for at låse op.

Pladen slukker ikke.

- Kontrolpanelet er låst. Tryk på knappen "Lås" for at låse op. Se afsnittet på side 40.

Pladen slukker automatisk.

- Kogezone slukker automatisk, hvis de er tændt for længe. Se afsnittet på side 38.

Varighed af tænd/sluk-funktion for kogezone.

- Tænd/sluk-cykluserne varierer i forhold til det ønskede varmeniveau:

- . Lavt niveau: kort funktionstid.
- . Højt niveau: lang funktionstid.



Dette apparat er mærket iht. EU-direktiv 2002/96/EC vedr. affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, bidrager du til at forebygge de eventuelle skadelige konsekvenser for miljøet og den almindelige sundhed, som ellers kan opstå som følge af en u hensigtsmæssig bortskaffelse af produktet. Symbolet på produktet angiver, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald.

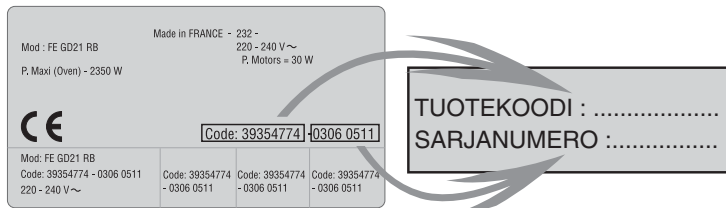
I stedet skal det indleveres på en dertil egnet genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Bortskaffelse skal ske i overensstemmelse med gældende miljøvedtægter for affaldshåndtering. Du kan indhente flere oplysninger om håndtering, genindvinding og genbrug af dette apparat på dit lokale kommunekontor, hos din udbyder af renovationstjenester eller i den butik, hvor du købte apparatet.

HUOMAA

LUE OHJEET HUOLELLISESTI, JOTTA OSAISIT KÄYTTÄÄ LIETTÄ OIKEIN.

Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten. Ennen lieden asentamista kirjoita muistiin sen sarjanumero oheiseen kuvaan, jotta voit kertoa sen ottaessasi mahdollisesti yhteyttä huoltopalveluun.

Arvokilpi (sijaitsee lieden alapuolella.)



- Jotta vakavilta palovammoilta välttyttäisiin, lapsia ei pidä päästää kuumennusalueiden lähelle, kun ne ovat käytössä tai jos ne on kytketty pois päältä ja jälkilämmön osoitin on päällä.
- Ole varovainen rasvaa tai öljyä kuumennettaessa, sillä ne syttyvät herkästi tuleen.
- Alue, jolla lieden käyttöpainikkeet sijaitsevat, on kosketusherkkä, joten älä laske sen päälle kuumia astioita.
- Alumiinifoliota ja muoviasiatioita ei saa sijoittaa kuumennusalueelle.
- Induktio keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen, ettei siihen pääsisi kertymään likaa eikä rasvaa. Jos liettä ei puhdisteta, siihen kertynyt lika saattaa savuta ja aiheuttaa epämiellyttävää hajua. Lika saattaa lisäksi jopa syttyä tuleen.
- Älä jätä metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, induktioalueelle, koska suuret ja painavat esineet saattavat kuumeta.
- Älä koskaan valmista ruokaa suoraan lasikeraamisella liesitasolla. Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
- Aseta keittoastia aina keskelle käyttämäsi kuumennusaluetta.
- Älä käytä lieden pintaa leikkuualustana.
- Älä vedä keittoastioita liesitason pintaa pitkin.
- Älä säilytä raskaita esineitä liesitason yläpuolella. Ne saattavat pudotessaan vahingoittaa liesitasoa.
- Älä käytä liesitasoa työtasona.
- Älä säilytä mitään liesitason päällä.
- Jos pinta murtuu jostain syystä, älä käytä liesitasoa. Irrota liesitaso välittömästi virtalähteestä ja soita huoltopalveluun. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pikkulapsia on valvottava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pikkulapsia on valvottava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pikkulapsia on valvottava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.



Huomaa: Laite on voimassa olevien turvamääräysten ja sähkömagneettista laitteiden yhteensopivuutta koskevien määräysten mukainen. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, ei kuitenkaan pitäisi käyttää laitetta. Kaikki markkinoilla olevat tahdistimet eivät välttämättä ole voimassa olevien turvamääräysten ja sähkömagneettista laitteiden yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaisia, joten on mahdotonta taata, etteivät laitteet saisi aikaan toisilleen vaaraa aiheuttavaa häiriötä. On myös mahdollista, että esimerkiksi kuulolaitteen tai muiden vastaavien laitteiden käyttäjät saavat epämiellyttäviä tuntemuksia.

KEITTOLIESI	HPI44PW
Kuumennusalueet	4 INDUKTIO (4 Booster)
Jakelujännite	220-240 V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Lieden teho (W)	7200 W
Tuotteen mitat (S x L x K) mm	590 X 520 X 55
Asennusmitat (A x B)	560 x 490

Pyrimme jatkuvasti kehittämään tuotteidemme laatua, joten tuotteeseen voidaan tehdä teknisiä parannuksia.



Induktioliesi on EU-direktiiveillä 2006/95/EY ja 2004/108/EY korvattujen EU-direktiivien 73/23/ETY ja 89/336/ETY sekä niiden myöhempien muutosten mukainen.

ASENNUS

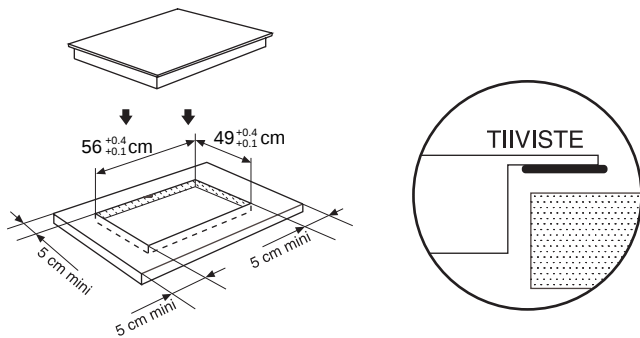
Kodinkoneiden asentaminen on vaativa toimenpide, joka väärin tehtynä voi vaarantaa kuluttajan turvallisuuden. Siksi asentaminen on jätettävä alan ammattilaiselle, joka osaa tehdä työn voimassa olevien teknisten määräysten mukaisesti. Jos tästä ohjeesta huolimatta epäpätevä henkilö tekee asennuksen, valmistaja ei ole vastuussa tuotteen rikkoutumisesta eikä sen mahdollisesti aiheuttamista esine- tai henkilövahingoista.

ASENNUS

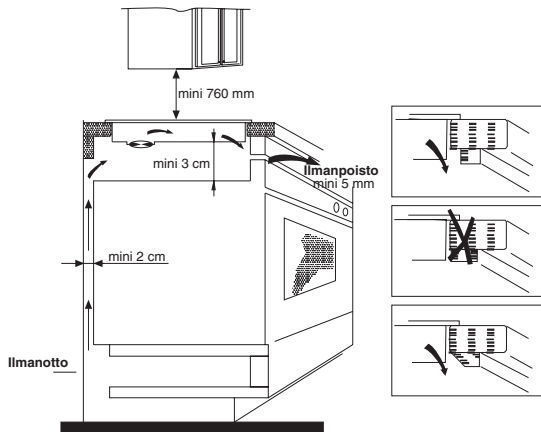
Kalusteet, johon induktio keittotaso asennetaan, sekä kaikki liedien läheisyydessä olevat kalusteet on oltava valmistettuja kuumuutta kestävästä materiaaleista. Tämän lisäksi kaikki koristelaatat tulee olla kiinnitetty kuumuutta kestäväällä liimalla.

Asennus:

- Lieden mukana toimitetaan vesitiivis eriste.
- On tärkeää, että induktio keittotaso asennetaan tasaiselle pinnalle.
- Väärän asennuksen aiheuttamat vääntymät voivat muuttaa työtason teknisiä ominaisuuksia ja liedien toimintaa.
- Jätä vähintään 5 cm:n rako laitteen ja viereisten pystypintojen väliin.
- On erittäin tärkeää, että laitesyvennys on annettujen mittojen mukainen.
- Leikkaa työtasoon reikä jäljempänä olevan taulukon mittojen mukaan. Reiän ympärille on jätettävä tilaa vähintään 50 mm.
- Työtason on oltava vähintään 30 mm:n paksuinen ja valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista kuvan 1 mukaan.



- Liesitasoa ei voi asentaa tuulettimettoman uunin eikä astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen tai pesukoneen yläpuolelle.
- On erittäin tärkeää huolehtia induktiolieden ilmanvaihdosta sekä siitä, ettei ilmanotto- ja -poistoaukkojen edessä ole esteitä. Varmista, että induktio keittotaso on asennettu oikein kuvan 2 mukaan.



HUOM: Turvallisuussyistä liedien ja sen yläpuolella mahdollisesti olevan kaapin väliin on jätettävä tilaa vähintään 760 mm.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Induktio keittotaso on asennettava voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Valmistaja ei vastaa virheellisen tai huolimattoman käytön mahdollisesti aiheuttamista vahingoista.

Huomaa:

- Tarkista aina ennen sähkökytkentöjen tekemistä, että jännite, virrankatkaisimen asetukset, maadoitus ja sulakkeet ovat asianmukaiset (25 A).
- Sähkökytkentä tulee tehdä vain maadoitetun pistorasian tai verkkokytkimen kautta, jonka kosketinväli on ainakin 3 mm. Jos laite on liitetty sähköpistorasiaan, laite on sijoitettava siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi.
- Virtalähteen keltavihreä johto on liitettävä sekä virtalähteen että laitteen maadoitettuun napaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa maadoittamattoman tai virheellisesti maadoitetun laitteen käytön mahdollisesti aiheuttamista vahingoista.
- Virtalähteen johtoon liittyvissä kysymyksissä on käännettävä huoltopalvelun tai pätevän huoltomiehen puoleen.
- Onnettomuuksien välttämiseksi laitteen myyjän on vaihdettava vioittunut tai muuten vaihtamista vaativa johto asianmukaisilla työkaluilla, yhdistä johto seuraavien värien/koodien mukaisesti:

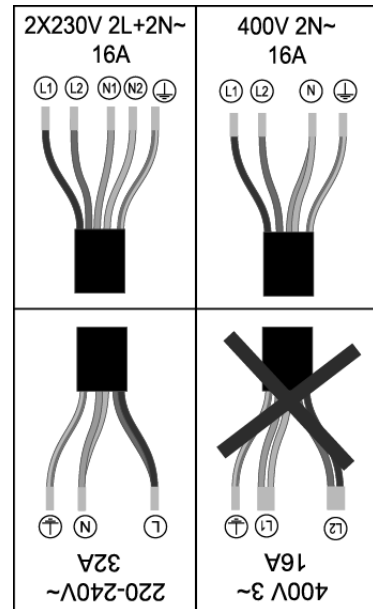
SININEN - NOLLAJOHTO (N)
RUSKEA - JÄNNITEJOHTO (L)
KELTA/VIHREÄ - MAADOITUSJOHTO (⊕)

• ILMAN SÄHKÖPISTOKETTA OLEVA MALLI

Liittäminen virtalähteeseen

Pistoke on liitettävä asianmukaisten standardien mukaisesti yksinapaiseen suojakatkaisimeen. Liitäntätapa on esitetty kuvassa 3.

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	⊕
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



Johtoa ei saa taivuttaa eikä se saa joutua puristuksiin

INDUKTIO



TOIMINTA

Elektroninen generaattori antaa virran laitteen sisällä olevaan käämiin.

Tämä käämi synnyttää magneettisen kentän, ja kun astia asetetaan liesitasolle, induktiovirrat läpäisevät sen.

Induktiovirrat muuttavat astian todelliseksi lämmönlähtäjäksi, ja lasikeraaminen liesitaso pysyy kylmänä.

Tässä järjestelmässä on tarkoitus käyttää magneettipohjaisia kypsennysastioita.

Induktioteknologiasta on kaksi merkittävää etua:

- Kun lämpöä välittyy vain kypsennysastiaan, lämpö pysyy enimmäistasollaan, eikä sitä haihdu kypsennyksen aikana.
- Lämpöhaitta ei esiinny, koska kypsennys alkaa automaattisesti silloin, kun astia asetetaan liesitasolle, ja lakkaa, kun se nostetaan pois.

TURVALLINEN KODINKONE

- Ylikuumentumissuoja

Anturi valvoo kuumennusalueiden lämpötilaa.

Kun lämpötila ylittää turvallisen tason, kuumennusalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

- Jälkilämmön varoitusmerkki

Kun induktio keittotasoa on ollut päällä jonkin aikaa, se tuottaa jälkilämpöä. H-kirjain varoittaa asiasta.

- Automaattinen poiskytkettyminen

Induktioliedessä on myös automaattinen sammutusjärjestelmä. Se kytkeytyy päälle, jos unohdat katkaista virran kuumennusalueelta. Sammutusaikoihin liittyvät oletusasetukset näkyvät jäljempänä olevassa taulukossa.

Tehotaso	Aika, jolloin kuumennusalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä
1-3	8 tuntia
4-6	4 tuntia
7-9	2 tuntia

Kun keittoastia poistetaan kuumennusalueelta, kuumennus pysähtyy välittömästi, ja kuumennusalue kytkeytyy pois päältä, kun varoitusääni on kuulunut minuutin ajan.

MUISTUTUS: Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, ei pidä käyttää laitetta ilman lääkärin ohjeita.

LIEDELLE SOVELTUVAT KYSENNYSASTIAT

Hyvälaatuisten kypsennysastioiden käyttäminen on tärkeää, jotta lietesä toimisi mahdollisimman hyvin.



- Aseta kattila keittoalueelle. Jos keittoalueen näyttöön ilmestyy teho, kattila on sopiva. Jos taas ilmestyy symboli "U", kattila ei sovi induktiokeittotasolle.
- Laita magneetti kattilaan. Jos kattila vetää magneettia puoleensa, on kattila sopiva käytettäväksi induktiokeittotasolla.

- **Käytä aina hyvälaatuisia kypsennysastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu:** astioiden pohjassa ei ole tällöin kuumia kohtia, jotka saavat ruoan palamaan pohjaan. Vahvat metallikattilat ja -pannut jakavat lämmön tasaisesti.

- **Varmista, että keittoastian pohja on kuiva:** Kun täytät astian nesteellä tai käytät jääkaapissa ollutta astiaa, varmista, että astian pohja on täysin kuiva, ennen kuin panet sen liedelle. Näin induktio keittotasoa pysyy siistinä.

- **Käytä astioita, joiden halkaisija on niin iso, että se peittää pinnan kokonaan.** Astian pohjan tulisi olla vähintään kuumennusalueen kokoinen. Jos pohja on hieman kuumennusalueetta suurempi, energian käyttö on tehokkainta.

Seuraavassa taulukossa mainitut tiedot auttavat valitsemaan oikeanlaiset kypsennysastiat parhaan lopputuloksen saamiseksi.

INDUKTIOALUE

MERKINTÄ KEITTOASTIOISSA

Tarkista astian etiketistä, sopiiko se käytettäväksi induktioliedellä.



Käytä magneettisia kypsennysastioita (joiden materiaalina on emaloitu rautalevy, valurauta tai ferriittinen ruostumaton teräs), joiden pohjassa on magneetti (astian tulee tarttua liehteen).

RUOSTUMATON TERÄS	Ei voi käyttää - Poikkeuksena ferromagneettinen ruostumaton teräs.
ALUMIINI	Ei voi käyttää
VALURAUTA	Toimii hyvin
EMALOITU TERÄS	Toimii hyvin
LASI	Ei voi käyttää
POSLEINI	Ei voi käyttää
KUPARIPOHJA	Ei voi käyttää

Vikailmoitus ja tarkistus

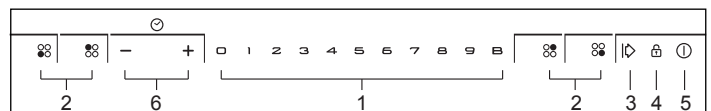
Vian ilmetessä induktiokeittotasoa laittaa päälle automaattisesti suoja-toiminnon ja näyttöä

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
F1-F6	Lämpöanturin vika	Ota yhteyttä keittotason toimittajaan
F9-FA	IGBT-lämpöanturin vika	
FC	Näytön piirikortin ja pääpiirikortin välisen yhteyden vika	
E1/E2	Epätavallinen syöttöjännite	Tarkista, onko virransyöttö normaalityössä. Kytke virta, kun virransyöttö on palannut normaalityölään.
E3/E4	Keraamisen lasilevyn lämpöanturin valvoma lämpötila on liian korkea	Käynnistä laite uudelleen, kun induktiokeittotasoa on jäähtynyt
E5	IGBT-lämpöanturin valvoma lämpötila on liian korkea	Käynnistä laite uudelleen, kun kuumennusalue on jäähtynyt

Tämä on luettelo yleisimmistä vioista.

Vältäaksesi vaarat ja vältäaksesi aiheuttamasta isompia vahinkoja, älä purkaa itse induktiokeittotasoa.

OHJAUSPANEELIN KAAVAKUVA



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

Käyttöohje

Kypsennyksen aloittaminen

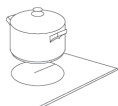
1. Kosketa virtanäppäintä.

Kun virta on kytketty, laite antaa yhden äänimerkin ja näyttöön tulee "—" tai "—" sen merkiksi, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.



2. Aseta sopiva astia haluamallesi kuumennusalueelle.

- Varmista, että astian pohja ja kuumennusalueen pinta ovat kuivia ja puhtaita.



3. Kun kosketat kuumennusalueen valintapainiketta, painikkeen vieressä oleva merkkivalo alkaa vilkkua.



4. Valitse lämpötila koskettamalla painiketta 1–9.

- Jos lämpötilaa ei valita minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Tämän jälkeen sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa lämpötilaa koska tahansa kypsennyksen aikana.



Kypsennyksen lopettaminen

1. Valitse kuumennusalue koskettamalla sen valintapainiketta.



2. Kytke kuumennusalue pois käytöstä koskettamalla painiketta 0. Varmista, että näytössä näkyy 0.



3. Kytke koko keittotaso pois käytöstä koskettamalla virtanäppäintä.



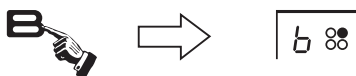
Tehostintoiminto

Tehostintoiminnon aktivoiminen

1. Kosketa kuumennusalueen valintapainiketta.



2. Kun kosketat tehostinpainiketta B, alueen ilmaisimessa lukee "b" ja teho nousee maksimiin.



Tehostintoiminnon pysäyttäminen

1. Pysäytä tehostintoiminto koskettamalla kuumennusalueen valintapainiketta.



2. a: Kun kosketat tehostintoiminnon painiketta B, kuumennusalue palaa aiempaan asetukseensa.



- b: Kun kosketat painiketta 0–9, kuumennusalue siirtyä valitsemaasi lämpötilaan.



- Toiminto on käytettävissä kaikilla kuumennusalueilla.
- Kuumennusalue palaa aiempaan asetukseensa viiden minuutin kuluttua.
- Kun 1. kuumennusalueen tehostintoiminto kytketään päälle, 2. kuumennusalueen teho rajataan automaattisesti tasolle 2. Sama pätee käänteisessä järjestyksessä.
- Kun 3. kuumennusalueen tehostintoiminto kytketään päälle, 4. kuumennusalueen teho rajataan automaattisesti tasolle 2. Sama pätee käänteisessä järjestyksessä.

Ajastintoiminto

Ajastinta voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

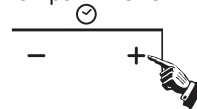
- Ajastinta voi käyttää hälytysajastimena. Tässä tapauksessa ajastin ei katkaise minkään kuumennusalueen virtaa, kun asetettu aika on kulunut.
- Ajastin voidaan asettaa katkaisemaan kuumennusalueiden virta, kun asetettu aika on kulunut.
- Ajastimen pisin asetus on 99 minuuttia.

Ajastimen käyttö hälytysajastimena

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.

Huomautus: hälytysajastinta voi käyttää, vaikka mitään kuumennusaluetta ei olisi valittu.

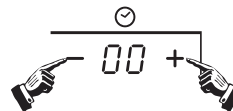
2. Aseta aika ajastimen painikkeilla "-" ja "+".



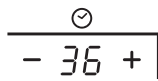
Kun kosketat painiketta "-" tai "+" kerran, ajastimen aika pienenee tai suurenee 1 minuutilla.

Kun painat painiketta "-" tai "+" pitkään, ajastimen aika pienenee tai suurenee 10 minuutilla.

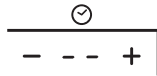
3. Kun painat painikkeita "-" ja "+" samaan aikaan, ajastus peruutetaan ja minuuttinäytössä näkyy "00".



4. Ajan laskenta alkaa heti, kun se on asetettu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä ja ajastinnäyttö vilkkuu viiden sekunnin ajan.



5. Kun asetettu aika päättyy, ajastin antaa äänimerkkejä 30 sekunnin ajan ja ajastinnäyttö näkyy "- -".

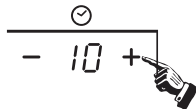


Kuumennusalueiden käytön katkaiseminen ajastimella, kun ajastin on ohjelmoitu yhdelle kuumennusalueelle.

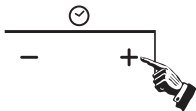
1. Valitse kuumennusalue, jolle haluat ohjelmoida ajastuksen.



2. Kosketa painiketta "-" tai "+". Hälytysajastimen merkkivalo alkaa vilkkua ja aikanäyttöön tulee luku "10".



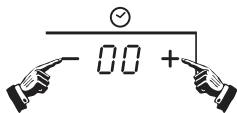
3. Aseta aika ajastimen painikkeilla "-" ja "+".



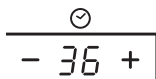
Kun kosketat painiketta "-" tai "+" kerran, ajastimen aika pienenee tai suurenee 1 minuutilla.

Kun painat painiketta "-" tai "+" pitkään, ajastimen aika pienenee tai suurenee 10 minuutilla.

4. Kun painat painikkeita "-" ja "+" samaan aikaan, ajastus peruutetaan ja minuuttinäytössä näkyy "00".



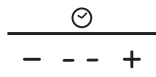
5. Ajan laskenta alkaa heti, kun se on asetettu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä ja ajastinnäyttö vilkkuu viiden sekunnin ajan.



HUOM: Punainen piste tehotason merkkivalon vieressä syttyä ja ilmaisee, että kuumennusalue on valittu.



6. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, kyseinen kuumennusalue sammutetaan automaattisesti.



Muut kuumennusalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Jos ajastin on asetettu usealle kuumennusalueelle:

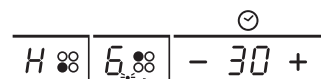
1. Jos asetat ajan samanaikaisesti usealle kuumennusalueelle, kyseisten kuumennusalueiden desimaalipisteet ovat käytössä. Minuuttinäytössä näkyy lyhin ajastettu aika. Vastaavan kuumennusalueen merkkivalo vilkkuu.



(asetus 15 minuuttia)

(asetus 45 minuuttia)

2. Kun ajastimen asetus aika päättyy, vastaava kuumennusalue sammuu. Tämän jälkeen näyttöön tulee seuraavaksi lyhin ajastettu aika ja vastaava kuumennusalueen merkkivalo vilkkuu.



(asetus 30 minuuttia)

Lukitustoiminto

- Voit lukita painikkeet ja estää keittotason tahattoman käytön (esimerkiksi estää lapsia kytkeästä kuumennusalueita päälle vahingossa).
- Kun painikkeet on lukittu, kaikki painikkeet virtanäppäintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.

Lukitus

Kosketa lukituspainiketta. Ajastinnäytössä lukee "Lo".



Lukituksen poisto

1. Varmista, että induktiokeittotaso on kytketty päälle.
2. Paina lukituspainiketta  hetken aikaa.



Kun keittotaso on lukittu, kaikki säätimet virtapainiketta lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. Voit koska tahansa katkaista induktiokeittotason virran virtanäppäimestä hätätapauksessa, muutoin keittotason lukitus täytyy poistaa ennen seuraavaa toimintaa.

Pikapysäytystoiminto

1. Kun kuumennusalueet ovat käytössä, kosketa näppäintä " |◇ ", jolloin kaikki näytöt tyhjenevät " | | " ja kuumennus pysäytetään. Tässä tilassa ovat käytettävissä vain toiminnot " |◇ " ja " |○ ".



2. Jos " |◇ " valitaan uudelleen, alkuperäinen asetus tulee näyttöön ja kuumennusalueet jatkavat kuumennusta.

TEHON RAJOITUKSEN ASETUS

Keittotason maksimitehon voi asettaa kahdelle eri tasolle: 3 kw tai 7,2 kw. Valitse sähkösovimuksen mukainen asetus.

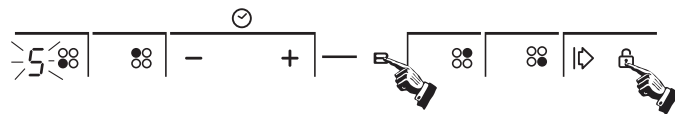
Tehon rajoituksen asettaminen

- Keittotason täytyy olla pois päältä.
- Keittotasolla ei tarvitse olla keittoastiaa asetustilan aikana.
- Koko toimintosarja täytyy suorittaa 90 sekunnin kuluessa. Muutoin laite sammuu automaattisesti.

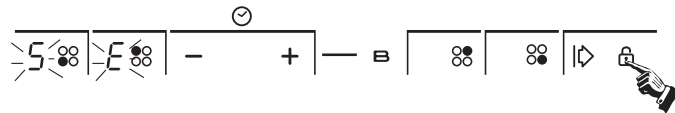
1: Paina virtanäppäintä.



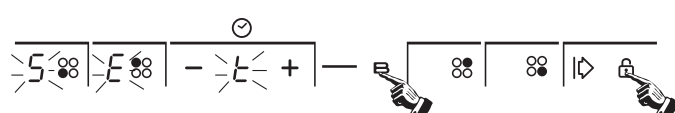
2. Valitse "B" ja "L", minkä jälkeen "5" vilkkuu kuumennusalueen 1 näytössä.



3. Valitse LUKKO, minkä jälkeen "E" vilkkuu kuumennusalueen 2 näytössä.

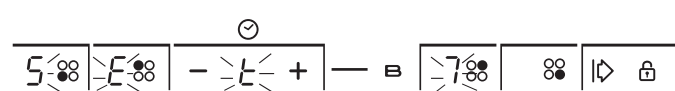


4. Valitse "B" ja "L", minkä jälkeen "7" vilkkuu ajastinnäytössä.

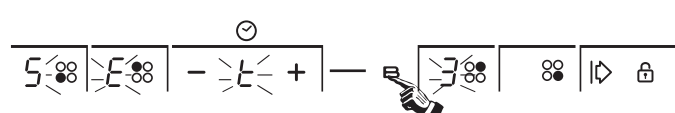


Tämän jälkeen keittotaso toimii tehonrajoitustilassa

- Jos keittotason tehonhallinta ei ole käytössä [oletusasetus], kuumennusalueen 3 näytössä ja led-palkissa näkyy luku 7 (7 = 7 kW).



- Muuta tehon asetusta painamalla B-näppäintä viiden sekunnin ajan. Tämän jälkeen keittotason maksimitehoksi rajoitetaan 3 kW, ja kuumennusalueen 3 näytössä (ei vilku enää) ja led-palkissa on luku 3 (3 = 3 kW).



- Tämän jälkeen ei voi suorittaa lisätoimintoja.

- Keittotason virta täytyy katkaista.

Kuumennusalueiden enimmäisteho on seuraava:

Kuumennusalue	HPI44PW	
	Normaali	Tehostettu
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Edellä mainittu voi vaihdella astian koon ja valmistusmateriaalin mukaan

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen kuin huollat liesitasoa, anna sen jäähtyä.
- Käytä vain tuotteita (puhdistusaineita ja kaapimia), jotka on suunniteltu erityisesti lasikeraamisille pinnoille. Niitä saa rautakaupasta.
- Vältä ruoan läikkymistä, sillä kaikki pinnalle tippunut ruoka palaa nopeasti, mikä vaikeuttaa puhdistusta.
- Älä säilytä liedon läheisyydessä sulavia aineita kuten muovia, sokeria tai sokeripitoisia tuotteita.

HUOLTO:

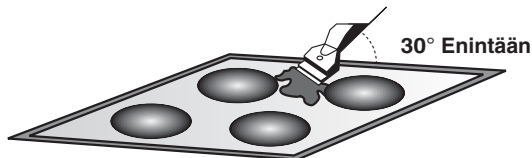
- Tiputa liedelle muutama pisara tarkoitukseen sopivaa puhdistusainetta.
- Pyyhi pinttyneitä tahroja pehmeällä liinalla tai hieman kostealla talouspaperilla.
- Pyyhi pintaa pehmeällä liinalla tai kuivalla talouspaperilla, kunnes pinta on puhdas.

Jos jäljelle jää pinttyneitä tahroja, toimi seuraavasti:

- Tiputa liedon pinnalle vielä muutama pisara tarkoitukseen sopivaa puhdistusainetta.
- Raaputa tahrat pois kaapimella pitämällä sitä 30 asteen kulmassa liesitasoon nähden.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.
- Toista tarvittaessa.

VINKKEJÄ: Pinnan säännöllinen puhdistus muodostaa sille suojaavan kalvon, joka on välttämätön naarmujen ja kulumisen estämisen kannalta. Varmista, että pinta on puhdas, ennen kuin käytät liettä uudestaan. Muutama pisara valkoviinietikkaa tai sitruunamehua poistaa veden jättämät jäljet. Pyyhi pinta tämän jälkeen imukykyisellä paperilla, jossa on muutama pisara pinnan puhdistamiseen tarkoitettua puhdistusainetta. Lasikeraaminen pinta kestää tasapohjaisen keittoastian aiheuttamaa hankausta, mutta astiat on kuitenkin parempi nostaa kuumennustasolta toiselle.

HUOM:



Älä käytä liian märkää sientä.

Älä koskaan käytä veistä tai ruuvitalttaa.

Terällä varustettu kaavin ei vaurioita pintaa, kunhan sitä käytetään 30 asteen kulmassa.

Älä koskaan jätä terällä varustettua kaavinta lasten ulottuville.

Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita tai puhdistusjauheita.

JÄLKIHOITO

Ennen kuin kutsut korjaajan, tarkista, että sähkövirta on asianmukaisesti kytketty ja sulake kunnossa; jos vikaa ei löydy, kytkke laitteesta virta pois - älä koske siihen - ja ota yhteyttä huoltopalveluun. Laitteen mukana on toimitettu takuutodistus, joka vahvistaa, että uuni korjataan veloituksetta huoltopalvelussa.

ONGELMATILANTEITA

Induktioliedestä kuuluu ääniä.

- Tämä on normaalia. Elektronisten komponenttien tuuletus on meneillään.

Induktioliedestä kuuluu vihellysmäinen ääni.

- Tämä on normaalia. Induktorien toimintataajuuden takia voi kuulua vihellystä, kun useita kypsennysalueita käytetään täydellä teholla.

Kuumennusalueet eivät ylläpidä jatkuvaa kiehumista tai paista tarpeeksi nopeasti.

- Käytä ainoastaan täysin tasapohjaisia keittoastioita.
- Astioiden pohjan halkaisijan on vastattava suunnilleen valitun kuumennusalueen halkaisijaa.

Ruoka kypsyy hitaasti.

- Käytössä on induktioliedelle sopimaton kypsennysastia. Astioiden on oltava melko painavia, niiden pohjan on oltava tasainen, ja halkaisijan on vastattava valitun kuumennusalueen halkaisijaa.

Induktioliedon pintaan saattaa syntyä pieniä naarmuja (saattavat näyttää halkeamilta tai hankausjäljiltä).

- Syynä saattavat olla väärät puhdistustavat, rosopohjaiset keittoastiat tai keittoastioiden ja induktioliedon väliin jääneet karheat hiukkaset (suola tai hiekka). Käytä liedon puhdistuksessa siihen suositeltuja puhdistustapoja ja varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ennen kuin käytät niitä. Käytä vain sileäpohjaisia keittoastioita.

Metallin jättämät jäljet (saattavat näyttää naarmuilta).

- Älä vedä alumiinisia keittoastioita induktioliedon pintaa pitkin. Poista jäljet suositelluilla puhdistustavoilla.
- Puhdistukseen on käytetty vääriä puhdistusaineita. Puhdista läikkyneet nesteet tai rasvatahrat terällä varustetulla kaapimella ja suositellulla puhdistusaineella.

Tummat juovat tai tahrat.

- Käytä terällä varustettua kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Keittotason värjäytymät.

- Alumiini- ja kupariastioiden jäljet sekä veden tai ruoan aiheuttamat mineraalitahrat voi poistaa puhdistusaineella.

Pinnalle sulaneet kuumat sokeriseokset/muovi.

- Katso kohtaa lasikeraamisen liedon puhdistus.

Induktioliesi ei toimi tai jotkut kuumennusalueet eivät toimi.

- Kiinnityslevyt eivät ole kunnolla kiinni riviliittimessä. Varmista, että liitokset on tehty sivun 46 ohjeiden mukaisesti.

Induktioliesi ei toimi.

- Ohjauspaneeli on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukituspainiketta.

Induktioliedon virta ei katkea.

- Ohjauspaneeli on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukituspainiketta. Katso sivu 47.

Liesitaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

- Kuumennusalueet kytkeytyvät pois päältä automaattisesti, jos ne jätetään päälle liian pitkäksi aikaa. Katso sivu 45.

Kuumennusalueiden virran kytkeytyminen päälle ja pois.

- Virta kytkeytyy päälle ja pois sen mukaan, millaista lämpötasoa tarvitaan:
 - alhainen lämpötila: lyhyt toiminta-aika,
 - korkea lämpötila: pitkä toiminta-aika.



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun direktiivin 2002/96/EY (ns. WEEE-direktiivin) mukaisesti. Kun varmistat tämän laitteen asianmukaisen loppukäsittelyn, voit osaltasi estää ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haitallisia vaikutuksia, joita tästä laitteesta syntyvän romun asiaankuulumaton käsittely saattaisi aiheuttaa. Laitteessa oleva tunnus osoittaa, ettei tätä laitetta saa käsitellä kotitalousjätteenä.

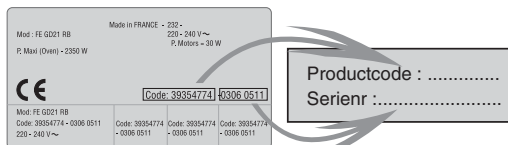
Laite on sen sijaan vietävä asianmukaiseen kierrätyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Loppukäsittelyssä on noudatettava jätteiden loppukäsittelyä koskevia paikallisia ympäristömääräyksiä. Voit pyytää lisätietoja laitteen käsittelystä, hyödyntämisestä ja kierrätyksestä kotipaikkakuntasi viranomaisilta, jätehuoltoyritykseltä tai liikkeestä, josta olet ostanut laitteen.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

LEES HET INSTRUCTIEBOEKJE ZORGVULDIG VOOR DE BESTE RESULTATEN MET UW KOOKPLAAT.

Bewaar de installatiehandleiding en gebruiksaanwijzing goed. Noteer hieronder ook het serienummer van de kookplaat voordat u deze installeert. U hebt dit nummer nodig als u contact opneemt met onze klantenservice in verband met vragen of klachten.

Typeplaatje (aan de onderzijde van de kookplaat)



- Voorkom het risico van ernstige verbrandingen: u wordt ten zeerste aanbevolen kinderen weg te houden bij de kookzones terwijl deze in werking zijn of wanneer ze uit zijn gezet maar de restwarmte-indicator nog brandt.
- Wanneer u kookt met vet of olie is het belangrijk dat u blijft toezien op het kookproces, aangezien verhitte vetten en oliën snel vlam kunnen vatten.
- De regelzone van de kookplaat is kwetsbaar, plaats er geen hete potten of pannen op.
- Plaats geen plannen van aluminiumfolie of kunststof op warmtezones.
- Voorkom dat zich vuil en vet verzamelt, maak de kookplaat iedere keer na gebruik schoon. Als u dit niet doet, brandt het vuil en vet aan wanneer u de kookplaat opnieuw gebruikt. Dit geeft niet alleen rook en een onaangename geur, maar vergroot ook de kans op brand.
- Laat geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels of deksels achter op de inductiezone, want als ze te zwaar of groot zijn, kunnen ze heet worden.
- Bereid nooit voedsel direct op de glaskeramische kookplaat. Gebruik altijd het juiste kookgerei.
- Plaats de pan altijd in het midden van de unit waarop u aan het koken bent.
- Gebruik het oppervlak niet als snijplank.
- Schuif het kookgerei niet over de kookplaat.
- Berg geen zware voorwerpen op boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kan dat schade veroorzaken.
- Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik de kookplaat niet voor de opslag van items.
- Gebruik de kookplaat niet meer als er onverhoopt een barst in het oppervlak is ontstaan. Trek dan direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en neem contact op met onze klantenservice.
- Het is niet de bedoeling dat deze apparatuur wordt gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door personen die onvoldoende ervaring en kennis hebben, tenzij hun onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, instructie is gegeven over het gebruik van de apparatuur.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met de apparatuur spelen.
- Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Waarschuwing: deze apparatuur voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften en voorschriften voor elektromagnetische compatibiliteit. Mensen die een pacemaker dragen kunnen deze apparatuur echter beter niet gebruiken. Het is onmogelijk te garanderen dat alle apparaten die in de handel verkrijgbaar zijn, voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften en voorschriften voor elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen gevaarlijke interferentie zal voordoen. Het is ook mogelijk dat mensen die andere apparaten dragen, zoals de gehoorapparaten, enig ongemak ondervinden



INDUCTIEKOOKPLAAT	HPI44PW
Kookzones	4 INDUCTIE (4 Booster)
Voedingsspanning	220-240 V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding(W)	7200
Productgrootte (D x B x H) mm	590 X 520 X 55
Inbouwafmetingen (A x B)	560 x 490

Wij werken voortdurend aan de verbetering van onze producten. Daarom kan de apparatuur zijn aangepast met de nieuwste technische verbeteringen.



Inductiekookplaten voldoen aan de Europese Richtlijnen 73/23/CEE en 89/336/CEE, vervangen door 2006/95/EC en 2004/108/EC en daaropvolgende wijzigingen.

INSTALLATIE

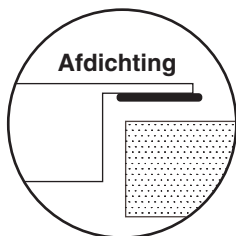
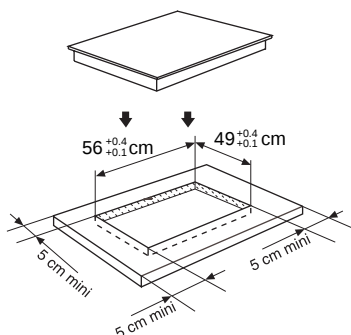
Het installeren van een huishoudelijk apparaat kan ingewikkeld zijn en moet correct worden uitgevoerd om te voorkomen dat de veiligheid van de consument ernstig in gevaar komt. Daarom moet dit worden uitgevoerd door een vakkundig en gekwalificeerd persoon en moet de installatie worden uitgevoerd volgens de geldende technische voorschriften. In het geval dit advies wordt genegeerd en de installatie door een niet-gekwalificeerd persoon wordt uitgevoerd, wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor ieder mogelijk technisch falen van het product af, of dat nu wel of niet resulteert in schade aan goederen of in verwondingen bij personen.

INBOUW

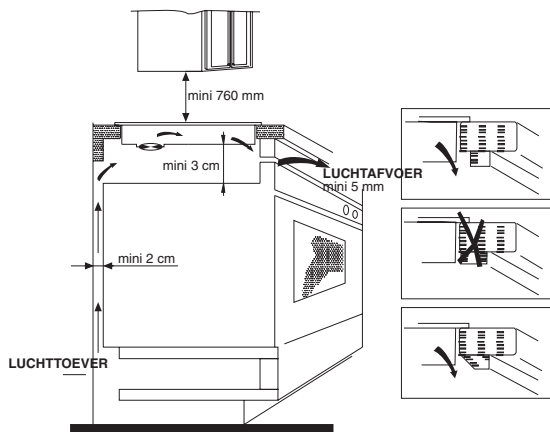
Het keukenkastje waarin de kookplaat wordt geïnstalleerd en de overige keukenpanelen moeten zijn gemaakt van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen. Ook moet alle decoratieve fineerlagen worden bevestigd met hittebestendige lijm.

Installatie:

- De kookplaat wordt geleverd met een waterdichte afdichting.
- Het is belangrijk dat de kookplaat op een horizontaal steunvlak wordt bevestigd.
- Vervormingen veroorzaakt door onjuiste bevestiging kunnen gevolgen hebben voor de specificaties van het werkvlak en het functioneren van de kookplaat.
- Houd een ruimte van ten minste 5 cm aan tussen het apparaat en nabij gelegen verticale oppervlakken.
- Het is absoluut essentieel dat de uitsparing voldoet aan de aangegeven afmetingen.
- Zaag een gat in het werkblad met de afmetingen die in onderstaande tekening worden getoond. Er moet minimaal een ruimte van 50 mm overblijven rond het gat.
- Het werkblad moet ten minste 30 mm dik zijn en gemaakt zijn van hittebestendig materiaal. Zoals wordt getoond in Afbeelding (1)



- U mag de kookplaat niet inbouwen boven een oven zonder ventilator, een vaatwasmachine, koelkast, vriezer of wasmachine.
- Het is heel belangrijk dat de inductiekookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd. Let erop dat de kookplaat op juiste wijze wordt geïnstalleerd, zoals in Afbeelding (2) wordt aangeduid



Let op: Om veiligheidsredenen moet er tussen de kookplaat en een eventueel kastje erboven een ruimte van ten minste 760 mm zijn.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

"De installatie moet voldoen aan de standaardrichtlijnen."

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor iedere schade die kan zijn veroorzaakt door ongeschikt of buitensporig gebruik.

Waarschuwing:

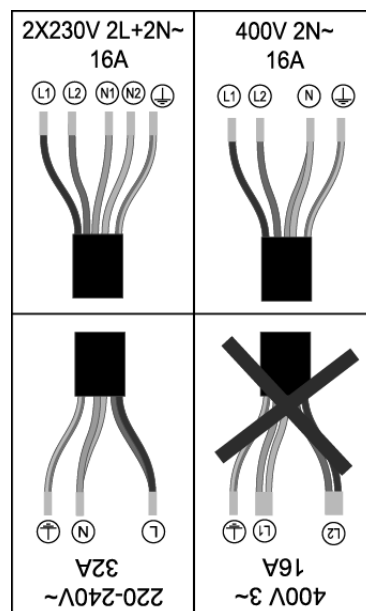
- Controleer altijd vóór iedere mogelijke handeling met elektriciteit de toevoerspanning op de elektriciteitsmeter, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aardeaansluiting naar de installatie en de geschiktheid van de zekering (25 A).
- Voor de elektrische aansluiting naar de installatie moet een stopcontact met een stekker met randaarde worden gebruikt, of een stroomonderbrekingsschakelaar met universele pool met een opening van ten minste 3 mm.
- Als het apparaat wordt aangesloten op een stopcontact, moet de kookplaat zo worden geïnstalleerd dat dit stopcontact bereikbaar is.
- De groengele draad van de voedingskabel moet worden aangesloten op de aardendraad van zowel de netvoeding als de apparaataansluiting.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor ongelukken die het gevolg zijn van het gebruik van een apparaat dat niet is geaard, of met een ondeugdelijke of onderbroken aardeaansluiting.
- Alle vragen over de voedingskabel moeten worden voorgelegd aan de klantenservice of aan een gekwalificeerd technicus.
- Als de kabel beschadigd is of om een andere reden moet worden vervangen, moet ter voorkoming van ongelukken deze verrichting worden uitgevoerd door de leverancier met behulp van speciaal gereedschap. Sluit de draad aan in overeenstemming met de volgende kleuren/codes:

BLAUW - NUL (N)
BRUIN - FASE (L)
GEEL-GROEN - AARDE (⏏)

Aansluiting op stroomvoorziening

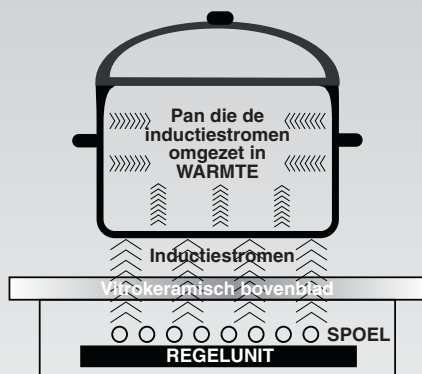
De aansluiting moet in overeenstemming met de geldende standaard worden gemaakt op een enkelpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt getoond in Afbeelding (3)

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	⏏
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



De kabel mag niet worden gebogen of inelkaar gedrukt.

INDUCTIE



GEBRUIKSPROCEDURE

Een elektrische generator voorziet een spoel in de apparatuur van stroom.

Deze spoel creëert een magnetisch veld, zodat wanneer de pan op de kookplaat wordt gezet, de inductiestromen doordringen tot de pan.

Deze stromen maken eigenlijk van de pan een warmtebron, terwijl de glazen keramische kookplaat koud blijft.

Het systeem is ontworpen voor gebruik met pannen met een magnetische bodem.

Eenvoudig gezegd heeft de inductietechnologie twee belangrijke voordelen:

- omdat alleen door de pan warmte wordt overgedragen, is het warmterendement maximaal en verloopt het kookproces zonder warmteverlies.
- Er is geen sprake van thermische traagheid want het kookproces start automatisch wanneer de pan op de kookplaat wordt gezet en stopt wanneer de pan van de plaat wordt gehaald.

ZEER VEILIGE APPARATUUR

- Bescherming tegen oververhitting

Een sensor bewaakt de temperatuur in de kookzones. Wanneer de temperatuur boven een veilig niveau stijgt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

- Restwarmtewaarschuwing

Wanneer de kookplaat enige tijd heeft gewerkt, zal er wat restwarmte zijn. Dan verschijnt de letter "H" om u te waarschuwen dat u daar uit de buurt moet blijven.

-Auto-uitschakeling

Een andere veiligheidsvoorziening van de inductiekookplaat is de auto-uitschakeling. Deze treedt in werking wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen.

De standaardtijden voor uitschakeling vindt u in onderstaande tabel.

Vermogensniveau	De verwarmingszone wordt automatisch uitgeschakeld na
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, wordt het verwarmen onmiddellijk gestopt en schakelt de zone zichzelf uit nadat gedurende één minuut de zoemer heeft geklonken.

DENK ERAAN: De patiënt met een hart-pacemaker moet dit product gebruiken volgens adviezen van de dokter.

ADVIES OVER HET KOOKGEREI VOOR DE KOOKPLAAT

Kookgerei van goede kwaliteit is essentieel voor het beste resultaat.



- Plaats de pan op een kookzone. Als er op de indicator van deze kookzone een vermogensniveau verschijnt, is de pan geschikt; verschijnt daarentegen het teken "U", dan is de pan niet geschikt voor inductiekoken.
- Plaats een magneet op de pan: als de magneet door de pan wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductiekoken.

• **Gebruik altijd kookgerei van goede kwaliteit met een volledig vlakke en dikke bodem:** door dit type kookgerei te gebruiken voorkomt u dat er hotspots ontstaan waardoor de inhoud aan de pan blijft plakken. Dikke metalen pannen en kookpotten zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte

• **Let erop dat de bodem van de pan of pot droog is.** wanneer u pannen vult met vloeistof of een pan direct uit de koelkast gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de bodem van de pan volkomen droog is voordat u deze op de kookplaat zet. Zo voorkomt u vlekvorming op de kookplaat.

- Nutzen Sie Pfannen, deren Durchmesser genauso groß ist wie der des Kochfeldes. Unter Verwendung eines Topfes wird die Energie bis hin zur maximalen Effizienz genutzt. Nutzen Sie einen kleineren Topf, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140mm werden vom Kochfeld nicht erkannt und entsprechend nicht erhitzt.

De volgende informatie helpt u pannen te kiezen die het meest geschikt zijn en waarmee u goede resultaten kunt bereiken.

INDUCTIEZONE

MERKTEKEN OP KEUKENGEREI Kijk of op het label het merkteken staat dat aanduidt dat de pan geschikt is voor inductiekoken.



Gebruik magnetische pannen (geëmailleerd plaatijzer, gietijzer, ferritisch roestvrij staal), breng een magneet aan op de bodem van de pan (moet vast blijven zitten).

ROESTVRIJSTAAL	Niet detecteerbaar - Behalve ferromagnetisch roestvrijstaal
ALUMINIUM	Niet detecteerbaar
GIETIJZER	Goede prestaties
GEËMAILLEERD STAAL	Goede prestaties
GLAS	Niet detecteerbaar
PORCELEIN	Niet detecteerbaar
KOPEREN BODEM	Niet detecteerbaar

Meldingen van storingen en controle

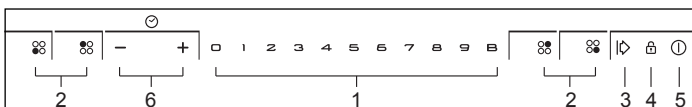
Bij storingen schakelt de kookplaat automatisch een veiligheidsfunctie in en op de display verschijnen de volgende codes:

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
F1-F6	Temperatuursensor werkt niet	Neem contact op met de leverancier
F9-FA	Temperatuursensor van de IGBT werkt niet	
FC	Geen verbinding tussen het display en het moederbord	
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de voeding normaal is. Zet het vermogen op nadat de voeding weer normaal is.
E3/E4	Temperatuursensor van de keramische plaat is hoog	Start opnieuw op van zodra de inductieplaat is afgekoeld.
E5	Temperatuursensor van de IGBT is hoog	Start opnieuw op van zodra de kookzones zijn afgekoeld.

In deze lijst staan de meest voorkomende storingen.

Demonteer de inductiekookplaat niet in uw zonder hulp, om risico's en grotere schade te voorkomen.

SCHEMATISCHE WEERGAVE VAN HET BEDIENINGSPANEEL



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

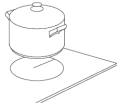
Bruksanvisning

Starten met koken

1. Druk op de ON / OFF toets. Na het inschakelen, geeft de zoemer een geluidssignaal, alle displays tonen "-" of "-", wat aangeeft dat de inductiekookplaat in standby-modus is.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
• Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de selectietoets van de kookzone aan en een indicator naast de sleutel begint te knipperen.



4. Kies een kookstand met de toetsen van "1" tot "9".
• Als u geen kookstand kiest binnen de minuut, schakelt de inductie kookplaat automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
• U kunt de hitte-instelling op elk gewenst moment wijzigen tijdens het koken.



Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de kookzone selectie toets aan die u wilt uitschakelen



2. Schakel de kookzone uit door het aanraken van de toets "0". Controleer dat het display "0" aangeeft.



3. Zet de hele kookplaat uit door het aanraken van de ON / OFF toets.



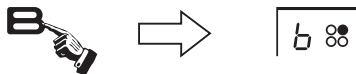
Boost-functie

Activeer de boost-functie

1. Raak de kook zone selectietoets aan



2. Raak de BOOST toets "B" aan, de zone-indicator toont "b" en bereikt maximum kracht.



Annuleer de boost-functie

1. Raak de kookzone selectie toets aan die u wilt annuleren van de boost-functie



2. a: Raak de "Boost" sleutel "B" aan, dan keert de kookzone terug naar zijn oorspronkelijke instelling.



b: Raak de "0" tot "9"-toets aan en de kookzone keert terug naar het niveau dat u selecteert.



- De functie kan werken in alle kookzones
- De kookzone keert terug naar de oorspronkelijke instelling na 5 minuten.
- Aangezien de boost-functie van de 1e kookzone is geactiveerd, wordt de 2e kookzone automatisch beperkt onder niveau 2. vice versa • Aangezien de boost-functie van de 3de kookzone is geactiveerd, wordt de 4e kookzone automatisch beperkt onder niveau 2. vice versa

Timer-functie

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

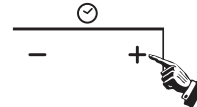
- U kunt het gebruiken als een kookwekker. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitzetten wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt de kookzones instellen die moeten uitgeschakeld worden nadat de ingestelde tijd om is.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

De timer als kookwekker

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: u kunt gebruik maken van de kookwekker, zelfs als je geen kookzone hebt geselecteerd.

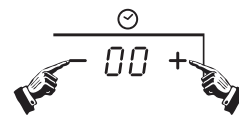
2. Stel de tijd in door op de "-" of "+"-toets van de timer te drukken.



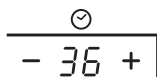
Druk op de "-" of "+"-toets van de timer om te verlagen of te verhogen met 1 minuut.

Houd de "-" of "+"-toets van de timer in om per 10 minuten te verlagen of te verhogen.

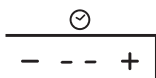
3. Wanneer u de "-" en "+" toets samen selecteert, wordt de timer geannuleerd, en "00" zal verschijnen op de display.



4. Als de tijd is ingesteld, zal de timer onmiddellijk beginnen aftellen. Het display toont de resterende tijd en de timer indicator knippert gedurende 5 seconden.



5. De zoemer blijft 30 seconden aan en de timer-indicator geeft "-" als de ingestelde tijd afgelopen is.

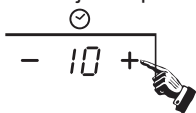


Het instellen van de timer om kookzones uit te schakelen voor één zone:

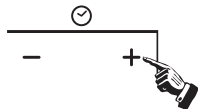
1. Raak de kookzone selectie toets aan waarvoor u de timer wil inschakelen



2. Gebruik de "-" of "+"-toets, de timer-indicator zal beginnen knipperen en "10" zal verschijnen op de timer display.



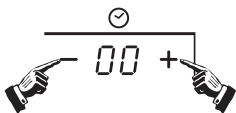
3. Stel de tijd in door op de "-" of "+"-toets van de timer te drukken



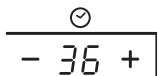
Druk op de "-" of "+"-toets van de timer om te verlagen of te verhogen met 1 minuut.

Houd de "-" of "+"-toets van de timer in om per 10 minuten te verlagen of te verhogen.

4. Wanneer u de "-" en "+" toets samen selecteert, wordt de timer geannuleerd, en "00" zal verschijnen op de display.



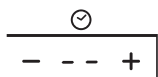
5. Als de tijd is ingesteld, zal de timer onmiddellijk beginnen aftellen. Het display toont de resterende tijd en de timer indicator knippert gedurende 5 seconden.



Nota : Een rood lampje naast het vermogen licht op en geeft aan dat de zone is geselecteerd.



6. Wanneer de kook-timer verloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



 Andere kookzones blijven werken indien eerder ingeschakeld.

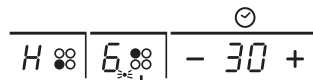
Als de timer is ingesteld op meer dan een zone:

1. Wanneer u de tijd voor een aantal kookzones tegelijkertijd instelt, lichten de leds op van de desbetreffende kookzones. De display geeft de minuten op de timer weer. Het led van de overeenkomstige zone knippert.



(ingesteld op 15 minuten)

2. Als de timer afloopt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe min. timer en de led van de overeenkomstige zone knipperen.



(ingesteld op 30 minuten)

Lock functie

- U kunt de toetsen blokkeren om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de toetsen vergrendeld zijn, alle toetsen behalve de ON / OFF toets zijn uitgeschakeld.

gesloten

Druk op de Lock-toets. De timer indicator geeft "Lo" aan.



Open

1. Zorg ervoor dat de inductie kookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de Lock-toets voor een tijdje vast.



Wanneer de kookplaat in slot-modus staat, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de ON / OFF toets. U kunt altijd de inductie kookplaat uit zetten met de AAN / UIT-regeling in geval van nood, maar u dient eerst te ontgrendelen alvorens de kookplaat opnieuw te gebruiken.

Stop and Go-functie

1. Wanneer de kookzones aan staan, raakt u de " |> " toets aan, alle de displays tonen " ! ! " en stoppen met verwarmen. Op dit moment kunnen enkel " |> " en " ① " worden bediend.



2. Raak opnieuw " |> " aan, de displays toont de oorspronkelijke instelling, en de kookzones blijven verwarmen.

Vermogen BEPERKING

Het is mogelijk om het maximaal vermogen van kookplaten vast te stellen op 2 verschillende niveaus: 3 kW of 7,2 kW. Dit moet worden ingesteld op basis van het elektriciteitscontract.

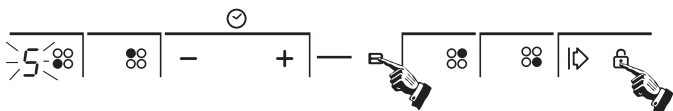
Hoe de stroombeperking instellen

- De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.
- Er mag geen kookgerei worden gelegd op de kookplaat tijdens de instel-modus.
- Elke handeling moet worden afgewerkt binnen 90 seconden, anders wordt de machine automatisch uitgeschakeld.

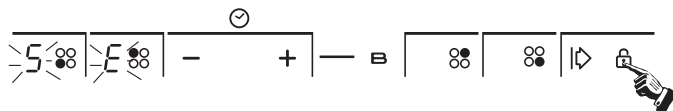
1. Druk op de toets "ON-OFF"



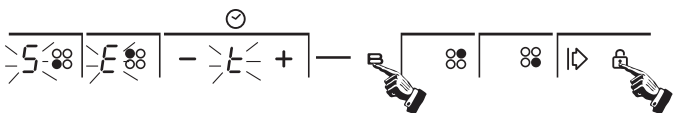
2. Druk op "B" en "L", dan "5" knippert op zone nr. 1



3. Druk op "LOCK", dan "E" knippert op zone nr. 2

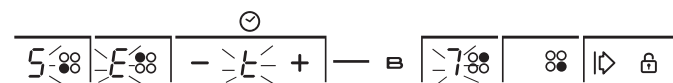


4. Druk op "B" en "L", dan "E" knippert op de timer-display

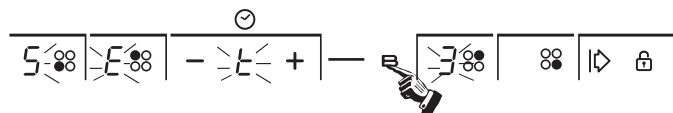


Nu staat de kookplaat op stroom beperkingmodus

- Als de kookplaat wordt ingesteld zonder macht beheer [standaard instelling], 7 wordt weergegeven zowel op zone nr. 3 display en op de Led zone. (7 = 7 kW)



- Om de energie-instelling te wijzigen, drukt u op "B" gedurende 5 seconden het max vermogen van de kookplaat is beperkt tot 3 kW, dan wordt 3 getoond, zowel op zone nr. 3 display (knippert niet meer) en op de Led zone. (3 = 3 kW)



- Geen nieuwe acties kunnen worden ondernomen
- De kookplaat moet worden uitgeschakeld

Het maximale vermogen van de kookzones is als volgt:

Oppvermingszone	HPI44PW	
	Normal	Boost
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Bovenstaand kan variëren van maat tot maat en het materiaal van de kookpan .

REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat, voordat u onderhoudswerk aan de kookplaat verricht, de kookplaat goed afkoelen.
- Gebruik alleen producten (schoonmaakmiddelen en schrappers) die speciaal zijn bedoeld voor glaskeramische oppervlakken. Deze producten zijn verkrijgbaar bij de leverancier van het apparaat.
- Voorkom morsen, omdat alles wat op het hete oppervlak terecht komt, snel zal inbranden en dat bemoeilijkt het schoonmaken.
- Het wordt aangeraden alle substanties die kunnen smelten, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op suikerbasis, uit de buurt van de kookplaat te houden.

ONDERHOUD:

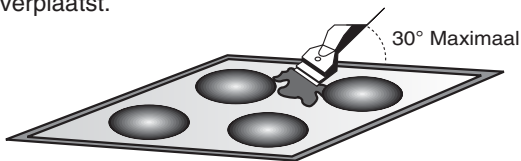
- Laat een paar druppels van het speciale schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- Wrijf alle hardnekkige vlekken in met een zachte doek of met keukenpapier dat u een beetje vochtig hebt gemaakt.
- Wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.

Als er dan nog enkele hardnekkige vlekken zijn:

- Laat nog wat meer druppels van het speciale schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- Schraap met een schraper (die u onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat houdt) tot de vlekken weg zijn.
- Wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.
- Herhaal de handelingen, als dat nodig is.

EEN PAAR TIPS: Regelmatige reiniging laat een beschermende laag achter die zeer belangrijk is ter voorkoming van krassen en slijtage. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat weer gebruikt. Voor het verwijderen van watervlekken gebruikt u een paar druppels witte azijn of citroensap. Veeg deze weg met absorberend papier en een paar druppels speciaal schoonmaakmiddel. Het glaskeramische oppervlak is bestand tegen het schuren door kookgerei met vlakke bodems, maar het is altijd beter pannen op te tillen als u ze van de ene zone naar een andere verplaatst.

Let op:



Gebruik niet een te natte spons.

Gebruik nooit een mes of schroevendraaier.

Een schraper met een scheermesje zal het oppervlak niet beschadigen zolang u deze onder een hoek van 30° gebruikt. Laat een schraper met een scheermesje nooit binnen het bereik van kinderen liggen.

Gebruik geen polijstmiddelen of schuurpoeders.

NAZORG

Controleer het volgende voordat u een servicemedewerker inschakelt: is de stekker goed in het stopcontact gestoken en op juiste wijze geaard.

Als u de oorzaak van de storing niet kunt achterhalen: schakel de apparatuur uit - ga er niet zelf aan sleutelen - neem contact op met de klantenservice. De kookplaat wordt geleverd met een garantiebewijs en dat geeft u de zekerheid dat reparaties gratis worden uitgevoerd door onze klantenservice.

PROBLEMEN OPLOSSEN

De inductiekookplaat maakt geluid.

- Normaal. De ventilator van de elektronische onderdelen is ingeschakeld.

De inductiekookplaat maakt een licht fluitend geluid.

- Normaal. Afhankelijk van de werkfrequentie van de inductoren, kan een lichte fluitende toon ontstaan wanneer verschillende kookzones op maximumvermogen worden gebruikt.

Kookzones houden de inhoud van kookgerei niet aan de kook of braden is niet mogelijk omdat de temperatuur niet hoog genoeg is.

- U moet pannen gebruiken die volkomen vlak zijn.
- Panbodems moeten precies dezelfde diameter hebben als de geselecteerde warmtezone.

Het kookproces verloopt traag.

- Er wordt kookgerei gebruikt dat niet geschikt is. Panbodems moeten vlak zijn en flink zwaar en moeten dezelfde diameter hebben als de geselecteerde warmtezone.

Kleine krasjes (kunnen eruitzien als scheurtjes of schuurplekken) op het glazen oppervlak van de kookplaat.

- Onjuiste reinigingsmethoden, kookgerei met ruwe bodem of grove deeltjes (zout of zand) die tussen het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat hebben gezeten. Volg de aanbevolen reinigingsprocedures, let erop dat de bodem van kookgerei schoon is voordat u het gebruikt en gebruik kookgerei met gladde bodem.

Metalen strepen of plekken (kunnen eruitzien als krassen).

- Schuif niet aluminium kookgerei over de kookplaat. Volg de aanbevolen reinigingsprocedures voor het verwijderen van strepen of plekken.
- Er zijn ongeschikte reinigingsmaterialen gebruikt, morsplekken of vetvlekken zijn op het oppervlak achtergebleven, gebruik een schraper met een scheermesje en een aanbevolen reinigingsproduct.

Donkere vegen of spikkels.

- Gebruik een schraper met een scheermesje en een aanbevolen reinigingsproduct.

Verkleurde plekken op de kookplaat.

- Strepen en vlekken van aluminium en koperen pannen en neergeslagen mineralen uit water of voedsel kunt u verwijderen met de reinigingscrème.

Hete suikeroplossingen / kunststofresten die zijn gesmolten op het oppervlak.

- Zie het hoofdstuk Reiniging Glazen kookplaat.

De kookplaat functioneert niet, of sommige warmtezones werken niet.

- De parallelle aansluitstroken zijn niet goed op het aansluitblok gemonteerd.
- Controleer of de aansluiting is uitgevoerd volgens de instructies op bladzijde 51.

De kookplaat werkt niet.

- Het bedieningspaneel is vergrendeld. Hef de vergrendeling op met behulp van de knop "Vergrendeling".

De kookplaat wordt niet uitgeschakeld

- Het bedieningspaneel is vergrendeld. Hef de vergrendeling op met behulp van de knop "Vergrendeling". Raadpleeg het hoofdstuk op bladzijde 54.

De kookplaat schakelt zichzelf automatisch uit

- De kookzones worden automatisch uitgeschakeld als u ze te lang aan laat staan. Raadpleeg het hoofdstuk op bladzijde 52.

Frequentie van Aan/Uit-schakelen van kookzones

- De cyclus van het in- en uitschakelen varieert afhankelijk van het ingestelde warmteniveau:
 - laag niveau: korte werkingsduur,
 - hoog niveau: lange werkingsduur.



Op dit apparaat staat het merkteken van de Europese richtlijn 2002/96/EG over de afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Door dit apparaat volgens de richtlijnen af te voeren, voorkomt u mogelijke milieuschade en aantasting van de gezondheid van mens en dier als gevolg van het op onjuiste wijze afdanken van dit product.

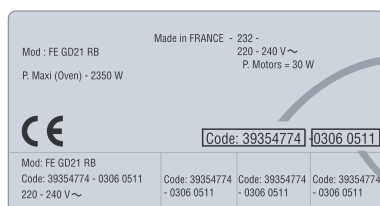
Dit symbool op het product geeft aan dat het geen restafval is. Lever het apparaat in bij uw leverancier of bij het milieupark van uw gemeente, zodat het als elektrisch en elektronisch afval kan worden gerecycled. Volg de lokale wet- en regelgeving voor het aanbieden van dit apparaat aan de afvalverwerking. Als u meer informatie wilt over verwerking, hergebruik en recycling van dit product, neem dan contact op met uw gemeente, met uw afvalinzamelaar of met de winkel waar u het product heeft gekocht.

ALLMÄNNA VARNINGAR

LÄS INSTRUKTIONSHÄFTET NOGGRANT FÖR ATT ANVÄNDA DIN SPIS PÅ BÄSTA SÄTT.

Vi rekommenderar dig att använda installationsinstruktionerna och förvara dem på ett säkert ställe för framtida bruk, och för att notera spisens serienummer, som visas nedan innan dess installation ifall du behöver kontakta kundservice efter köpet.

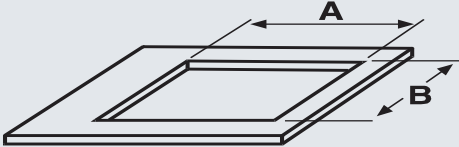
Identifikationsplatta
(sitter undertill på spisen)



Produktkod:
Serienr:

- Du rekommenderas starkt att hålla barn borta från matlagningszonerna medan de används eller om de stängs av då indikatorn för kvarvarande värme fortfarande är på, för att förhindra risker för allvarliga brännskador.
- Då du lagar mat med fett eller olja, var alltid uppmärksam på matlagningen eftersom varmt fett och het olja snabbt kan fatta eld.
- Spisens kontrolllyta är känslig, så placera inga varma behållare på den.
- Aluminiumfolie och plastpannor får inte placeras på värmezonerna.
- Alltid efter användning, kan du behöva rengöra spisen för att förhindra att smuts och fett ansamlas. Om smuts och fett inte tvättas bort, bränns de av spisen då den används, vilket ger upphov till rök och oönskvärd lukter och det finns risk för eldsvåda.
- Lämna inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller lock på induktionszonen, då de kan bli varma om de är för stora eller tunga.
- Laga aldrig mat direkt på glaskeramikhällen. Använd alltid rätt köksredskap.
- Placera alltid pannan i mitten av enheten du lagar mat på.
- Använd inte ytan som skärbräda.
- Skjut inte köksredskapen över spisen.
- Förvara inte tunga föremål ovanför spisen. Om de faller ner på spisen, kan de orsaka skada.
- Använd inte spisen som arbetsyta.
- Använd inte spisen till att förvara något föremål på.
- Ifall det mot förmodan skulle uppstå en spricka på ytan, använd inte spisen. Koppla ur spisen från eluttaget direkt och kontakta Kundservice.

! **Varning:** denna apparat överensstämmer med aktuella säkerhetsregler och elektromagnetiska kompatibilitetsregler. Ändå bör människor med pacemaker inte använda denna apparat eftersom vi inte kan garantera att alla sådana enheter som finns på marknaden överensstämmer med de aktuella säkerhetsregler och elektromagnetiska kompatibilitetsregler som är i kraft, och att skadliga störningar inte kommer att inträffa. Det är även möjligt att människor med andra typer av enheter, som en hörselapparat, kan uppleva besvär.

MATLAGNINGSHÅLL	HPI44PW
Matlagningszoner	4 tipos de indução
Nätspänning	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Installerad elektrisk effekt (W)	7200
Produktstorlek (d X b X h) mm	590 X 520 X 55
Inbyggnadsmått (AXB)	560 x 490
	

Vi strävar konstant efter att förbättra produktkvaliteten och vi kan därmed behöva modifiera apparater så att de får med sig de senaste tekniska förbättringarna.



Induktionshällar överensstämmer med EU-direktiven 73/23/EEC och 89/336/EEC, och de efterföljande direktiven 2006/95/EC och 2004/108/EC och ändringar i dessa.

INSTALLATION

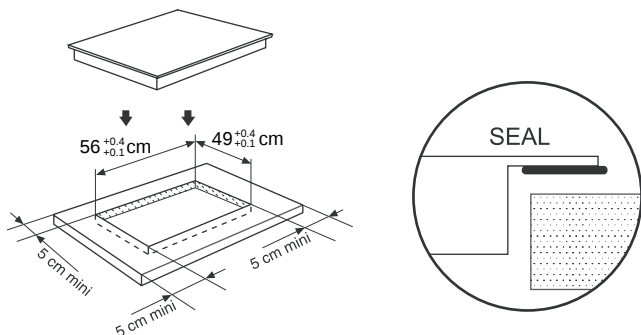
Att installera en hushållsapparat kan vara en komplicerad process som, ifall den inte utförs rätt, kan påverka konsumentens säkerhet allvarligt. Av denna anledning, bör sådana uppgifter tas omhand av en yrkeskvalificerad person som installerar apparaten i enlighet med de tekniska reglerna som är i kraft. Utifall att detta råd ignoreras och installationen utförs av en ej kvalificerad person, avsäger sig tillverkaren allt ansvar för tekniska fel på produkten som kan resultera i skador på produkten eller personskador på individer.

INBYGGD

Möblen som din spis ska installeras i och alla angränsande möbler, bör vara gjorda av material som kan stå emot höga temperaturer. Dessutom bör alla dekorativa laminat sitta fast med värmetåligt lim.

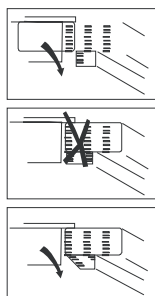
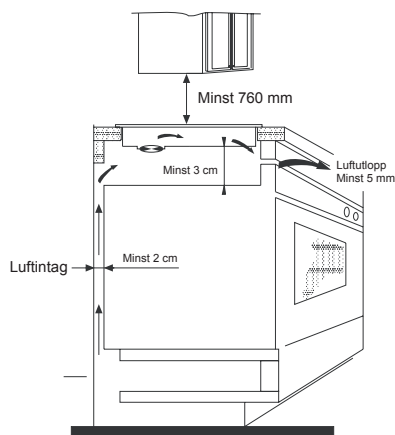
Installation:

- En vattentät försegling medföljer med spisen.
- Det är viktigt att passa in spisen på en jämn stödyta.
- Deformeringar orsakade av felaktig inpassning kan förändra specifikationerna på arbetsbänken och påverka spisens prestanda.
- Lämna en öppning på minst 5 cm mellan apparaten och alla kringvarande vertikala ytor.
- Det är absolut nödvändigt att utrymmet överensstämmer med de specificerade måtten.
- Skär ett hål i arbetsbänken med de mått som visas på ritningen nedan. Ett utrymme på minst 50 mm bör lämnas runt hålet.
- Arbetsbänken bör vara minst 30 mm tjock och gjord av värmetåligt material. Så som visas på Bilden (1)



- Du kan inte bygga ihop spisen ovanför en ugn utan fläkt, en diskmaskin, ett kylskåp, en frys eller en tvättmaskin.
- Det är nödvändigt att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintaget och -utloppet inte är blockerade.

Se till så att spisen är rätt installerad så som visas i Bild (2)



OBSERVERA: Av säkerhetsskäl bör öppningen mellan spisen och eventuellt skåp ovanför vara minst 760 mm.

ELEKTRISK ANSLUTNING

"Installationen måste följa de senaste elektriska normerna."

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skada som kan ha orsakats av opassande eller oförnuftig användning.

Varning:

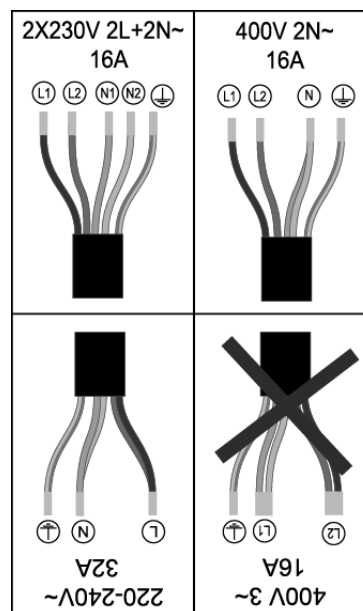
- Kontrollera alltid strömtillförseln med en spänningsmätare, till strömbrytaren och kontrollera kontinuiteten för jordningsanslutningen till installationen och att säkringen är passande.
- Den elektriska anslutningen till installationen bör vara gjord via ett uttag med en jordningskontakt, eller via en allpolig brytare med en öppning på minst 3 mm. Om apparaten har ett uttag, måste den installeras så att uttaget går att komma åt.
- Den gul/gröna kabeln i strömkabeln måste anslutas till jordningen för både strömförsörjnings- och apparatuttagen.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för några olyckor uppkomna till följd av användning av en apparat som inte är jordansluten, eller med en felaktig jordningsanslutning.
- Alla frågor om strömförsörjning bör du vända dig med till Kundsupporten eller en kvalificerad tekniker.
- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, måste detta göras av försäljaren, med avsedda verktyg, för att undvika all form av skada och för att förhindra olyckor.

Anslutning till strömkälla

Uttaget skall vara anslutet i enlighet med de gällande bestämmelserna till en enkel-polig strömbrytare.

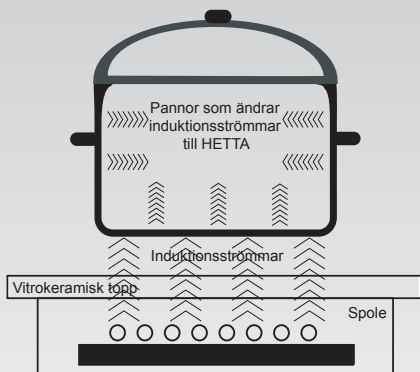
Anslutningsmetoden visas i Bild (3):

1 • L1 Brun	2 • L2 Svart	3 • N1 Blå	4 • N2 Grå	5 ⏏ Gul/Grön
----------------------	-----------------------	---------------------	---------------------	--------------------



Kabeln får inte vara böjd eller hoptryckt.

INDUKTION



Kontrollenhet

En elektronisk generator ger ström till en spole inuti apparaten. Spolen skapar ett magnetiskt fält så att pannan trängs igenom av induktionsströmmarna då den placeras på spisen. Dessa strömmar gör pannan till en riktig värmesändare, medan den glaskeramiska spisen förblir kall.

Detta system är utformat för användning med pannor med magnetisk botten.

Enkelt uttryckt, så har induktionsteknik två huvudsakliga fördelar:

- Eftersom hetta endast utsänds av pannan, behålls värmen på sin maxnivå och matlagningen sker utan någon värmeförlust.
- Det finns inget tröghetsmoment för värmen, eftersom matlagningen startar automatiskt då pannan placeras på spisen och stoppar då den tas bort.

EN APPARAT MED HÖG SÄKERHET

• Skydd från över-temperatur

En sensor känner av temperaturen i matlagningszonerna. Om temperaturen överstiger en säker nivå, stängs matlagningszonen automatiskt av.

• Kvarvarande värme-varning

Om spisen använts en period, kommer det att finnas kvar värme. Bokstaven "H" visas för att varna dig så du kan hålla dig borta från den.

• Automatisk nedstängning

En annan säkerhetsfunktion hos induktionshällen är den automatiska nedstängningen. Denna går igång om du glömmer att stänga av en matlagningszon. De ursprungliga nedstängningstiderna visas i tabellen nedan.

Effektnivå	Uppvärmningszonen stängs av automatiskt efter
1~3	8 timmar
4~6	4 timmar
7~9	2 timmar

Om pannan tas bort från matlagningszonen, stoppar uppvärmningen direkt och den slår ifrån sig själv efter att ljudsignalen har låtit under en minut.

PÅMINNELSE:

En patient med en hjärt-pacemaker bör endast använda denna produkt efter läkares inrådan.

- Sätt en magnet på kastrullen: om magneten dras till kastrullen betyder detta att kastrullen är lämplig för bruk på elektrisk håll.
- **Använd alltid köksredskap av bra kvalitet med helt platta och tjocka bottenar:** genom att använda denna typ av köksredskap undviker du heta punkter som kan göra att maten fastnar. Tjocka metallgrytor och -pannor ger en jämn fördelning av värmen.
- **Se till så att botten på grytan eller pannan är torr:** om du fyller pannor med vätskor eller använder en som förvarats i kylskåpet, se till så att pannans botten är helt torr innan du placerar den på spisen. Detta hjälper till att förhindra fläckbildning på spisen.
- **Använd pannor med en diameter som är bred nog att helt täcka ytenheten:** storleken på en panna bör inte vara mindre än uppvärmningsytan. Om den är lite bredare, används energin med sin maximala effektivitet.

Följande information hjälper dig att välja de pannor som passar bäst för att uppnå bra resultat.

	Induktionszon
Märkning på köksredskap	På etiketten, kolla efter märket som visar om pannan är kompatibel med induktion.
	Använd magnetiska pannor (emaljerad järnskiva, gjutjärn, järnhaltig, rostfritt stål) och fäst en magnet på botten av pannan (den måste fastna).
Rostfritt stål	Ej avkännbar Förutom rostfritt stål ferromagnetiskt.
Aluminium	Ej avkännbar
Gjutjärn	Bra prestanda
Emaljerat stål	Bra prestanda
Glas	Ej avkännbar
Porslin	Ej avkännbar
Kopparbotten	Ej avkännbar

Felindikationer och kontroll

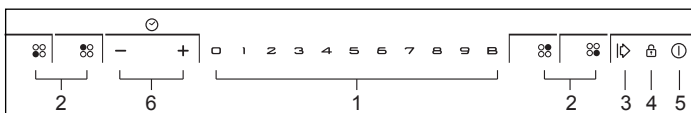
Om ett fel uppstår aktiverar induktionshällen automatiskt en skyddsfunktion och följande koder visas på displayen:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärder
F1-F6	Fel på temperatursensorn	Kontakta återförsäljaren
F9-FA	Fel på temperatursensorn i IGBT	
FC	Fel på anslutningen mellan displayens kretskort och huvudkretskortet	Kontakta återförsäljaren
E1/E2	Onormal spänning	Kontrollera att spänningen är normal. Slå på igen när spänningen åter är normal.
E3/E4	Hög temperatur i keramikhällens temperatursensor	Starta om när induktionshällen har svalnat
E5	Hög temperatur i temperatursensorn i IGBT	Starta om när tillagningszonen har svalnat

Detta är en lista över de vanligaste felen.

Montera inte ned induktionshällen på egen hand, detta för att undvika risker eller att den skadas ytterligare.

Schematiskt diagram för kontrollpanelen



1. Power level key
2. Heating zone selection
3. Stop and go key
4. lock
5. ON/OFF
6. Timer

RÅD FÖR KÖKSREDSKAP TILL SPISEN

Det är viktigt att använda köksredskap av bra kvalitet för att utvinna bästa prestanda från din spis.



- Placera kastrullen på en kokzon. Om det på indikatorn för denna kokzon visas en värmenivå betyder detta att kastrullen är lämplig; om i stället symbolen "L" visas betyder detta att kastrullen inte är lämpad för bruk på induktionshåll.

Användarinstruktioner

Använda hällen

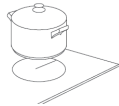
1. Tryck på PÅ/AV-knappen.

En signal hörs när hällen slagits på. På alla displayer visas "—" eller "--", vilket betyder att induktionshällen är i standby-läge.



2. Placera ett kärl som är lämpat för hällen på den tillagningszon som du vill använda.

- Se till att kärlets botten och tillagningszonens yta är torra och rena.



3. Tryck på väljaren för värmezonen. En indikator bredvid knappen blinkar.



4. Välj en värmenivå genom att trycka på knappen "1" till "9".

- Om du inte väljer värmenivå inom 1 minut kommer induktionshällen att stängas av automatiskt. Den måste startas om igen enligt steg 1.
- Du kan ändra värmenivån när som helst under tillagningen.



Efter användning

1. Tryck på väljaren för värmezonen som du vill stänga av.



2. Stäng av tillagningszonen genom att trycka på "0". Kontrollera att "0" visas på displayen.



3. Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



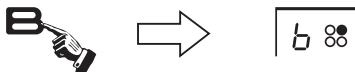
Effekthöjningsfunktion

Aktivera effekthöjningsfunktionen

1. Tryck på väljaren för värmezonen.

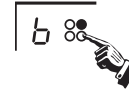


2. Tryck på effekthöjningsknappen "B". Zonindikatorn visar "b" och effekten når maximal nivå.



Avbryta effekthöjningsfunktionen

1. Tryck på väljaren för den värmezonen där du vill stänga av effekthöjningsfunktionen.



2. a: Tryck på effekthöjningsknappen "B". Tillagningszonen återgår till den ursprungliga inställningen.



b: Om du trycker på någon av knapparna "0" till "9" övergår tillagningszonen till vald nivå.



- Funktionen kan användas i alla tillagningszoner.
- Tillagningszonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- När du aktiverar effekthöjningsfunktionen i den första tillagningszonen, begränsas den andra tillagningszonen automatiskt till nivå 2 och omvänt.
- När du aktiverar effekthöjningsfunktionen i den tredje tillagningszonen, begränsas den fjärde tillagningszonen automatiskt till nivå 2 och omvänt.

Timerfunktion

Timern kan användas på två olika sätt:

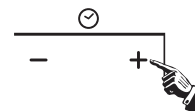
- Timern kan användas som ett vanligt alarm. I det här fallet stängs ingen av tillagningszonerna av vid angiven tid.
- Timern kan ställas in så att tillagningszonerna stängs av vid angiven tid.
- Timern kan ställas in på upp till 99 minuter.

Använda timern som alarm

1. Kontrollera att hällen är på.

Obs! Du kan använda alarmet utan att välja en specifik tillagningszon.

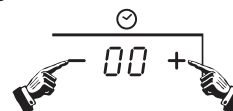
2. Ställ in tiden genom att trycka på knappen "-" eller "+" på timern.



Tryck på knappen "-" eller "+" på timern en gång för att minska eller öka i steg med 1 minut i taget.

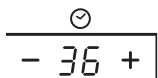
Håll ned knappen "-" eller "+" på timern om du vill minska eller öka med 10 minuter i taget.

3. Om du trycker samtidigt på knappen "-" och "+" avbryts timerinställningen. "00" visas som antalet minuter.

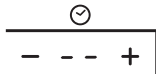


Användarinstruktioner

4. När du har ställt in tiden startar räkneverket direkt. Återstående tid visas på displayen och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



5. En signal hörs i 30 sekunder och "- -" visas på timerindikatorn när den inställda tiden gått ut.

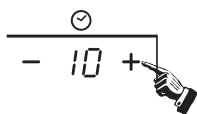


Ställa in timern så att tillagningszonerna stängs av om timern är inställd för en viss zon:

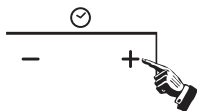
1. Tryck på väljaren för den värmezonen som du vill ställa in timern för.



2. Tryck på "-" eller "+". Indikatorn för alarmet börjar blinka och "10" visas i timerdisplayen.



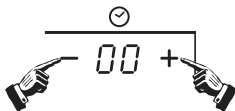
3. Ställ in tiden genom att trycka på knappen "-" eller "+" på timern.



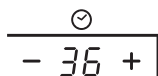
Tryck på knappen "-" eller "+" på timern en gång för att minska eller öka med 1 minut i taget.

Tryck och håll ned knappen "-" eller "+" på timern om du vill minska eller öka med 10 minuter i taget.

4. Om du trycker samtidigt på knappen "-" och "+" avbryts timerinställningen. "00" visas som antalet minuter.



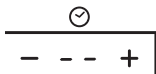
5. När du har ställt in tiden startar räkneverket direkt. Återstående tid visas på displayen och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



Obs! En röd punkt bredvid indikatorn för effektnivå tänds för att ange vilken zon som är vald.



6. När tidsinställningen enligt timern har gått ut, stängs den aktuella tillagningszonen av automatiskt.



Övriga tillagningszoner fortsätter att fungera som vanligt om de slagits på i ett tidigare steg.

Om timern är inställd för mer än en zon:

1. När du ställer in tiden för flera tillagningszoner är de aktuella tillagningszonernas decimalpunkter på. På minutdisplayen visas inställningen i minuter. Punkten på motsvarande zon blinkar.



(inställd på 15 minuter)

(inställd på 45 minuter)

2. När nedräkningstimern går ut stängs den aktuella zonen av. Sedan visas nästa inställning i minuter och punkten på motsvarande zon blinkar.



(inställd på 30 minuter)

Låsfunktion

- Knapparna kan låsas för att skydda mot oavsiktlig användning (om t.ex. ett barn råkar slå på tillagningszonerna).
- När knapparna är låsta är alla knappar utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

Lås

Tryck på låsknappen. Timerindikatorn visar "Lo".



Upplåsning

1. Kontrollera att induktionshällen är på.
2. Tryck på låsknappen  och håll ned den ett tag.



När hällen är i låst läge är samtliga reglage inaktiverade förutom PÅ/AV-knappen. Induktionshällen kan alltid stängas av med PÅ/AV-knappen i nödfall, men då måste den låsas upp för att användas igen.

Stopp och start-funktion

1. När tillagningszonerna är igång trycker du på knappen "||". Alla displayer visar "||" och värmen stängs av. I det här läget fungerar endast "||" och "Ⓜ".



2. Tryck på "||" en gång till så att de ursprungliga inställningarna visas på displayerna. Nu blir tillagningszonerna varma igen.

EFFEKTBEGRÄNSNING

Du kan välja mellan två olika maximala effektnivåer för hällen: 3 kW eller 7,2 kW. Inställningen måste göras i enlighet med gällande anslutningseffekt.

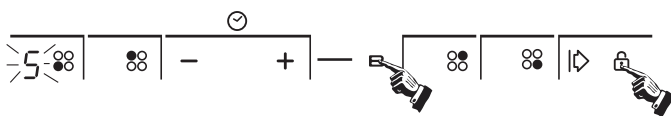
Inställning av effektbegränsning

- Hällen måste vara avstängd.
- Inga kokkärl bör vara placerade på hällen under inställningen.
- Varje steg måste utföras inom 90 sekunder. I annat fall kommer maskinen att stängas av automatiskt.

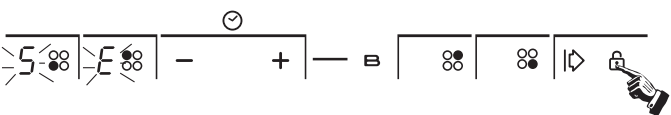
1: Tryck på PÅ/AV-knappen.



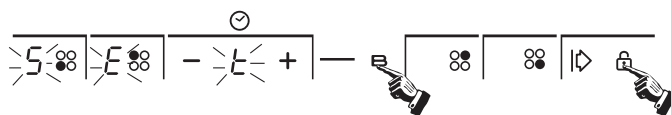
2: Tryck på "B" och "5". "5" blinkar både på zon nummer 1-displayen.



3: Tryck på "5". "E" blinkar både på zon nummer 2-displayen.

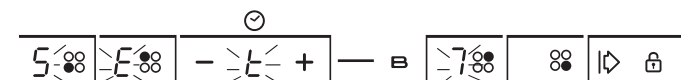


4: Tryck på "B" och "E". "E" blinkar både på timerdisplayen.

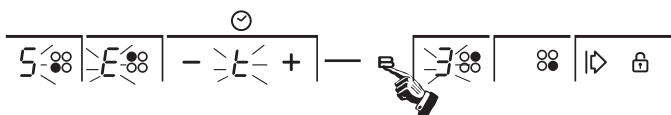


Nu är hällen i inställningsläget för effektbegränsning.

- Om hällen inte ställts in på effektbegränsning [standardinställning], visas 7 både på zon nummer 3-displayen och på kontrollampan (7 = 7 kW).



- Om du vill ändra effektnivån trycker du på "B" i 5 sekunder. Hällens maxeffekt begränsas nu till 3 kW, och 3 visas både på zon nummer 3-displayen (slutar blinka) och på kontrollampan (3 = 3 kW).



- Inga andra åtgärder eller inställningar kan göras.

- Hällen måste vara avstängd.

Tillagningszonerna har följande maxeffekt:

Värmezon	HPI44PW	
	Normalt	Effekthöjning
1	2100	4000
2	1400	2000
3	2200	3000
4	1400	2000

Ovanstående kan variera beroende på kärlets storlek och vilket material det är tillverkat av.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan du utför något underhållsarbete på spisen, låt den svalna.
- Endast produkter (krämer och skrapverktyg) specifikt utformade för glaskeramiska ytor bör användas. De finns att införskaffa hos järnhandlare.
- Undvik spill, eftersom allt som faller på spisytan snabbt bränns vid och gör rengöringen svårare.
- Du rekommenderas att hålla alla ämnen som kan smälta, som plastföremål, socker, eller sockerbaserade produkter, borta från spisen.

UNDERHÅLL:

- Droppa några droppar av den specialiserade rengöringsprodukten på spisytan.
- Gnugga bort envisa fläckar med en mjuk trasa eller med lätt fuktat kökspapper.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt kökspapper tills ytan är ren.

Om det fortfarande finns kvar envisa fläckar:

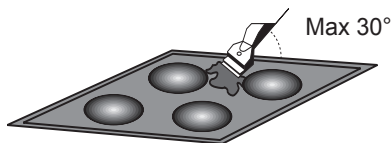
- Droppa några fler droppar av den specialiserade rengöringsvätskan på ytan.
- Skrapa med en skrapa, genom att hålla den i en vinkel på 30° mot spisen, tills fläckarna försvinner.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt kökspapper tills ytan är ren.
- Upprepa förfarandet om det är nödvändigt.

NÅGRA TIPS:

Ofta utförd rengöring ger ett skyddande lager som är nödvändigt för att förhindra skrapor och utslitning. Se till så att ytan är ren innan du använder spisen igen. För att avlägsna märken efter vatten, använd några droppar vit vinäger eller citronjuice. Torka sedan med uppsugande papper och några droppar specialiserad rengöringsvätska.

Den glaskeramiska ytan tål skrapande från flatbottnade matlagingsredskap; men det är alltid bättre att lyfta dem då man flyttar dem från en zon till en annan.

OBSERVERA:



Använd inte en tvättsvamp som är för våt.

Använd aldrig en kniv eller en skruvmejsel.

Ett skrapverktyg med ett rakblad skadar inte ytan, så länge det hålls med en vinkel på 30°.

Lämna aldrig ett skrapverktyg med ett rakblad inom räckhåll för barn.

Använd aldrig sträva produkter eller skurningspulver.

EFTERVÅRD

Innan du ringer efter en Servicetekniker var god kontrollera följande:

- att kontakten är riktigt isatt och säkrad. Om felet inte kan identifieras: stäng av apparaten — mixtra inte med den
- kontakta Kundservicecenter för Eftervård. Apparaten är försedd med ett garanticertifikat som garanterar att den repareras kostnadsfritt vid Servicecentret.

PROBLEMLÖSNING

Induktionshällen avger oljud.

- Normalt. Matlagingsfläkten för de elektroniska komponenterna är på.

Induktionshällen avger ett lätt vislande ljud.

- Normalt. Beroende på arbetsfrekvensen för induktorena, kan ett ljus vislande ljud förekomma om du använder flera matlagingszoner på maxeffekt.

Matlagingszoner som inte bibehåller en rullande kokning eller tillräckligt snabb stekhastighet.

- Du måste använda pannor som är helt platta.
- Pannbottnar bör matcha diametern för den valda upphettningssonen väl.

Maten lagas långsamt.

- Orikliga köksredskap används. Pannbottnar bör vara platta, ganska tunga och ha samma diameter som den valda upphettningssonen.

Små repor (kan se ut som bristningar eller slitningar) i spisens glasyta.

- Orikliga rengöringsmetoder, köksredskap med ojämna bottenar, eller grova partiklar (salt eller sand) som sitter fast mellan köksredskapet och spisytan.
- Rengör enligt rekommenderat rengöringsförfarande och försäkra dig om att köksredskapens bottenar är rena före användning och använd köksredskap med lina bottenar.

Metallmärken (kan se ut som repor).

- Skjut inte aluminiumköksredskap över ytan.
- Rengör enligt rekommenderat rengöringsförfarande för att avlägsna märken.
- Orikliga rengöringsmaterial har använts, spill eller fettfläckar finns kvar på ytan - använd ett skrapverktyg med rakblad och rekommenderad rengöringsprodukt.

Mörka strimmor eller fläckar.

- Använd ett skrapverktyg med rakblad och rekommenderad rengöringsprodukt.

Missfärgade ytor på spishällen.

- Märken från aluminium- och kopparpannor liksom mineralavlagringar efter vatten eller mat – dessa kan avlägsnas med rengöringskrämen.

Varma sockerblandningar / plast som smält på ytan.

- Se avsnittet om Rengöring av Spisens Glasyta. Denna spis fungerar inte eller vissa upphettningssoner fungerar inte.
- Växlingsreglarna är inte riktigt inpassade i uttagsblocket. Kontrollera så att anslutningarna är riktiga enligt installationsinstruktionerna på sidan 58.

Spisen fungerar inte.

- Kontrollpanelen är låst. Tryck på låsknappen "Locking" för att låsa upp.

Spisen stängs inte av

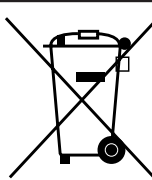
- Kontrollpanelen är låst. Tryck på låsknappen "Locking" för att låsa upp. Se avsnittet på sidan 61.

Spisen stoppar automatiskt

- Matlagingszonerna stoppar automatiskt om de lämnas på för länge. Se avsnittet på sidan 59.

Frekvens för på/av-funktioner för matlagingszoner

- På-av-perioderna varierar enligt den värmenivå som behövs:
 - låg nivå: kort drifttid,
 - hög nivå: lång drifttid.



Denna apparat är märkt i enlighet med Europa-direktivet 2002/96/EC för Elektriskt och Elektroniskt Utrustningsavfall (WEEE). Genom att försäkra dig om att den här produkten avyttras riktigt, hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och den mänskliga hälsan, som annars skulle uppstå genom olämplig avfallshantering av denna produkt.

Symbolen på produkten indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall.

Istället bör den föras till lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Avyttring måste ske i enlighet med lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer detaljerad information om behandling, återställande behandling och återvinning av denna produkt, var god kontakta ditt lokala stadskontor, ditt lokala servicekontor för avyttring av hushållsavfall eller affären där du köpte produkten.