

HOOVER



Instruction Manual For Induction Hob

GB

Brugervejledning til induktionskogetop

DK

Induktiokeittotason ohjekirja.

FI

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

IT

Instructies voor gebruik en installatie

NL

Manual de instrucciones para encimera de inducción

ES

Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld

DE

Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

PL

Návod k použití pro indukční varnou desku

CZ

Manual de Instruções da placa de indução

PT

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

RU

Instruktionshandbok för induktionshäll

SE

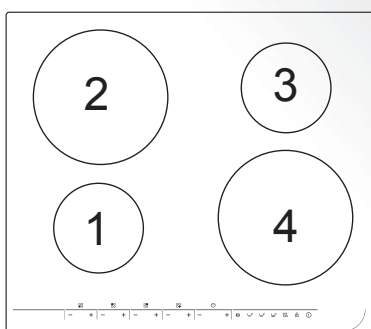
Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč

SI

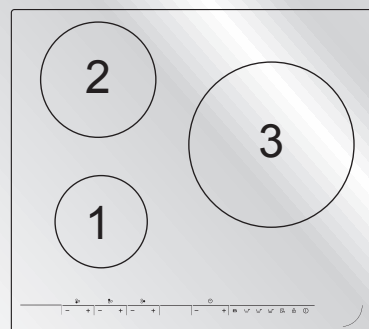
Table De Cuisson Induction

FR

Model : HPI430



Model : HPI342/HPI346

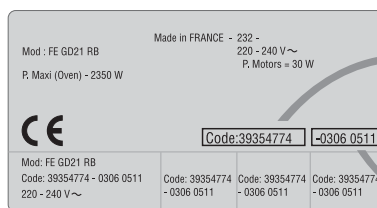


GENERAL WARNINGS

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.



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	HPI430	HPI342/HPI346
Cooking zones	4 INDUCTION	3 INDUCTION
Supply voltage	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	
Installed electric power (W)	7000	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:

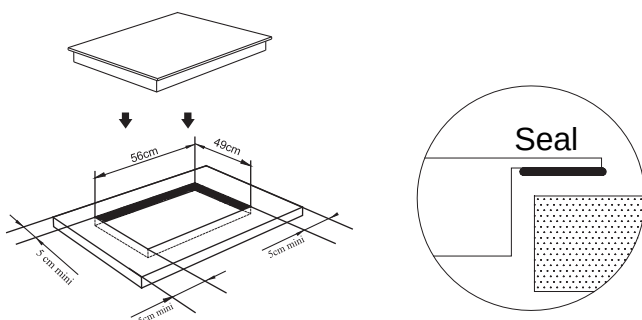
- A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards.

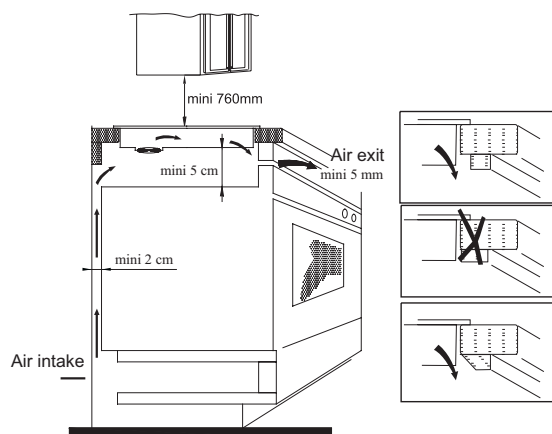
Make sure the glass is protected.

- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.
- 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.

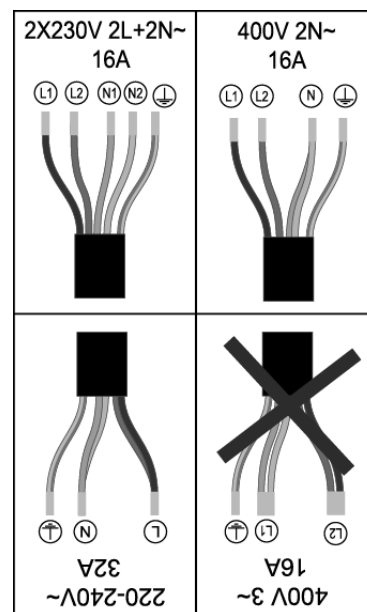
Warning :

- 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

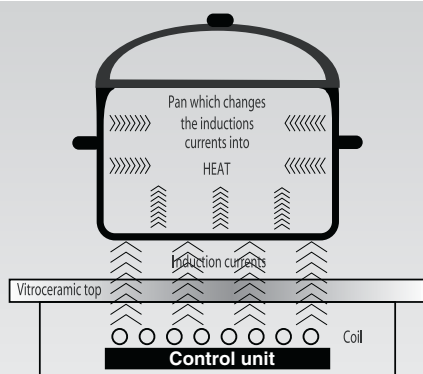
The socket shall be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure(3):

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
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1 hour

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

REMIIND:

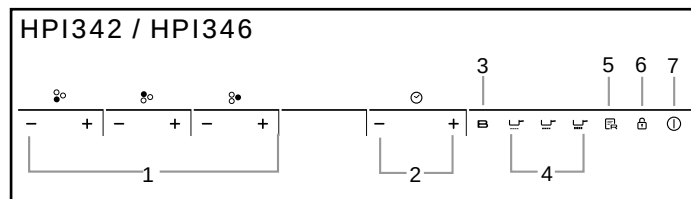
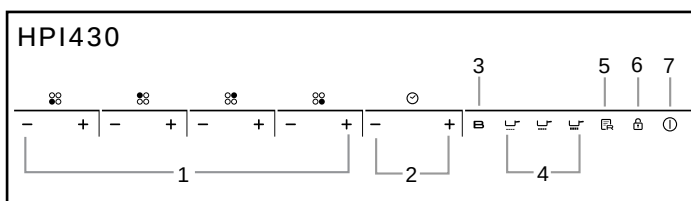
The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

- **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

Schematic diagram of the control panel



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

HOB COOKWARE ADVICE

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

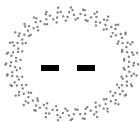


Instructions for Use

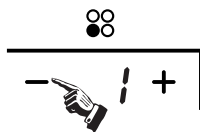
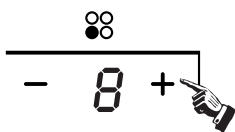
When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

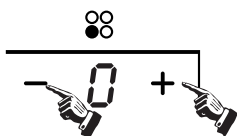
1. Press the "1" key, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "0" or "1" by pressing the "+" or "-" key. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.



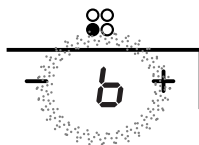
If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.



NB : When the "1" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within two minutes.

Boost function

Press the "B" key, the power level indicator showing "b".

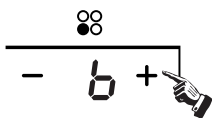


Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on the all cooking zone.
3. As the boost function of the 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically, vice versa. As the boost function of the 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically, vice versa.

Cancelling the "BOOST" mode

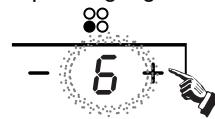
Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" key of the corresponding zone.



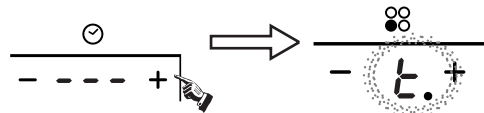
Timer function

If more than 1 zone is switch on :

- activate the selected zone by pushing "+" or "-" key of that zone, the corresponding digits will be flashing.



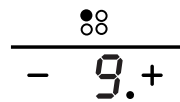
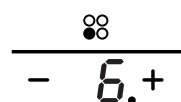
- then press the "+" or "-" timer key, power level indicator flashing and showing "t" and the timer indicator flashes



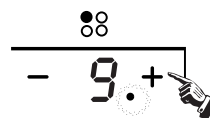
- To begin with the indicator shows "0:10", set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.
- Then set the time for between 1 minute and 9 hours 59 minutes by pressing the "+" or "-" key.
- Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .
- Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .
- You can set the power level during the timer mode.

If the timer is set on more than 1 zone:

- Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.



- on the timer display will be shown the timer than will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing. Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switch off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.



- If the timer is set but not active on any zone, it will work simply as timer countdown.

Note:

1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.

Instructions for Use

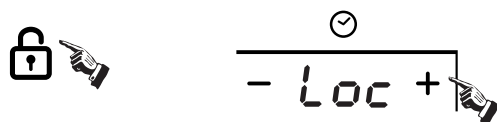
4. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to "0", time is cancelled.

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

○ Lock:

In working mode, press the "🔒" key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Loc" and the rest of the keys are disabled except the "⏸" key.



In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows "Loc" and the rest of the keys are disabled. The timer shows "Loc" for a while and then goes out.

If you press the "⏸" key, "Loc" will be displayed for a while.

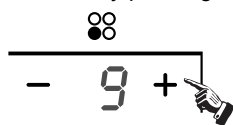
○ Unlock:

Hold down the "Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

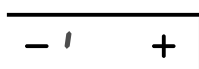
Keep warm

This function will allow to keep the food warm for up to 2 hours.

Activate the selected zone by pushing the "-" or "+" button.



Press the "-" till when you reach the level between 0 and 1, you will see the keep warm level. "1" will appear under the area selected.



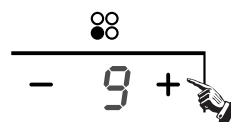
Cancelling the Keep warm mode

To exit for the keep warm function, set any other power level

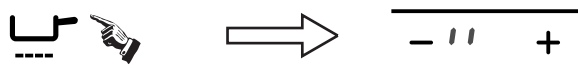
Special function



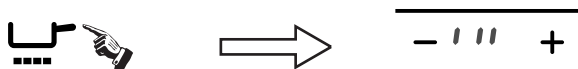
- Activate the selected zone by pushing "+" or "-".



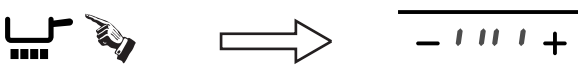
press the SIMMERING key, the indicator will be show "11"



press the MEDIUM key, the indicator will be show "111"



press the HIGH key, the indicator will be show "1111"



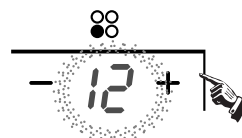
Memory function

You can use the memory function to store the power level settings and duration for one zone.

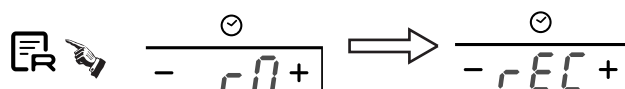


Recording

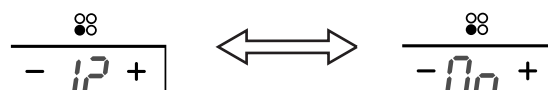
- Select the desired cooking zone by pressing the "+" or "-" key, with the power level indicator of that zone flashing,



- press the "MR" key, with the timer indicator showing "r0", "r0" means "no cooking cycle in memory". hold down the memory key for 3 seconds, with the timer indicator show "rEC", recording is started.



the power level indicator showing "0n" and power level alternately.

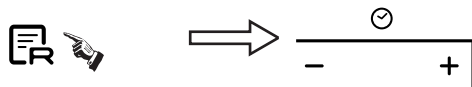


- The maximum number of operations is 10 power level variations in 8 hours. Any power level variation lasting less than 15 seconds will not be recorded.

Instructions for Use

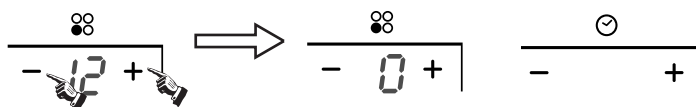
Stop recording

Press again the memory key, "r EE" will be no more display on the timer display, and the cooking cycle will be stored



OR

Switch off the corresponding cooking zone by pressing "+" and "-" simultaneously or by setting the power level to 0, "rE" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored.



OR

Remove the pan from the corresponding cooking zone.
When the zone detects missing pan, then "E" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored

OR

Do more than 10 power level setting variations, "rE" will be no more display on

OR

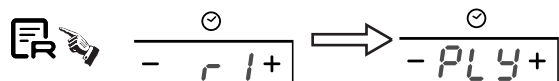
switch off the hob, in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

OR

switch off the a recorded cooking zone before 15 second since the starting of the recording in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

Execute a recorded cooking cycle

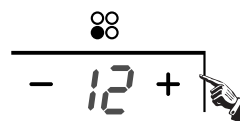
- Press the memory key, the timer indicator displays "r 1", key for 5 seconds, then displays "P L 4". The zone corresponding at the recorded cooking cycle will switch on and starts performing the cycle.



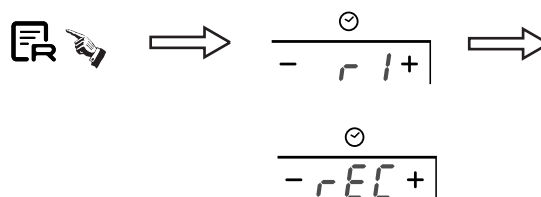
- If the corresponding zone was already on, the recorded cooking cycle will take the priority and be performed.
- If during the execution of a recorded cooking cycle on the corresponding zone "+" or "-" key, the recorded cooking cycle is aborted and normal managing is restored. anyway the stored cooking cycle is kept in memory.

How to record one new cooking cycle if we have already recorded one:

- Activate the cooking zone we want to record by pressing "+" or "-"



- Hold down the " R" key for a while, and the "r I" will appear. "r I" means "cooking zone stored in memory".
- Then the "r E" will be displayed, the recording of the cycle on the selected zone starts.



The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating zone	HPI430	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Heating zone	HPI342	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Heating zone	HPI346	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

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.

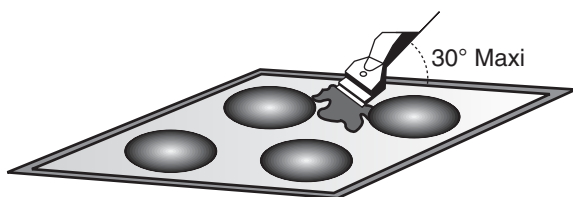
If there are still some stubborn stains:

- 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.

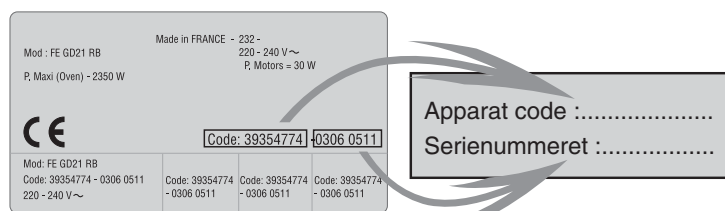
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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.

GENERELLE ADVARSLER

LIRE ATTENTIVEMENT LÆS BETJENINGSVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT 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 plastemballage 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.



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	HPI430	HPI342/HPI346
Kogezoneer	4 INDUKTION (4 Booster)	3 INDUKTION (3 Booster)
Forsyningsspænding	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Einstalleret elektrisk effekt	7000 W	7200 W
Produktstørrelse (D x B x H)	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Indbygningsmål (A x B)	560 x 490	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.

CE 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

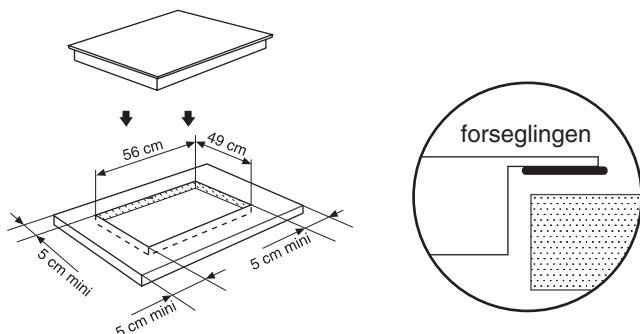
Installation af hvidevarer kan være kompliceret og kan have alvorlige konsekvenser for brugersikkerheden, hvis den ikke udføres korrekt. Derfor skal installationen udføres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med gældende tekniske bestemmelser. Såfremt denne henstilling ignoreres, og installationen 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

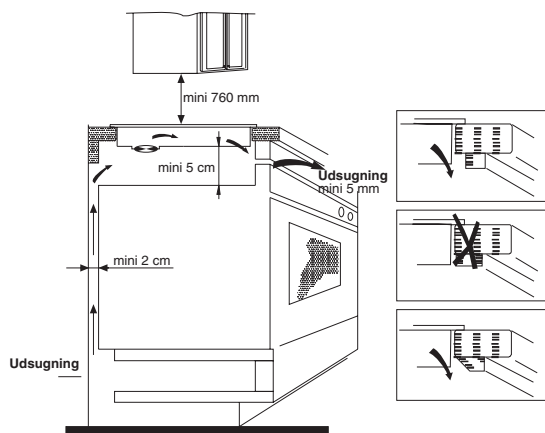
Det møbel, hvori kogepladen skal installeres, og alle tilstødende møbler skal være fremstillet af materialer, som kan modstå høje temperaturer. Endvidere skal alle dekorationslaminater være fastgjort med varmebestandig lim.

Installation:

- Med pladen følger en vandtæt forsegling.
- Inden montering:- vend pladens øverste side nedad, således at glasfladen peger nedad. Sørg for, at glasset er beskyttet.
- placer forseglingen rundt om pladen.
- sørg for, at den placeres korrekt for at undgå utætheder ind til det understøttende kabinet.
- 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)



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:

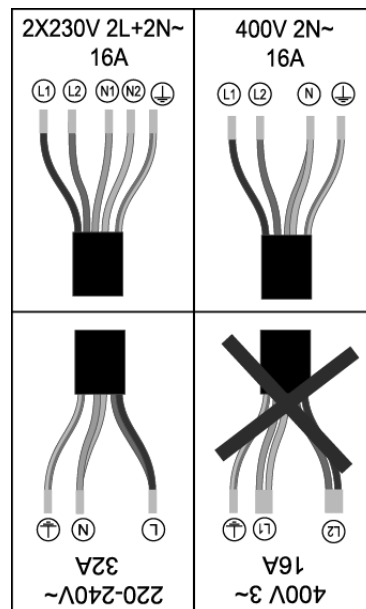
BLÅ	– NUL (N)
BRUN	– STRØMFØRENDE (L)
GUL-GRØN	– JORD (⊕)

• 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)

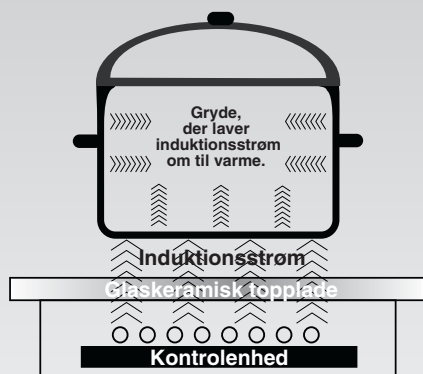
1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	⊕
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



Kablet må ikke bøjes eller trykkes fladt.

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

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
1-5	8 timer
6-10	4 timer
11-14	2 timer
15	1 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 KOGEGREJ TIL PLADEN

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



• **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

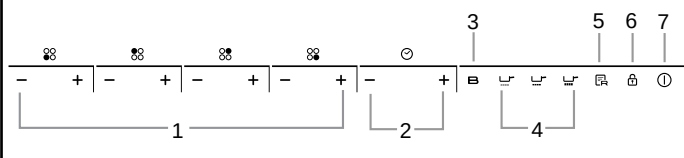
Kan ikke bruges

KOBBERBUND

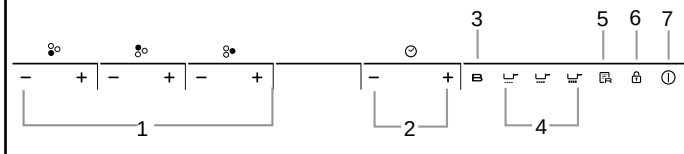
Kan ikke bruges

SCHEMATIC DIAGRAM OF THE CONTROL PANEL

HPI430



HPI342/HPI346



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Brugsvejledning

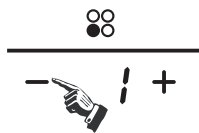
Når der tændes for strømmen, vil summeren lyde en gang, og alle indikatorer vil tændes i et sekund og derefter slukkes. Pladen vil nu være i standby-tilstand. Sæt gryden midt i kogezone.

Anvendelsesinstruktioner

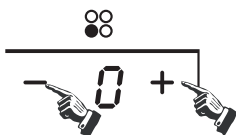
1. Tryk på knappen "ⓘ". Alle indikatorer viser nu "--".



Vælg et styrkeniveau ved at trykke på knapperne "+" eller "-" for den relevante kogeplade. I starten viser indikatoren "8" eller "1" ved tryk på knapperne "+" eller "-". Juster op eller ned ved tryk på knapperne "+" eller "-".



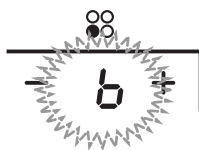
Hvis du trykker på knapperne "+" og "-" samtidig, returnerer styrkeindstillingen til "0", og kogezone slukkes.



NB: Hvis du trykker på knappen "ⓘ", går induktionspladen tilbage til standby-tilstand, hvis der ikke foretages nogen anden handling inden for to minutter.

Boost-funktion

Tryk på knappen "B". Styrkeniveauindikatoren viser nu "b".

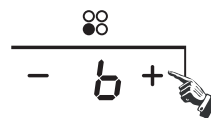


Advarsel:

1. Boost-funktionen virker kun i 5 minutter. Derefter går kogezoneerne tilbage til dens oprindelige indstilling.
2. Boost-funktionen virker på alle kogezone.
3. Når boost-funktionen for den første kogezone aktiveres, formindskes den anden kogezone automatisk til under niveau 2 og vice versa. Når boost-funktionen for den tredje kogezone aktiveres, formindskes den fjerde kogezone automatisk til under niveau 2 og vice versa.

Afbrydelse af "BOOST"-tilstanden

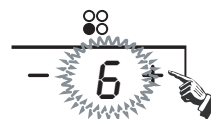
Afbryd "Boost"-tilstanden ved at trykke på knapperne "+" eller "-" for den relevante zone.



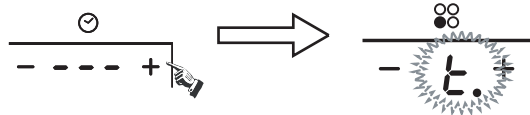
Timer-funktion

Hvis mere end 1 zone er tændt

- aktivér den valgte zone ved at trykke på knapperne "+" eller "-" for den zone. De korresponderende cifre vil nu blinke.



- tryk derefter på timer-knapperne "+" eller "-". Styrkeniveauindikatoren blinker nu og viser "t", og timer-indikatoren blinker



- I starten viser indikatoren "0:00", stil tiden ved at trykke på knapperne "+" eller "-".

Når du har stillet tiden, kan du vælge kogezonens styrkeniveau.

- Stil derefter tiden til mellem 1 minut og 9 timer og 9 minutter ved at trykke på knapperne "+" eller "-".

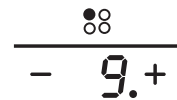
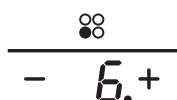
- Tryk på knappen "+" én gang forøger tiden med et minut; hold knappen "+" nede for at forøge tiden med 10 minutter; Når tiden overstiger 1 time, så hold knappen "+" nede for at forøge tiden med 30 minutter.

- Tryk på knappen "-" én gang formindsker tiden med et minut; hold knappen "-" nede for at formindske tiden med 10 minutter; Når tiden overstiger 2 timer, så hold knappen "-" nede for at formindske tiden med 30 minutter.

- Du kan indstille styrkeniveauet, mens du er i timer-tilstand.

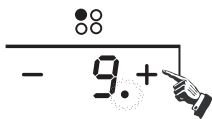
Hvis timeren er indstillet for mere end 1 zone:

- Timeren kan stilles for alle 4 kogezone. Når du stiller tiden for flere kogezone samtidig, tændes decimalprikkerne for de relevante kogezone.



Brugsvejledning

- på timer-displayet vises den timer, som først når til nul. Prikken på den korresponderende zone vil være tændt, men blinke. Når først nedtællings-timeren når nul, vil den korresponderende zone blive slukket. Derefter vil den næste udløbende timer blive vist, og den korresponderende zones prik vil blinke.



- Hvis timeren stilles, men ikke er aktiv for nogen zone, vil den simpelthen bare virke som et ur, der tæller ned.

Bemærk:

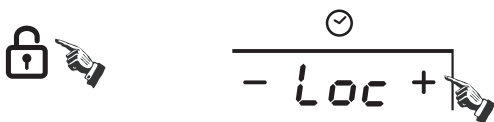
1. Når timeren står på 0 minutter, er den ikke slået til.
2. Når tiden er gået, slås den relevante kogezone fra.
3. Når timeren er stillet, og timer-indikatoren har blinket i 5 sekunder, bekræftes den indstillede tid automatisk.
4. I timer-tilstand nulstilles tiden og styrkeindstillingen returneres til "0" ved samtidigt tryk på knapperne "+" og "-".

Sikkerhedstilstand

Induktionspladen er udstyret med en lås, for at sikre at børn ikke kommer til skade.

- Låsning

I betjeningstilstand trykker du på knappen "🔒", så pladen går over til låst tilstand. Timeren viser nu "Loc", og resten af knapperne på nær knappen "⌚" slås fra.



I standby-tilstand trykker du på knappen "lås", så pladen går over til låst tilstand. Timeren viser nu "Loc", og resten af knapperne slås fra. Timeren viser "Loc" et øjeblik og slukkes derefter.

Hvis du trykker på knappen, ⌚ vil "Loc" blive vist et øjeblik.

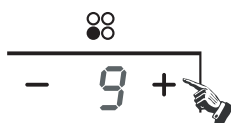
- Oplåsning

Hold knappen "lås" nede i 3 sekunder. Låsefunktionen vil nu blive deaktiveret.

Keep warm

Med denne function kan maden holdes varm i op til 2 timer

Den valgte zone aktiveres ved at trykke på eller knappen



Tryk på til niveau 0 til 1 hold varm funktionen vil nu fremstå under det valgte område.



Afbryd hold varm funktionen

To exit for the keep warm function, set any other power level. For at afbryde hold varm funktionen skal der vælges et andet varme niveau

Særlige funktioner



SIMRE-knap
(niveau 1)

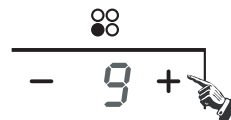


MEDIUM-knap
(niveau 8)

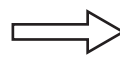


HØJ-knap
(niveau 15)

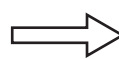
- Aktiver den valgte zone ved at trykke på "+" eller "-".



tryk på SIMRE-knappen. Indikatoren viser nu "||"



tryk på MEDIUM-knappen. Indikatoren viser nu "|||"



tryk på HØJ-knappen. Indikatoren viser nu "||||"



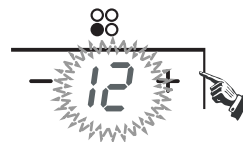
Hukommelsesfunktion

Du kan anvende hukommelsesfunktionen til at gemme styrkeniveauindstillinger og varighed for en zone.

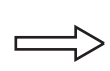


Gemning

- Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på knapperne "+" eller "-", mens styrkeniveauindikatoren for den zone blinker.

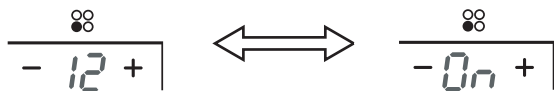


- Tryk på knappen "📄", mens timer-indikatoren viser "r0". "r0" betyder "ingen kogecyklus i hukommelsen". Hold hukommelsesknappen nede i 3 sekunder, mens timer-indikatoren viser "rEC". Optagelsen er nu startet.



Brugsvejledning

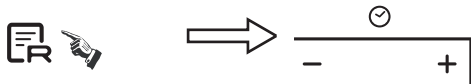
Styrkeniveauindikatoren viser skiftevis "0n" og styrkeniveauet.



- Det maksimale antal handlinger er 10 styrkeniveauforandringer på 8 timer. En styrkeniveauvariation, som varer under 15 sekunder vil ikke blive gemt.

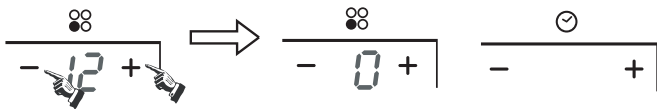
Stop gemning

Tryk på hukommelsesknappen igen. "r EC" vises nu ikke længere på timer-displayet, og kogecyklisten vil blive gemt.



ELLER

Afbryd den korresponderende kogezone ved at trykke på "+" og "-" samtidig eller ved at indstille styrkeniveauet til 0, "r EC" vil nu ikke længere blive vist på timer-displayet, og kogecyklisten vil blive gemt.



ELLER

Fjern gryden fra kogezone. Når zonen registrerer den manglende gryde, vil "r EC" nu ikke længere vises på timer-displayet, og kogecyklisten vil blive gemt.

ELLER

Foretag mere end 10 styrkeniveauvariationer. "r EC" vil nu ikke længere blive vist på timer-displayet, og kogecyklisten vil blive gemt.

ELLER

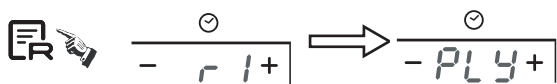
sluk for pladen. I dette tilfælde afbrydes gemningen af kogecyklisten automatisk.

ELLER

sluk for kogezone inden for 15 sekunder efter starten på registreringen. I dette tilfælde afbrydes gemningen af kogecyklisten automatisk.

Anvendelse af en gemt kogecyklus

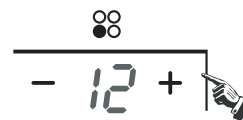
- Tryk på hukommelsesknappen. Timer-indikatoren viser nu "r I" i 5 sekunder og derefter "PL Y". Den zone som kogecyklisten gælder, tændes nu og starter på cyklusen.



- Hvis den gældende zone allerede var tændt, vil den gemte kogecyklus have førstehedsprioritet og derfor blive udført.
- Hvis der under udførelsen af en gemt kogecyklus i den korresponderende zone trykkes på "+" eller "-", vil den gemte kogecyklus blive afbrudt, og normal betjening vil blive genoptaget. Den gemte cyklus vil forblive i hukommelsen.

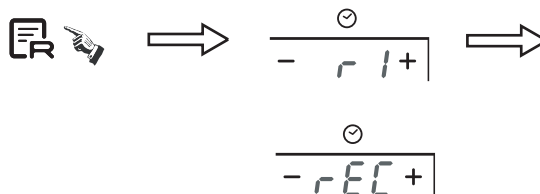
Hvordan gemmer man en ny kogecyklus, hvis man allerede har gemt en anden

- Aktiver den kogezone du vil registrere ved at trykke på "+" eller "-"



- Hold knappen "R" nede i lidt tid. "r I" vil nu blive vist. "r I" betyder: "kogezone er gemt i hukommelsen".

- derefter vil "r EC" blive vist. Registreringen af cyklusen i den valgte zone starter.



Den maksimale styrke af kogezoneerne er som følger:

Varmezone	HPI430	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Varmezone	HPI342	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Varmezone	HPI346	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Den angivne effekt kan variere afhængigt af grydens materiale og størrelse.

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:

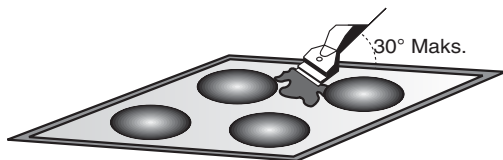
- Dryp nogle få dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Tør eventuelle genstridige pletter af med en blød klud eller et stykke let fugtet køkkenrulle.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.

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.

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 kogegejet 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 9.

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 12.

Pladen slukker automatisk.

- Kogezone slukker automatisk, hvis de er tændt for længe. Se afsnittet på side 10.

Varighed af tænd/sluk-funktion for kogezone.

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

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

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 induktorernes 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 kogegejet skal passe nøjagtigt til diameteren på den valgte kogezone.



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.

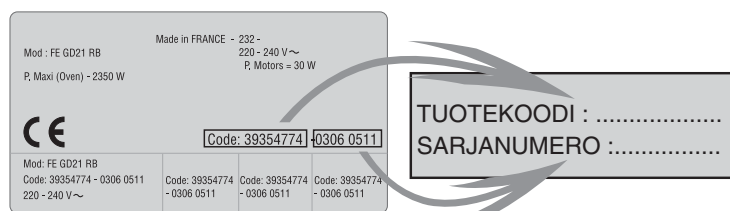
I stedet skal det indleveres på en dertil egnet genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Bortskaffelse skal ske i overensstemmelse med gældende miljøvedtægter for affaldshåndtering. Du kan indhente flere oplysninger om håndtering, genindvinding og genbrug af dette apparat på dit lokale kommunekontor, 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 muoviasiastoja 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 kuumennusalueita.
 - 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.



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	HPI430	HPI342/HPI346
Kuumennusalueet	4 INDUKTIO (4 Booster)	3 INDUKTIO (3 Booster)
Jakelujännite	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Lieden teho (W)	7000 W	7200 W
Tuotteen mitat (S x L x K) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Asennusmitat (A x B)	560 x 490	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

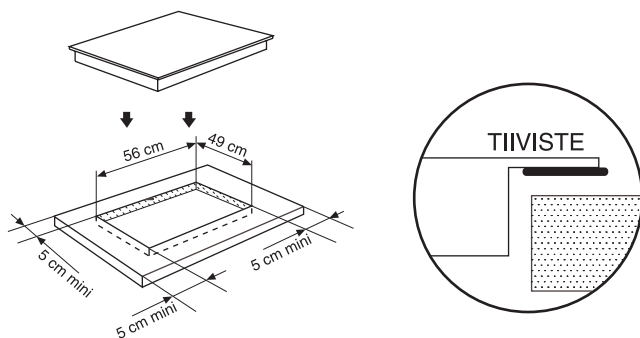
Kalusteet, johon induktio keittotaso asennetaan, sekä kaikki liedien läheisyydessä olevat kalusteet on oltava valmistettuja kuumuutta kestävästä materiaaleista. Tämän lisäksi kaikki koristelaaat tulee olla kiinnitetty kuumuutta kestäväällä liimalla.

Asennus:

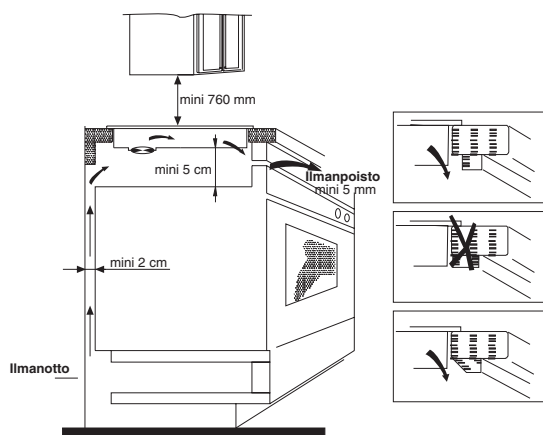
- Lieden mukana toimitetaan vesitiivis eriste.

Ennen asennusta:

- Käännä induktio keittotaso ylösalaisin, lasipinta lattiaa kohti.
- Varmista, ettei lasi pääse särkymään.**
- Kiinnitä tiiviste liedien ympärille.
- Varmista, että tiiviste on kiinnitetty oikein, ettei tukirakenteeseen pääse valumaan mitään.
- 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.



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 käännättävä 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:

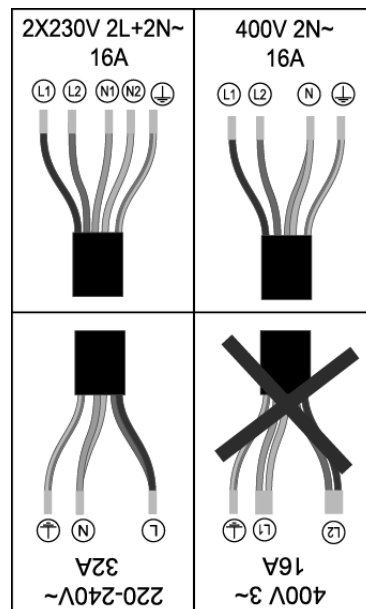
SININEN - NOLLAJOHTO (N)
RUSKEA - JÄNNITEJOHTO (L)
KELTA/VIHREÄ - MAADOITUSJOHTO (⊕)

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

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

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

- Ylikuumenemissuoja

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
1-5	8 tuntia
6-10	4 tuntia
11-14	2 tuntia
15	1 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 KYPSENNYSASTIAT

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



- **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 kuumennusaluetta 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.

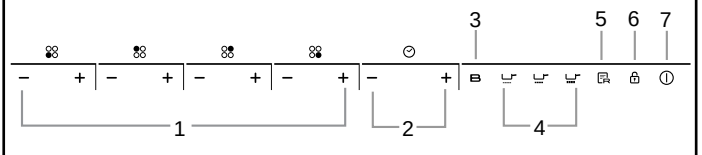


Käytä magneettisia kypsennysastioita (joiden materiaalina on emaloitu rautalevy, valurauta tai ferriittinen ruostumaton teräs), joiden pohjassa on magneetti (astian tulee tarttua lieteen).

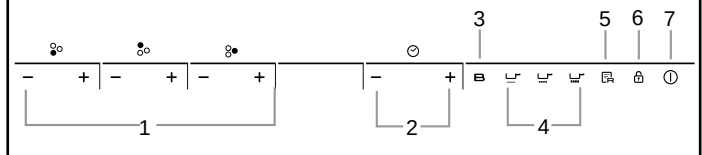
RUOSTUMATON TERÄS	Ei voi käyttää - Poikkeuksena ferromagneettinen ruostumaton teräs.
ALUMIINI	Ei voi käyttää
VALURAUTA	Toimii hyvin
EMALOITU TERÄS	Toimii hyvin
LASI	Ei voi käyttää
POSLEINI	Ei voi käyttää
KUPARIPOHJA	Ei voi käyttää

OHJAUSPANEELIN KAAVAKUVA

HPI430



HPI342/HPI346



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Käyttöohje

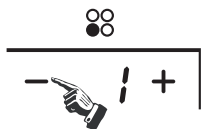
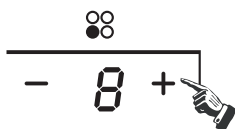
Kun virta kytketään päälle, äänimerkki kuuluu kerran ja kaikki ilmaisimet syttyvät yhden sekunnin ajaksi ja sammuvat sen jälkeen. Liesi on nyt käyttövalmis. Aseta kattila keittoalueen keskelle.

Käyttöohjeet

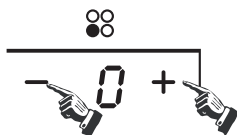
1. Paina "1" -näppäintä, kaikki ilmaisimet näyttävät "--".



Valitse tehotaso painamalla "+" tai "-" -näppäintä kyseiselle keittolevyille. Aluksi ilmaisin näyttää "8" tai "1" painamalla "+" tai "-" -näppäintä. Säädä ylös tai alas painamalla "+" tai "-" -näppäintä.



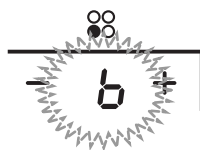
Jos painat "+" ja "-" -näppäimiä samanaikaisesti, tehoasetus palaa "0" -tasolle ja keittolevy sammuu.



HUOM: Kun "1" -näppäintä painetaan, induktioliesi palaa valmiustilaan jos mitään muuta toimintoa ei suoriteta kahden minuutin aikana.

Tehostintoikinto

Paina "B" -näppäintä ja tehotason ilmaisin näyttää "b".

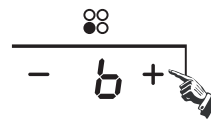


Varoitus:

1. Tehostintoiminto toimii vain 5 minuuttia, jonka jälkeen keittoalue palaa alkuperäisasetukseen.
2. Tehostintoiminto toimii kaikilla keittoalueilla.
3. Kun ensimmäisen keittoalueen tehostintoiminto on aktivoitu, rajoitetaan toinen keittoalue alle tason 2 automaattisesti ja päinvastoin. Kun kolmannen keittoalueen tehostintoiminto on aktivoitu, rajoitetaan neljäs keittoalue alle tason 2 automaattisesti ja päinvastoin.

"TEHOSTIN"-tilan peruminen

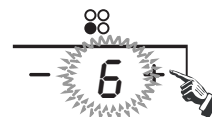
Peru "Tehostin"-tila painamalla vastaavan alueen "+" tai "-" -näppäimiä.



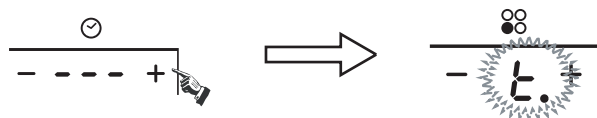
Ajastintoiminto

Jos useampi kuin 1 alue on päällä

- aktivoi valittu alue painamalla sen "+" tai "-" -näppäimiä. Vastaavat numerot alkavat vilkkua.



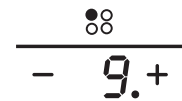
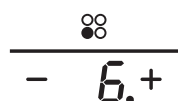
- paina sitten "+" tai "-" -näppäintä ajastinnäppäintä tehotason ilmaisin vilkkuu ja näyttää "t" ja ajastimen ilmaisin alkaa vilkkua.



- Aluksi ilmaisin näyttää "0:00", aseta aika painamalla "+" tai "-" -näppäintä. Kun aika on asetettu, voi valita keittoalueen tehotason.
- Aseta sitten aika 1 minuutin ja 9 tunnin 59 minuutin välille painamalla "+" tai "-" -näppäintä.
- Painamalla "+" -näppäintä kerran, lisäät aikaa yhdellä minuutilla ; pitämällä "+" -painiketta, lisäät aikaa 10 minuuttia ; Kun aika ylittää 1 tunnin, pitämällä "+" -näppäintä painettuna lisäät aikaa 30 minuuttia.
- Painamalla "-" -näppäintä kerran, vähennät aikaa yhdellä minuutilla ; pitämällä "-" -painiketta, vähennät aikaa 10 minuuttia ; Kun aika ylittää 2 tuntia, pitämällä "+" -näppäintä painettuna vähennät aikaa 30 minuuttia.
- Voit asettaa tehotason ajastintilassa.

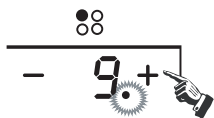
Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle

- Ajastin voidaan asettaa kaikille neljälle keittoalueelle. Kun asetat ajan usealle keittoalueelle samanaikaisesti, ovat kyseisten keittoalueiden desimaalipisteet päällä.



Käyttöohje

- ajastinnäytöllä näkyy ajastin joka päättyy ensimmäisenä. Vastaavan alueen pilkku on paella mutta vilkkuu. Kun laskuri päättyy sammuu vastaava alue. Tämän jälkeen näyttöön tulee seuraavaksi päättyvä ajastin ja vastaavan alueen pilkku vilkkuu.



- Jos ajastin on asetettu mutta ei millekään alueelle, toimii se pelkkänä aikalaskurina.

Huomautus:

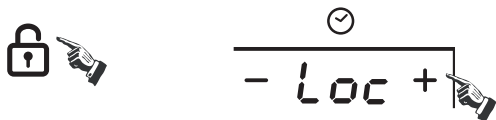
1. Kun ajastin on 0 minuuttia, se perutaan.
2. Kun aika kuluu loppuun, kyseinen keittoalue sammuu.
3. Ajastimen asetuksen jälkeen, ajastimen ilmaisimien vilkkuu 5 sekuntia ja asetettu aika vahvistetaan automaattisesti.
4. Ajastintilassa, painamalla "+" tai "-" -näppäintä samanaikaisesti, palaa tehoasetus "0"-tilaan ja aika perutaan.

Turvavara

Lapsiturvallisuuden varmistamiseksi, liesi on varustettu lukituslaitteella

- Lukko

Käyttötilassa, paina "🔒" -näppäintä ja liesi siirtyy lukkotilaan, ajastin näyttää "Loc" mikäli muu painike ei ole käytössä paitsi "🕒" -näppäin.



Valmiustilassa, paina "lukko" -näppäintä ja liesi siirtyy lukkotilaan, ajastin näyttää "Loc" ja mikäli muu painike ei ole käytössä. Ajastin näyttää "Loc" hetken aikaa ja sammuu.

Jos painat jotain näppäintä, "🕒" "Loc" näkyy hetken aikaa.

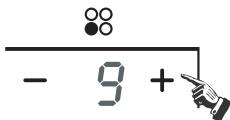
- Avaaminen

Pida "Lukko"-näppäin painettuna 3 sekuntia ja lukko toimintaa kytkeytyy pois päältä.

Haudutustoiminto

Tämä toiminto pitää keittoalueen haudutuslämmöllä maksimissaan 2 tuntia.

Kytke valittu keittoalue päälle painamalla näppäintä "+" tai "-".



Paina "-" näppäintä kunnes keittoalueen teho on 0 tai 1, haudutustoiminnon "I" merkki näkyy valitulla keittoalueella.

Haudutustoiminnon peruutus

Peruuta haudutustoiminto asettamalla uusi teho keittoalueelle.

Erikoistoiminnot



ALHAINEN -näppäin
(taso 1)

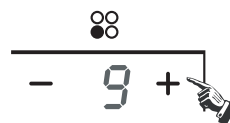


KESKITASO -näppäin
(taso 8)

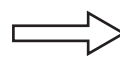


KORKEA -näppäin
(taso 15)

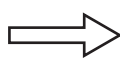
- Aktivoi valittu alue painamalla "+" tai "-"



paina ALHAINEN-näppäintä, näytöllä näkyy "I"



paina KESKITASO-näppäintä, näytöllä näkyy "II"



paina KORKEA-näppäintä, näytöllä näkyy "III"



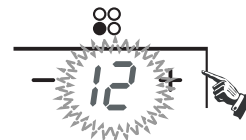
Muistitoiminto

Voit käyttää muistitoimintoa tehotason ja keston tallentamiseksi yhdelle alueelle.



Tallennus

- Valitse haluamasi keittoalue painamalla "+" tai "-"-näppäintä, kyseisen alueen tehotason ilmaisimen vilkkuessa,

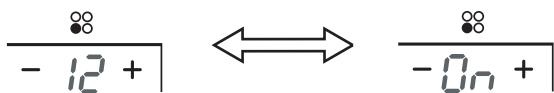


- Paina "R" -näppäintä ajastinilmaisimen näyttäessä "r0", "r0", mikä tarkoittaa "ei keittotilaa muistissa". Paina meustinäppäintä 3 sekuntia, ajastinilmaisimen näyttäessä "rEC" ja tallennus käynnistyy.



Käyttöohje

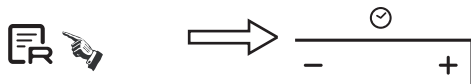
tehotason ilmaisin näyttää "0n" ja tehotason vuorotellen.



- Toimintojen maksimimäärä on 10 tehotason muunnosta 8 tunnissa. Alle 15 sekunnin pituisia tehotason muunnoksia ei tallenneta.

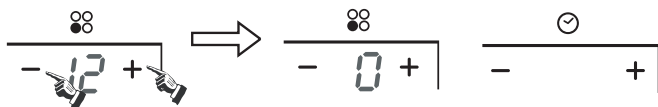
Päätä tallennus

Paina muistinäppäintä uudestaan, "r E C" ei näy enää ajastinnäytöllä ja keittojakso tallennetaan



TAI

Sammuta kyseinen keittoalue painamalla "+" ja "-" samanaikaisesti tai aseta tehotasoksi 0, "r E C" ei enää näy ajastinnäytöllä ja keittojakso tallennetaan.



TAI

Poista kattila kyseiseltä keittoalueelta. Kun alue tunnistaa, että kattila on poistettu, "r E C" ei näy enää ajastinnäytöllä ja keittojakso tallennetaan

TAI

Suorita useampi kuin 10 tehoasetuksen muunnosta, "r E C" ei enää näy ajastinnäytöllä ja keittojakso tallennetaan.

TAI

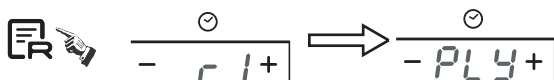
sammuta liesi ja keittojakson tallennus keskeytyy automaattisesti.

TAI

sammuta tallennettu keittoalue 15 sekunnin kuluessa tallennuksen aloittamisesta, jolloin keittoalueen tallennus keskeytyy automaattisesti.

Suorita tallennettu keittojakso

- Paina muistinäppäintä, ajastinnäyttö näyttää "r l"
- näppäimen 5 sekuntia ja tämän jälkeen "PL Y".
- Tallennettua keittojaksoa vastaava alue kytkeytyy päälle ja aloittaa toiminnan.



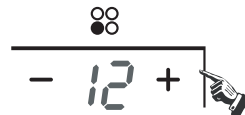
- Jos kyseinen alue on jo päällä, suoritetaan tallennettu keittojakso.
- Jos tallennetun keittojakson aikana painetaan kyseisen alueen "+" tai "-" -näppäintä, tallennettu keittojakso keskeytetään ja normaali käyttö palautetaan, mutta tallennettu keittojakso säilyy muistissa.

Haudutustoiminnon peruutus

Peruuta haudutustoiminto asettamalla uusi teho keittoalueelle.

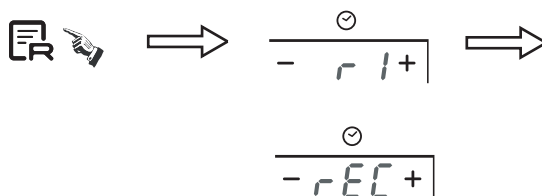
Miten tallentaa uusi keittojakso jos yksi on jo muistissa

- Aktivoi tallennettava keittoalue painamalla "+" tai "-"



- Paina "R" -näppäintä hetken aikaa ja "r l" tulee esiin. "r l" tarkoittaa "keittoalue tallennettu muistiin".

- Tämän jälkeen näkyy "r E C", valitun alueen keittojakson tallennus alkaa.



Keittoalueiden maksimitehot ovat seuraavat

Zona de calentamiento	HPI430	
	Normaali	Tehostin
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Zona de calentamiento	HPI342	
	Normaali	Tehostin
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Zona de calentamiento	HPI346	
	Normaali	Tehostin
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Annetut tehot voivat vaihdella kattilan valmistusmateriaalin ja mittojen mukaan.

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

HUOLTO:

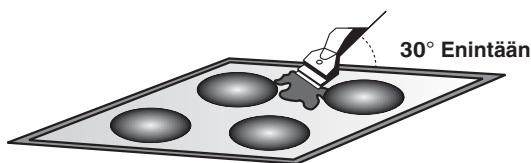
- Tiputa liedelle muutama pisara tarkoitukseen sopivaa puhdistusainetta.
- Pyyhi pinttyneitä tahroja pehmeällä liinalla tai hieman kostealla talouspaperilla.
- Pyyhi pintaa pehmeällä liinalla tai kuivalla talouspaperilla, kunnes pinta on puhdas.

Jos jäljelle jää pinttyneitä tahroja, toimi seuraavasti:

- Tiputa liedien 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.

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.

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

- Syynä saattavat olla väärät puhdistustavat, rosopohjaiset keittoastiat tai keittoastioiden ja induktiolieden väliin jääneet karheat hiukkaset (suola tai hiekka). Käytä liedien 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 induktiolieden 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 liedien puhdistus.

Induktioliesi ei toimi tai jotkut kuumennusalueet eivät toimi.

- Kiinnityslevyt eivät ole kunnolla kiinni riviliittimessä. Varmista, että liitokset on tehty sivun 16 ohjeiden mukaisesti.

Induktioliesi ei toimi.

- Ohjauspaneeli on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukituspainiketta.

Induktiolieden virta ei katkea.

- Ohjauspaneeli on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukituspainiketta. Katso sivu 19.

Liesitaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

- Kuumennusalueet kytkeytyvät pois päältä automaattisesti, jos ne jätetään päälle liian pitkäksi aikaa. Katso sivu 17.

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.

JÄLKIHOITO

Ennen kuin kutsut korjaajan, tarkista, että sähkövirta on asianmukaisesti kytketty ja sulake kunnossa; jos vikaa ei löydy, kytkä 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.



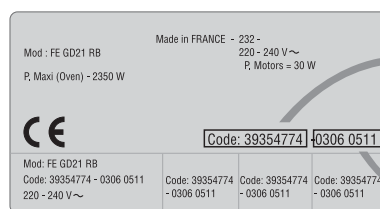
Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun direktiivin 2002/96/EY (ns. WEEE-direktiivin) mukaisesti. Kun varmistat tämän laitteen asianmukaisen loppukäsittelyn, voit osaltasi estää ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haitallisia vaikutuksia, joita tästä laitteesta syntyvän 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.

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.



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	HPI430	HPI342/HPI346
Zone di cottura	4 a INDUZIONE (4 Booster)	3 a induzione (3 Booster)
Tensione di alimentazione	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Potenza elettrica installata (W)	7000	7200
Dimensioni (P x L x H) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimensioni di incasso (A x B)	560 x 490	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:

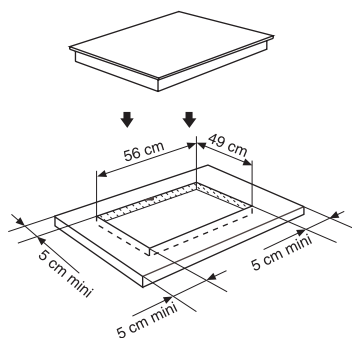
- La piastra è munita di una guarnizione a tenuta ermetica.

Prima dell'installazione:

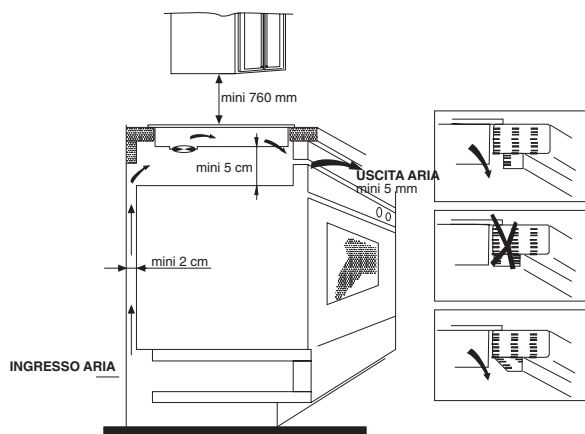
- capovolgere la piastra, con il vetro rivolto verso il basso.

Assicurarsi che il vetro sia protetto.

- montare la guarnizione intorno alla piastra.
- assicurarsi che sia montata correttamente per evitare perdite nel vano di incasso.
- 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)



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

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:

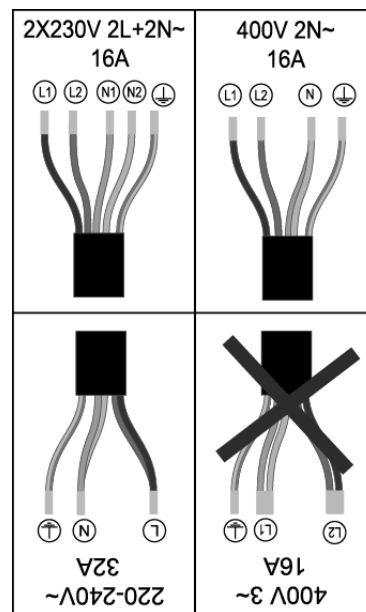
- Prima di qualsiasi intervento elettrico, verificare la tensione di alimentazione indicata sul contatore elettrico, la posizione dell'interruttore, la continuità del collegamento a terra e l'adeguatezza del fusibile (25 A).
- Il collegamento elettrico deve avvenire attraverso una presa con spina con messa a terra o un sezionatore omnipolare 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

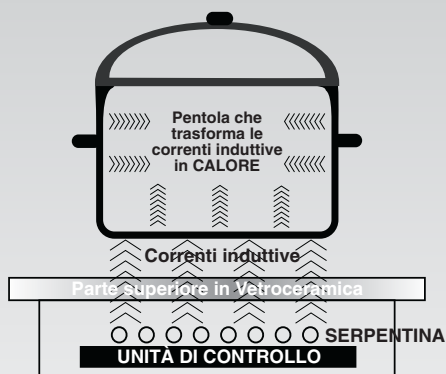
La presa deve essere collegata, in conformità con la normativa in vigore, ad un interruttore unipolare. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3)

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



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
1-5	8 ore
6-10	4 ore
11-14	2 ore
15	1 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.



• 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

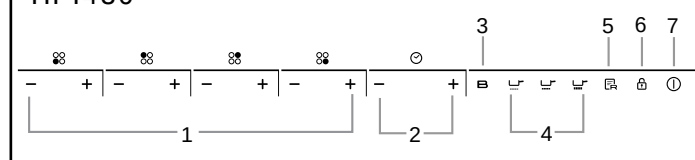
Non rilevabile

FONDO IN RAME

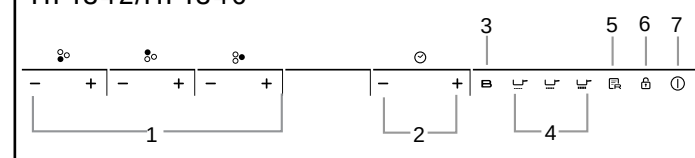
Non rilevabile

SCHEMA DEL PANNELLO DI CONTROLLO

HPI430



HPI342/HPI346



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Istruzioni per l'uso

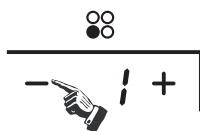
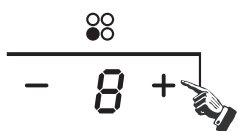
Quando non viene fornita corrente, il segnale acustico verrà emesso una volta e tutti indicatori si illumineranno per un secondo per poi disattivarsi. Il piano di cottura si trova ora in modalità di standby.
Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura.

Istruzioni operative

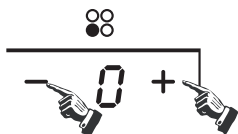
Premere il tasto "⌚", su tutti gli indicatori si visualizzerà "--".



Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" o "-" per la piastra pertinente. Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà "8" o "1". Regolare la maggiore o minore potenza premendo il tasto "+" o "-".



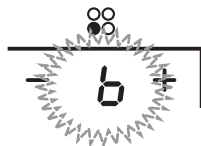
Se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", l'impostazione di potenza ritorna su "0" e l'area di cottura si spegne.



NB: Quando si preme il tasto "⌚", il piano di cottura a induzione ritorna in modalità di standby se non viene eseguita alcuna attività entro due minuti.

Funzione di aumento della potenza

Premere il tasto "B", l'indicatore del livello di potenza mostra "b".

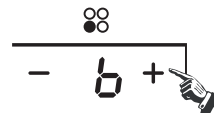


Avvertenza:

1. La funzione di aumento della potenza è attiva solamente per 5 minuti, successivamente l'area di cottura passerà di nuovo alla sua impostazione iniziale.
2. La funzione di aumento della potenza è attiva su tutte le aree di cottura.
3. All'attivazione della funzione di aumento della potenza sulla 1a area di cottura, automaticamente viene applicato il livello 2 alla 2a area di cottura e viceversa. All'attivazione della funzione di aumento della potenza sulla 3a area di cottura, automaticamente viene applicato il livello 2 alla 4a area di cottura e viceversa.

Annullamento della modalità "BOOST" (AUMENTO DI POTENZA)

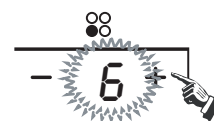
Per annullare la modalità "Boost" (Aumento di potenza), premere il tasto "+" o "-" per l'area corrispondente.



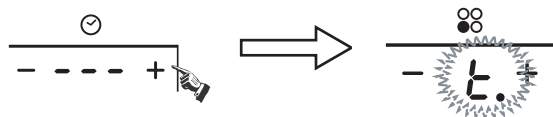
Funzione timer

Se c'è più di 1 area accesa

- attivare l'area selezionata premendo il tasto "+" o "-" per quell'area, le cifre corrispondenti inizieranno a lampeggiare.



- quindi premere il tasto del timer "+" o "-" con l'indicatore del timer che lampeggia e l'indicatore del livello di potenza anch'esso lampeggiante e che visualizza "t".



Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà "0:10". Dopo aver impostato l'ora, è possibile selezionare il livello di potenza dell'area di cottura.

- Quindi impostare il tempo scegliendo tra 1 minuto e 9 ore e 59 minuti premendo il tasto "+" o "-".
- Premendo una volta il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di un minuto ;
tenendo premuto il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di 10 minuti ;
Quando il tempo supera 1 ora, tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 30 minuti .
- Premendo una volta il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di un minuto ;
tenendo premuto il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di 10 minuti ;
Quando il tempo supera le 2 ore, tenere premuto il tasto "-" per diminuire il tempo di 30 minuti .
- Durante la modalità di timer, è possibile impostare il livello di potenza.

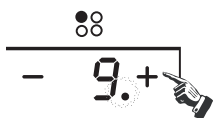
Se il timer è impostato su più di 1 area

- Il timer può essere impostato su tutte e 4 le aree di cottura. Quando si imposta contemporaneamente il tempo per diverse aree di cottura, sono visibili i punti decimali delle aree di cottura pertinenti.

Istruzioni per l'uso



- sul display del timer si visualizzerà il tempo che terminerà per primo. Il puntino dell'area corrispondente sarà visibile ma lampeggerà. Una volta terminato il conto alla rovescia del timer, l'area corrispondente verrà spenta. Quindi verrà mostrato il successivo tempo a scadere e l'area corrispondente mostrerà il puntino lampeggiante.



- Se si è impostato il timer che, tuttavia, non è attivo su nessuna area, esso funzionerà semplicemente da dispositivo di conto alla rovescia.

Nota:

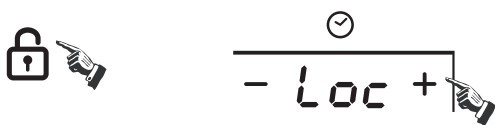
1. Quando il timer è su 0 minuti, esso è annullato.
2. Quando si arriva al termine del tempo, l'area di cottura pertinente si spegne.
3. Dopo aver impostato il timer e l'indicatore del tempo lampeggia per 5 secondi, l'impostazione del tempo sarà confermata automaticamente.
4. In modalità timer, premere contemporaneamente il tasto "+" e "-" del timer per reimpostare la potenza a "0" ed annullare il tempo.

Modalità di sicurezza

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano di cottura ad induzione è installato con un dispositivo di blocco.

- Bloccaggio:

In modalità di funzionamento, premere il tasto "🔒", quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer visualizza "Loc" e gli altri tasti sono disabilitati ad eccezione del tasto "🕒".



In modalità standby, premere il tasto "lock" (bloccaggio), quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer mostra "Loc" e gli altri tasti sono disabilitati. Il timer mostra "Loc" per un po' e poi si spegne.

Se si preme il tasto, "🕒" "Loc" si visualizzerà per un po'.

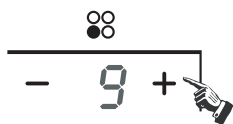
- Sbloccaggio

Tenere premuto il tasto "Lock" (Bloccaggio) per 3 secondi e la funzione di bloccaggio sarà disattivata

Mantenimento in caldo

Questa funzione viene utilizzata per tenere il cibo caldo fino ad un massimo di due ore.

Attivare la zona selezionata premendo "-" o "+".



Premere "-" fino a quando non viene raggiunto il livello compreso tra 0 e 1; il simbolo corrispondente al mantenimento in caldo apparirà sull'area selezionata.



Cancelare la modalità mantenimento in caldo

Per terminare la funzione mantenimento in caldo, selezionare un qualsiasi altro livello di potenza.

Funzione speciale



tasto FUOCO LENTO
(livello 1)

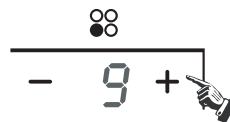


tasto FUOCO MEDIO
(livello 8)

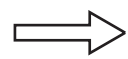


tasto FUOCO ALTO
(livello 15)

- Attivare l'area selezionata premendo "+" o "-".



premere il tasto FUOCO LENTO, l'indicatore mostrerà "|||"



premere il tasto FUOCO MEDIO, l'indicatore mostrerà "||||"



premere il tasto FUOCO ALTO, l'indicatore mostrerà "|||||"



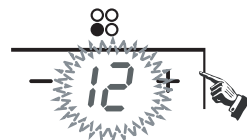
Funzione di memoria

È possibile utilizzare la funzione di memoria per salvare le impostazioni del livello di potenza e la durata per un'area.



Registrazione

- Selezionare l'area di cottura desiderata premendo il tasto "+" o "-", con l'indicatore del livello di potenza di quell'area lampeggiante,

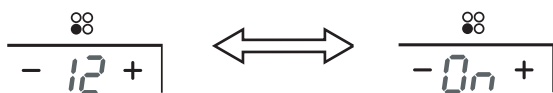


- Premere il tasto "🕒", con l'indicatore del timer che mostra "r0", "r0" significa "nessun ciclo di cottura in memoria". Tenere premuto il tasto di memoria per 3 secondi, con l'indicatore del timer che mostra "rEC", la registrazione ha inizio.



Istruzioni per l'uso

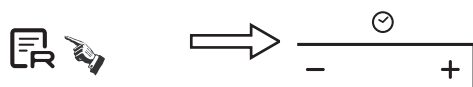
l'indicatore del livello di potenza mostra, alternandoli, "0n" e il livello di potenza.



- Il numero massimo di operazioni corrisponde a 10 variazioni di livello della potenza in 8 ore. Qualsiasi variazione del livello di potenza della durata inferiore a 15 secondi non verrà registrata.

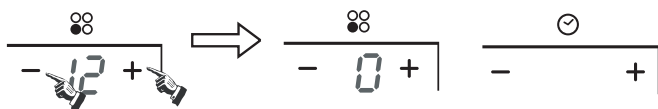
Arresto della registrazione

Premere nuovamente il tasto di memoria, "r E C" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà salvato



OPPURE

Spegnere l'area di cottura corrispondente premendo contemporaneamente "+" e "-" oppure impostando il livello di potenza su 0, "r E C" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà salvato.



OPPURE

Rimuovere la pentola dall'area di cottura corrispondente. Quando l'area rileva l'assenza della pentola, "r E C" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà salvato

OPPURE

Eseguire oltre 10 variazioni di impostazione di livello della potenza, "r E C" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà salvato

OPPURE

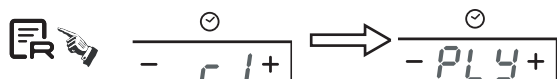
spegnere il piano di cottura, in tal caso la registrazione del ciclo di cottura sarà automaticamente interrotto.

OPPURE

spegnere l'area di cottura registrata entro 15 secondi dall'inizio della registrazione, in tal caso la registrazione del ciclo di cottura sarà automaticamente interrotto.

Eseguire un ciclo di cottura registrato

- Premere il tasto di memoria, l'indicatore del timer visualizza il tasto "r I" per 5 secondi, quindi "PL Y". L'area corrispondente al ciclo di cottura registrato si accenderà ed inizierà ad eseguire il ciclo.

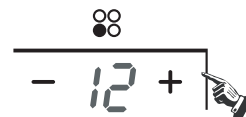


- Se l'area corrispondente era già accesa, il ciclo di cottura registrato avrà la precedenza e sarà eseguito.

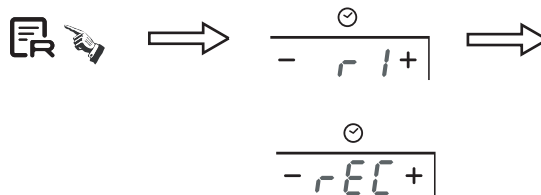
- Se durante l'esecuzione del ciclo di cottura registrato con il tasto "+" o "-" per l'area corrispondente, il ciclo di cottura registrato si interrompe ed è comunque ripristinata la normale gestione, il ciclo di cottura salvato è mantenuto in memoria.

Come registrare un nuovo ciclo di cottura se ne è stato già registrato un altro:

- Attivare l'area di cottura che si vuole registrare premendo "+" o "-".



- Tenere premuto il tasto "r E C" per un po' e apparirà "r I". "r I" significa "area di cottura salvata in memoria".
- Quindi "r E C" sarà visualizzato, la registrazione del ciclo per l'area selezionata ha inizio.



La potenza massima delle aree di cottura è la seguente

Area di riscaldamento	HPI430	
	Normale	Aumento della potenza
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Area di riscaldamento	HPI342	
	Normale	Aumento della potenza
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Area di riscaldamento	HPI346	
	Normale	Aumento della potenza
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Le potenze indicate possono variare a seconda del materiale di cui è fatta la pentola e delle sue dimensioni.

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.

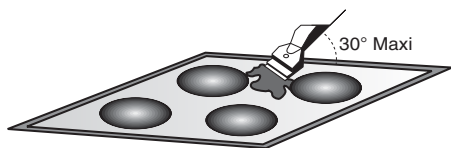
In caso di macchie ostinate:

- 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 avente 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 strisciare 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.

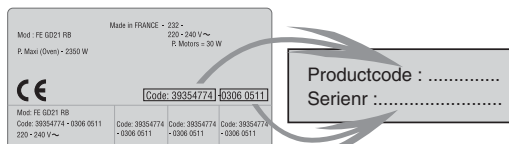
Al contrario, deve essere trasportato al punto di raccolta preposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative locali in materia di smaltimento rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il 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.

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.

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	HPI430	HPI342/HPI346
Kookzones	4 INDUCTIE (4 Booster)	3 INDUCTIE (3 Booster)
Voedingsspanning	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7000	7200
Productgrootte (D x B x H) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Inbouwafmetingen (A x B)	560 x 490	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.

Voor plaatsing:

- draai de kookplaat om met het glazen oppervlak naar beneden. Let erop dat het glas niet kan beschadigen.

- plaats de afdichting rond de kookplaat.
- Voorkom lekkage in het keukenkastje, let erop dat de afdichting goed is bevestigd.

- Het is belangrijk dat de kookplaat op een horizontaal steunvlak wordt bevestigd.

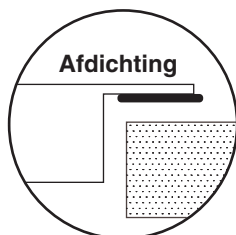
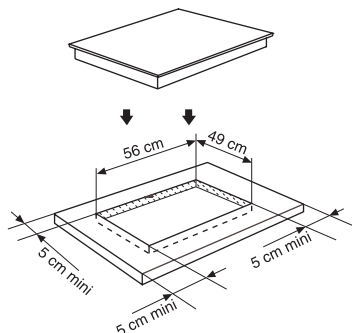
- Vervormingen veroorzaakt door onjuiste bevestiging kunnen gevolgen hebben voor de specificaties van het werkvlak en het functioneren van de kookplaat.

- 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.

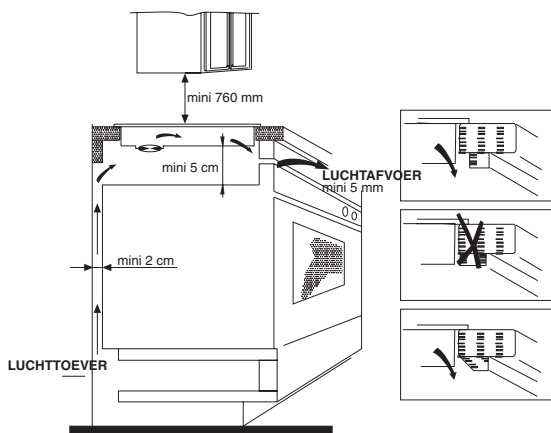
- Zaag een gat in het werkblad met de afmetingen die in onderstaande tekening worden getoond. Er moet minimaal een ruimte van 50 mm overblijven rond het gat.

- 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 aardedraad van zowel de netvoeding als de apparaataansluitingen.

- 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)

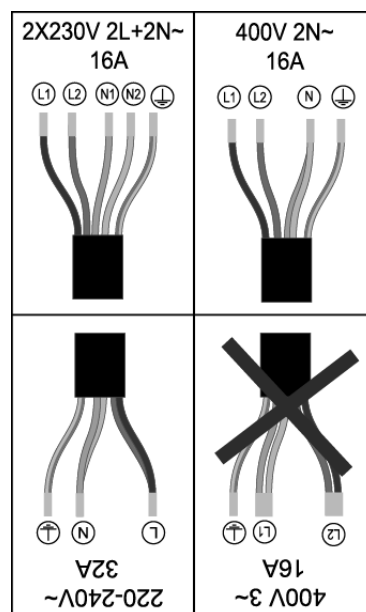
BRUIN - FASE (L)

GEEL-GROEN - AARDE (⏏)

Aansluiting op stroomvoorziening

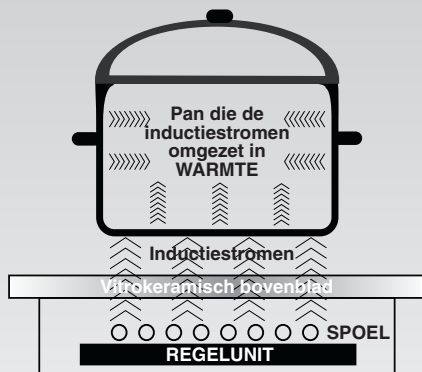
De aansluiting moet in overeenstemming met de geldende standaard worden gemaakt op een enkelpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt getoond in Afbeelding (3)

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



De kabel mag niet worden gebogen of inelkaargedrukt.

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
1-5	8 hours
6-10	4 hours
11-14	2 hours
15	1 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.



• **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

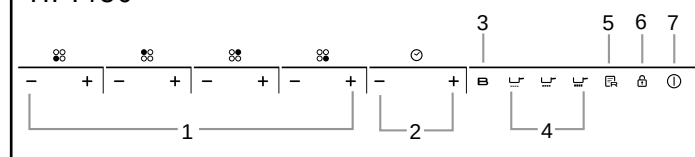
Niet detecteerbaar

KOPEREN BODEM

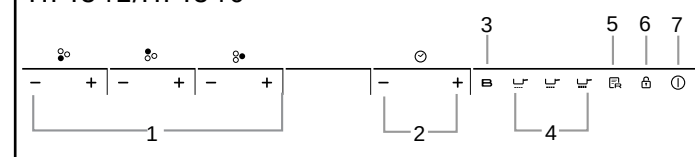
Niet detecteerbaar

SCHEMATISCHE WEERGAVE VAN HET BEDIENINGSPANEEL

HPI430



HPI342/HPI346



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Bruksanvisning

Når strømmen slås på, høres summeren én gang, og alle indikatorene lyser i ett sekund og slukker deretter. Komfyren er nå i standby-modus. Sett kasserollen midt i kokesonen.

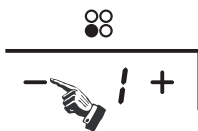
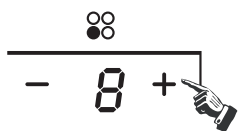
Bruksanvisning

Trykk på "①"-knappen slik at alle indikatorene viser "--".

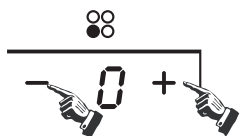


--

Velg effektnivå ved å trykke på "+" eller "-" for den aktuelle kokeplaten. I begynnelsen viser indikatoren "8" eller "1" når du trykker "+" eller "-". Juster opp eller ned med "+" eller "-".



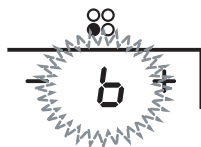
Hvis du trykker "+" og "-" samtidig, går effektnivået tilbake til "0" og kokesonen slås av.



OBS: Når du trykker "①", vil induksjonskomfyren gå tilbake til standby-modus hvis det ikke utføres noen annen operasjon innen to minutter.

Boost-funksjon

Trykk på "B"-knappen slik at effektnivåindikatoren viser "b".

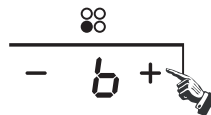


Advarsel:

1. Boost-funksjonen fungerer kun i 5 minutter, deretter går kokesonen tilbake til den opprinnelige innstillingen.
2. Boost-funksjonen virker på alle kokesonene.
3. Når boost-funksjonen til den første kokesonen er aktivert, begrenses kokesone 2 automatisk til nivå 2, og omvendt. Når boost-funksjonen til den 3. kokesonen aktiveres, begrenses kokesone 4 automatisk til under nivå 2, og omvendt.

Avbryte "BOOST"-modus

Du kan avbryte "Boost"-modusen ved å trykke på "+" or "-" til den tilsvarende sonen.



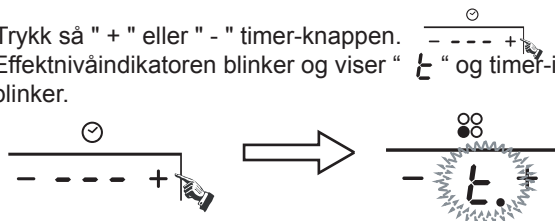
Timer-funksjon

Hvis mer enn 1 sone er slått på:

- Aktiver valgte sone ved å trykke "+" eller "-" for den sonen, og de korresponderende sifrene vil blinke.



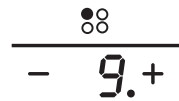
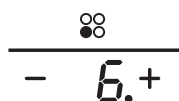
- Trykk så "+" eller "-" timer-knappen. Effektnivåindikatoren blinker og viser "t" og timer-indikatoren blinker.



- I begynnelsen viser indikatoren "0:10", still timeren ved å trykke på "+" eller "-". Når tiden er stilt inn, kan du velge effektnivå for kokesonen.
- Still inn tiden i et tidsintervall mellom 1 minutt og 9 timer og 59 minutter ved å trykke på "+" eller "-".
- Trykk "+" én gang for å øke tiden med ett minutt. Hold ned "+" for å øke tiden med 10 minutter. Når tiden overstiger 1 time, holder du ned "+" for å øke tiden med 30 minutter.
- Trykk "-" én gang for å redusere tiden med ett minutt. Hold ned "-" for å redusere tiden med 10 minutter. Når tiden overstiger 2 time, holder du ned "-" for å redusere tiden med 30 minutter.
- Du kan stille effektnivået når du er i timer-modus.

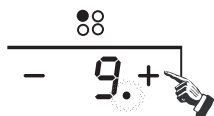
Hvis timeren er aktivert for mer enn 1 son

- Timeren kan aktiveres for alle 4 kokesonene. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, er desimaltegnet for respektive kokesoner på.



Bruksanvisning

- på timer-skjermen vises tiden som først vil utløpe. Desimaltegnet til den korresponderende sonen vil blinke. Når nedtellingstimeren utløper, slås den korresponderende sonen av. Deretter vil desimaltegnet til første etterfølgende tidsutløp og korresponderende sone blinke.



- Hvis timeren er stilt, men ikke aktiv på noen sone, vil den ganske enkelt fungere som et vanlig tidsur.

Merk:

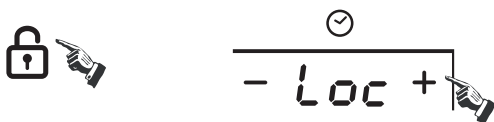
1. Når timeren viser 0 minutter, er timeren avbrutt.
2. Når tiden er utløpt, slås respektiv kokesone av.
3. Etter å ha stilt inn timeren og timer-indikatoren har blinket i 5 sekunder, bekreftes innstillingstiden automatisk.
4. I timer-modus kan du trykke "+" eller "-" på timeren samtidig, og effektinnstillingen vil gå tilbake til "0" og tidsinnstillingen avbrytes.

Sikkerhets-modus

Av hensyn til barns sikkerhet, er induksjonskomfyren utstyrt med en sperreinnretning.

- Lås:

I driftsmodus kan du trykke "🔒", og komfyren går i låsemodus, timeren vil vise "Loc" og resten av knappene deaktiveres, unntatt "⌚"-knappen.



I standby-modus kan du trykke på "låse"-knappen, og komfyren går over til låsemodus, timeren vil vise "Loc" og resten av knappene deaktiveres. Timeren viser "Loc" en stund og deretter slukkes den.

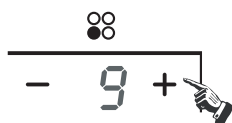
Hvis du trykker på knappen, vises "Loc" en stund.

- Låse opp

Hold ned "låse"-knappen i 3 sekunder, og låsefunksjonen deaktiveres.

Houd ze warm

Deze functie maakt het mogelijk om het voedsel warm te houden tot 2 uur. Activeer de geselecteerde zone door op de "-" of "+" knop.



Druk op de "-" tot wanneer je het niveau tussen 0 en 1 te bereiken, ziet u het warm houden niveau. "I" Zal verschijnen onder het geselecteerde gebied.



Annuleren van de Keep warm-modus

Om af te sluiten voor het warm houden functie, stelt u een andere stroom verbruikt

Spesialfunksjon



SMÅKOKE-knapp
(nivå 1)

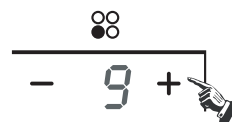


MIDDELS-knapp
(nivå 8)

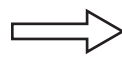


HØY-knapp
(nivå 15)

- Aktiver valgte sone ved å trykke "+" eller "-".



Trykk SMÅKOKE-knappen og indikatoren viser "II".



Trykk MIDDELS-knappen og indikatoren viser "III".



Trykk HØY-knappen og indikatoren viser "IIII".



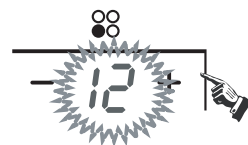
Minnefunksjon

Du kan bruke minnefunksjonen for å lagre effektnivåinnstillingene og varigheten for én sone.



Lagring

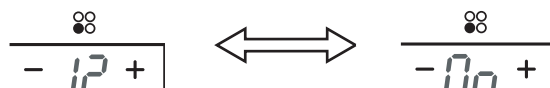
- Velg ønsket kokesone ved å trykke på "+" eller "-" når effektnivåindikatoren til den sonen blinker



- Trykk "📌"-knappen når timer-indikatoren viser "r0". "r0" betyr "ingen kokesyklus i minnet". Hold ned minneknappen i 3 sekunder, og når timer-indikatoren viser "rEC", starter lagringen.



Effektnivåindikatoren viser vekselvis "0n" og effektnivå.

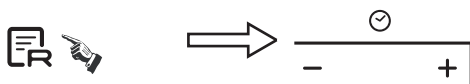


Bruksanvisning

- Maksimum antall operasjoner er 10 effektnivåvariasjoner på 8 timer. Alle effektnivåvariasjoner som er kortere enn 15 sekunder, blir ikke lagret.

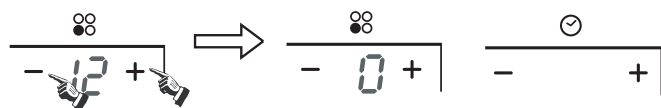
Stopp lagring

Trykk enda en gang på minneknappen, og "r E C" vil ikke lenger vises på timer-skjermen og kokesyklusen blir lagret.



ELLER

Slå av den korresponderende kokesonen ved å trykke "+" og "-" samtidig eller stille effektnivået til 0, vil ikke "r E C" vises lenger på timer-skjermen og kokesyklusen blir lagret.



ELLER

Fjern stekepannen fra den korresponderende kokesonen. Når sonen registrerer at stekepannen er borte, vil ikke "r E C" lenger vises på timer-skjermen og kokesyklusen blir lagret.

ELLER

Når du utfører over 10 effektnivåvariasjoner, vil ikke "r E C" vises lenger på timer-skjermen og kokesyklusen blir lagret.

ELLER

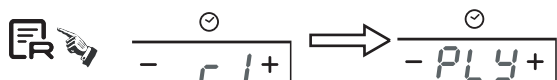
Slå av komfyren, hvorpå lagringen av kokesyklusen automatisk blir avbrutt.

ELLER

Slå av kokesonen som lagres før det har gått 15 sekunder fra oppstart av lagringen i tilfelle lagringen av kokesyklusen automatisk blir avbrutt.

Hvordan utføre en lagret kokesyklus

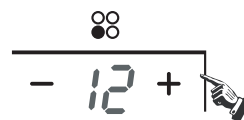
- Trykk minneknappen, timer-indikatoren viser "r I" i 5 sekunder og viser deretter "P L Y". Sonen som korresponderer med den lagrede kokesyklusen vil slå seg på og starte syklusen.



- Hvis den korresponderende sonen allerede var på, vil den lagrede kokesyklusen ha prioritet og bli utført.
- Hvis du trykker "+" eller "-" under utførelsen av en lagret syklus på korresponderende sone, avbrytes den lagrede kokesyklusen og komfyren går tilbake til normal drift. Den lagrede kokesyklusen er fremdeles lagret i minnet.

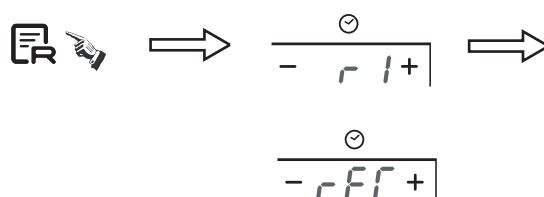
Slik lagrer du en ny kokesyklus dersom du allerede har lagret en/flere kokesykluser:

- Aktiver kokesonen du ønsker å lagre ved å trykke "+" eller "-".



- Hold ned "R"-knappen en liten stund, og "r I" vil vises. "r I" betyr "kokesone lagret i minnet".

- Deretter vises "r E C", og lagringen av syklusen på valgte sone begynner.



Maksimumeffekten til kokesonene er som følger:

Oppvarmingszone	HPI430	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Oppvarmingszone	HPI342	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Oppvarmingszone	HPI346	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Strømstyrken vist i tabellen kan variere etter hva slags materiale gryten er laget av og hvor stor den er.

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:

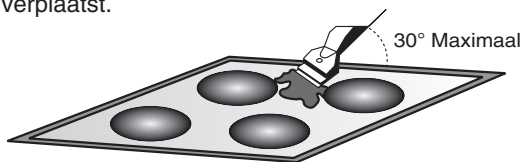
- Laat een paar druppels van het speciale schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- Wrijf alle hardnekkige vlekken in met een zachte doek of met keukenpapier dat u een beetje vochtig hebt gemaakt.
- Wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.

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 30.

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 33.

De kookplaat schakelt zichzelf automatisch uit

- De kookzones worden automatisch uitgeschakeld als u ze te lang aan laat staan. Raadpleeg het hoofdstuk op bladzijde 31.

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.

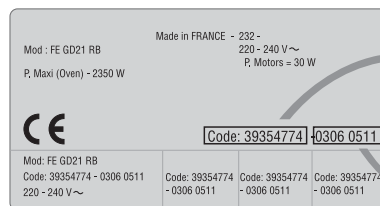
Dit symbool op het product geeft aan dat het geen restafval is. Lever het apparaat in bij uw leverancier of bij het milieupark van uw gemeente, zodat het als elektrisch en elektronisch afval kan worden gerecycled. Volg de lokale wet- en regelgeving voor het aanbieden van dit apparaat aan de afvalverwerking. 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.

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.



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	HPI430	HPI342/HPI346
Fogones	4 INDUCTION (4 potenciadores)	3 INDUCTION (3 potenciador)
Voltage	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada (W)	7000	7200
Dimensión (D x W x H) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimensiones de ensamble (A x B)	560 x 490	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

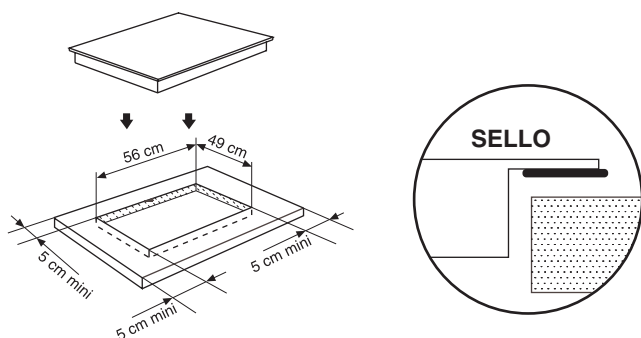
El mueble en el que se va a instalar la cocina y el mueble adyacente han de estar hechos con materiales que soporten temperaturas elevadas. Además, las láminas decorativas han de sujetarse con pegamento resistente al calor.

Instalación:

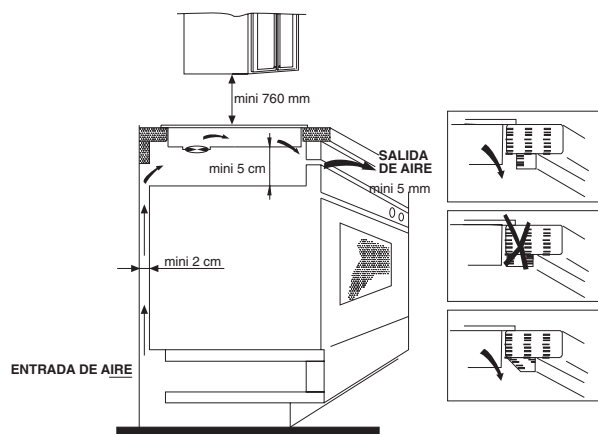
- Con la cocina se proporciona un sello estanco.

Antes de colocar la cocina:

- póngala boca abajo, con la superficie de cristal hacia abajo. Asegúrese de que el cristal está protegido.
- encaje el sello alrededor de la cocina.
- asegúrese de que encaja correctamente para evitar fugas dentro del soporte.
- 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:

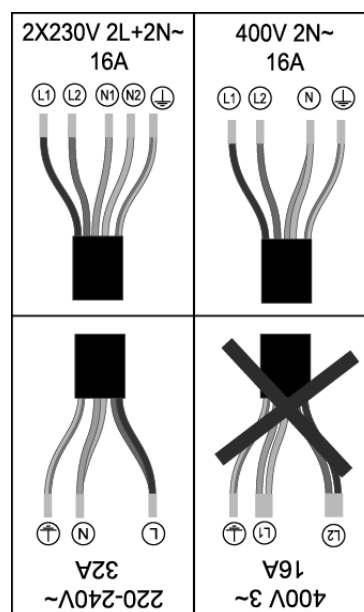
- Antes de cualquier operación eléctrica compruebe que el voltaje que se muestra en el medidor de electricidad, el ajuste de cortocircuitos, la continuidad de la toma de tierra de la instalación y el fusible son los adecuados (25A).
- La conexión eléctrica de la instalación debe hacerse a través de un 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 remplazar, 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

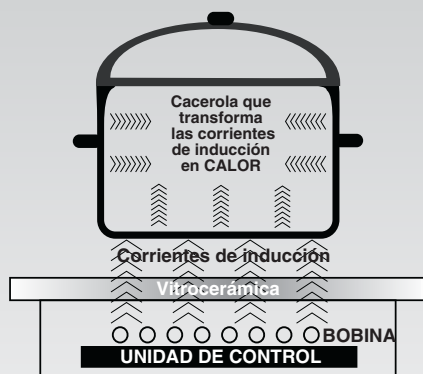
El enchufe ha de conectarse, cumpliendo las normas pertinentes, a un interruptor de polo único. El método de conexión se muestra en la Figura (3)

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
1-5	8 horas
6-10	4 horas
11-14	2 horas
15	1 hora

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.



- **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

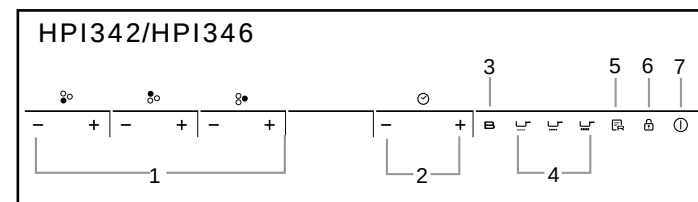
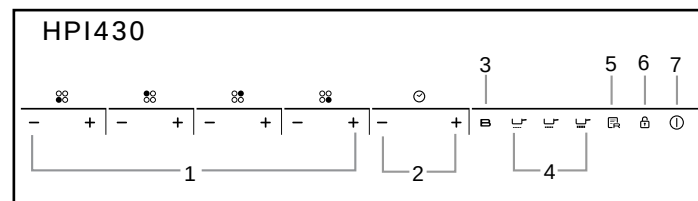
En la etiqueta, compruebe que si el distintivo del mismo es compatible con inducción



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

ESQUEMA DEL PANEL DE CONTROL



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Instrucciones de uso

Cuando el aparato se apaga, el zumbido sonará una vez y todos los indicadores se encenderán durante un segundo y luego se apagarán. La placa se encuentra ahora en modo de ahorro de energía.

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Instrucciones de funcionamiento

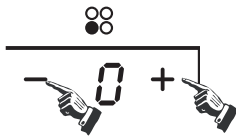
Pulse el botón "ⓘ", y todos los indicadores mostrarán "--".



Seleccione el nivel de energía pulsando el botón "+" o "-" para la placa eléctrica en cuestión. Para empezar, con el indicador mostrando "8" o "1", pulse el botón "+" o "-". Ajuste hacia arriba o abajo pulsando el botón "+" o "-".



Si pulsa los botones "+" y "-" simultáneamente, el modo de energía vuelve a "0" y la zona de cocción se apaga.



NB : Cuando se pulsa el botón "ⓘ", la placa de inducción vuelve al modo de ahorro de energía si no se detecta ninguna acción en los próximos dos minutos.

Función de refuerzo (Boost)

Pulse el botón "B", y todos los indicadores de nivel de energía mostrarán "b".

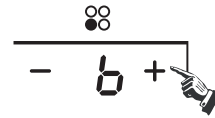


Atención:

1. La función de realce ("boost") sólo funciona durante 5 minutos, y después la zona de cocción vuelve a su estado inicial.
2. La función de realce ("boost") se puede utilizar para todas las zonas de cocción.
3. Mientras la función de realce de la primera zona de cocción esté activada, la segunda zona de cocción queda limitada automáticamente al nivel 2, y viceversa. Mientras la función de refuerzo ("boost") de la 3ª zona de cocción esté activada, la 4ª zona de cocción queda limitada automáticamente al nivel 2, y viceversa.

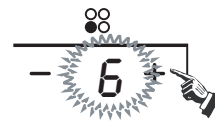
Cancelar el modo "BOOST"

Cancelar el modo "Boost" pulsando el botón "+" o "-" de la zona correspondiente.

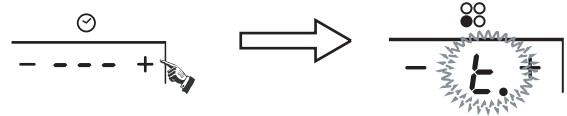


Función de temporizador Si está en funcionamiento más de 1 zona

- active la zona seleccionada pulsando el botón "+" o "-" de aquella zona, y los dígitos correspondientes se iluminarán.



- Luego pulse el botón del temporizador "+" o "-", el indicador de nivel de energía se encenderá y mostrará "t", y el indicador del temporizador se encenderá.



- Para empezar, con el indicador mostrando "0:10", determine la hora pulsando el botón "+" o "-". Después de establecer la hora, puede seleccionar el nivel de energía de la zona de cocción.
- Después, determine la hora entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos pulsando el botón "+" o "-".
- Pulse el botón "+" una vez para aumentar el tiempo un minuto; Mantenga pulsado el botón "+" para aumentar el tiempo 10 minutos; Cuando el tiempo pase de 1 hora, mantenga pulsado el botón "+" para aumentar el tiempo 30 minutos.
- Pulse el botón "+" una vez para reducir el tiempo un minuto; Mantenga pulsado el botón "+" para reducir el tiempo 10 minutos; Cuando el tiempo pase de las 2 horas, mantenga pulsado el botón "+" para reducir el tiempo 30 minutos.
- Puede determinar el nivel de energía durante el modo de temporizador.

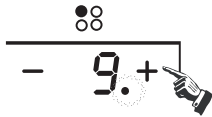
Si el temporizador está activado para más de 1 zona

- El temporizador se puede utilizar para las 4 zonas de cocción. Cuando determine el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encenderán los puntos decimales de las zonas de cocción en cuestión.

Instrucciones de uso



- en la visualización del temporizador aparecerá el tiempo que termine más pronto. El punto de la zona correspondiente estará encendido pero parpadeando. Cuando el temporizador de cuenta atrás termine, la zona correspondiente se apagará. Después se mostrará el nuevo tiempo que termine más pronto y la zona correspondiente tendrá un punto intermitente.



- Si el temporizador está configurado pero no se encuentra activo en ninguna zona, funcionará simplemente como un reloj de cuenta atrás.

Nota:

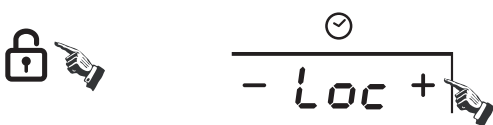
1. Cuando el temporizador llegue al minuto 0, se cancelará.
2. Cuando el tiempo pase, la zona de cocción en cuestión se apagará.
3. Después de establecer la hora, el indicador de tiempo parpadeará durante 5 segundos, el tiempo determinado se confirmará automáticamente.
4. En el modo de temporizador, si pulsa el botón "+" o "-" del temporizador simultáneamente, el modo de energía vuelve a "0", y el tiempo se cancela.

Modo de seguridad

Para garantizar la seguridad de los niños, la placa de inducción dispone de un dispositivo de bloqueo.

- Bloqueo:

En el modo de funcionamiento, pulse el botón "🔒", la placa entonces entrará en el modo de bloqueo, y el temporizador mostrará "Loc" y el resto de botones quedarán bloqueados excepto el botón "1".



En el modo de ahorro de energía, pulse la tecla "lock" (bloqueo), la placa entonces entrará en el modo de bloqueo, el temporizador mostrará "Loc" y el resto de botones quedarán bloqueados. El temporizador muestra "Loc" durante algunos segundos y luego se apaga.

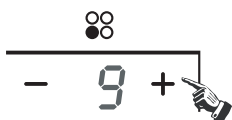
Si pulsa el botón, "1" aparecerá "Loc" durante algunos segundos.

- Desbloqueo

Mantenga pulsado el botón "Lock" (bloqueo) durante 3 segundos, y la función de bloqueo quedará desactivada.

Keep warm - Mantener el calor

Esta función permite mantener caliente los alimentos hasta 2 horas. Activar la zona seleccionada pulsando el botón "-" o "+".



Pulsar "-" hasta alcanzar el nivel entre 0 y 1; la función "Keep Warm" se localiza en este intervalo.

Aparecerá "1" debajo de la zona seleccionada.



Desactivar la función "Keep Warm"

Puede desactivar la función "Keep Warm" estableciendo cualquier otro nivel de potencia.

Función especial



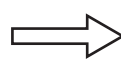
- Active la zona seleccionada pulsando "+" o "-".



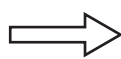
Pulse el botón SIMMERING, y el indicador mostrará "111".



Pulse el botón MEDIUM, y el indicador mostrará "1111".



Pulse el botón HIGH, y el indicador mostrará "11111".



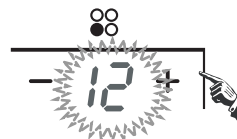
Función de memoria

Puede utilizar la función de memoria para guardar la configuración de nivel de energía y duración para una zona.

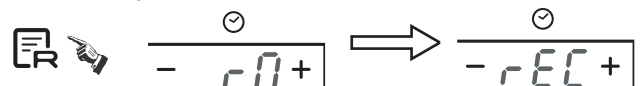


Grabación

- Seleccione la zona de cocción deseada pulsando el botón "+" o "-", con el indicador de nivel de energía de aquella zona parpadeando.

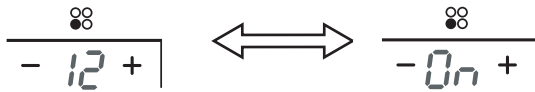


- Pulse el botón "M", con el indicador del temporizador mostrando "r0". "r0" significa "sin ciclo de cocción en memoria". Mantenga pulsado el botón de memoria durante 3 segundos, con el indicador del temporizador mostrando "rEC", y empezará la grabación.



Instrucciones de uso

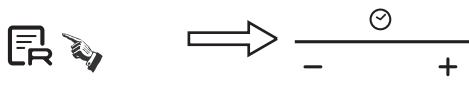
El indicador de nivel de energía mostrará "0n" y el nivel de energía alternadamente.



- El número máximo de operaciones es de 10 variaciones de nivel de energía en 8 horas. Cualquier variación de nivel de energía que dure menos de 15 segundos no quedará grabada.

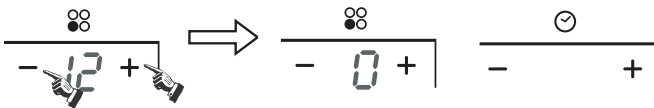
Parar la grabación

Pulse de nuevo el botón de memoria, y "rEE" ya no aparecerá en la visualización del temporizador y el ciclo de cocción quedará grabado.



○

Apague la zona de cocción correspondiente pulsando "+" y "-" simultáneamente o ajustando el nivel de energía en 0, y "rEE" ya no aparecerá en la visualización del temporizador y el ciclo de cocción quedará grabado.



○

Retire la olla de la zona de cocción correspondiente. Cuando la zona detecte la falta de olla, "rEE" dejará de aparecer en la visualización del temporizador y el ciclo de cocción quedará grabado.

○

Efectúe más de 10 variaciones de nivel de energía, y "rEE" ya no aparecerá en la visualización del temporizador y el ciclo de cocción quedará grabado.

○

Apague la placa, y en este caso la grabación del ciclo de cocción quedará automáticamente abortada.

○

Apague la zona de cocción grabada antes de 15 segundos desde el inicio de la grabación. En este caso la grabación del ciclo de cocción quedará automáticamente abortada.

Repetir un ciclo de cocción grabado

- Pulse el botón de memoria, y el indicador del temporizador mostrará "rI", pulse la tecla durante 5 segundos, y luego aparecerá "PL4". La zona correspondiente del ciclo de cocción grabado se activará e iniciará la repetición del ciclo.

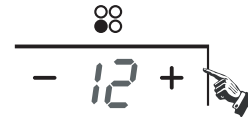


- Si la zona correspondiente ya estaba activada, el ciclo de cocción grabado asumirá la prioridad y el uso de aquella zona.

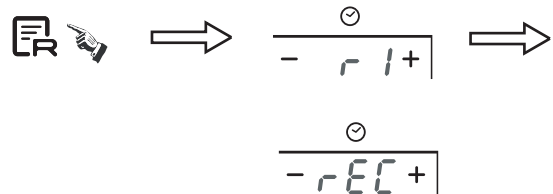
- Si durante la repetición de un ciclo de cocción grabado en la tecla "+" o "-" de la zona correspondiente, el ciclo de cocción grabado queda abortado y se restaura el estado normal. El ciclo de cocción queda grabado en la memoria.

Cómo grabar un nuevo ciclo de cocción si existe otro ciclo grabado

- Active la zona de cocción que desee grabar pulsando "+" o "-"



- Mantenga pulsado el botón "ER" durante algunos segundos, y aparecerá "rI". "rI" significa "zona de cocción guardada en la memoria".
- Después aparecerá "rEE", y empezará la grabación del ciclo en la zona seleccionada.



La potencia máxima de las zonas de cocción es la siguiente

Zona de calentamiento	HPI430	
	Normal	Refuerzo ("Boost")
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Zona de calentamiento	HPI342	
	Normal	Refuerzo ("Boost")
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Zona de calentamiento	HPI346	
	Normal	Refuerzo ("Boost")
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Las potencias indicadas pueden variar según el material del que está hecha la olla y de sus dimensiones.

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.

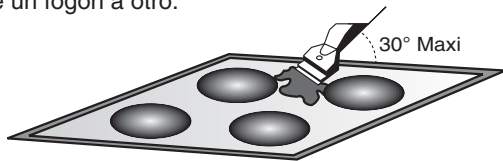
MANTENIMIENTO:

- 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 37.

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 40.

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 38.

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.

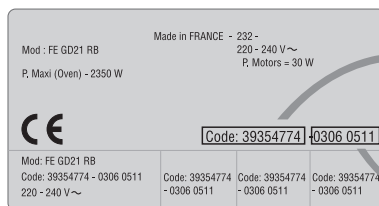
El símbolo en el aparato, o en los documentos que lo acompañan, indica que el electrodoméstico no debe tratarse como residuo doméstico.

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.

ALLGEMEINE HINWEISE

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

Matrikelschild:
(befindet sich auf der Unterseite
des Gerätes)



Produktcode :
Seriennummer :

- o Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.
- o Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- o Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- o Lassen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Induktionsfeld liegen, da sie, wenn sie sehr groß bzw. lang oder besonders schwer sind, sehr heiß werden können!
- o Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.
- o Die Steuerplatine des Gerätes ist empfindlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- o Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- o Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- o Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- o Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: das könnte Kratzer verursachen.
- o Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- o Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände
- o Im unwahrscheinlichen Fall, dass auf der Kochfläche ein Riss auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- o Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen (beispielsweise Kindern) gedacht, außer diese werden beaufsichtigt oder wurden über die Verwendung des Geräts von einer Person unterrichtet, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- o Stellen Sie stets sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



Hinweis: Dieses Gerät entspricht den geltenden Normen über die Sicherheit und die elektromagnetischen Funkentstörung. Nichtsdestotrotz empfiehlt sich der Betrieb nicht für Träger von Herzschrittmachern. Es ist nicht möglich zu gewährleisten, dass alle auf dem Markt vorhandenen Geräte den geltenden Sicherheitsnormen und Funkentstörungsvorschriften entsprechen, so dass nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich Interferenzen ereignen.

KOCHFELD	HPI430	HPI342/HPI346
Kochstellen	4 INDUKTIONSZONEN (4 BOOSTER)	3 INDUKTIONSZONEN (3 BOOSTER)
Spannung/Frequenz (V/Hz)	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Gesamtanschlusswert (W)	7000	7200
Maße (B x H x T) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Einbaumaße (A x B) mm	560 x 490	560 x 490

Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich der Hersteller leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.



Induktionsfeld gemäß den Bestimmungen 73/23/CEE, 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/EC und 2004/108/EC und nachfolgende Änderungen.

INSTALLATION

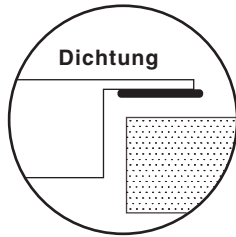
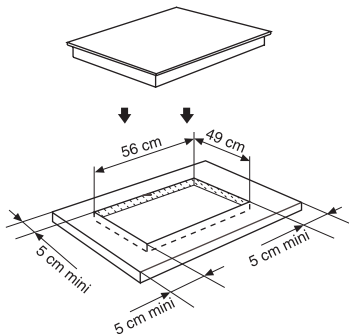
Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden. Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß den geltenden Normen durchführen kann. Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt der Hersteller jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

EINBAU

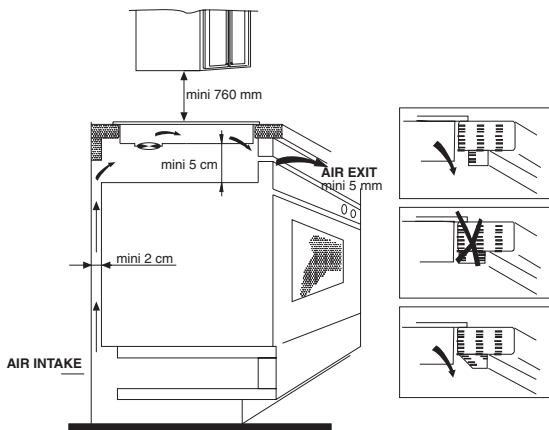
Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein:

Installation:

- Mit dem Ceranfeld wird ein Dichtungsstreifen mitgeliefert.
- Drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.
- Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
- Achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern
- Bitte achten Sie darauf, dass das Kochfeld in eine ebene Fläche eingebaut wird
- Eventuelle Verformungen, die wegen einer fehlerhaften und unsachgemäßen Montage verursacht worden sind, können die Eigenschaften der Arbeitsfläche verändern und somit die Leistung des Kochfelds beeinträchtigen.
- Zwischen dem Kochfeld und den Wänden der angrenzenden Möbel sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 50 mm.
- Der Ausschnitt muss unbedingt den angegebenen Abmessungen entsprechen.
- Die Arbeitsplatte muss eine Stärke von mindestens 30 mm haben und aus hitzebeständigem Material sein. (Abb.1)



- Das Ceranfeld darf nicht über einem Ofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank oder einer Waschmaschine montiert werden.
- Es ist äußerst wichtig, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht verstopft werden. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld wie in der Abb. 2 installiert wird.



Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen Kochfeld und den evtl. darüber hängenden Möbeln nicht weniger als 760 mm betragen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation des Gerätes muss gemäß den im Land der Installation geltenden Normen erfolgen. Die Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Missachtung dieser Richtlinie ab.

Achtung:

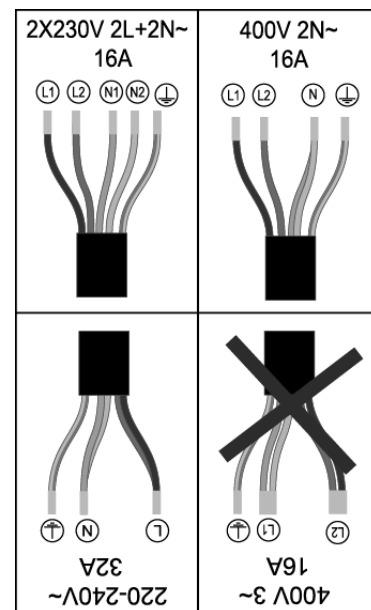
- Vor dem elektrischen Anschluss überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung (25A) und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation.
- Der elektrische Anschluss ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.
- Wenn das Gerät an einer Steckdose angeschlossen wird, muss diese auch nach der Installation leicht zugänglich sein.
- Das gelb-grüne Erdungskabel muss an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkkundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf er nur durch den Werkkundendienst oder einen ähnlich qualifizierten Elektrofachmann unter Einhaltung der Sicherheitsnormen ausgetauscht werden. Folgende Kabelbelegung muss beachtet werden:

BLAU	NULL	(N)
BRAUN	STROMFÜHREND	(L)
GELB-GRÜN	ERDE	

Anschluss an das Stromnetz

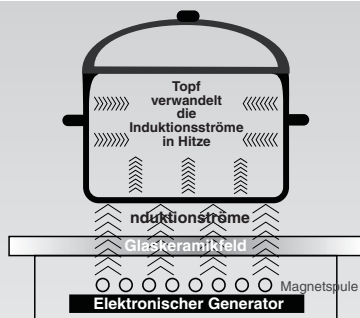
Der Stecker muss gemäß den geltenden Normen an einen allpoligen Schalter angeschlossen werden. Die Anschlussweise entnehmen Sie der nachfolgenden Tabelle:

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



Das Kabel darf nicht gequetscht oder geknickt werden.

INDUKTION



BESCHREIBUNG DES VERFAHRENS

Ein elektronischer Generator versorgt eine im Inneren des Geräts untergebrachte Magnetspule. Diese Wicklung erzeugt ein magnetisches Feld, so dass der Kochtopf, wenn er auf dem Kochfeld abgestellt wird, von den Induktionsströmen durchzogen wird. Diese Ströme machen den Topf zu einem wahren Wärmeleiter, während die Glaskeramikoberfläche kalt bleibt. Dieses System ist für den Gebrauch mit Kochtöpfen mit magnetischem Boden ausgelegt.

Vereinfacht ausgedrückt, bietet das Induktionsverfahren zwei Hauptvorteile:

- Da die Kochfläche nur durch die Abwärme des Topfes oder der Pfanne erwärmt wird, wird die Hitze auf ihrem höchsten Niveau erhalten und der Kochvorgang erfolgt ohne messbaren Energieverlust.
- Es entsteht keine Wärmeträgheit, da das Induktionsfeld erst dann arbeitet, wenn der Kochtopf auf dem Ceranfeld platziert wird, und die Stromzufuhr unterbrochen wird, wenn er entfernt wird.

HOHE SICHERHEIT

- Überhitzungsschutz: Eine Sonde überprüft ständig die Temperatur an den elektronischen Komponenten. Wenn die Hitze einen zu hohen Wert erreicht, wird die Kochstelle automatisch ausgeschaltet.

- Restwärmanzeige: Wird eine Kochstelle für eine längere Zeit benutzt, kann eine Restwärme entstehen. Der Buchstabe "H" zeigt in diesem Fall an, dass ein Sicherheitsabstand eingehalten werden muss.

- Automatisches Abschalten: Das Induktionsfeld schaltet sich automatisch aus, wenn eine Kochstelle versehentlich eingeschaltet bleiben sollte. Die Abschaltzeiten sind in der Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	Die Kochstelle schaltet sich automatisch ab nach
1-5	8 Std
6-10	4 Std
11-14	2 Std
15	1 Std

Wird der Topf wieder von der Kochstelle genommen, heizt diese nicht mehr und schaltet sich aus, nachdem ein Signalton eine Minute lang ertönt hat.

WICHTIG: Träger von Herzschrittmacher dürfen das Induktionsfeld nur nach Rücksprache mit dem Arzt benutzen.

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Die Benutzung von gutem Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:



• Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden: Der flache Boden verhindert vereinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist: Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, dass der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.

- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken: Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner sein als das Kochfeld. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

INDUKTIONSGEEIGNETES GESCHIRR

Symbol auf dem Kochgeschirr Überprüfen Sie das Symbol auf dem Schild, das zeigt, ob der Kochtopf mit dem Induktionsverfahren kompatibel ist

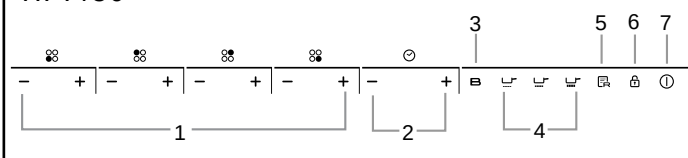


Verwenden Sie Kochtöpfe mit magnetischem Boden (emaillierter Stahlblech, Gusseisen, eisenhaltiger Edelstahl). Wenn Sie ein Magnet auf den Kochtopfboden legen, muss es haften bleiben.

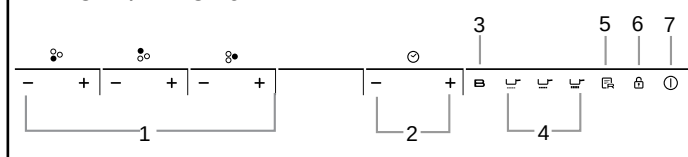
Edelstahl	Ungeeignet, außer ferromagnetischem Edelstahl
Aluminium	Ungeeignet
Gusseisen	Geeignet. Vorsicht: Es könnte die Glasoberfläche verkratzen
Emaillierter Stahl	Geeignet - Flacher, dicker und glatter Boden wird empfohlen
Glas	Ungeeignet
Porzellan	Ungeeignet
Kupferböden	Ungeeignet

BEDIENTLENDE

HPI430



HPI342/HPI346



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Gebrauchsanweisung

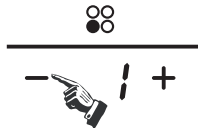
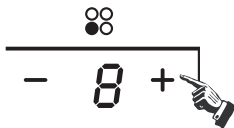
Beim Einschalten ertönt einmal ein Signalton und alle Anzeigen schalten für eine Sekunde ein und anschließend wieder aus. Das Kochfeld ist nun im Standby-Modus. Stellen Sie eine Pfanne in die Mitte der Kochzone.

Bedienungsanleitung

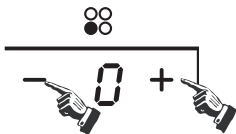
Drücken Sie "ⓘ"-Taste, alle Anzeigen zeigen "--" an.



Wählen Sie die Kochstufe, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste der bestimmten Heizplatte drücken. Zunächst mit der Anzeige auf "8" oder "1", indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken. Stellen Sie mehr oder weniger ein, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken.



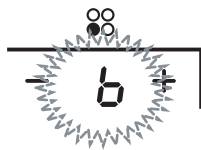
Wenn Sie die "+"- und "-"-Taste gleichzeitig drücken, geht die Kochstufe wieder auf "0" zurück und die Kochzone schaltet aus.



Bemerkungen: Wenn die "ⓘ"-Taste gedrückt wird, geht das Induktionskochfeld wieder auf den Standby-Modus zurück, falls binnen zwei Minuten keine andere Bedienung durchgeführt wird.

Beschleunigungsfunktion

Drücken Sie die "B"-Taste, die Leistungsanzeige zeigt "b" an

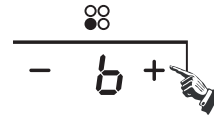


Hinweis:

1. Die Beschleunigungsfunktion funktioniert nur für 5 Minuten, danach wird die Kochzone wieder auf die Voreinstellung zurückgeschaltet.
2. Die Beschleunigungsfunktion funktioniert in allen Kochzonen.
3. Wenn die Beschleunigungsfunktion in der 1. Kochzone betätigt wird, wird die 2. Kochzone automatisch auf die Kochstufe 2. 3. Wenn die Beschleunigungsfunktion in der 3. Kochzone betätigt wird, wird die 4. Kochzone automatisch auf die Kochstufe 2.

"BOOST"-Modus abbrechen

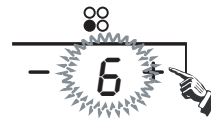
Brechen Sie den "Boost"-Modus ab, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste der entsprechenden Zone drücken.



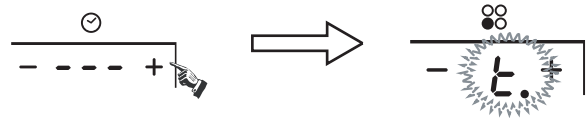
Zeiteinstellung

Wenn mehr als eine Zone eingeschaltet ist

- aktivieren Sie die ausgewählte Zone, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste dieser Zone stoßen, die entsprechenden Ziffer blinken.



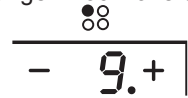
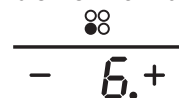
- anschließend drücken Sie die "+"- oder "-"-Timer-Taste Leistungsanzeige blinkt und zeigt "t" an und die Zeitanzeige blinkt



- Zunächst mit der Anzeige auf "0:10" stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken. Nach der Zeiteinstellung können Sie die Kochstufe der Kochzone wählen.
- Dann stellen Sie die Zeit zwischen einer Minute und 9 Stunden 59 Minuten ein, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken.
- Wenn Sie die "+"-Taste einmal drücken, erhöht die Zeitangabe eine Minute; wenn Sie die "+"-Taste gedrückt halten, erhöht die Zeitangabe 10 Minuten; Wenn die Zeitangabe über eine Stunde ist, halten Sie die "+"-Taste gedrückt und die Zeitangabe erhöht 30 Minuten.
- Wenn Sie die "-"-Taste einmal drücken, verringert die Zeitangabe eine Minute; wenn Sie die "-"-Taste gedrückt halten, verringert die Zeitangabe 10 Minuten; Wenn die Zeitangabe über 2 Stunden ist, halten Sie die "-"-Taste gedrückt und die Zeitangabe verringert 30 Minuten.
- Sie können die Kochstufe während dem Timer-Modus einstellen.

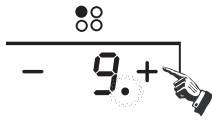
Falls die Zeiteinstellung in mehr als nur einer Zone eingestellt ist

- Der Timer kann in allen 4 Kochzonen eingestellt werden. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, schalten die Dezimal-Punkte der jeweiligen Kochzone ein.



Gebrauchsanweisung

- in der Timer-Anzeige wird die Zeiteinstellung angezeigt, die zuerst ablaufen wird. Der Punkt der entsprechende Zone leuchtet an aber blinkend. Wenn der rückwärtszählender Timer abläuft, schaltet die entsprechende Kochzone ab. Anschließend wird die neu ablaufende Zeiteinstellung angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt



- Wenn die Zeiteinstellung eingestellt ist aber in keiner Kochzone tätig, funktioniert diese als einfacher rückwärtszählender Timer.

Hinweis:

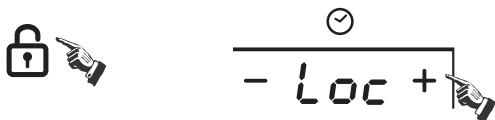
1. Wenn die Zeiteinstellung 0 Minuten ist, wird die Zeiteinstellung unterbrochen.
2. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet die ausgewählte Kochzone aus.
3. Nach der Zeiteinstellung blinkt die Zeitanzeige für 5 Sekunden und die eingestellte Zeitangabe wird automatisch bestätigt.
4. Im Timer-Modus drücken Sie gleichzeitig die "+"- oder "-" -Taste, die Kochstufe geht wieder auf "0" zurück, die Zeiteinstellung wird gelöscht.

Sicherheitsmodus

Um die Sicherheit der Kinder zu gewährleisten, ist das Induktionskochfeld mit einer Verriegelungsvorrichtung ausgestattet.

- Verriegelung

Im Betriebsmodus, drücken Sie die "Lock"-Taste, das Kochfeld schaltet den Verriegelungsmodus ein, der Timer zeigt "Loc" an und die anderen Tasten sind gesperrt außer die "0"-Taste.



Im Standby-Modus, drücken Sie die "lock"-Taste, das Kochfeld schaltet den Verriegelungsmodus ein, der Timer zeigt "Loc" an und die anderen Tasten sind gesperrt außer die "Loc"-Taste.

Der Timer zeigt für eine Weile an und dann löscht er wieder ab. Wenn Sie die Taste drücken, wird für eine Weile "Loc" angezeigt.

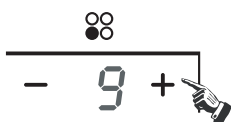
- Entriegeln

Halten Sie die "Lock"-Taste für 3 Sekunden gedrückt und die Verriegelungsfunktion wird deaktiviert.

Warm halten

Diese Funktion erlaubt es, die Speisen für bis zu 2 Stunden warm zu halten.

Aktivieren Sie die gewählte Kochzone, indem Sie die "-" oder "+" Taste betätigen



Drücken Sie die "-" Taste bis Sie die Stufe zwischen 0 und 1 erreichen. Die Warm-Halte Funktion ist aktiviert. Die Taste "0" wird unter dem ausgewählten Bereich angezeigt.



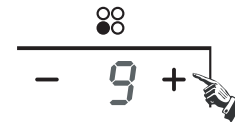
Warm-Halte Modus deaktivieren

Um die Warm-Halte Funktion zu beenden, stellen Sie irgendeine andere Leistungsstufe ein.

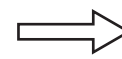
Spezial-Funktion



- Aktivieren Sie die ausgewählte Zone, indem Sie "+" oder "-" drücken.



drücken Sie die GAREN-Taste, die Anzeige zeigt "1" an



drücken Sie die MEDIUM-Taste, die Anzeige zeigt "8" an



drücken Sie die MAXIMUM-Taste, die Anzeige zeigt "15" an



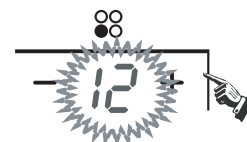
Speicherfunktion

Sie können die Speicherfunktion um die Kochstufeneinstellungen und -dauer einer bestimmten Zone zu speichern benutzen.



Aufnahme

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken, während die Leistungsanzeige dieser Zone blinkt

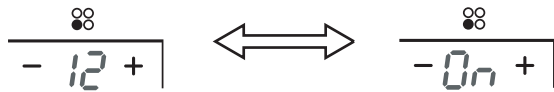


- Drücken Sie die "R"-Taste, während die Timer-Anzeige "0" anzeigt, "0" bedeutet "kein gespeicherter Kochzyklus vorhanden". Halten Sie die Speichertaste für 3 Sekunden gedrückt, wenn die Timer-Anzeige "R" anzeigt, beginnt die Aufnahme.



Gebrauchsanweisung

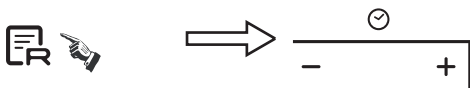
die Leistungsanzeige zeigt "0n" und abwechselnd die Kochstufe.



- Die maximale Anzahl an Bedienungen sind 10 verschiedene Kochstufen in 8 Stunden. Andere Kochstufenvarianten, die weniger als 15 Sekunden dauern, werden nicht gespeichert.

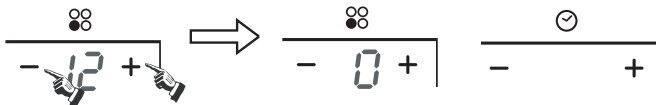
Aufnahme stoppen

Drücken Sie nochmals die Speichertaste, "r E C" wird nicht mehr in der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert



ODER

Schalten Sie die entsprechende Kochzone aus, indem Sie "+" und "-" gleichzeitig drücken oder indem Sie die Kochstufe auf 0 einstellen, "r E C" wird nicht mehr in der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert.



ODER

Entfernen Sie die Pfanne von der entsprechenden Kochzone. Wenn die Kochzone die fehlende Pfanne wahrnimmt, dann wird "r E C" nicht mehr in der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert

ODER

Führen Sie mehr als 10 verschiedene Kochstufeneinstellungen durch, "r E C" wird nicht mehr in der der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert

ODER

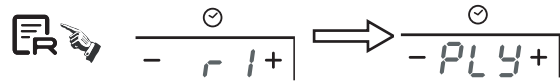
schalten Sie das Kochfeld aus, in diesem Fall wird die Aufnahme des Kochzyklus automatisch unterbrochen.

ODER

Schalten Sie die aufgenommene Kochzone 15 Sekunden vor dem Aufnahmebeginn aus, in diesem Fall wird die Aufnahme des Kochzyklus automatisch unterbrochen.

Führen Sie einen gespeicherten Kochzyklus durch

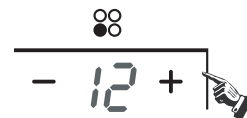
- Drücken Sie die Speichertaste, die Timer-Anzeige zeigt "r 1" an, Taste für 5 Sekunden, dann wird "P L Y" angezeigt. Die Kochzone entsprechend dem gespeicherten Kochzyklus schaltet ein und beginnt mit der Ausführung des Zyklus.



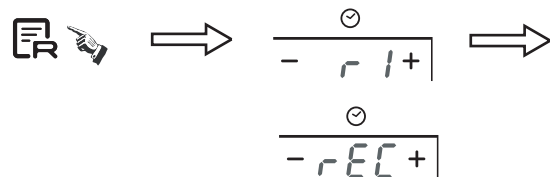
- Wenn die entsprechende Kochzone schon eingeschaltet ist, hat die gespeicherte Kochzone Vorrang und wird durchgeführt.
- Falls während der Ausführung eines gespeicherten Kochzyklus in der entsprechenden Zone die "+"- oder "-" Taste gedrückt wird, wird der gespeicherte Kochzyklus unterbrochen und die normale Abwicklung wird wiederhergestellt. Trotzdem wird der aufgenommene Kochzyklus gespeichert.

Wie speichern Sie einen neuen Kochzyklus, wenn schon ein Zyklus gespeichert wurde:

- Betätigen Sie die Kochzone, die Sie speichern wollen, indem Sie "+" oder "-" drücken



- Halten Sie die "r E C"-Taste während einer Weile gedrückt und "r 1" wird angezeigt. "r 1" bedeutet "Kochzone wurde gespeichert".
- Anschließend wird "r E C" angezeigt, die Aufnahme des Kochzyklus der ausgewählten Zone beginnt.



Die maximale Leistung der Kochzonen ist wie folgt:

Heizzone	HPI430	
	Normal	Beschleunigung
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Heizzone	HPI342	
	Normal	Beschleunigung
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Heizzone	HPI346	
	Normal	Beschleunigung
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochtopfs variieren.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

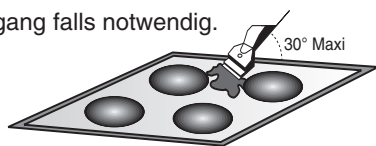
- Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich speifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.
- Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.

PFLEGE :

- Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder
- Wischen Sie die Flecken weg mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem wichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.

Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:

- Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.



EINIGE EMPFEHLUNGEN:

Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzer vorbeugt.

Versichern Sie sich, daß die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.

Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.

Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben.

ACHTUNG:

- Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.
- Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.
- Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel von 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.
- Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht auffindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigelegten Serviceheft angegeben.

PROBLEMLÖSUNGEN

Das Induktionsfeld stößt ein Brummen aus.

- Normal. Der Lüfter der elektronischen Komponenten ist eingeschaltet.

Das Kochfeld stößt ein leises pfeifendes Geräusch aus:

- Normal. In Abhängigkeit von der Häufigkeit, mit der die Induktoren eingesetzt werden, kann ein leises Pfeifen zu hören sein, wenn mehrere Kochfelder gleichzeitig bei höchster Leistungsstufe betrieben werden.

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muss den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht.

Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, dass die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.

Das Ceranfeld funktioniert nicht.

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste "Sperrfunktion"

Das Ceranfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste "Sperrfunktion". Schauen Sie im Kapitel "Die verschiedenen Wärmestufen" unter dem Punkt über die "maximale Funktionsdauer" auf Seite 47 nach.

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Das Ceranfeld schaltet auf Sicherheitsbetrieb um und ein akustisches Signal ertönt, solange die Tasten bedeckt bleiben. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Die Kochflächen schalten sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab, wenn sie für längere Zeit in Betrieb sind. Siehe Kapitel "Die verschiedenen Wärmestufen" unter dem Punkt über die "maximale Funktionsdauer" auf Seite 45.

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
- niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen
- hohe Leistung: lange Einschaltphasen

Das Ceranfeld bzw. eine oder mehrere Kochflächen funktionieren nicht.

- Die Shunt-Brücken wurden nicht korrekt auf dem Klemmbrett positioniert. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, dass der elektrische Anschluss nach den Anweisungen auf Seite 38 erfolgt ist.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

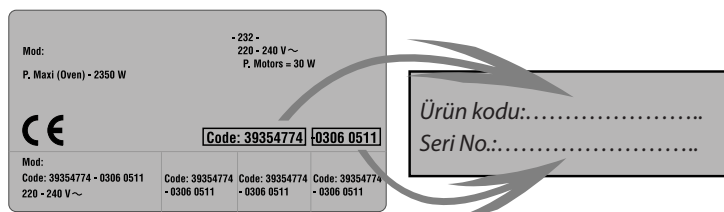
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

UWAGI OGÓLNE

ABY JAK NAJLEPIEJ UŻYTKOWAĆ PŁYTĘ, NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.

Zaleca się zachowanie instrukcji instalacji i użytkowania, a przed zainstalowaniem płyty spisanie numeru seryjnego umieszczonego pod spodem obudowy na wypadek potrzeby uzyskania pomocy serwisu.

Płytką identyfikacyjną
(zlokalizowana na spodzie obudowy płyty)



- Aby uniknąć poważnych poparzeń, stanowczo zaleca się trzymać dzieci z dala od działających pól grzejnych oraz pól wyłączonych, na czas, gdy pozostaje włączony wskaźnik nagrzania.
- Gorące tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić, dlatego należy zawsze zachować nadzór nad przebiegiem gotowania z ich użyciem.
- Obszar sterowania płyty jest czuły, nie należy umieszczać na nim gorących naczyń.
- Na polach grzejnych nie należy umieszczać folii aluminiowej i naczyń z tworzyw sztucznych.
- Aby uniknąć nagromadzenia zabrudzeń i zatłuszczeń, po każdym użytkowaniu *zalecane* jest czyszczenie płyty, w przeciwnym razie zabrudzenia przy dalszym użytkowaniu *ulegają* spaleniowi wydzielając dym i nieprzyjemne zapachy *co stwarza* też ryzyko pożaru.
- Na strefie indukcyjnej nie należy pozostawiać przedmiotów metalowych (noży, widelców, łyżek lub pokrywek), ponieważ jeśli są one zbyt duże lub zbyt ciężkie mogą ulec nagrzaniu.
- Nie należy gotować produktów żywnościowych bezpośrednio na płycie szkolano-ceramicznej. Należy zawsze używać odpowiednich naczyń kuchennych.
- Naczynie należy zawsze umieszczać w środku pola, na którym odbywa się gotowanie.
- Płyty nie można używać jako deski do krojenia.
- Nie należy przesuwac naczyń kuchennych po płycie.
- Nad płytą nie należy przechowywać ciężkich przedmiotów. Mogą spowodować zniszczenia, jeśli zostaną upuszczone na powierzchnię płyty.
- Płyta nie może być wykorzystywana jako powierzchnia robocza.
- Płyta nie może służyć do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- W przypadku pęknięcia płyty, należy zaprzestać jej użytkowania. Płytę należy natychmiast odłączyć od zasilania elektrycznego oraz skontaktować się z *serwisem*.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, chyba, że mają zapewniony stały nadzór osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo i zostały im przekazane wskazania odnośnie użytkowania urządzenia .
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



Ostrzeżenie: urządzenie spełnia obowiązujące przepisy bezpieczeństwa oraz przepisy zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, to urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby posiadające rozruszniki serca. Niemożliwe jest zagwarantowanie, że wszystkie takie aparaty znajdujące się na rynku, spełniają obowiązujące przepisy bezpieczeństwa oraz przepisy zgodności elektromagnetycznej, a także, że takie niebezpieczeństwo nie będzie mieć miejsca. Jest również możliwe, że osoby używające innych aparatów, takich jak aparaty słuchowe, mogą doświadczyć pewnego dyskomfortu.

PŁYTA GRZEJNA	HPI430	HPI342/HPI346
Strefy grzejne	4 INDUKCYJNE (4 typu Booster)	3 INDUKCYJNE (3 typu Booster)
Napięcie zasilania	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz 400 V - 50/60 Hz
Moc elektryczna zainstalowana (W)	7000	7200
Wymiary produktu (Dł. x Szer. x Wys.) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Wymiary zabudowy (A x B)	560 x 490	560 x 490

Stale dążymy do poprawiania jakości produktów i możemy dokonywać modyfikacji urządzeń, aby wprowadzać najnowsze ulepszenia techniczne.

CE Płyty indukcyjne są zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/CEE oraz 89/336/CEE, zastąpionymi przez 2006/95/EC oraz 2004/108/EC, a także późniejszymi zmianami.

INSTALACJA

Instalacja urządzenia domowego użytku może stanowić kłopotliwą operację, która jeśli nie jest właściwie przeprowadzona, może poważnie zaważyć na bezpieczeństwie konsumenta. Z tego powodu czynność powinna być wykonana przez profesjonalistę, który przeprowadzi ją zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. W przypadku, gdy ta wskazówka zostanie zlekceważona, a instalacja zostanie przeprowadzona przez osobę niewykwalifikowaną, Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek defekty techniczne produktu niezależnie od tego, czy stanowią źródło uszkodzeń artykułów bądź urazów osób.

ZABUDOWA

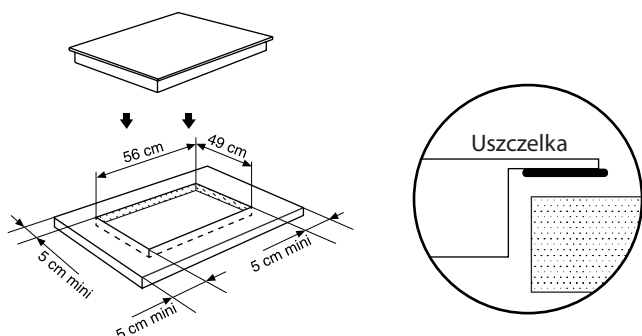
Zabudowa meblowa, w której ma zostać zainstalowana płyta, oraz meble przyległe powinny być wykonane z materiałów odpornych na działanie wysokich temperatur. Ponadto, wszystkie laminaty dekoracyjne powinny być przytwierdzone klejem termoodpornym.

Instalacja:

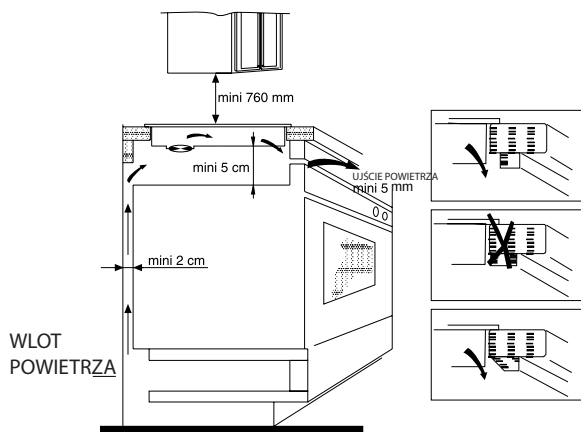
Wraz z płytą dostarczana jest wodoodporna uszczelka.

Przed dopasowaniem:

- odwrócić płytę na odwrot, szklaną powierzchnią w skierowaną ku dołowi. Upewnić się, że szkło jest zabezpieczone.
- Dopasować uszczelkę wokół płyty.
- Upewnić się, że jest odpowiednio dopasowana, aby uniknąć przecieków do szafki podpierającej.
- Istotne jest, aby dopasować płytę na równej powierzchni podparcia.
- Deformacje spowodowane przez niewłaściwe dopasowanie mogą zmienić specyfikacje blatu kuchennego oraz działania płyty.
- Pozostawić co najmniej 5 cm odstępu między urządzeniem oraz wszelkimi sąsiadującymi powierzchniami pionowymi.
- Konieczne jest, aby wnęka zgadzała się ze wskazanymi wymiarami.
- W blacie kuchennym wyciąć otwór o rozmiarze przedstawionym w schemacie poniżej. Wokół otworu powinna zostać zachowana przestrzeń co najmniej 50 mm.
- Blat powinien mieć grubość co najmniej 30 mm i być wykonany z termoodpornego materiału. Jak przedstawiono na rys.1



- Nie wolno zabudować płyty nad piekarnikiem bez wentylatora, zmywarką do naczyń, lodówką, zamrażarką bądź pralką.
- Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze przewietrzana, a wlot i ujście powietrza nie były zablokowane. Upewnić się, że płyta jest zainstalowana poprawnie, jak przedstawia rys.(2)



NB: Dla bezpieczeństwa, odstęp między płytą a meblami powyżej powinien mieć co najmniej 760mm.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ZASILAJĄCEJ

"Instalacja musi być zgodna ze standardowymi dyrektywami."

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane niewłaściwym bądź nierozsądnym użytkowaniem.

Ostrzeżenie:

- Przed wszelkimi podłączeniami do zasilania elektrycznego należy zawsze sprawdzić napięcie zasilania wskazywane na mierniku elektrycznym, regulację wyłącznika, ciągłość uziemienia z instalacją oraz odpowiedni bezpiecznik (25 A).

- Podłączenie zasilania elektrycznego do instalacji powinno przebiegać przez gniazdo z wtyczką z uziemieniem, bądź przez wyłącznik wielostykowy (odległość styków roboczych powinna wynosić co najmniej 3 mm).

Jeśli urządzenie posiada gniazdkowe wtyczkowe, urządzenie to musi być zainstalowane tak, aby był zachowany dostęp do gniazdka.

- Przewód żółty/zielony od kabla zasilania elektrycznego musi być podłączony do uziemienia zasilania oraz przyłączy urządzenia.

- Producent nie może ponosić odpowiedzialności za wszelkie wypadki będące następstwem użytkowania urządzenia nie podłączonego do uziemienia lub posiadającego wadliwą ciągłość uziemienia.

- Wszelkie kwestie dotyczące sznura zasilania powinny być skierowane do Obsługi posprzedażowej lub wykwalifikowanego technika.

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność musi przeprowadzić agent sprzedaży narzędziami przeznaczonymi do takiej naprawy, aby uniknąć wypadku. Przewody połączyć zgodnie z następującymi

kolorami / kodami:

NIEBIESKI - NEUTRALNY (N)

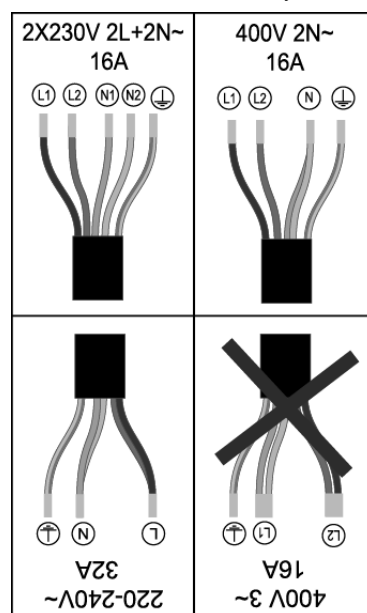
BRAZOWY - FAZA (L)

ŻÓŁTY-ZIELONY - UZIEMIENIE (⊕)

Podłączenie do zasilania

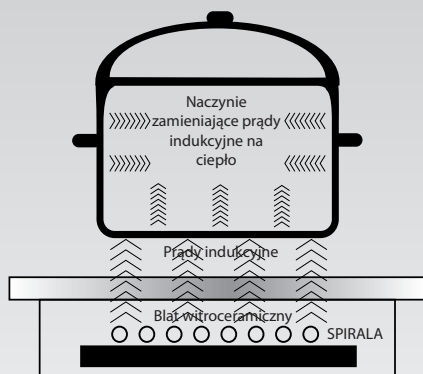
Gniazdko powinno być podłączone zgodnie ze stosownymi standardami do jednopunktowego wyłącznika. Metoda podłączenia jest przedstawiona na rys. (3)

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



Kabel nie może być zgięty lub ściśnięty.

INDUKCJA



PROCEDURA UŻYTKOWANIA

Elektroniczny generator zasila spiralę zlokalizowaną wewnątrz urządzenia.

Ta spirala wytwarza pole magnetyczne w taki sposób, że po umieszczeniu naczynia na płycie, przenikają przez nie prądy indukowane.

Te prądy czynią z naczynia prawdziwy wymiennik ciepła, natomiast płyta szklano-ceramiczna pozostaje zimna.

Taki system jest zaprojektowany do użytkowania wraz z naczyniami posiadającymi dna magnetyczne.

Mówiąc prościej, technologia indukcji posiada dwie główne zalety:

- kiedy ciepło jest wydzielane wyłącznie przez naczynie, to ciepło jest utrzymywane na swoim maksymalnym poziomie, a gotowanie odbywa się bez jakiegokolwiek jego straty.
- Bezawaryjność cieplna nie występuje, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia naczynia na płycie, a kończy z chwilą jego zdjęcia.

URZĄDZENIE BEZPIECZEŃSTWA

- Ochrona przed nadmierną temperaturą
Czujnik kontroluje temperaturę pól grzejnych.
Kiedy temperatura przekracza bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

- Ostrzeżenie o cieple resztkowym
Kiedy płyta pozostawała przez pewien czas w użytku, będzie występować ciepło resztkowe. Litera "H" pojawia się, by ostrzegać przed zbliżaniem się do płyty

- Automatyczne wyłączenie
Kolejną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie.
Następuje ono w przypadku zapomnienia o wyłączeniu strefy grzejnej.
Domyślne czasy wyłączenia są przedstawione w tabeli poniżej.

Poziom mocy	Strefa grzejna wyłączana automatycznie po
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1 hours

PRZYPOMNIENIE: Pacjenci z rozrusznikiem serca powinni używać ten produkt zgodnie ze wskazówkami lekarza.

DOBÓR NACZYŃ

Dla zapewnienia najlepszego działania płyty decydujące znaczenie ma używanie naczyń kuchennych dobrej jakości.



• Należy używać dobrej jakości naczyń kuchennych o płaskich i grubych dnach: tylko takie narzędzia uchronią przed wystąpieniem gorących miejsc, powodujących przyleganie potraw do dna. Grube metalowe naczynia zapewnią równe rozprzestrzenianie się ciepła.

• Należy upewnić się, że podstawa naczynia jest sucha: podczas napełniania naczynia płynami lub używanie naczynia, które było przechowywane w lodówce, należy upewnić się, że jego podstawa jest całkowicie sucha przed umieszczeniem go na płycie. Pomoże to uniknąć zaplamienia płyty.

• Podstawa naczynia powinna być wystarczająco szeroka, aby całkowicie pokrywała pole grzejne: rozmiar naczynia nie powinien być mniejszy od pola grzejnego. Jeśli naczynie jest trochę szersze, energia będzie wykorzystywana w maksymalnym stopniu wydajności.

Poniższe informacje umożliwią taki dobór naczyń, aby uzyskać jak najlepszy rezultat.

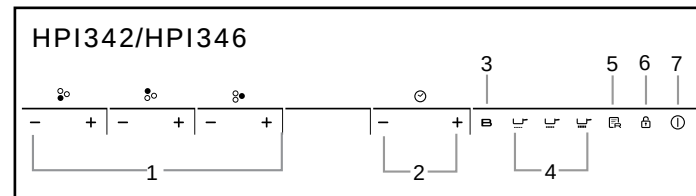
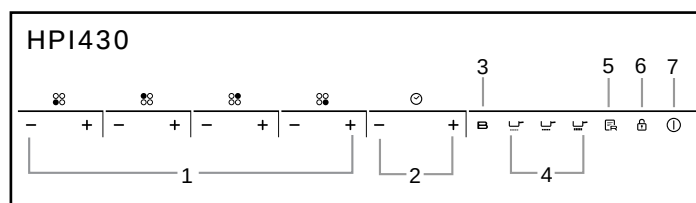
STREFA INDUKCYJNA

OZNACZENIE NA SPRZĘCIE KUCHENNYM Sprawdzić na etykiecie oznaczenie, które przedstawia, że naczynie jest kompatybilne z indukcją.

Używać naczyń magnetycznych (emaliowana blacha, ferrytyczna żeliwna stal nierdzewna) do dna naczynia przyłożyć magnes (musi on przylegać)

STAL NIERDZEWNA	Nie wykrywalne - Z wyjątkiem ferromagnetycznej stali nierdzewnej.
ALUMINIUM	Nie wykrywalne
ŻELIWO	Dobre działanie
STAL EMALIOWANA	Dobre działanie
SZKŁO	Nie wykrywalne
PORCELANA	Nie wykrywalne
PODSTAWA MIEDZIOWA	Nie wykrywalne -

SCHEMATYCZNY DIAGRAM PANELU STEROWANIA



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Instrukcja użytkownika

Przy podłączaniu do zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalą się na sekundę, a następnie zgasną. Płyta grzewcza jest teraz w trybie oczekiwania.

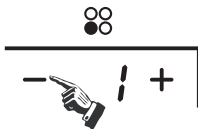
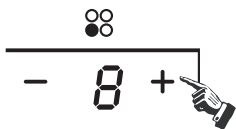
Umieść rondel w środku strefy gotowania.

Instrukcja obsługi

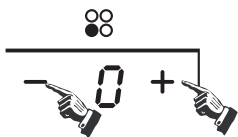
Naciśnij przycisk "ⓘ", wszystkie wskaźniki pokazują "--"



Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk "+" lub "-" dla danej płyty grzejnej. Na początku wskaźnik pokaże "8" lub "1", gdy naciśniesz przycisk "+" lub "-". Wyreguluj, naciskając przycisk "+" lub "-".



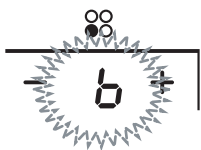
Jeśli naciśniesz przyciski "+" lub "-" w tym samym czasie, ustawienie mocy powróci do "0", a strefa gotowania wyłączy się.



Zwróć uwagę, że : Kiedy naciśniesz przycisk "ⓘ", płyta indukcyjna powróci do trybu oczekiwania w ciągu 2 minut, jeśli żadna inna funkcja nie jest w tym momencie aktywna.

Funkcja szybszego nagrzewania "Boost"

Naciśnij przycisk "B", wskaźnik poziomu mocy pokazuje "b".

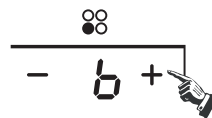


Ostrzeżenie:

1. Funkcja szybszego nagrzewania działa tylko przez 5 minut, po czym strefa gotowania powraca do pierwotnego ustawienia.
2. Funkcję szybszego nagrzewania można ustawiać dla wszystkich stref gotowania.
3. Kiedy funkcja szybszego nagrzewania jest włączona w pierwszej strefie gotowania, druga strefa gotowania zostaje automatycznie zablokowana na poziomie 2 i odwrotnie. Kiedy funkcja szybszego nagrzewania jest włączona w trzeciej strefie gotowania, czwarta strefa gotowania zostaje automatycznie zablokowana na poziomie 2 i odwrotnie.

Wyłączenie trybu szybszego nagrzewania "BOOST"

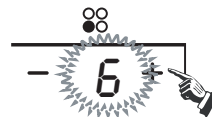
Wyłącz tryb szybszego nagrzewania "Boost", naciskając przycisk "+" lub "-" dla danej strefy gotowania.



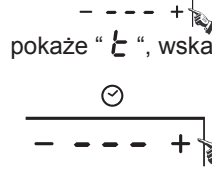
Programator czasowy

Jeśli więcej niż jedna strefa jest włączona

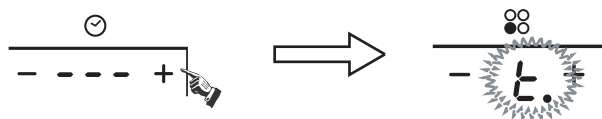
- włącz wybraną strefę, naciskając przycisk "+" lub "-" dla tej strefy, odpowiednie cyfry zaczną migać.



- następnie naciśnij przycisk programatora czasowego "⌚" lub "⌚" wskaźnik poziomu mocy zacznie migać i



pokaże "t", wskaźnik programatora czasowego zacznie migać



- Na początku, gdy wskaźnik pokaże "0:10", ustaw czas, naciskając przycisk "+" lub "-". Po ustawieniu czasu możesz wybrać poziom mocy dla danej strefy gotowania.

- Następnie ustaw czas od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut, naciskając przycisk "+" lub przycisk "-".

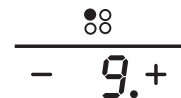
- Pojedyncze naciśnięcie przycisku "+" zwiększa czas o jedną minutę;
przytrzymanie przycisku "+" zwiększa czas o 10 minut;
Kiedy czas przekracza 1 godzinę, przytrzymanie przycisku "+" zwiększa czas o 30 minut.

- Pojedyncze naciśnięcie przycisku "-" zmniejsza czas o jedną minutę;
przytrzymanie przycisku "-" zmniejsza czas o 10 minut;
Kiedy czas przekracza 2 godziny, przytrzymanie przycisku "-" zmniejsza czas o 30 minut.

- Możesz ustawić poziom mocy w trybie programatora czasowego.

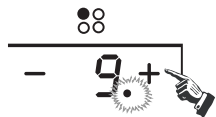
Jeśli programator czasowy działa kilku strefach jednocześnie

- Programator czasowy można ustawiać dla wszystkich 4 stref gotowania. Kiedy ustawisz programator czasowy dla kilku stref gotowania w tym samym czasie, kropki dziesiętne przy odpowiednich strefach gotowania włączą się



Instrukcja użytkowania

- Wyświetlacz programatora czasowego pokaże czas, który upłynie najszybciej. Kropka odpowiedniej strefy włączy się i będzie migać. Kiedy odliczanie czasu zakończy się, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się. Następnie wyświetlacz pokaże kolejną strefę, w której czas upłynie najszybciej - odpowiednia kropka przy strefie gotowania będzie migać



- Jeśli programator czasowy jest ustawiony, ale nie jest aktywny dla żadnej ze stref, będzie on po prostu odliczał czas.

Uwaga:

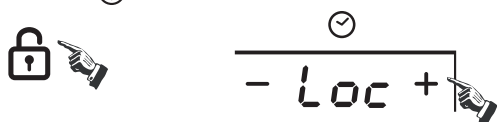
1. Kiedy czas jest nastawiony na 0, programator wyłączy się.
2. Kiedy mija określony czas, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się.
3. Po ustawieniu programatora czasowego wskaźnik będzie migać przez 5 sekund, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony.
4. W trybie programatora czasowego naciśnięcie przycisków "+" i "-" w tym samym czasie sprawi, że ustawienie mocy powróci do "0", a czas zostanie wyłączony.

Tryb bezpieczny

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, płyta indukcyjna została wyposażona w urządzenie blokujące.

- Zablokuj

W trybie roboczym naciśnij przycisk "🔒". Płyta grzewcza przechodzi w tryb blokady, programator czasowy pokaże „LOC”, a pozostałe przyciski zostaną wyłączone poza przyciskiem "⌚".



W trybie oczekiwania naciśnij przycisk "🔒". Płyta grzewcza przechodzi w tryb blokady, programator czasowy pokaże "LOC", a pozostałe przyciski zostaną wyłączone.

Programator przez chwilę pokazuje "LOC", a następnie wyłącza się.

Jeśli naciśniesz ten przycisk, ⌚ "LOC" wyświetli się na chwilę.

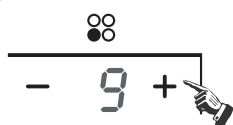
- Wyłącz blokadę

Przytrzymaj przycisk "Lock" przez 3 sekundy. Funkcja blokady wyłączy się

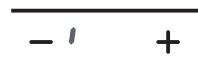
Funkcja "Podtrzymywanie ciepła"

Funkcja ta pozwala utrzymać ciepło w gotowej potrawie - do 2 godzin.

Aby aktywować funkcję należy w wybranej strefie nacisnąć przycisk „-” lub „+”,



Naciśnij przycisk "-" po osiągnięciu poziomu między 0 i 1, pojawi się na wyświetlaczu poziom podtrzymywania ciepła. Znak "I" pojawi się na wyświetlaczu wybranej strefy.



Anulowanie funkcji "Podtrzymywanie ciepła"

Aby anulować funkcję należy ustawić inny poziom mocy dla danej strefy

Funkcje specjalne



Przycisk GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU (poziom 1)

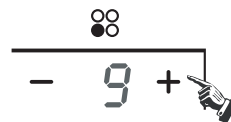


Przycisk GOTOWANIE NA ŚREDNIM OGNIU (poziom 8)

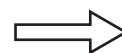


Przycisk GOTOWANIE NA DUŻYM OGNIU (poziom 15)

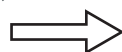
- Włącz wybraną strefę gotowania, naciskając "+" lub "-"



naciśnij przycisk GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU, wskaźnik pokaże "II"



naciśnij przycisk GOTOWANIE NA ŚREDNIM OGNIU, wskaźnik pokaże "III"



naciśnij przycisk GOTOWANIE NA DUŻYM OGNIU, wskaźnik pokaże "IIII"



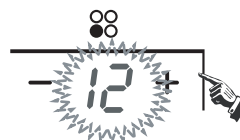
Funkcja pamięci

Używaj funkcji pamięci do przechowywania ustawień poziomu mocy i czasu dla strefy gotowania.



Zapisywanie

- Wybierz strefę gotowania, naciskając przycisk "+" lub "-", wskaźnik poziomu mocy dla tej strefy będzie migał,

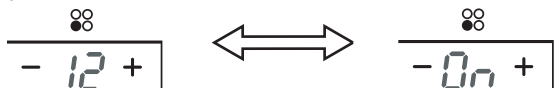


- Naciśnij przycisk "MR", wskaźnik czasu pokaże "r0", "r0" będzie oznaczać "brak cyklu gotowania w pamięci". przytrzymaj przycisk pamięci przez 3 sekundy, wskaźnik czasu pokaże "rEC", zapisywanie rozpocznie się.



Instrukcja użytkowania

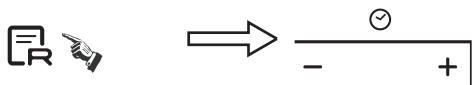
wskaźnik poziomu mocy pokazuje na zmianę "0n" i poziom mocy.



- Maksymalna liczba czynności to 10 kombinacji poziomu mocy w ciągu 8 godzin. Nastawa poziomu mocy, trwająca mniej niż 15 sekund, nie zostanie nagrana.

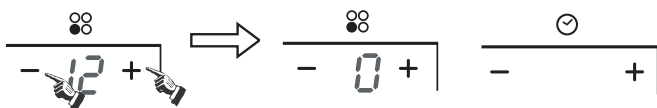
Koniec zapisywania

Naciśnij ponownie przycisk pamięci - "r E C" nie będzie już wyświetlane na wyświetlaczu czasu, a cykl gotowania zostanie zapamiętany.



LUB

Wyłącz odpowiednią strefę gotowania, naciskając "+" i "-" w tym samym czasie lub ustawiając poziom mocy na -0 "r E C" nie będzie już wyświetlane na wyświetlaczu programatora czasowego, a cykl gotowania zostanie zapisany w pamięci



LUB

Zdejmij rondel z odpowiedniej strefy gotowania. Kiedy strefa wykryje brak rondla, "r E C" nie będzie już wyświetlane na wyświetlaczu programatora czasowego, a cykl gotowania zostanie zapamiętany.

LUB

Wykonaj więcej niż 10 ustawień poziomu mocy - „r E C „: nie będzie już wyświetlane na wyświetlaczu programatora czasowego, a cykl gotowania zostanie zapisany w pamięci

LUB

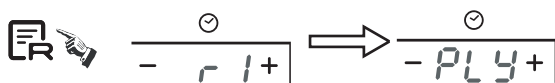
wyłącz płytę - w tym przypadku zapisywanie cyklu gotowania zostaje automatycznie przerwane.

LUB

wyłącz zapisywanie strefy gotowania do 15 sekund od jego rozpoczęcia - w tym przypadku zapisywanie cyklu gotowania zostaje automatycznie przerwane.

Uruchom zapisany cykl gotowania

- Naciśnij przycisk pamięci, wyświetlacz czasu pokaże "r l" przez 5 sekund, a następnie "PL Y". Odpowiednia strefa z zapisanym cyklem gotowania włączy się.

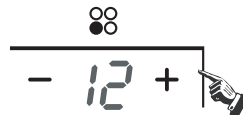


- Jeśli odpowiednia strefa była już włączona, zapisany cykl gotowania będzie cyklem wiodącym i zostanie wykonany.

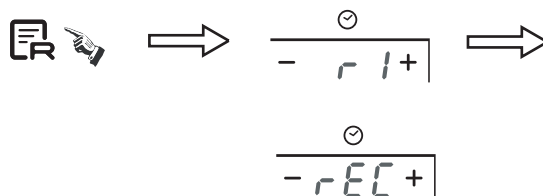
- Jeśli podczas działania zapisanego cyklu gotowania w odpowiedniej strefie gotowania naciśniesz przycisk "+" lub "-", cykl zostaje przerwany i włącza się tryb normalny, ale zapisany cykl gotowania pozostaje zachowany w pamięci.

Jak zapisać nowy cykl gotowania, jeśli inny jest już zapisany:

- Włącz strefę gotowania, w której chcesz zapisać cykl, naciskając "+" lub "-"



- Przytrzymaj przycisk "R" przez chwilę, pojawi się "r l". "r l" oznacza "strefę gotowania przechowywaną w pamięci".
- Następnie wyświetli się "r E C" i rozpocznie się zapisywanie w wybranej strefie gotowania.



Maksymalna moc stref gotowania wynosi:

Strefa grzejna	HPI430	
	Normale	Aumento della potenza
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Strefa grzejna	HPI342	
	Normale	Aumento della potenza
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Strefa grzejna	HPI346	
	Normale	Aumento della potenza
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Przedstawione moce mogą zmieniać się w zależności od materiału, z którego wykonany został garnek oraz od jego wymiarów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Przed przystąpieniem do wszelkich prac konserwacyjnych na płycie, należy poczekać na jej ostygnięcie.**
- **Należy używać wyłącznie produktów (kremy oraz skrobaki) zaprojektowanych specjalnie designed do powierzchni szklano-ceramicznych. one dostępne w sklepach z towarami żelaznymi.**
- **Unikać wycieków, ponieważ wszystko, co spadnie na powierzchnię płyty szybko ulegnie przypaleniu i utrudni czyszczenie.**
- **Zaleca się przechowywanie z dala płyty wszelkich substancji, które są podatne na topnienie, np. elementy z tworzyw sztucznych, cukier lub produkty na bazie cukru.**

KONSERWACJA

- Na powierzchni płyty umieścić kilka kropli specjalnego produktu czyszczącego.

- Wszelkie uporczywe plamy wycierać miękką szmatką lub lekko zwilżonym papierem kuchennym.

- Wycierać gładką szmatką lub suchym papierem kuchennym do chwili, gdy powierzchnia jest czysta.
Jeśli wciąż pozostają uporczywe plamy:

- Na powierzchni płyty ponownie umieścić kilka kropli specjalnego płynu czyszczącego.

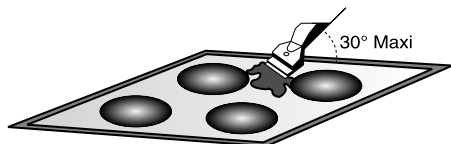
- Skrobać skrobakiem trzymany pod kątem 30° do powierzchni płyty, aż plamy znikną.

- Wycierać gładką szmatką lub suchym papierem kuchennym do chwili, gdy powierzchnia jest czysta.

- Jeśli to konieczne, czynność powtórzyć.

KILKA WSKAZÓWEK: Częste czyszczenie pozostawia powłokę ochronną, która istotnie zapobiega zadrapaniom i ścieraniu. Przed ponownym użytkowaniem płyty upewnić się, że powierzchnia jest czysta. Aby usunąć zacieki wodne, użyć kilku kropel octu lub soku z cytryny.

Następnie wytrzeć papierem chłonnym z kilkoma kroplami specjalnego płynu czyszczącego. Powierzchnia szklano-ceramiczna wytrzyma drapanie naczyń płaskodennych, jednak zawsze lepiej jest je unosić podczas przenoszenia z jednej strefy na drugą.



Nigdy nie używać zbyt mokrej gąbki.

Nigdy nie używać noża, ani śrubokręta.

Skrobak wyposażony w żyłkę nie uszkodzi powierzchni pod warunkiem, że trzymany jest pod kątem 30°.

Nigdy nie pozostawiać skrobaka wyposażonego w żyłkę w zasięgu dzieci.

Nigdy nie stosować produktów ściernych oraz proszków do szorowania.

DALSZA PIELĘGNACJA

Przed wezwaniem serwisu należy sprawdzić następujące elementy:
Czy wtyczka jest poprawnie włożona i założony jest odpowiedni bezpiecznik. Jeśli defekt nie może zostać zidentyfikowany:
wyłączyć urządzenie – nie należy przy nim manipulować samodzielnie – skontaktować się z serwisem. Urządzenie posiada certyfikat gwarancji, który zapewnia darmową naprawę sprzętu w serwisie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Płyta indukcyjna wydaje szumy.

• Zjawisko normalne. Wentylator podzespołów elektronicznych jest włączony.

Płyta indukcyjna wydaje delikatny świst.

• Zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością roboczą cewek indukcyjnych delikatny świst może występować podczas użytkowania kilku stref grzejnych z mocą maksymalną.

Strefy grzejne nie utrzymują poziomu wrzenia bądź wystarczająco szybkiego smażenia.

• Należy stosować naczynia, które mają całkowicie płaskie dno.

• Dna naczyń powinny dokładnie odpowiadać średnicy dobranej powierzchni grzejnej.

Żywność gotuje się zbyt wolno

• Stosowane są niewłaściwe naczynia kuchenne. Podstawy naczyń powinny być płaskie, dość ciężkie i takiej samej średnicy, jak dobrane strefy grzejne.

Małe zadrapania (mogą wystąpić jako pęknięcia lub obtarcia) na szklanej powierzchni płyty.

• Niewłaściwe metody czyszczenia, naczynia kuchenne o nierównym dnie lub gruboziarniste resztki (sól lub piasek) uwięzione między naczyniem a powierzchnią płyty. Stosować zalecane procedury czyszczenia, upewniać się, że podstawy naczyń kuchennych są czyste przed ich użyciem oraz używać naczyń o gładkich podstawach.

Metalowe linie (mogą występować jak zadrapania).

• Nie przesuwając aluminiowych naczyń po powierzchni. Aby usunąć linie, stosować zalecane procedury czyszczenia.

• Zastosowane niewłaściwe materiały czyszczące, wycieki lub tłuste plamy pozostają na powierzchni – zastosować skrobak z żyłką oraz zalecany produkt czyszczący.

Ciemne smugi i plamki.

• Zastosować skrobak z żyłką oraz zalecany produkt czyszczący.

Obszary odbarwień na blacie kuchennym.

• Znaki pochodzące od naczyń aluminiowych i miedzianych, a także mineralnych osadów z wody lub żywności mogą być usuwane kremem czyszczącym.

Mieszanka gorącego cukru / tworzywo sztuczne stopione na powierzchni.

• Patrz część Czyszczenie płyty szklanej.

Płyta lub część stref grzejnych nie działa.

• Wtyki nie są poprawnie dopasowane do bloku urządzenia.

Sprawdzić czy podłączenie odbywa się zgodnie z instrukcjami ze strony 51.

Płyta nie działa.

• Zablokowany jest panel sterujący. Aby zwolnić blokadę, wcisnąć przycisk "Blokada".

Płyta nie wyłącza się.

• Zablokowany jest panel sterujący. Aby zwolnić blokadę, wcisnąć przycisk "Blokada".

Sprawdzić część na stronie 54.

Płyta wyłącza się automatycznie.

• Strefy grzejne wyłączają się automatycznie, jeśli zostają pozostawione włączone zbyt długo.

• Sprawdzić część na stronie 52.

Częstotliwość działania włączania/wyłączania dla stref grzejnych.

• Cykle włączania/wyłączania różnią się w zależności od wymaganego poziomu grzania:

- niski poziom: krótki czas działania,

- wysoki poziom: długi czas działania.



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC dotyczącą Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja zużytego produktu przyczynia się do uniknięcia potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwego usuwania zużytego produktu.

Takie oznakowanie wskazuje, że ten sprzęt nie może być traktowany jako odpad komunalny.

Produkt powinien zostać przekazany do właściwego punktu prowadzącego zbiórkę sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celach recyklingu. Usunięcie musi zostać przeprowadzone zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska naturalnego dotyczącymi usuwania odpadów.

Więcej szczegółowych informacji na temat obchodzenia się, regeneracji oraz recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miejskim, służbach komunalnych lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

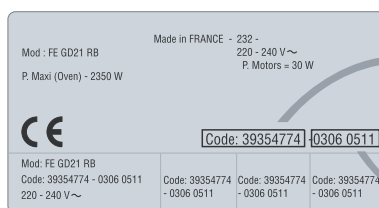
OBEČNÁ VAROVÁNÍ

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD, ABYSTE MOHLI SVOU VARNOU DESKU VYUŽÍVAT CO NEJLÉPE.

Doporučujeme uschovat si návod na bezpečném místě pro pozdější použití a poznamenat si výrobní číslo varné desky, jak je uvedené níže, pro případ, že budete potřebovat kontaktovat servisní středisko.

Identifikační štítek

(umístěn pod spodním krytem varné desky)



Kód produktu:
Výrobní číslo:

- Důrazně se doporučuje nedovolit dětem přístup k varným zónám během jejich používání nebo, když dosud svítí kontrolka zbytkového tepla, aby se vyloučilo riziko vážných popálenin.
- Při smažení na tuku nebo oleji vždy kontrolujte průběh smažení, protože se horký olej může snadno vznítit.
- Ovládací oblast varné desky je citlivá a proto na ni neodkládejte horké nádoby.
- Na varné zóny se nesmějí pokládat alobal a plastové nádoby.
- Po každém použití může být nutné varnou desku vyčistit, aby nedocházelo k hromadění nečistot a mastnoty. Pokud není nečistota a mastnota odstraněna, může se během činnosti varné desky vznítit, což může být zdrojem nepříjemného zápachu a dalšího šíření ohně.
- Na indukční zóně nenechávejte položené kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože těžší kovové předměty by se mohly rozpálit.
- Nikdy nevařte jídlo přímo na skle keramické desky. Vždy používejte vhodné nádobí.
- Hrnec vždy položte do středu příslušné varné zóny.
- Povrch varné desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
- Neposunujte nádobím po varné desce.
- Nad varnou deskou neskladujte těžké předměty. Pokud by na varnou desku spadly, mohly by ji poškodit.
- Povrch varné desky nepoužívejte jako pracovní desku.
- Varnou desku nepoužívejte k odkládání předmětů.
- V nepravděpodobném případě vzniku trhlin a povrchu varnou desku nepoužívejte. Okamžitě odpojte varnou desku z elektrické zásuvky a zavolejte servisní středisko.



Varování: Tento spotřebič splňuje platné bezpečnostní předpisy a předpisy o elektromagnetické kompatibilitě. Přesto by však lidé s kardiostimulátory neměli tento spotřebič používat, protože nemůžeme zaručit, že všechny takové zařízení, které jsou na trhu, splňují tyto předpisy a že tedy nemůže dojít ke vzniku škodlivé interference. Rovněž je možné, že lidé s jinými typy zařízení, například naslouchátky, mohou zaznamenat určité nepříjemné pocity.

VARNÁ DESKA	HPI430	HPI342/HPI346
	Typ se 4 indukčními varnými zónami	Typ se 3 indukčními varnými zónami
Síťové napětí	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Instalovaný elektrický příkon (W)	7000	7200
Velikost (H x Š x V) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
	560 x 490	560 x 490

Trvale usilujeme o zlepšování kvality našich produktů a protož může být zapotřebí zahrnout do spotřebiče nejnovější technická vylepšení.



Indukční varná deska vyhovuje požadavkům směrnic 73/23/EHS a 89/336/EHS, a doplňujícím směrnicím 2006/95/EU a 2004/108/EU v platném znění.

MONTÁŽ

Instalace domácích spotřebičů může být složitá činnost, a pokud není provedena správně může vážně ohrozit bezpečnost spotřebitele. Z tohoto důvodu by měla tuto činnost provádět způsobilá osoba v souladu s platnými technickými předpisy. V případě nedodržení tohoto požadavku se výrobce zříká veškeré odpovědnosti za technické selhání výrobku a následné škody či zranění osob.

ZABUDOVÁNÍ

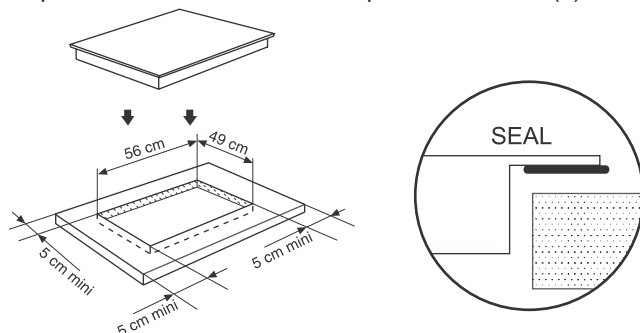
Nábytek, do kterého je varná deska zabudovaná a sousední vybavení, musí být vyroben z materiálů odolných vůči vysokým teplotám. Navíc musí být všechny dekorativní laminovací prvky upevněny tepelně odolným lepidlem.

Instalace:

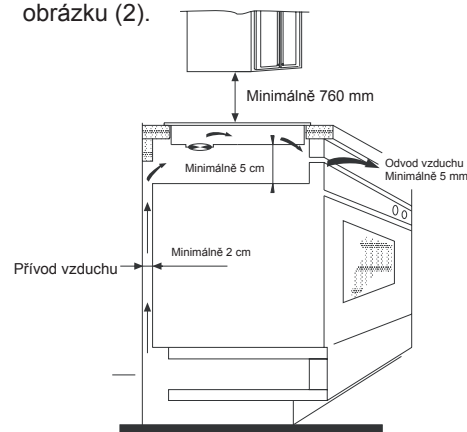
- S varnou deskou je dodáváno vodotěsné těsnění.

Před montáží:

- otočte varnou desku skleněným povrchem dolů.
- Zkontrolujte, zda je sklo chráněné.**
- nasadte těsnění okolo varné desky.
- ujistěte se, že je nasazeno správně, aby nedocházelo k zatékání kapalin do nosné skříně.
- Je důležité namontovat varnou desku na rovný povrch.
- Deformace způsobené nesprávnou montáží mohou změnit specifikace pracovního povrchu a ovlivnit funkci varné desky.
- Mezi spotřebičem a sousedními svislými povrchy ponechte mezeru nejméně 5 cm.
- Je naprosto nezbytné, aby zapuštění vyhovovalo specifikovaným rozměrům.
- Vyřízněte v pracovní desce otvor o rozměrech uvedených na obrázku níže. Okolo otvoru je nutné ponechat prostor nejméně 50 mm.
- Pracovní desky by měla být silná nejméně 30 mm a vyrobena z tepelně odolného materiálu. Jak patrně z obrázku (1)



- Varná deska nemá být zabudována nad troubu bez ventilátoru, nad myčku na nádobí, ledničku, mrazák nebo pračku.
- Je nezbytné, aby byla zajištěna dobrá ventilace varné desky a aby nebyly ucpané otvory pro přívod a odvod vzduchu. Zkontrolujte, že je varná deska správně instalována podle obrázku (2).



Poznámka: Z bezpečnostních důvodů by měla být vzdálenost mezi varnou deskou a skřínkou nad varnou deskou nejméně 760 mm.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

"Instalace musí splňovat požadavky nejnovější elektrotechnických norem." Výrobce se zříká veškeré odpovědnosti za škody, ke kterým dojde v důsledku nevhodného nebo špatného použití.

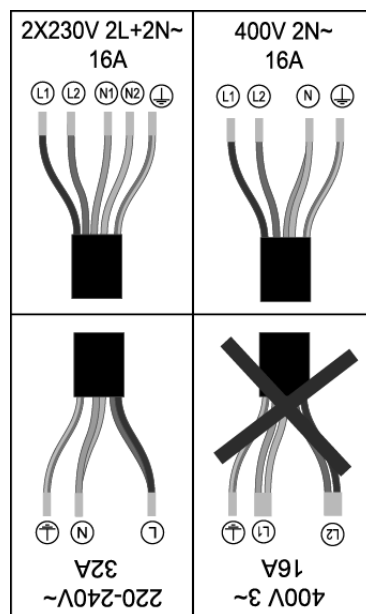
Varování:

- Před zapnutím vždy zkontrolujte elektrické napájení pomocí voltmetru, jistič, zkontrolujte vodivost uzemnění a zda je pojistka vhodná.
- Elektrické připojení by mělo být zajištěno přes uzemněnou zásuvku nebo vícepólový spínač s mezerou mezi kontakty při rozpojení nejméně 3 mm
- Pokud má spotřebič vlastní zásuvku, musí být umístěna tak, aby byla přístupná.*
- Žlutozelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění na svorkách zdroje napájení i spotřebiče.
- Výrobce nezodpovídá za nehody, ke kterým dojde při použití spotřebiče nepřipojeného k uzemnění nebo se špatným uzemněním.
- Jakékoli dotazy týkající se zdroje napájení by měly být směrovány na servisní středisko nebo způsobilého technika.
- Pokud je kabel poškozen nebo musí být vyměněn, musí tuto činnost provést zástupce prodejce pomocí určeného náradí, aby se vyloučily možné nehody.

Připojení ke zdroji napájení

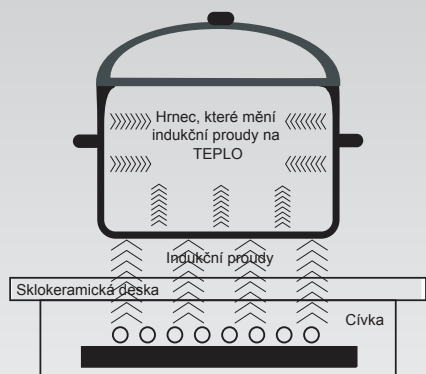
Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnými normami k jednopólovému jističi. Metoda připojení je znázorněna na obrázku (3):

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



Kabel nesmí být ohnut ani stlačen.

INDUKCE



Řídící jednotka

Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Cívka vytváří magnetické pole, kterým po položení hrnce na varnou desku procházejí indukční proudy. Tyto proudy vytvářejí z hrnce tepelný vysílač, zatímco sklokeramická deska zůstává studená.

Tento systém je určen pro použití s hrnci s magnetickými dny.

Zjednodušeně, indukční technologie má dvě hlavní výhody:

- Protože je teplo vytvářeno pouze hrncem, je tepelný výkon udržován na maximu a vaření probíhá bez tepelných ztrát.
- Nedochozí k žádné tepelné setrvačnosti, protože vaření začíná automaticky po položení hrnce na varnou desku a je ukončeno po sejmutí hrnce.

SPOTŘEBIČ S VYSOKOU BEZPEČNOSTÍ

• Ochrana proti přehřátí

Senzor sleduje teplotu ve varné zóně.

Když teplota přesáhne bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.

• Varování na zbytkové teplo

Když je varná deska určitou dobu v činnosti, dochází k hromadění zbytkového tepla. Na displeji se zobrazí "H" jako varování.

• Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypínání. Dochází k němu, kdykoli zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v níže uvedené tabulce.

Úroveň výkonu	Varná zóna se vypne automaticky po
1~5	8 hodinách
6~10	4 hodinách
11~14	2 hodinách
15	1 hodině

Když je hrnec odstraněn z varné zóny, ohřev se okamžitě přeruší a varná zóna se sama vypne po té, co 1 minutu zní zvukový signál.

UPOZORNĚNÍ:

Osoby s kardiostimulátory by měly tento produkt používat pouze po konzultaci s doktorem.

DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

Používání nádobí vysoké kvality je kriticky důležité pro dosažení maximálního výkonu varné desky.



• Vždy používejte kvalitní nádoby s rovným a silným dnem:

použití takového nádobí zabrání vzniku horkých míst a případnému připalování jídla. Silné kovové hrnce a pánve zajišťují rovnoměrnou distribuci tepla.

• Zkontrolujte, že je dno hrnce nebo pánve suché:

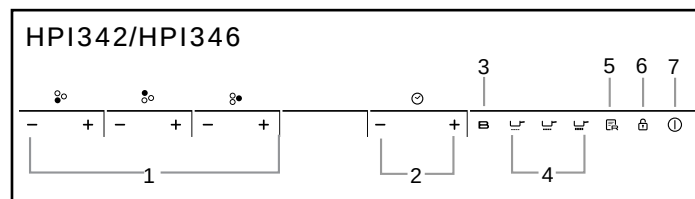
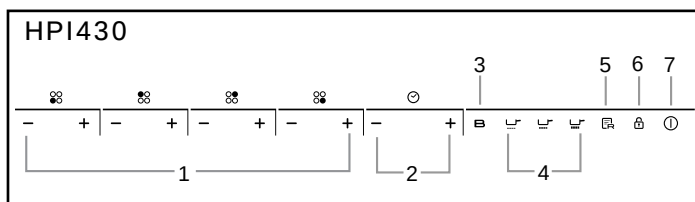
při plnění pánví kapalinou nebo před použitím hrnce uloženého v chladničce ověřte, že je dno zcela suché, než jej položíte na varnou desku. Pomáhá to zabránit vzniku skvrn na varné desce.

- Používejte nádobí, kterého průměr je větší než zvolená zóna. Použitím méně širokých nádob se energie využije s maximální účinností. Pokud použijete nádobí s menším průměrem, účinnost nebude postačující. Nádoby s průměrem dna menším než 140 mm varná deska nedetekuje.

Následující informace vám pomohou vybrat hrnce, které jsou nejvhodnější pro dosažení dobrých výsledků.

	Indukční zóna
Značka na kuchyňském nádobí	Na štítku zkontrolujte, zda obsahuje značku, které znázorňuje, že je hrnec vhodný pro indukční vaření. 
	Používejte magnetické hrnce (smaltovaný železný plech, litina, nerezová ocel) a vyzkoušejte magnetem (magnet se musí přichytit).
Nerezová ocel	Nelze zjistit S výjimkou feromagnetické nerezové ocele.
Hliník	Nelze zjistit
Litina	Dobré vlastnosti
Smaltovaná ocel	Dobré vlastnosti
Sklo	Nelze zjistit
Porcelán	Nelze zjistit
Měděné dno	Nelze zjistit

Schematický diagram ovládacího panelu



1. Tlačítko regulace výkonu
2. Tlačítko nastavení časovače
5. Paměť
3. Intenzivní ohřev
4. Speciální funkce
6. Zámek
7. Zap/vyp

Pokyny pro použití

Po zapnutí napájení zazní bzučák a na jednu sekundu se rozsvítí všechny indikátory. Varný panel je v pohotovostním režimu.

Postavte hrnec do středu varné zóny.

Provozní pokyny

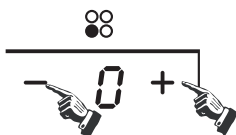
1. Stiskněte tlačítko "ⓘ". Na všech indikátorech se zobrazí "--".



Vyberte úroveň nastavení stiskem tlačítka "+" nebo "-" příslušné plotýnky. Začněte stisknutím tlačítka "+" nebo "-", aby indikátor zobrazil "8" nebo "1". Nastavte zvýšení nebo snížení stiskem tlačítka "+" nebo "-".



Pokud stisknete tlačítka "+" a "-" současně, nastavení se vrátí na "0" a varná zóna se vypne.



Poznámka: Po stisknutí tlačítka "ⓘ" se indukční varná deska vrátí do pohotovostního režimu, pokud není do 2 minut provedena žádná další činnost.

Funkce intenzivního ohřevu

Stiskněte tlačítko "B", na indikátoru napájení se zobrazí "t".

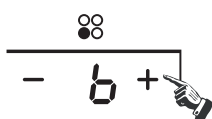


Upozornění:

1. Funkce intenzivního ohřevu se zapne pouze na 5 minut, po nichž se varná zóna vrátí na původní nastavení.
2. Funkci intenzivního ohřevu lze použít pro všechny varné zóny.
3. Když je aktivována funkce intenzivního ohřevu 1. varné zóny, je 2. varná zóna omezena automaticky na úroveň nižší než 2, a naopak. Když je aktivována funkce intenzivního ohřevu 3. varné zóny, je 4. varná zóna omezena automaticky na úroveň nižší než 2, a naopak.

Zrušení režimu "INTENZIVNÍHO OHŘEVU"

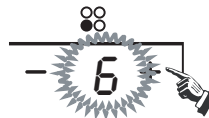
Režim "Intenzivního ohřevu" lze zrušit stiskem tlačítka "+" nebo "-" odpovídající zóny.



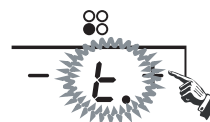
Funkce časovače

Pokud je zapnuta více než 1 zóna

- Zapněte vybranou zónu stiskem tlačítka "+" nebo "-" této zóny. Začnou blikat odpovídající číslice.



- Potom stiskněte "+" nebo "-" na tlačítku časovače. Indikátor úrovně výkonu začne blikat, zobrazí se na něm "t" a indikátor časovače začne blikat.



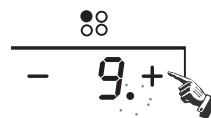
- Začněte stisknutím tlačítka "+" nebo "-", aby indikátor zobrazil "0:00". Po nastavení času můžete vybrat úroveň výkonu varné zóny.
- Potom nastavte čas od 1 minuty do 9 hodin a 59 minut stiskem tlačítka "+" nebo "-".
- Po jednom stisknutí tlačítka "+" se hodnota času zvýší o jednu minutu; Po přidržení tlačítka "+" se hodnota času zvýší o 10 minut; Když čas přesáhne 1 hodinu, zvyšuje podržení tlačítka "+" čas po 30 minutách.
- Po jednom stisknutí tlačítka "-" se hodnota času sníží o jednu minutu; Po přidržení tlačítka "-" se hodnota času sníží o 10 minut; Když čas přesáhne 2 hodiny, snižuje podržení tlačítka "-" čas po 30 minutách.
- Když čas přesáhne 9 hodin, automaticky se vrátí na "0" minut.
- V režimu časovače můžete nastavit úroveň výkonu.

Pokud je časovač nastaven pro více než 1 zónu:

Časovač je možné nastavit pro všechny 4 varné zóny. Pokud nastavíte dobu pro několik varných zón současně, svítí desetinné tečky příslušných varných zón.



- Na displeji bude zobrazen časovač, který skončí jako první. Tečka odpovídající zóny bude svítit a blikat. Po vypršení časovače se odpovídající zóna vypne. Potom se zobrazí další v pořadí podle vypršení časovače a její tečka začne blikat.



- Pokud je nastaven časovač, ale není vybrán pro žádnou zónu, funguje pouze jako minutka.

Poznámka:

1. Pokud je časovač nastaven na 0, je zrušen.
2. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení časovače indikátor bliká 5 sekund a nastavená doba se automaticky potvrdí.

Pokyny pro použití

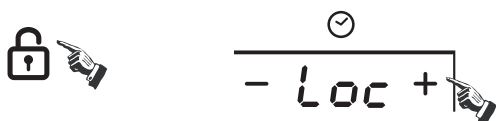
4. V režimu časovače způsobí současné stisknutí tlačítek časovače "+" a "-" vymazání nastavení na "0", odpočet času je zrušen.

Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční varná deska opatřena pojistným zařízením

- Zamknutí:

V pracovním režimu stiskněte tlačítko "🔒", varná deska se zablokuje, na časovači se zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka jsou vyřazena s výjimkou tlačítka "⌚".



V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko "zámku", varná deska se zablokuje, na časovači se zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka jsou vyřazena. Na časovači se na chvíli zobrazí "LOC" a potom časovač zhasne.

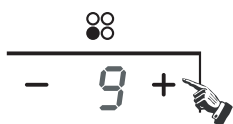
Pokud stisknete tlačítko X ⌚, zobrazí se na chvíli "LOC".

- Odemknutí:

Přidrže tlačítko "zámku" na 3 sekundy a funkce zámku se vypne.

Udržování tepla

Tato funkce umožňuje udržovat pokrmy teplé až 2 hodiny. Aktivujete zvolenou zónu selected stisknutím "-" nebo "+".



Stiskněte "-", dokud nedosáhnete úroveň mezi 0 a 1, uvidíte úroveň udržování tepla. Pod zvolenou oblastí se zobrazí "I".



Zrušení režimu udržování tepla

K ukončení režimu udržování tepla nastavte jakoukoliv jinou úroveň výkonu.

Speciální funkce



Tlačítko SIMMERING
(slabý výkon)
(úroveň 1)

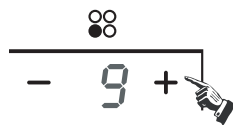


Tlačítko MEDIUM
(střední výkon)
(úroveň 8)

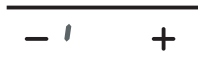
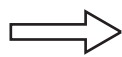


Tlačítko HIGH
(vysoký výkon)
(úroveň 15)

- Zapněte vybranou zónu stiskem "+" nebo "-".



Stiskněte tlačítko SIMMERING, na indikátoru se zobrazí "I".



Stiskněte tlačítko MEDIUM, na indikátoru se zobrazí "II".



Stiskněte tlačítko HIGH, na indikátoru se zobrazí "III".



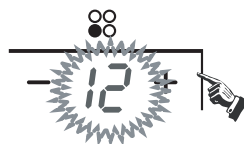
Funkce paměť

Můžete použít funkci paměti pro uložení nastaveného výkonu a trvání zapnutí zóny.



Nahrávání

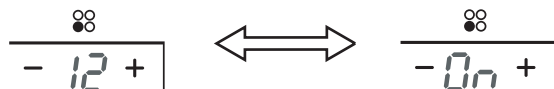
- Vyberte požadovanou varnou zónu stiskem tlačítka "+" nebo "-", když bliká indikátor výkonu této zóny.



- Stiskněte tlačítko "R", když indikátor časovače zobrazuje "r 0". "r 0" znamená "žádný cyklus vaření není v paměti". Přidrže tlačítko paměti na 3 sekundy, když indikátor zobrazuje "r EC" a zahájí se nahrávání.



Indikátor úrovně výkonu zobrazuje střídavě "On" a nastavenou úroveň výkonu.

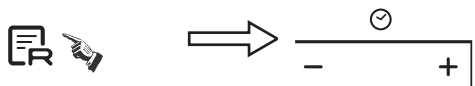


- Maximální počet operací je 10 změn úrovně výkonu v průběhu 8 hodin. Odchytky výkonu trvající méně než 15 sekund nejsou zaznamenávány.

Pokyny pro použití

Zastavení nahrávání

Stiskněte znovu tlačítko paměti, "r E C" zhasne a cyklus vaření se uloží



NEBO

Vypněte odpovídající varnou zónu současným stiskem tlačítek "+" a "-" nebo nastavením úrovně výkonu na 0 nebude "r E C" na displeji nadále zobrazeno a cyklus vaření se uloží.



NEBO

Sejměte hrnec z příslušné varné zóny. Když je detekováno, že byl odebrán hrnec, na displeji časovače zhasne "r E C" a cyklus vaření se uloží

NEBO

Proveďte více než 10 změn nastavení intenzity, "r E C" na displeji časovače zhasne a cyklus vaření se uloží

NEBO

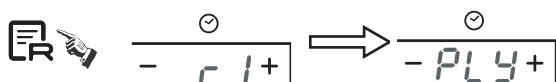
vypněte varnou desku. V takovém případě se ukládání cyklu vaření automaticky zruší

NEBO

vypněte ukládání pro varnou zónu za méně než 15 sekund od zahájení nahrávání. V takovém případě se ukládání cyklu vaření automaticky zruší.

Spuštění uloženého cyklu vaření

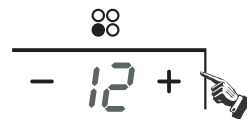
- Stiskněte tlačítko paměti a na displeji časovače se na 5 sekund zobrazí "P L Y". Zóna odpovídající nahranému cyklu vaření se rozsvítí a spustí se provádění cyklu.



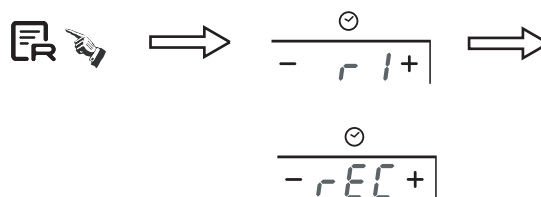
- Pokud je již odpovídající zóna zapnutá, má nahraný cyklus vaření přednost a bude proveden.
- Pokud během nahraného cyklu vaření stisknete tlačítko "+" nebo "-", nahraný cyklus vaření se zruší a je obnoveno normální ovládání, přestože uložený cyklus vaření zůstane zachován v paměti.

Jak nahrát nový cyklus vaření, když je již jeden uložen

- Zapněte varnou zónu, pro kterou se má nahrávat stisknutím "+" nebo "-"



- Na chvíli přidržíte tlačítko "R", aby se zobrazilo "r l". "r l" znamená "varná zóna uložena v paměti".
- Potom se zobrazí "r E C" a nahrávání cyklu vybrané zóny se spustí.



Maximální výkon varných zón je následující

Ohřívaná zóna	HPI430	
	Normální	Intenzivní
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Ohřívaná zóna	HPI342	
	Normální	Intenzivní
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Ohřívaná zóna	HPI346	
	Normální	Intenzivní
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Výše uvedené se může lišit v závislosti na velikosti hrnce a materiálu, ze kterého je vyroben.

UKLÁDÁNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli činnosti údržby nechte varnou desku vychladnout.
- Smějí se používat pouze produkty (pasty a škrabky) přímo určené pro sklokeramické povrchy. Prodávají se v obchodech s domácími potřebami.
- Vyvarujte se rozlití, protože cokoli rozlité na povrchu varné desky se rychle připeče, takže je čištění velmi obtížné.
- Doporučuje se ukládat všechny látky, které mají sklon k měknutí teplem, například plasty, cukr, cukrové výrobky, mimo varnou desku.

ÚDRŽBA:

- Naneste několik kapek speciálního čistícího prostředku na povrch varné desky.
- Otřete zaschlé skvrny měkkým hadříkem nebo mírně navlhčenou papírovou utěrkou.
- Otřete měkkým hadříkem nebo suchou papírovou utěrkou, dokud není povrch čistý.

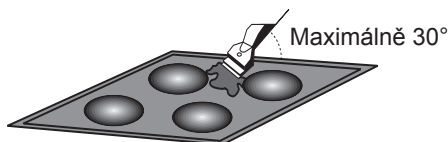
Odolné nečistoty, které se takto neodstraní:

- Naneste několik kapek speciálního čistícího prostředku na povrch varné desky.
- Odstraňte škrabkou drženou v úhlu 30° k povrchu varné desky.
- Otřete měkkým hadříkem nebo suchou papírovou utěrkou, dokud není povrch čistý.
- V případě potřeby postup opakujte.

NĚKOLIK RAD:

Časté čištění ponechává ochrannou vrstvu, která je potřebná pro zabránění poškrábání a opotřebení. Před použitím varné desky se ujistěte, že je povrch čistý. Pro odstranění stop po vodě použijte několik kapek octa nebo citronové šťávy. Potom otřete absorpční papírovou utěrkou s několika kapkami speciální čistící kapaliny. Sklokeramický povrch odolává poškrábání od nádobí s plochým dnem, je však vždy lepší nádobu při odstraňování ze zóny nejprve nadzdvihnout.

Poznámka:



Nepoužívejte houbu, která je příliš mokrá.

Nikdy nepoužívejte nůž nebo šroubovák.

Škrabka s žiletkovým ostřím neoškrábe povrch, pokud je udržovaná pod úhlem 30°.

Škrabku s žiletkovým ostřím nikdy nenechávejte v dosahu dětí.

Nikdy nepoužívejte abrazivní produkty nebo prášky.

NÁSLEDNÁ PÉČE

Před zavoláním servisního technika, zkontrolujte následující:

- zda je zásuvka správně zasunuta a chráněna pojistkou. Když nelze zjistit příčinu závady: vypněte spotřebič — nemanipulujte s ním — zavolejte servisní středisko. Spotřebič je dodáván se záručním listem, který opravňuje k jeho bezplatné opravě v servisním středisku.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Indukční varná deska vydává hluk.

- Normální. Ventilátor chladicí elektronické prvky je zapnut.

Indukční varná deska vydává slabý pištivý zvuk.

- Normální. Vzhledem k pracovní frekvenci induktorů se může ozývat pištění při současném použití varných zón na maximální výkon.

Varné zóny neudrží var nebo dostatečný výkon při smažení.

- Musíte používat pánve s naprosto rovným dnem.
- Dna pánví by měla přesně odpovídat průměru zvolené varné zóny.

Jídlo se vaří pomalu.

- Bylo použito nesprávné nádobí. Dna pánví by měla být rovná, s rovnoměrnou tloušťkou a stejným průměrem jako má zvolená ohřívací zóna.

Drobné škrábance (praskliny nebo odřená místa) na skleněném povrchu varné desky.

- Nesprávná metoda čištění, nádobí z drsným dnem nebo hrubé částice (sůl či písek) zachycené mezi dnem nádobí a povrchem varné desky.

Použijte doporučený postup čištění a zkontrolujte, že je dno nádobí čisté a že používáte nádobí s hladkým dnem.

Kovové stopy (mohou vypadat jako škrábance).

- Neposunujte hliníkové nádobí po povrchu. Použijte doporučené čistící postupy pro odstranění těchto stop.
- Nesprávné čistící materiály mohou způsobit nedokonalé odstranění nečistoty nebo mastnoty na povrchu - použijte škrabku s žiletkovým ostrým a doporučené čistící prostředky.

Tmavé připáleniny.

- Použijte škrabku s žiletkovým ostrým a doporučené čistící prostředky.

Odbarvená místa na varném povrchu.

- Stopy po hliníkových a měděných pánvích nebo minerální úsady po vodě či potravinách - lze je odstranit čistícím krémem.

Horké cukrové směsi nebo plast připečený k povrchu.

- Viz část Čištění skleněné varné desky.

Varná deska je mimo provoz nebo některé ohřívací zóny nefungují.

- Spojovací tyčky nejsou správně zasunuty ve svorkovnici. Zkontrolujte, zda je připojení správné podle instalačních pokynů na straně 58

Varná deska není funkční

- Ovládací panel je uzamknut. Pro uvolnění stiskněte "uzamykací" tlačítko.

Varná deska se nevypnula

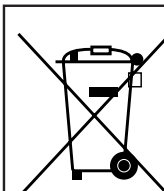
- Ovládací panel je uzamknut. Pro uvolnění stiskněte "uzamykací" tlačítko. Viz kapitola na straně 61.

Varná deska se vypíná automaticky

- Varné zóny se automaticky vypnou, pokud se dlouhou dobu nepoužívají. Viz kapitola na straně 59.

Frekvence zapínání a vypínání pro varné zóny

- Cykly zapínání a vypínání se liší podle požadované úrovně ohřevu:
 - nízká úroveň: krátká doba zapnutí,
 - vysoká úroveň: dlouhá doba zapnutí,



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EU o elektronickém a elektrickém odpadu (WEEE). Pokud zajistíte, že je tento výrobek správně zneškodněn, pomáháte předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být důsledkem nesprávného nakládání s tímto výrobkem. Symbol na produktu označuje, že s tímto výrobkem nelze zacházet jako s komunálním odpadem.

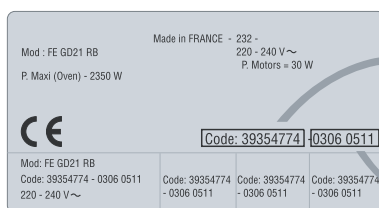
Místo toho by měl být předán na vhodné sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy pro nakládání s odpadem. Podrobnější informace o zacházení, opakovaném využití a recyklaci tohoto výrobku můžete získat u svého místního úřadu, společnosti provádějící likvidaci odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

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)

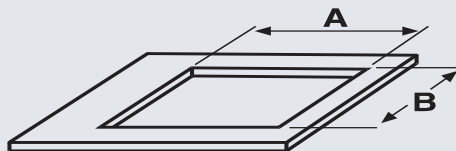


Código do Produto:
N.º de Série:

- 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.

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	HPI430	HPI342/HPI346
Zonas de preparação	4 tipos de indução	3 tipos de indução
Tensão na rede	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Potência eléctrica instalada (W)	7000	7200
tamanho do produto (d X l X a) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimensões de embutimento (AXB)	560 x 490	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.

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 as laminados decorativos devem ser fixados com cola resistente ao calor.

Instalação:

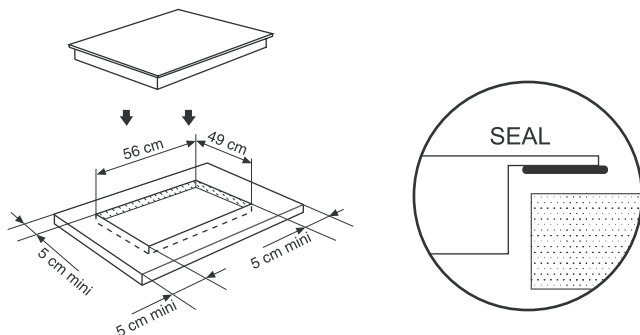
- A placa inclui uma vedação impermeável.

Antes da montagem:

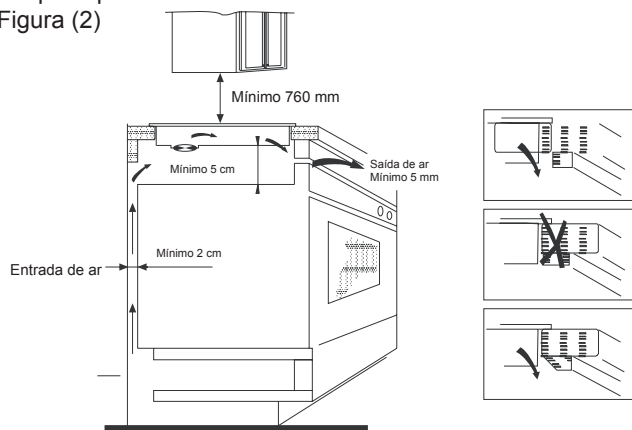
- vire a placa ao contrário, com a superfície de vidro para baixo.

Certifique-se de que o vidro está protegido.

- coloque a vedação ao redor da placa.
- certifique-se de que está colocada correctamente para evitar qualquer fuga para o compartimento de suporte.
- 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.

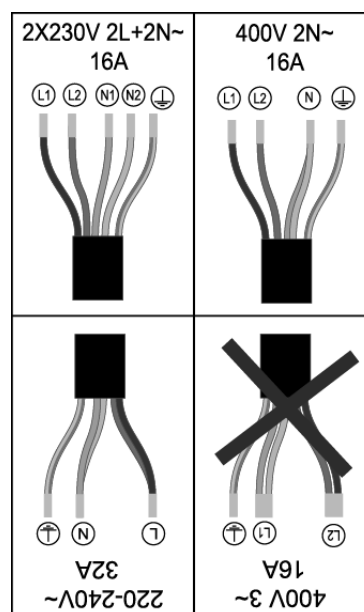
Atenção:

- 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

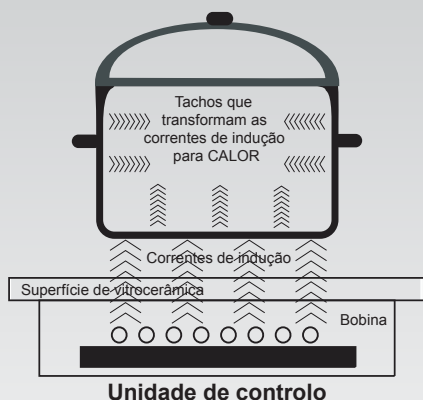
A tomada deve ser ligada a um disjuntor unipolar de acordo com as normas relevantes. O método de ligação é indicado na Figura (3):

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	
Castanho	Preto	Azul	Cinzento	Amarelo/Verde



O cabo não pode ser curvado ou comprimido.

INDUÇÃO



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

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

Estas correntes transformam o tacho 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 tacho, 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 tacho 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
1~5	8 horas
6~10	4 horas
11~14	2 horas
15	1 hora

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.



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

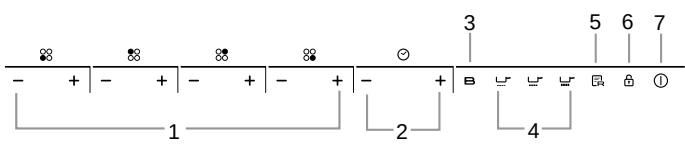
• **Use recipientes cujo fundo tenha um diâmetro suficientemente grande para cobrir a demarcação da zona de cozedura.** A utilização de um recipiente com um diâmetro ligeiramente superior ao da zona de cozedura assegura uma utilização o mais eficiente possível da energia. Já a utilização de um recipiente 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.

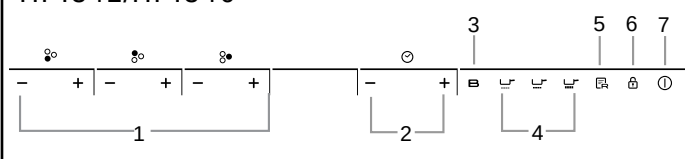
	Zona de indução
Símbolos nos utensílios de cozinha	Na etiqueta, verifique o símbolo que mostra se o tacho é compatível com a indução.
	Utilize tachos magnéticos (lâminas de ferro esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável, ferroso) e aplique um íman na parte inferior do tacho (deve ficar preso).
Aço inoxidável	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

Gráfico esquemático do painel de controlo

HPI430



HPI342/HPI346



1. Botão regulador de potência
2. Botão regulador de tempo
5. Memória
3. Intensificador
4. Função especial
6. Bloqueio
7. Activar/Desactivar

Instruções de utilização

Quando a unidade é ligada, ouve-se uma vez o sinal sonoro e todos os indicadores irão acender-se durante um segundo e depois apagar-se-ão. A placa encontra-se agora no modo de espera.
Coloque o recipiente no centro da zona de preparação.

Instruções de funcionamento

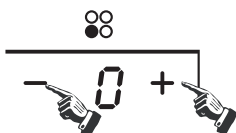
Prima o botão "ⓘ" e todos os indicadores irão exibir "--".



Selecione o nível de potência, premindo o botão "+" ou "-" para a placa térmica relevante. Para começar, prima o botão "+" ou "-" para que "8" ou "1" seja exibido no indicador. Prima o botão "+" ou "-" para regular para mais ou para menos.



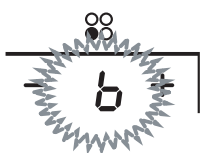
Se premir os botões "+" e "-" ao mesmo tempo, a regulação de potência volta para "0" e a zona de preparação apaga-se.



NB : Quando o botão "ⓘ" é premido, a placa de indução volta ao modo de espera se não for efectuada nenhuma operação nos dois minutos seguintes.

Função de reforço (Boost)

Prima o botão "B" para que o indicador de nível de potência exiba "b".

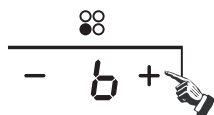


Atenção:

1. A função de reforço ("boost") funciona apenas durante 5 minutos, após os quais a zona de preparação volta ao estado original.
2. A função de reforço ("boost") funciona em todas as zonas de preparação.
3. Quando a função de reforço ("boost") da primeira zona de preparação for activada, a segunda zona de preparação fica limitada ao nível 2 automaticamente e vice-versa. Quando a função de reforço da 3ª zona de preparação for activada, a 4ª zona de cocção fica limitada ao nível 2 automaticamente e vice-versa.

Cancelar o modo "BOOST"

Cancele o modo "Boost" premindo o botão "+" ou "-" da zona correspondente.



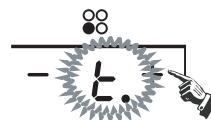
Função de temporizador

Se mais de 1 zona estiver a funcionar:

- active a zona seleccionada premindo o botão "+" ou "-" daquela zona e os dígitos correspondentes ficam intermitentes.



- De seguida, prima o botão "+" ou "-" do temporizador com o indicador de nível de potência aceso, exibirá "t" e o indicador do temporizador acende-se.



- Para começar, com o indicador a exibir "0:10", prima o botão "+" ou "-" para determinar a hora. Depois de determinar a hora, pode seleccionar o nível de potência da zona de preparação.

- De seguida, determine a hora, entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos, premindo o botão "+" ou "-".

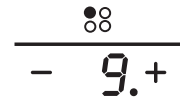
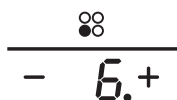
- Prima o botão "+" uma vez e a hora avança um minuto; Mantenha premido o botão "+" e a hora avança dez minutos; Quando o tempo ultrapassar 1 hora, mantenha premido o botão "+" para avançar trinta minutos;

- Prima o botão "+" uma vez para diminuir a hora um minuto; Mantenha premido o botão "-" para diminuir a hora 10 minutos; Quando o tempo ultrapassar as 2 horas, mantenha premido o botão "-" para diminuir-lo 30 minutos;

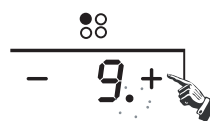
- Pode determinar o nível de potência durante o modo do temporizador.

Se o temporizador estiver activado em mais de 1 zona:

- O temporizador pode ser activado para as 4 zonas de preparação. Quando determinar a hora para várias zonas de preparação em simultâneo, os pontos decimais das zonas de preparação relevantes ficarão acesos.



- no ecrã do temporizador será exibido o temporizador que terminar primeiro. O ponto da zona correspondente estará aceso, mas intermitente. Quando o temporizador decrescente terminar, a zona correspondente irá apagar-se. De seguida, será exibido o temporizador que terminar a seguir e a zona correspondente terá um ponto intermitente.



- Se o temporizador estiver determinado mas não activo em qualquer das zonas, funcionará apenas como temporizador decrescente.

Instruções de utilização

Nota:

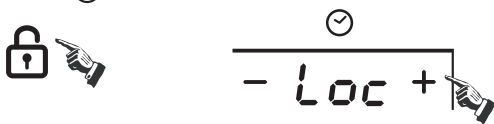
1. Quando o temporizador atingir o minuto 0, será cancelado.
2. Quando o tempo se esgotar, a zona de preparação relevante desliga-se.
3. Após a configuração do temporizador, o respectivo indicador fica intermitente durante 5 segundos e a hora determinada será automaticamente confirmada.
4. No modo do temporizador, se premir o botão "+" ou "-" do temporizador, em simultâneo, a definição da potência volta a "0" e o tempo e a hora é cancelada.

Modo de segurança

Para garantir a segurança das crianças, a placa de indução inclui um dispositivo de bloqueio.

- Bloqueio:

No modo de funcionamento, prima o botão "🔒" e a placa entrará no modo de bloqueio. O temporizador exibirá "Loc" e os restantes botões serão bloqueados, com excepção do botão "⌚".



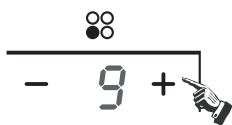
No modo de poupança, prima o botão "lock" (bloqueio), e a placa entrará no modo de bloqueio. O temporizador exibirá "Loc" e o resto dos botões serão bloqueados. O temporizador exibe "Loc" durante alguns segundos e depois apaga-se.

Se premir o botão, ⌚ será exibido "Loc" durante alguns segundos.

Para manter o calor

Esta função vai permitir que mantenha a comida quente até duas horas.

Active a zona seleccionada primindo o botão "-" ou "+".



Pressione o botão "-" até atingir o nível entre 0 e 1, nessa altura vai estar no modo e nível escolhido da função de manter o calor. O sinal "I" vai aparecer no display conforme a potência e modo seleccionados.



Para cancelar o modo de manutenção de calor

Para finalizar o modo de manter a comida quente, escolha qualquer outro nível de potência.

Função especial



Botão SIMMERING
(Fervura Lenta)
(nível 1)



Botão MEDIUM
(Médio)
(nível 8)

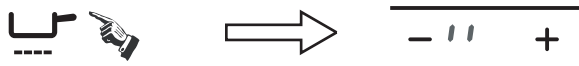


Botão HIGH
(Máximo)
(nível 15)

- Active a zona seleccionada premindo "+" ou "-".



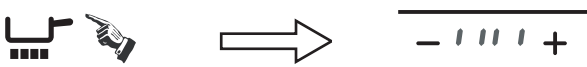
Prima o botão SIMMERING e o indicador exibirá "||".



Prima o botão MEDIUM e o indicador exibirá "|||".



Prima o botão HIGH e o indicador exibirá "||||".



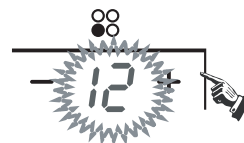
Função de memória

Pode utilizar a função de memória para guardar a configuração do nível de potência e a duração para uma zona.



Gravação

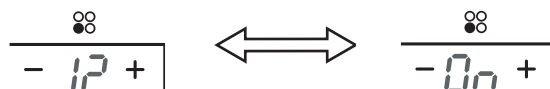
- Selecione a zona de preparação desejada premindo o botão "+" ou "-", com o indicador do nível de potência daquela zona intermitente.



- Prima o botão "M", com o indicador do temporizador a exibir "r0". "r0" significa "sem ciclo de preparação na memória". Mantenha premido o botão de memória durante 3 segundos e, com o indicador do temporizador a exibir "rEC", a gravação será iniciada.



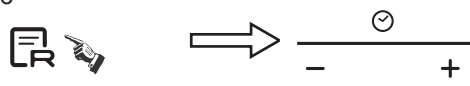
O indicador do nível de potência exibe "On" e o nível de potência, alternadamente.



- O número máximo de acções é 10 variações do nível de potência em 8 horas. Qualquer variação no nível de potência que dure menos de 15 segundos não será gravada.

Parar a gravação

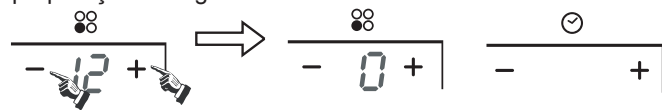
Prima de novo o botão da memória, "rEC" deixará de ser exibido no ecrã do temporizador e o ciclo de preparação será gravado



Instruções de utilização

OU

Desligue a zona de preparação correspondente premindo "+" e "-" em simultâneo ou ajustando o nível de potência para "rEL", deixará de ser exibido no ecrã do temporizador e o ciclo de preparação será gravado.



OU

Retire o recipiente da zona de preparação correspondente. Quando a zona detectar a falta do recipiente, "rEL" deixará de ser exibido no ecrã do temporizador e o ciclo de preparação será gravado.

OU

Efectue mais de 10 variações do nível de potência, "rEL" deixará de ser exibido no ecrã do temporizador e o ciclo de preparação será gravado.

OU

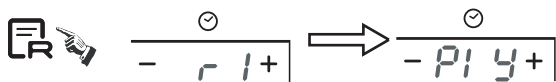
Desligue a placa e, neste caso, a gravação do ciclo de preparação será automaticamente cancelada.

OU

Desligue a zona de preparação gravada nos 15 primeiros segundos após o início da gravação e, neste caso, a gravação do ciclo de preparação será automaticamente cancelada.

Executar um ciclo de preparação gravado

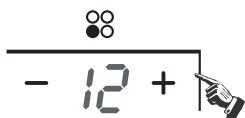
- Prima o botão de memória, o indicador do temporizador exibe o botão "r l" durante 5 segundos e depois exibe "PL Y". A zona correspondente ao ciclo de preparação gravado liga-se e inicia a execução do ciclo.



- Se a zona correspondente já estivesse a funcionar, o ciclo de preparação gravado assumiria a prioridade e seria executado.
- Se, durante a execução de um ciclo de preparação gravado no botão "+" ou "-" da zona correspondente, o ciclo de preparação gravado for cancelado e a utilização normal for restaurada, ainda assim, o ciclo de preparação guardado será mantido na memória.

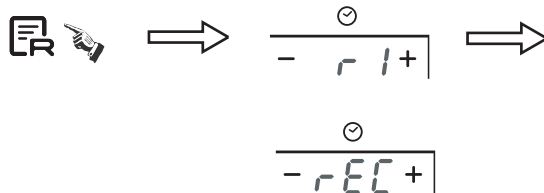
Como gravar um novo ciclo de preparação se já tiver sido gravado um:

- Active a zona de preparação que deseja gravar premindo "+" ou "-".



- Mantenha premido o botão "R" durante alguns segundos e será exibido "r l". "r l" significa "zona de preparação guardada na memória".

- De seguida, será exibido "rEL" e será iniciada a gravação do ciclo na zona seleccionada.



A potência máxima das zonas de preparação é a seguinte:

Zona de aquecimento	HPI430	
	Normal	Reforço (Boost)
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Zona de aquecimento	HPI342	
	Normal	Reforço (Boost)
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Zona de aquecimento	HPI346	
	Normal	Reforço (Boost)
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

As informações atrás indicadas podem variar de acordo com o tamanho do tacho e o material que o compõe.

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:

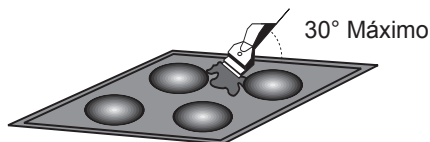
- Coloque mais algumas gotas do produto de limpeza especializado na placa.
- Raspe com uma raspadeira, mantendo-a no ângulo de 30° em relação à placa, até a mancha desaparecer.
- Limpe com um pano suave ou papel de cozinha seco até que a superfície esteja limpa.
- Repita a operação se for necessário.

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 66.

A placa não funciona.

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

A placa não se desliga

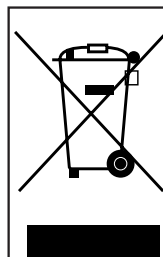
- O painel de controlo está bloqueado. Prima o botão "Locking" (Bloqueio) para desbloqueá-lo. Consulte a secção da página 69.

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 67.

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.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

для достижения оптимальной эффективности при эксплуатации варочной поверхности ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЯМИ.

Рекомендуем использовать данные инструкции для установки и хранить их в безопасном месте для последующего использования в качестве справочного материала, а также записать заводской номер варочной поверхности, как показано ниже, перед ее установкой в случае, если потребуется связаться со службой сервисного обслуживания.

Бирка с данными
(расположена под нижним кожухом)



- Во избежание получения серьезных ожогов настоятельно рекомендуется следить за тем, чтобы дети не прикасались к конфоркам в то время, когда они работают или выключены и при этом все еще горит индикатор остаточного тепла.
- При приготовлении пищи на жире или масле необходимо всегда следить за процессом приготовления, поскольку горячий жир и масло могут загореться.
- Панель управления варочной поверхности очень чувствительна, поэтому не следует ставить на нее горячую посуду.
- Не следует размещать на конфорках алюминиевую фольгу и пластмассовые кастрюли.
- После каждого использования необходимо очищать варочную поверхность, что позволит избежать накопления загрязнений и жира. Если грязь и жир не будут удалены, они сгорят во время работы варочной поверхности, что спровоцирует возникновение дыма и неприятных запахов, а также создаст опасность распространения огня.
- Не следует оставлять металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки на индукционной зоне, так как в случае их большого размера или веса они могут сильно нагреться.
- Запрещается осуществлять приготовление пищи непосредственно на керамическом стекле варочной поверхности. Используйте для этого соответствующую посуду.
- Размещайте кастрюлю в центре конфорки, на которой производится приготовление пищи.
- Запрещается использовать поверхность в качестве доски для рубки мяса.
- Запрещается перетаскивать кухонную посуду по варочной поверхности.
- Запрещается хранить тяжелые предметы над варочной поверхностью. Их падение может привести к повреждению варочной поверхности.
- Запрещается использовать варочную поверхность в качестве рабочей поверхности.
- Запрещается использовать варочную поверхность для хранения каких-либо предметов.
- В случае образования на поверхности варочной панели трещин, что маловероятно, не следует ее использовать. Немедленно отсоедините варочную поверхность от источника электроэнергии и обратитесь в службу сервисного обслуживания.



Предупреждение: этот прибор соответствует требованиям существующих правил техники безопасности и регламенту по электромагнитной совместимости технических средств. Тем не менее, люди с электронным стимулятором сердца не должны использовать данный прибор, поскольку мы не можем гарантировать, что все подобные устройства, существующие в настоящее время на рынке, соответствуют требованиям действующих правил техники безопасности и регламенту по электромагнитной совместимости технических средств, и что вредные помехи не окажут влияния на работу этого медицинского устройства. Кроме того, существует вероятность того, что люди с другими типами медицинских устройств, например, со слуховым аппаратом, могут испытывать некоторый дискомфорт.

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	HPI430	HPI342/HPI346
	4 tipos de indução	3 tipos de indução
Сетевое напряжение	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Установленная электрическая мощность (Вт)	7000	7200
Размер изделия (г X ш X в) мм	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Размеры для встраивания (АХВ)	560 x 490	560 x 490

Мы постоянно стремимся улучшить качество нашей продукции, поэтому мы можем выполнить некоторые модификации устройства с целью внедрения последних технических усовершенствований.

CE Индукционные варочные поверхности соответствуют Директивам ЕС 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС и последующим Директивам 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС, а также их поправкам.

УСТАНОВКА

Установка бытовой техники - сложная операция, которая в случае неправильного выполнения может серьезно сказаться на безопасности потребителя. Поэтому установка должна производиться профессиональным и компетентным специалистом с соблюдением действующих технических условий. В случае несоблюдения данного требования и выполнения установки неквалифицированным специалистом изготовитель не несет ответственности за любую техническую неисправность изделия, которая может стать причиной ущерба изделия или нанесения травм людям.

ВСТРАИВАНИЕ

Мебель для встраивания варочной панели и вся примыкающая мебель должна быть изготовлена из жаропрочных материалов, способных противостоять высоким температурам. Кроме того, декоративные ламинированные поверхности должны быть зафиксированы жаропрочным клеем.

Установка:

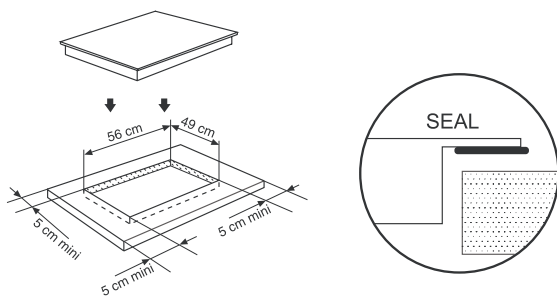
- Водонепроницаемое уплотнение входит в комплект поставки варочной поверхности.

Перед подгонкой:

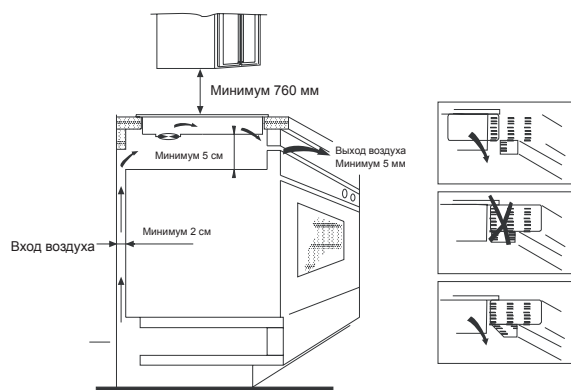
- переверните полку вверх дном так, чтобы стеклянная поверхность была направлена вниз.

Убедитесь, что стекло защищено.

- разместите уплотнение вокруг варочной поверхности.
- убедитесь, что уплотнение плотно прилегает, что позволит избежать утечки в поддерживающий шкаф.
- Важно, чтобы варочная панель была установлена на ровной поддерживающей поверхности.
- Деформации, вызванные неправильной подгонкой, могут изменить технические характеристики столешницы кухонной мебели и повлиять на работу варочной панели.
- Между прибором и любыми соседними вертикальными поверхностями необходимо оставить расстояние в 5 см минимум.
- Ниша для встраивания должна обязательно соответствовать указанным размерам.
- Вырежьте отверстие в столешнице кухонной мебели в соответствии с размерами, указанными на схеме ниже. Вокруг отверстия необходимо оставить пространство, равное не менее 50 мм.
- Столешница кухонной мебели должна иметь толщину минимум 30 мм и должна быть изготовлена из жаропрочного материала. Как показано на рисунке (1)



- Встраивание варочной поверхности над духовым шкафом без вентилятора, посудомоечной машиной, холодильником, морозильником или стиральной машиной невозможно.
- Очень важно обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной поверхности и следить за тем, чтобы вентиляционные отверстия на входе и выходе воздуха не были заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность правильно установлена в соответствии с рисунком (2)



ВНИМАНИЕ: Из соображений безопасности расстояние между варочной поверхностью и любым шкафом для посуды должно составлять не менее 760 мм.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

"Установка должна соответствовать последним действующим электрическим стандартам."

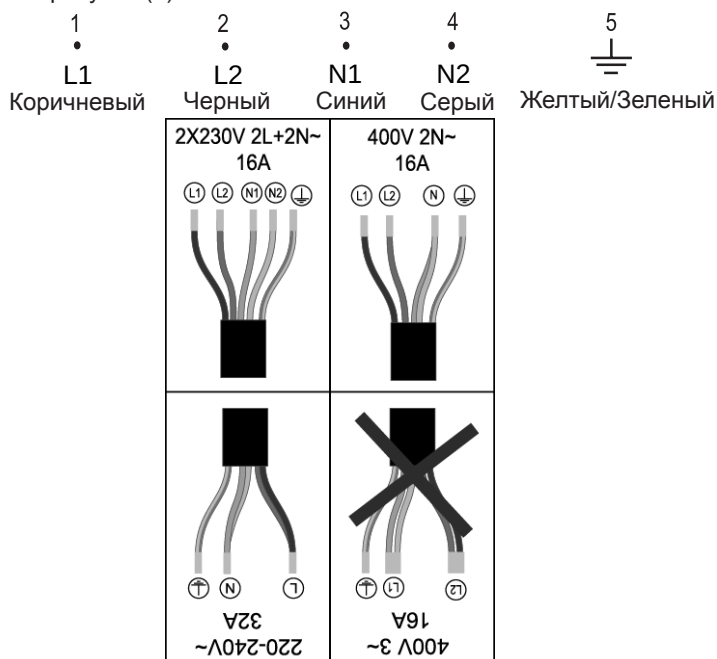
Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший по причине несоответствующего или неразумного использования.

Предупреждение:

- Перед работой необходимо проверить с помощью вольтметра подачу электроэнергии к автоматическому выключателю, а также непрерывность соединения между заземлением и установкой и соответствие плавкого предохранителя.
- Подсоединение электропитания к установке должно производиться через гнездо с заземленным штепселем или через всенаправленный автоматический выключатель с минимальным зазором при размыкании, равным 3 мм. Если у прибора есть выходное гнездо, он должен быть установлен таким образом, чтобы выходное гнездо было доступно.
- Желтый/зеленый провод кабеля электропитания должен быть заземлен как у источника электропитания, так и у выводов прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие в результате эксплуатации незаземленного прибора или использования прибора с неправильно выполненным заземлением.
- Вопросы, касающиеся электропитания, следует задавать специалисту службы сервисного обслуживания или квалифицированному техническому специалисту.
- В случае повреждения кабеля или возникновения необходимости его замены операция должна производиться торговым представителем, который в целях предотвращения повреждений или несчастных случаев должен использовать специальный инструмент.

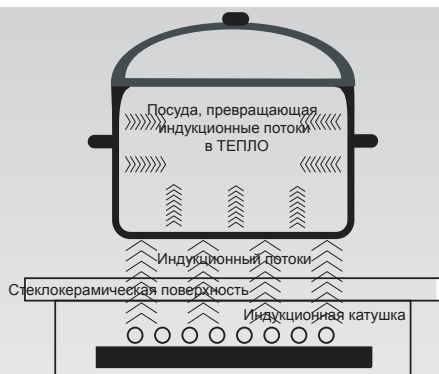
Подключение к источнику питания

Розетка должна быть подключена с соблюдением соответствующих стандартов для однополюсных автоматических выключателей. Способ подключения показан на рисунке (3):



Запрещается сгибать или сдавливать кабель.

ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Блок управления

Электронный генератор приводит в действие индукционную катушку, расположенную внутри бытового прибора. Эта катушка создает магнитное поле, поэтому когда кастрюля ставится на варочную поверхность, индукционные потоки проходят сквозь нее.

Эти потоки превращают посуду в фактический источник тепла, в то время как стеклянная керамическая поверхность варочной панели остается холодной.

Эта система разработана для использования с посудой с магнитным дном.

Технология индукции обладает двумя главными преимуществами:

- Поскольку тепло испускается только кастрюлей, высокая температура поддерживается на максимальном уровне, а процесс приготовления пищи происходит без тепловой потери.
- Отсутствует тепловая инерция, поскольку приготовление начинается автоматически, когда посуда ставится на конфорку варочной поверхности и останавливается, когда она снимается.

УСТРОЙСТВО С ВЫСОКИМ УРОВНЕМ БЕЗОПАСНОСТИ

- Защита от избыточного нагрева

Датчик контролирует температуру в варочных зонах - конфорках. Когда температура превышает безопасный уровень, конфорка автоматически выключается.

- Предупреждение относительно остаточного тепла
При работе варочной поверхности в течение некоторого времени будет наблюдаться остаточное тепло. Индикация буквы "H" означает, что не следует прикасаться к варочной поверхности.

- Автоматическое отключение

Еще одной функцией, обеспечивающей безопасность индукционной варочной поверхности, является функция автоматического отключения.

Автоматическое отключение происходит всякий раз, когда Вы забываете выключать конфорку.

Установленное время отключения указано в таблице ниже

Уровень мощности	Конфорка выключается автоматически после
1~5	8 часов
6~10	4 часов
11~14	2 часов
15	1 часа

При снятии посуды с конфорки зона приготовления сразу же прекращает нагреваться и автоматически выключается после срабатывания звукового сигнала, который звучит в течение одной минуты.

НАПОМИНАНИЕ:

Лица с электронным стимулятором сердца должны использовать это изделие только под наблюдением врача.

СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Использование высококачественной кухонной посуды очень важно для обеспечения эффективной работы и оптимального использования варочной поверхности.

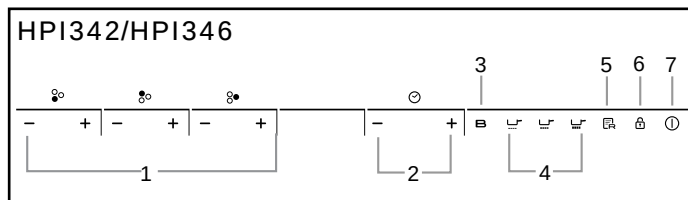
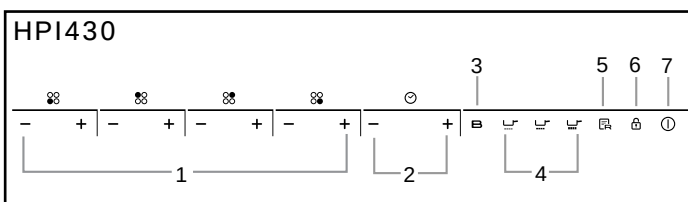


- **Необходимо использовать высококачественную кухонную посуду с абсолютно плоским и толстым дном:** использование этого типа посуды поможет предотвратить прилипание приготавливаемой пищи к зонам нагрева. Толстая металлическая посуда обеспечит ровное распределение тепла.
- **Дно посуды, устанавливаемой на панель, должно быть сухим:** заполняя кастрюли жидкостью или используя посуду, которая находилась какое-то время в холодильнике, перед тем, как поместить ее на варочную поверхность, необходимо убедиться, что дно кастрюли полностью сухое. Это поможет предотвратить образование на варочной поверхности пятен.
- **Используйте посуду с диаметром, достаточным, чтобы полностью покрыть поверхность конфорки:** размер посуды не должен быть меньше зоны нагрева. Если размер посуды немного шире, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью.

Следующая информация поможет выбрать кухонную посуду, которая лучше всего подойдет для Вашей варочной поверхности и поможет достичь хороших результатов при приготовлении пищи.

	Индукционная зона
Знак на кухонной посуде	На этикетке проверьте наличие знака, который показывает, совместима ли кастрюля с индукцией.
	Используйте магнитные кастрюли (эмалированная листовая сталь, чугун, железо, нержавеющая сталь), для проверки приложите магнит к основанию кастрюли (он должен примагнититься).
Нержавеющая сталь	Не определяется За исключением ферромагнитной нержавеющей стали.
Алюминий	Не определяется
Чугун	Оптимальные рабочие характеристики
Эмалированная сталь	Оптимальные рабочие характеристики
Стекло	Не определяется
Фарфор	Не определяется
Медное дно	Не определяется

Схематическая диаграмма панели управления



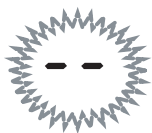
1. Кнопка регулирования мощности
2. Кнопка регулирования таймера
5. Кнопка функции регистрации в памяти
3. Кнопка функции быстрого нагрева «Booster»
4. Кнопка специальной функции
6. Кнопка блокирования
7. Кнопка включения/выключения

Инструкции по использованию

При включении питания раздастся один звуковой сигнал зуммера; все индикаторы на мгновение загорятся, а затем погаснут. Теперь варочная поверхность находится в режиме ожидания. Поставьте кастрюлю в центр конфорки.

Инструкции по эксплуатации

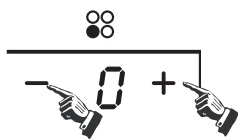
При нажатии кнопки "1" все индикаторы будут показывать "--".



Нажатием кнопки "+" или "-" выберите уровень мощности для соответствующей конфорки. Сначала индикатор показывает значения "8" или "1", которые можно изменить с помощью кнопки "+" или "-". Отрегулируйте значение уровня, нажимая кнопку "+" или "-".



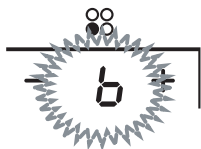
При одновременном нажатии кнопок "+" и "-" значение уровня мощности возвращается к значению "0", а конфорки выключаются.



ВНИМАНИЕ: Если после того, как будет нажата кнопка "1" в течение 2 минут не последуют другие операции, индукционная варочная поверхность вернется в режим ожидания.

Функция быстрого нагрева

При нажатии кнопки "B" индикатор уровня мощности будет показывать "b".

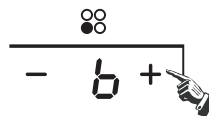


Предупреждение:

1. Функция быстрого нагрева остается активной только в течение 5 минут, после чего конфорка возвращается к изначально установленному значению настройки.
2. Функция быстрого нагрева работает на всех конфорках.
3. При включении функции быстрого нагрева для первой конфорки, уровень мощности второй конфорки будет ограничен уровнем 2 автоматически и наоборот. При включении функции быстрого нагрева для третьей конфорки, уровень мощности четвертой конфорки будет ограничен уровнем 2 автоматически и наоборот.

Отмена режима быстрого нагрева "BOOST"

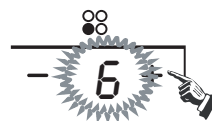
Отменить режим быстрого нагрева "Boost" можно нажатием кнопки "+" или "-" для соответствующей зоны.



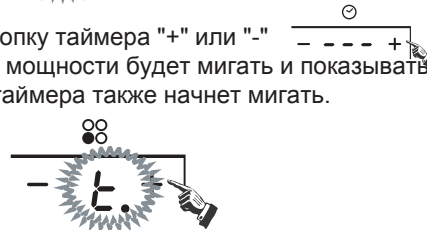
Функция таймера

Если включено больше 1 зоны:

- активируйте выбранную конфорку нажатием кнопки "+" или "-", соответствующей этой зоне, при этом начнет мигать соответствующая цифра.



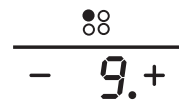
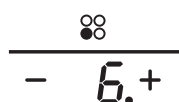
- затем нажмите кнопку таймера "+" или "-" индикатор уровня мощности будет мигать и показывать "t", индикатор таймера также начнет мигать.



- Сначала индикатор будет показывать значение "0:10", установите время с помощью кнопки "+" или "-". После установки времени можно выбрать уровень мощности конфорки.
- Затем установите значение времени между 1 минутой и 9 часами 59 минутами с помощью кнопки "+" или "-".
- Одно нажатие кнопки "+" увеличивает время на одну минуту; при удерживании кнопки "+" время увеличивается с шагом 10 минут; Когда время превысит 1 час, при удерживании кнопки "+" время будет увеличиваться с шагом 30 минут.
- Одно нажатие кнопки "-" уменьшает время на одну минуту; при удерживании кнопки "-" время уменьшается с шагом 10 минут; Когда время превысит 2 часа, при удерживании кнопки "-" время будет уменьшаться с шагом 30 минут.
- Когда установленное время превысит 9 часов 59 минут, таймер автоматически вернется к значению "0" минут.
- Во время действия режима таймера можно установить уровень мощности.

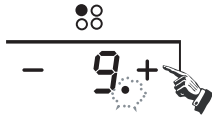
Если таймер установлен для более 1 зоны:

- Таймер можно установить для всех 4 конфорок. При установке функции таймера для нескольких конфорок одновременно, загорается десятичная точка соответствующей конфорки.



Инструкции по использованию

- на дисплее таймера будет отображаться время приготовления, которое должно закончиться первым. Точка соответствующей конфорки загорится и будет мигать. Как только таймер завершит обратный отсчет, соответствующая конфорка выключится. Затем будет на дисплее будет отображаться новое время приготовления, которое должно закончиться первым, и будет мигать точка соответствующей конфорки.



- Если таймер установлен на какую либо зону, но не активирован, он будет работать просто как таймер отсчета времени.

Примечание:

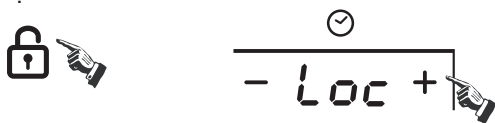
1. Если установленное время таймера равно 0 минутам, функция таймера будет отменена.
2. По истечении установленного времени соответствующая конфорка выключается.
3. Если после установки таймера индикатор времени мигает в течение 5 секунд, установленное время будет автоматически подтверждено.
4. При одновременном нажатии кнопок таймера "+" или "-" в режиме таймера уровень мощности возвращается на значение "0", а установленная настройка времени отменяется.

Безопасный режим

Для обеспечения безопасности детей индукционная варочная поверхность оснащена блокировочным устройством.

- Блокирование:

Нажатие кнопки "lock" в рабочем режиме переводит варочную поверхность в режим блокирования, при этом таймер будет показывать "Loc", а оставшиеся кнопки будут деактивированы, за исключением кнопки "0".



Нажатие кнопки "lock" в режиме ожидания переводит варочную поверхность в режим блокирования, при этом таймер будет показывать "lock", а оставшиеся кнопки будут деактивированы. В течение некоторого времени таймер показывает "Loc", а затем гаснет.

При нажатии кнопки индикация "Loc" вновь появится на некоторое время.

- Снятие блокирования:

Удерживайте кнопку "lock" в течение 3 секунд, и функция блокирования будет деактивирована.

Сохранять теплым.

Это функция позволит сохранять пищу подогретой до 2 часов.

Выберите подходящий режим с помощью кнопок «+» или «-»



С помощью кнопки «-» дойдите до уровня, который будет находиться между значениями 0 и 1, и

вы увидите обозначение режима «Сохранять теплым». Под выбранной зоной появится значок "I".



Отмена режима «Сохранять теплым».

Чтобы выйти из режима «Сохранять теплым», выберите любой другой уровень мощности.

Специальная функция



Кнопка медленного кипения
SIMMERING (уровень 1)



Кнопка приготовления на среднем огне
MEDIUM (уровень 8)



Кнопка приготовления на сильном огне
HIGH (уровень 15)

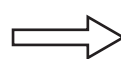
- Включите выбранную конфорку с помощью нажатия "+" или "-".



при нажатии кнопки SIMMERING будет гореть индикатор "I".



при нажатии кнопки MEDIUM будет гореть индикатор "III".



при нажатии кнопки HIGH будет гореть индикатор "IIII".



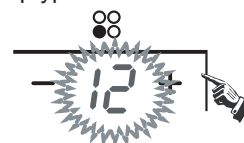
Функция памяти

Функция памяти используется для сохранения настроек уровня мощности и длительности работы для одной конфорки.



Запись

- Выберите нужную конфорку нажатием кнопки "+" или "-", при этом индикатор уровня этой зоны начнет мигать,

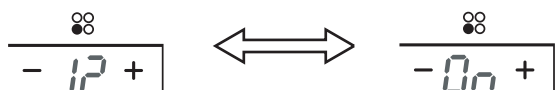


- Нажмите кнопку "M", при этом индикатор будет показывать "r0", "r0" означает "в памяти нет программ приготовления". Удерживайте кнопку памяти в течение 3 секунд, при этом индикатор таймера будет показывать "rEC", и начнется запись.

Инструкции по использованию



Индикатор уровня мощности показывает поочередно "0n" и уровень мощности.



- Максимальное количество операций – 10 изменений уровня мощности в течение 8 часов. Любое изменение уровня мощности с продолжительностью менее 15 секунд не регистрируется.

Остановка записи

Еще раз нажмите кнопку памяти, знак "r E C" больше не будет отражаться на дисплее таймера, а программа приготовления будет сохранена.



ИЛИ

Выключите соответствующую конфорку с помощью одновременного нажатия "+" и "-" или установки уровня мощности на 0, знак "r E C" больше не будет отображаться на дисплее таймера, а программа приготовления будет сохранена.



ИЛИ

Снимите кастрюлю с соответствующей конфорки. Когда конфорка обнаружит отсутствие кастрюли, знак "r E C" перестанет отражаться на дисплее таймера, а программа приготовления будет сохранена.

ИЛИ

Выполните более 10 изменений настроек уровня мощности, знак "r E C" перестанет отражаться на дисплее таймера, а программа приготовления будет сохранена.

ИЛИ

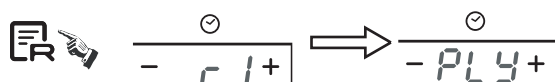
При выключении варочной поверхности запись программы приготовления автоматически отменяется

ИЛИ

При выключении конфорки с записанной программой до истечения 15 секунд с момента начала записи запись программы приготовления автоматически отменяется.

Исполнение зарегистрированной программы приготовления

- Нажмите кнопку памяти, индикатор таймера будет показывать "r l" в течение 5 секунд, а затем "PL Y". Конфорка, для которой установлена и внесена в память программа приготовления, включится и начнет выполнение программы.

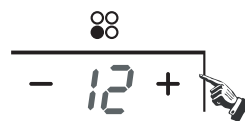


- Если соответствующая конфорка уже включена, записанный цикл приготовления станет приоритетным и будет выполнен в первую очередь.

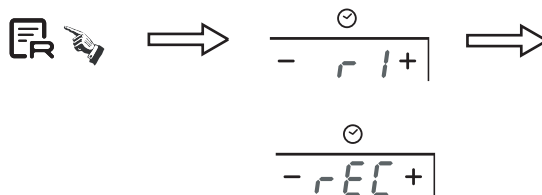
- Если в течение выполнения записанной программы приготовления на соответствующей конфорке будет нажата кнопка "+" или "-", записанный цикл приготовления будет отменен, и восстановится нормальное управление, а сохраненный цикл приготовления будет храниться в памяти.

Как внести в память еще одну новую программу приготовления, если в нее уже внесена одна:

- Активируйте конфорку, для которой необходимо записать программу, нажатием кнопки "+" или "-"



- Удерживайте кнопку "R" в течение некоторого времени, затем появится "r l". "r l" означает "конфорка сохранена в памяти".
- Затем появится знак "r E C", и начнется запись программы для выбранной конфорки.



Максимальная мощность конфорки:

Зона нагрева	HPI430	
	Нормальный режим	Режим быстрого нагрева
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Зона нагрева	HPI342	
	Нормальный режим	Режим быстрого нагрева
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Зона нагрева	HPI346	
	Нормальный режим	Режим быстрого нагрева
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Указанная выше информация может варьироваться в зависимости от размера кастрюли и типа материала, из которого она изготовлена.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию варочной поверхности необходимо дождаться, пока она остынет.
- Для чистки варочной панели следует использовать продукты и предметы (крема и скребки), специально разработанные для стеклянных керамических поверхностей. Их можно приобрести в хозяйственном магазине.
- Не допускайте проливания и разбрызгивания приготавливаемой пищи на поверхность варочной панели, так как попавшие на поверхность капли быстро сгорят и затруднят очистку панели.
- Желательно держать все вещества, способные растаять или расплавиться, такие как пластмассовые предметы, сахар или продукты на основе сахара, подальше от варочной поверхности.

УХОД:

- Нанесите несколько капель специализированного чистящего продукта на поверхность варочной панели.
- Протрите загрязненные участки мягкой тканью или немного увлажненным кухонным бумажным полотенцем.
- Вытирайте мягкой тканью или сухим бумажным полотенцем, пока поверхность не станет чистой.

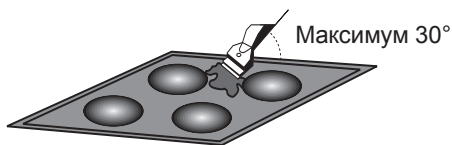
Если загрязнения все еще остались:

- Нанесите еще некоторое количество специализированной чистящей жидкости на поверхность.
- Соскабливайте загрязнения с помощью скребка, держа его под углом 30° к варочной поверхности, пока они не исчезнут.
- Вытирайте мягкой тканью или сухим бумажным полотенцем, пока поверхность не станет чистой.
- При необходимости повторите операцию.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ:

Частая очистка оставляет защитный слой, который предотвращает образование царапин и изнашивание. Прежде, чем снова использовать варочную поверхность, убедитесь, что она чистая. Чтобы удалить следы от воды, используйте несколько капель белого уксуса или лимонного сока. Затем вытрите впитывающей бумагой, пропитанной несколькими каплями специализированной чистящей жидкости. Стеклянная керамическая поверхность устойчива к царапинам, которые могут возникнуть при перетаскивании плоской посуды; однако, при перемещении с одной конфорки на другую следует приподнимать их.

ВНИМАНИЕ:



Не используйте слишком мокрую губку.

Запрещается использовать нож или отвертку.

Скребок с лезвием не повредит поверхность, если он будет использоваться под углом 30°.

Запрещается оставлять скребок с лезвием в пределах досягаемости детей.

Запрещается использовать абразивные изделия или очищающие абразивные пасты.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать инженера по обслуживанию, проверьте, пожалуйста, следующее:

— штепсель должен быть правильно вставлен и оснащен плавким предохранителем. Если неисправность невозможно идентифицировать: выключите прибор, не производите самостоятельного ремонта и обратитесь в центр послепродажного обслуживания. В комплект поставки прибора входит свидетельство гарантии, которое обеспечивает проведение бесплатного ремонта в сервисном центре.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Индукционная варочная поверхность издает шум.

- Это нормально. Работает вентилятор электронных компонентов.

Индукционная варочная поверхность издает легкий свистящий звук.

- Это нормально. В соответствии с рабочей частотой катушек индуктивности легкий свист может возникать при использовании нескольких конфорок на максимальной мощности.

Конфорки не поддерживают кипение или жарку на большом «огне».

- Необходимо использовать кухонную посуду с абсолютно плоским дном.
- Дно посуды должно соответствовать диаметру выбранной зоны нагрева.

Пища приготавливается медленно.

- Используется кухонная посуда, не подходящая для данной варочной поверхности. Дно посуды должно быть плоским, посуда должна иметь достаточный вес, и диаметр основания посуды должен соответствовать диаметру выбранной зоны нагрева.

Небольшие царапины (могут появиться трещины или царапины от абразивного воздействия) на стеклянной поверхности варочной панели.

- Неправильная очистка, использование кухонной посуды с неровными основаниями или крупные частицы (соль или песок), попавшие между кухонной посудой и поверхностью варочной панели.

Придерживайтесь рекомендованной процедуры очистки и перед использованием посуды убедитесь, что ее основание чисто. Кроме того, используйте кухонную посуду с ровным дном.

Металлические следы (могут появиться как царапины).

- Запрещается перетаскивать алюминиевую кухонную посуду по варочной поверхности. Для удаления следов выполните очистку в соответствии с рекомендованной процедурой.
- При использовании неподходящих чистящих материалов загрязнения от брызг или следы жира остаются на поверхности, поэтому следует использовать скребок с лезвием и рекомендованные чистящие продукты.

Темные полосы или крапинки.

- Используйте скребок с лезвием и рекомендованные чистящие продукты.

Области изменения цвета на поверхности варочной панели.

- Следы от алюминиевой и медной посуды, а также как минеральные отложения от воды или пищи — их можно удалить с помощью чистящего крема.

Горячие сахарные смеси / расплавившаяся пластмасса на поверхности.

- Смотрите раздел о чистке стеклянных варочных поверхностей.

Не работает варочная поверхность или некоторые зоны нагрева.

- Шины шунта неправильно установлены на клеммной колодке. Проверьте правильное соединение в соответствии с инструкциями по установке на странице 72.

Варочная поверхность не работает.

- Заблокирована панель управления. Нажмите кнопку "Locking", чтобы снять блокирование.

Варочная поверхность не отключается

- Заблокирована панель управления. Нажмите кнопку "Locking", чтобы снять блокирование. Ознакомьтесь с разделом на странице 75.

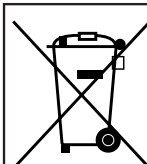
Варочная поверхность останавливается автоматически

- Конфорки автоматически выключаются, если они остаются включенными слишком долго. Ознакомьтесь с информацией в разделе на странице 73.

Частота операций включения/выключения для конфорок

- Циклы включения-выключения варьируются согласно необходимому уровню нагрева:

- низкий уровень: короткое время срабатывания,
- высокий уровень: Длительное время срабатывания



Этот прибор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Гарантируя правильную утилизацию данного изделия Вы можете предотвратить потенциальные отрицательные последствия, которые может вызвать неправильная утилизация, для окружающей среды и человеческого здоровья.

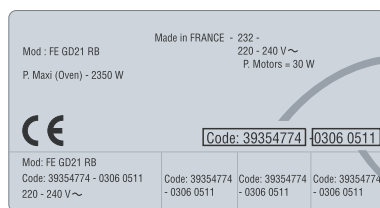
Символ на изделии означает, что данное изделие нельзя утилизировать, как бытовые отходы. Изделие должно быть передано в соответствующий пункт сбора для повторного использования электрического и электронного оборудования. Утилизация должна производиться в соответствии с местными экологическими инструкциями по захоронению отходов. Для получения подробной информации по обработке, восстановлению и повторному использованию этого изделия обращайтесь, пожалуйста, в местное городское бюро, службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором было приобретено изделие.

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)



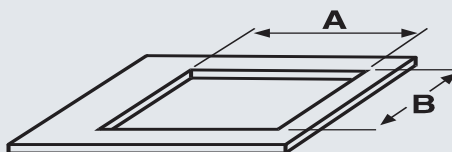
Produktkod:
Serienr:

- 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 kontrollyta 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 otrevliga 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.

MATLAGNINGSHÄLL	HPI430	HPI342/HPI346
Matlagningszoner	4 tipos de indução	3 tipos de indução
Nätspänning	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Installerad elektrisk effekt (W)	7000	7200
Produktstorlek (d X b X h) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Inbyggningmått (AXB)	560 x 490	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

Möbeln 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:

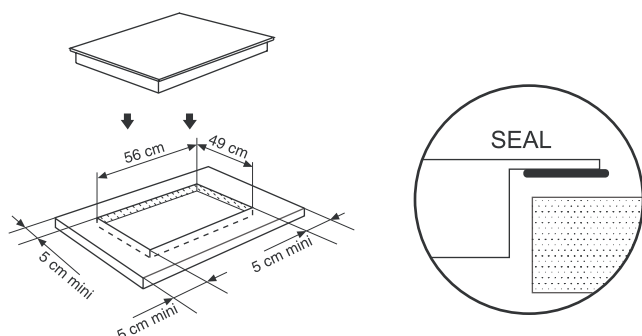
- En vattentät försegling medföljer med spisen.

Före inpassning:

- vänd spisen upp och ned, med glasytan vänd nedåt.

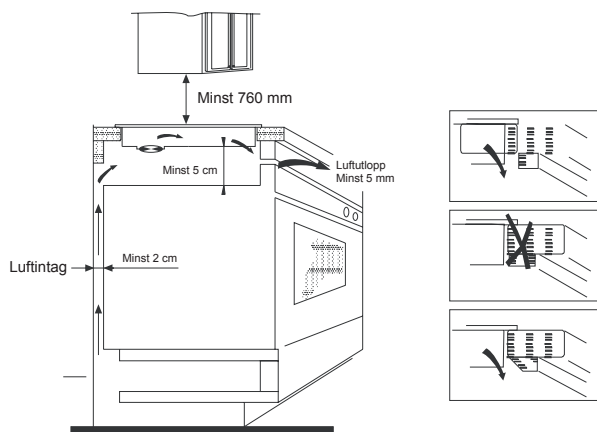
Se till så att glaset är skyddat.

- passa in förseglingen runt spisen.
- se till så att den blir rätt inpassad för att undvika läckage in i det skyddande höljet.
- Det är viktigt att passa in spisen på en jämn stödyta.
- Deformerings 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:

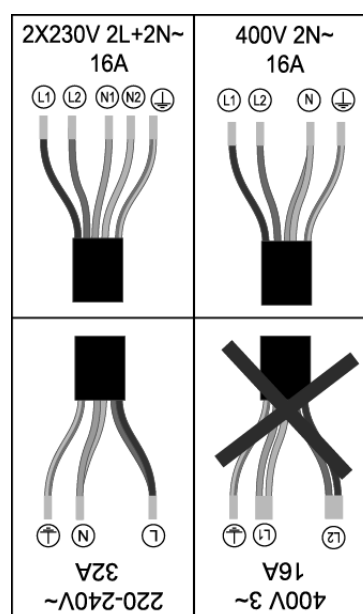
- Kontrollera alltid strömtillförseln med en spänningsmätare, till strömbrytaren och kontrollera kontinuiteten för jordningsanslutningen till installationen och att säkringen är passande.
- Den elektriska anslutningen till installationen bör vara gjord via ett uttag med en jordningskontakt, eller via 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.

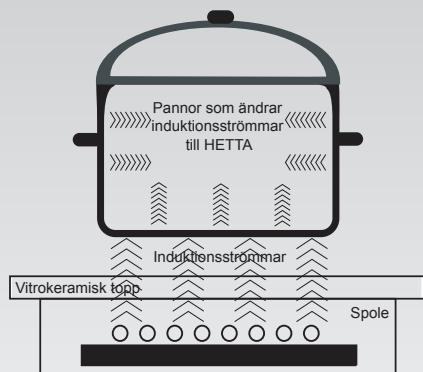
Anslutningsmetoden visas i Bild (3):

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
1~5	8 timmar
6~10	4 timmar
11~14	2 timmar
15	1 timme

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.

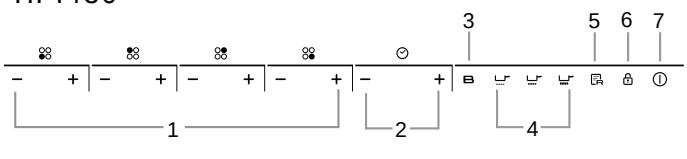
- **Använd alltid köksredskap av bra kvalitet med helt platta och tjocka bottenar:** genom att använda denna typ av köksredskap undviker du heta punkter som kan göra att maten fastnar. Tjocka metallgrytor och -pannor ger en jämn fördelning av värmen.
- **Se till så att botten på grytan eller pannan är 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.

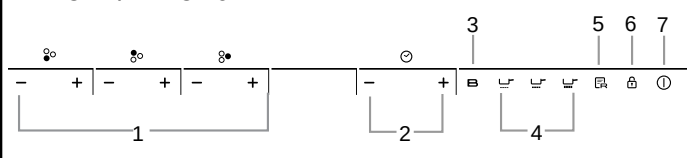
	Induktionszon
Märkning på köksredskap	På etiketten, kolla efter märket som visar om pannan är kompatibel med induktion. 
	Använd magnetiska pannor (emaljerad järnskiva, gjutjärn, järnhaltig, rostfritt stål) och fäst en magnet på botten av pannan (den måste fastna).
Rostfritt stål	Ej avkännbar Förutom rostfritt stål ferromagnetiskt.
Aluminium	Ej avkännbar
Gjutjärn	Bra prestanda
Emaljerat stål	Bra prestanda
Glas	Ej avkännbar
Porslin	Ej avkännbar
Kopparbotten	Ej avkännbar

Schematiskt diagram för kontrollpanelen

HPI430



HPI342/HPI346



1. Effekt regleringsknapp
2. Timer regleringsknapp
5. Minne
3. Förstärkning
4. Specialfunktion
6. Lås
7. På/Av

RÅD FÖR KÖKSREDSKAP TILL SPISEN

Det är viktigt att använda köksredskap av bra kvalitet för att utvinna bästa prestanda från din spis.

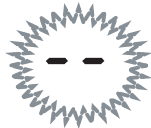


Användarinstruktioner

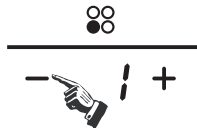
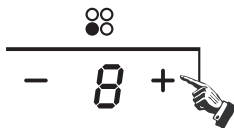
Då strömmen sätts på, hörs en signal en gång och alla indikatorer tänds under en sekund och släcks sedan. Spisen är nu i standbyläge. Placera pannen i mitten av matlagningszonen.

Driftsinstruktioner

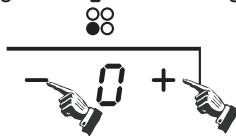
Tryck på knappen "ⓘ", och alla indikatorer visar "--".



Välj effektnivå genom att trycka på knappen "+" eller "-" för den aktuella värmeplattan. Till att börja med visar indikatorerna "8" eller "1" genom att du trycker på knappen "+" eller "-". Justera uppåt eller neråt genom att trycka på knappen "+" eller "-".



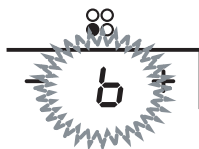
Om du trycker på knapparna "+" och "-" samtidigt, återgår effektinställningen till "0" och matlagningszonen stängs av.



OBSERVERA: Om knappen "ⓘ" trycks ner, återgår induktionshällen till standbyläge om ingen annan funktion utförs inom två minuter.

Funktionen Förstärkning

Tryck på knappen "B", och effektnivåindikatorn visar "b".

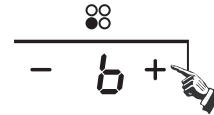


Varning:

1. Förstärkningsfunktionen är endast på i 5 minuter, varefter matlagningszonen återgår till sin ursprungliga inställning.
2. Förstärkningsfunktionen fungerar på alla matlagningszonerna.
3. Då förstärkningsfunktionen för den 1:a matlagningszonen aktiveras, begränsas den 2:a matlagningszonen under nivå 2 automatiskt, och tvärtom. Då förstärkningsfunktionen för den 3:e matlagningszonen aktiveras, begränsas den 4:e matlagningszonen under nivå 2 automatiskt, och tvärtom.

Avbryta läget "BOOST"

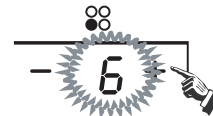
Avbryt läget "Förstärkt" genom att trycka på knappen "+" eller "-" för den motsvarande zonen.



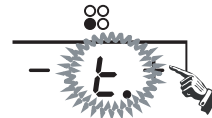
Funktionen Timer

Om mer än 1 zon är på:

- aktivera den valda zonen genom att trycka på knappen "+" eller "-" för den zonen, och de motsvarande siffrorna blinkar.



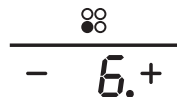
- tryck sedan på timerknappen " + " eller " - " effektnivåindikatorn blinkar och visar "t" och timerindikatorn blinkar



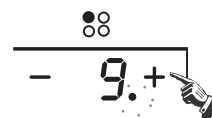
- Till att börja med visar indikatorn "0:10", ställ in tiden genom att trycka på knappen "+" eller "-". Efter att du ställt in tiden, kan du välja effektnivå för matlagningszonen.
- Ställ sedan in tiden till mellan 1 minut och 9 timmar 59 minuter genom att trycka på knappen "+" eller "-".
- Tryck på knappen "+" en gång för att öka tiden med en minut ; håll nere knappen "+" för att öka tiden med 10 minuter ; Om tiden överstiger 1 timme, håll nere knappen "+" för att öka tiden med 30 minuter.
- Tryck på knappen "-" en gång för att minska tiden med en minut ; håll nere knappen "-" för att minska tiden med 10 minuter ; Om tiden överstiger 2 timmar, håll nere knappen "-" för att minska tiden med 30 minuter.
- Du kan ställa in effektnivån i läget timer.

Om timern ställs in för mer än 1 zon:

- Timern kan ställas in på alla 4 matlagningszoner. Om du ställer in tiden för flera matlagningszoner samtidigt, tänds decimalpunkter för de aktuella matlagningszonerna.



- på timerdisplayen visas den timer som kommer att löpa ut först. Punkten för den motsvarande zonen är på men blinkande. Så fort nedräkningstidern löpt ut stängs motsvarande zon av. Då visas istället den nya först utlöpande timern och den motsvarande zonen har den blinkande punkten



Användarinstruktioner

- Om timern är inställd men inte aktiv på någon zon, fungerar den helt enkelt som timer nedräkning.

Märk:

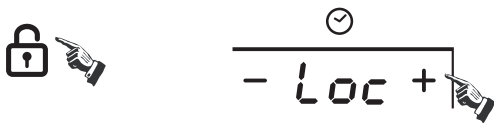
1. Då timern är på 0 minuter, avbryts timern.
2. Då tiden förflutit, stängs den aktuella matlagingszonen av.
3. Efter att timern ställts in, och timerindikatorn har blinkat i 5 sekunder, bekräftas den inställda tiden automatiskt.
4. I läget timer, genom att trycka på timerns knapp "+" och "-" samtidigt, återgår effektinställningen till "0", och tiden avbryts.

Läget Säkert

För att säkra barnens säkerhet, är induktionshällen utrustad med en låsningsfunktion.

- Lås:

I arbetsläge, tryck på knappen "Lås", och spisen går då in i låsläget, timern visar "Loc" och resten av knapparna är funktionslösa utom knappen "1".



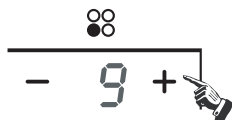
I standbyläge, tryck på knappen "lås", och spishällen går då in i låsläget, timern visar "Loc" och resten av knapparna är funktionslösa. Timern visar "Loc" en stund och släcks sedan.

- Lås upp:

Håll nere knappen "Lås" i 3 sekunder, och låsfunktionen inaktiveras.

Varmhållning

Denna funktion tillåter varmhållning av maten upp till 2 timmar. Aktivera den valda zonen med trycka på "-" eller "+" knappen.



Tryck på "-" till du når den nivån mellan 0 och 1, då kommer du att se " " på under den valda zonen.



Annullera varmhållnings funktionen

För att välja bort varmhållningsfunktionen, tryck bara på en annan effektläge.

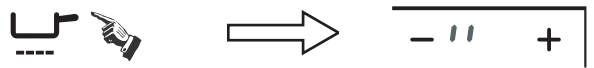
Specialfunktion

-  Knappen SIMMERING (sjuda) (nivå 1)
-  Knappen MEDIUM (mellan) (nivå 8)
-  Knappen HIGH (hög) (nivå 15)

- Aktivera den valda zonen genom att trycka på "+" eller "-".



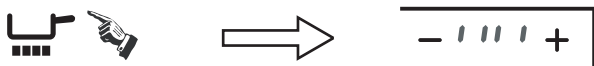
tryck på knappen SIMMERING, och indikatorn visar " " "



tryck på knappen MEDIUM, och indikatorn visar " " "



tryck på knappen HIGH, och indikatorn visar " " "



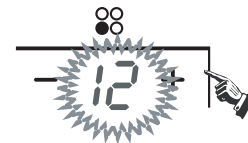
Funktionen Minne

Du kan använda minnesfunktionen till att lagra effektnivåinställningar och varaktighet för en zon.

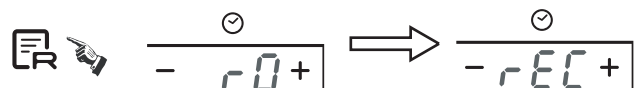


Inspelning

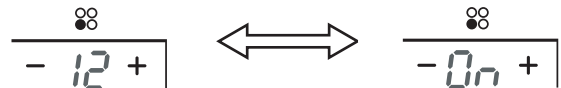
- Välj önskad matlagingszon genom att trycka på knappen "+" eller "-", med effektnivåindikatorn för den zonen blinkande,



- Tryck på knappen "R", med timerindikatorn visande "r0", "r0" betyder "ingen matlagingsperiod i minnet". Håll nere knappen minne i 3 sekunder, sen visar timerindikatorn "rEC", och inspelning börjar.



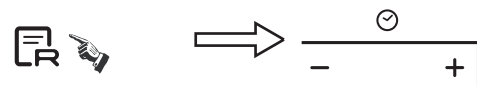
effektnivåindikatorn visar "0n" och effektnivå alternerar.



- Det maximala antalet funktioner är 10 effektnivåvariationer på 8 timmar. Alla effektnivåvariationer som varar mindre än 15 sekunder sparas inte.

Avsluta en inspelning

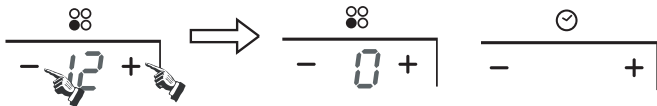
Tryck på knappen minne igen, "rEC" visas inte mer på timerdisplayen och matlagingsperioden lagras



Användarinstruktioner

ELLER

Stäng av motsvarande matlagningszon genom att trycka på "+" och "-" samtidigt eller genom att ställa in effektnivå till, "r E L" visas inte mer på timerdisplayen och matlagningsperioden lagras.



ELLER

Avlägsna pannan från motsvarande matlagningszon. Då zonen känner av att pannan saknas, visas inte "r E L" mer på timerdisplayen och matlagningsperioden lagras

ELLER

Gör mer än 10 inställningsvariationer av effektnivå, "r E L" visas inte mer på timerdisplayen och matlagningsperioden lagras

ELLER

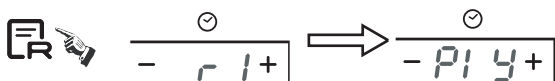
stäng av spisen, vilket leder till att inspelningen av matlagningscykeln automatiskt avbryts.

ELLER

stäng av den inspelade matlagningszonen inom 15 sekunder efter inspelningsstarten eftersom inspelningen av matlagningsperioden i så fall automatiskt avbryts.

Utföra en inspelad matlagningsperiod

- Tryck på knappen minne, och timerindikatorn visar "r l" i 5 sekunder, och sedan visas "P L Y". Den motsvarande zonen för den inspelade matlagningsperioden sätts på och börjar utföra perioden.

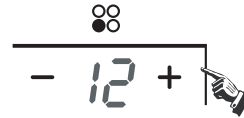


- Om den motsvarande zonen redan var på, prioriteras den inspelade matlagningsperioden och utförs.

- Om knappen "+" eller "-" trycks ner under utförandet av en inspelad matlagningsperiod, avbryts den inspelade matlagningsperioden och normal hantering återupptas. Men den lagrade matlagningscykeln bevaras i minnet.

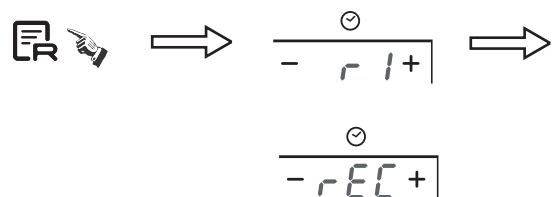
Hur du spelar in en ny matlagningsperiod om du redan spelat in en:

- Aktivera matlagningszonen du vill spela in genom att trycka ner "+" eller "-"



- Håll nere knappen "R" en stund, och "r l" visas. "r l" betyder "matlagningsperiod lagrad i minnet".

- Sedan visas "r E L", och inspelningen av perioden på den valda zonen startar.



Maximal effekt för matlagningszonerna är följande:

Upphettningszon	HPI430	
	Normal	Förstärkt(Boost)
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Upphettningszon	HPI342	
	Normal	Förstärkt(Boost)
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Upphettningszon	HPI346	
	Normal	Förstärkt(Boost)
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Ovanstående kan variera beroende på storleken på pannan och materialet den gjorts 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:

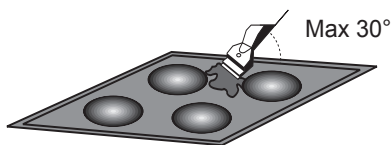
- Droppa några fler droppar av den specialiserade rengöringsvätskan på ytan.
- Skrapa med en skrapa, genom att hålla den i en vinkel på 30° mot spisen, tills fläckarna försvinner.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt kökspapper tills ytan är ren.
- Upprepa förfarandet om det är nödvändigt.

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 matlagningsredskap; 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. Matlagningsfläkten för de elektroniska komponenterna är på.

Induktionshällen avger ett lätt visslande ljud.

- Normalt. Beroende på arbetsfrekvensen för induktorena, kan ett ljusst vislande ljud förekomma om du använder flera matlagningszoner på maxeffekt.

Matlagningszoner 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 upphettningszonen.

Maten lagas långsamt.

- Orikliga köksredskap används. Pannbottnar bör vara platta, ganska tunga och ha samma diameter som den valda upphettningszonen.

Små repor (kan se ut som bristningar eller slitningar) i spisens glasyta.

- Orikliga rengöringsmetoder, köksredskap med ojämna bottnar, eller grova partiklar (salt eller sand) som sitter fast mellan köksredskapet och spisytan.

Rengör enligt rekommenderat rengöringsförfarande och försäkra dig om att köksredskapens bottnar är rena före användning och använd köksredskap med lina bottnar.

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 strimor 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 upphettningszoner fungerar inte.
- Växlingsreglarna är inte riktigt inpassade i uttagsblocket. Kontrollera så att anslutningarna är riktiga enligt installationsinstruktionerna på sidan 79.

Spisen fungerar inte.

- Kontrollpanelen är låst. Tryck på låsknappen "Locking" för att låsa upp.

Spisen stängs inte av

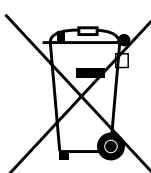
- Kontrollpanelen är låst. Tryck på låsknappen "Locking" för att låsa upp. Se avsnittet på sidan 82.

Spisen stoppar automatiskt

- Matlagningszonerna stoppar automatiskt om de lämnas på för länge. Se avsnittet på sidan 80.

Frekvens för på/av-funktioner för matlagningszoner

- På-av-perioderna varierar enligt den värmenivå som behövs:
 - låg nivå: kort drifttid,
 - hög nivå: lång drifttid.



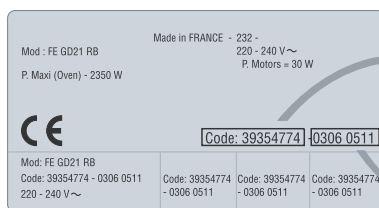
Denna apparat är märkt i enlighet med Europa-direktivet 2002/96/EC för Elektriskt och Elektroniskt Utrustningsavfall (WEEE). Genom att försäkra dig om att den här produkten avyttras riktigt, hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och den mänskliga hälsan, som annars skulle uppstå 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.

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.

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	HPI430	HPI342/HPI346
Kuhališča	4 tipos de indução	3 tipos de indução
Napetost glavne napeljave	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Instalirana električna moč (W)	7000	7200
Velikost izdelka (g X š X v)	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimenzije za vgradnjo (AXB)	560 x 490	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:

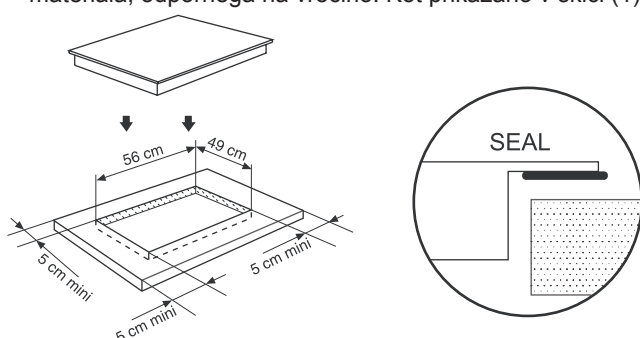
- Vodotesno tesnilo je priloženo plošči.

Pred nameščanjem:

- obrnite ploščo navzdol, tako da je steklena površina obrnjena proti tlem.

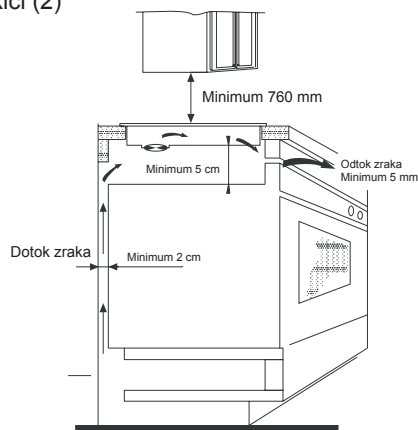
Zagotovite, da je steklo zaščiteno.

- namestite tesnilo okrog plošče.
- preverite, da je pravilno nameščeno, da se izognite puščanju tekočin v podporni element.
- 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 površinami v bližini.
- Zelo pomembno je, da je ostanek v skladu s specificiranimi 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 pečjo, 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.

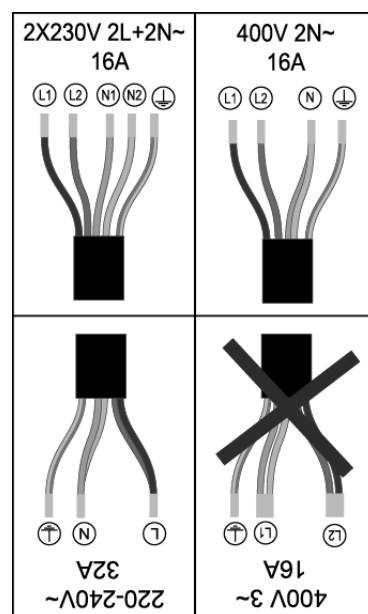
- Vsa vprašanja v zvezi z napajalno enoto naslovite na ekipo Pooblaščenega servisa ali kvalificiranega tehnika.

- 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

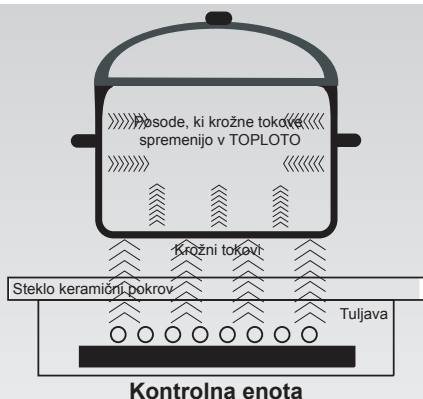
Vtičnica mora biti povezana v skladu z relevantnimi standardi z enopolnim prekinjalnim stikalom. Način povezave je prikazan na skici (3)

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



Kabla ne smete upogibati ali stiskati.

INDUKCIJA



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
1~5	8 urah
6~10	4 urah
11~14	2 urah
15	1 uri

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.



- **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.

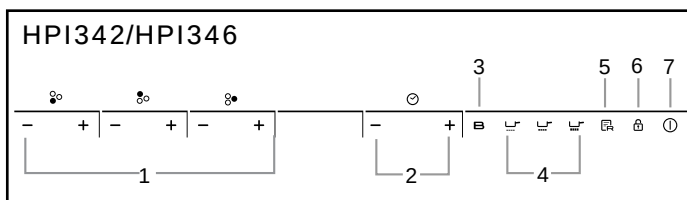
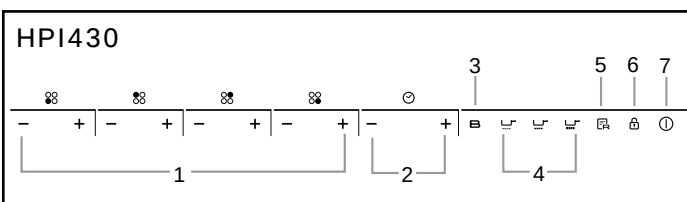
- **Zagotovite, da je dno posode ali ponve suha:** ko polnite ponve s tekočino ali uporabljate ponev, ki je bila v hladilniku, poskrbite, da je dno posode popolnoma suho, preden ga postavljate na ploščo. To bo preprečilo mazanje plošče.

- **Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču.** Nekoliko širša posoda bo zagotovila maksimalno učinkovitost izrabe 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

Shematski diagram kontrolne plošče



1. Tipka za regulacijo moči
2. Tipka za regulacijo časa
5. Spomin
3. Ojačevalec
4. Posebna funkcija
6. Zaklepanje
7. Vklop/Izklop

Navodila za uporabo

Kadar je naprava vklopljena, odda zvočni signal, vsi indikatorji pa se prižgejo za eno sekundo. Kuhalna plošča je sedaj v stanju pripravljenosti. Posodo položite na sredo kuhalnega območja.

Navodila za upravljanje

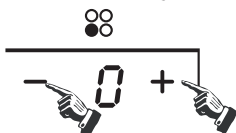
Pritisnite tipko "ⓘ", vsi indikatorji prikazujejo "--"



Za dotično kuhalno ploščo s tipkama "+" ali "-" izberite nivo moči. Na začetku indikator prikazuje "8" ali "1", odvisno od tega ali pritisnete tipko "+" ali "-". Nastavljajte navzgor ali navzdol s pritiskom na tipko "+" ali "-".



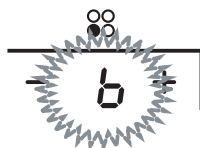
Če isto časno pritisnete tipki "+" ali "-", se nastavev moči vrne na "0" in kuhalno območje se izklopi.



NB : Če pritisnete tipko "ⓘ" in če za dve minuti indukcijsko kuhalno ploščo pustite pri miru, ta zopet preide v stanje pripravljenosti.

Funkcija ojačanja

Pritisnite tipko "B", indikator stopnje moči kaže "b"

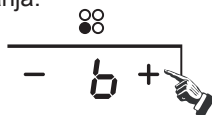


Opozorilo:

1. Funkcija ojačanja deluje le 5 minut, po tem času kuhalno območje preide nazaj na izvirne nastavitve.
2. Funkcija ojačanja deluje na vseh kuhalnih območjih.
3. Če je aktivirana funkcija ojačanja na 1. kuhalnem območju, je 2. kuhalno območje samodejno omejeno na 2. stopnjo in obratno. Če je aktivirana funkcija ojačanja na 3. kuhalnem območju, je 4. kuhalno območje samodejno omejeno na 2. stopnjo in obratno.

Prekinitev funkcije "BOOST"

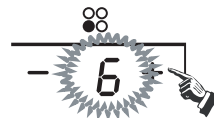
S tipkama "+" ali "-", glede na ustrezno kuhalno območje, prekini način ojačanja.



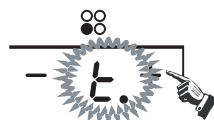
Funkcija časovnika

Če je vklopljeno več kot 1 območje:

- Vklopite izbrano območje s pritiskom na tipko "+" ali "-" tega območja. Utripale bodo ustrezne številke.



- nato pritisnite tipko časovnika "+" ali "-". Indikator stopnje moči utripa in kaže "t", prav tako utripa tudi indikator časovnika



- Na začetku indikator prikazuje "0:00", čas nastavite s ipko "+" ali "-". Ko nastavite čas, lahko izberete stopnjo moči kuhalnega območja.

- S tipko "+" ali "-" nastavite čas med 1 minuto ter 9 urami in 59 minutami.

- Če tipko "+" pritisnete enkrat, čas podaljšate za eno minuto ; Če tipko "+" pritisnete in zadržite, čas podaljšate za 10 minut ; Ko čas presega 1 uro, ga s pritiskom in zadržanjem tipke "+" podaljšate za 30 minut.

- Če tipko "-" pritisnete enkrat, čas skrajšajte za eno minuto ; Če tipko "-" pritisnete in zadržite, čas skrajšate za 10 minut ; Ko čas presega 2 uri, ga s pritiskom in zadržanjem tipke "-" skrajšate za 30 minut.

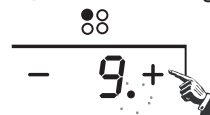
- Med nastavljanjem časovnika lahko nastavljate stopnjo moči.

Če je časovnik nastavljen na več kot 1 območje:

- Časovnik lahko nastavljate na vseh 4 kuhalnih območjih. Če nastavite časovnik za več kuhalnih območij istočasno, svetijo decimalne pike za ustrezna kuhalna območja.



- na ekranu časovnika je najprej prikazan čas, ki nato izgine. Točka. ustreznega območja utripa. Ko se izteče odštevanje na časovniku, se bo ustrezno območje izklopilo. Nato se zopet prikaže začetni časovnik, točka ustreznega območja utripa.



- Če je časovnik nastavljen, a ni vezan na nobeno območje, preprosto deluje kot odštevalnik časa.

Navodila za uporabo

Opomba:

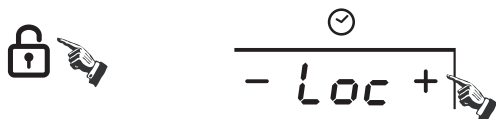
1. Kadar časovnik pokaže 0 minut, se prekine.
2. Ko poteče čas, se ustrezno kuhalno območje izklopi.
3. Če pri nastavljanju časa indikator utripa 5 sekund, je nastavljen čas samodejno potrjen.
4. V načinu časovnika se z istočasnim pritiskom na tipki "+" ali "-" nastavev moči povrne na "0", čas pa je prekinjen.

Varnostni način

V namen zagotovitve varnosti otrokom, je indukcijska plošča opremljena z notranjim zaklepanjem.

- Zaklepanje:

V delovnem načinu pritisnite tipko "🔒", kuhalna plošča nato preide v način zaklepanja. Na zaslonu se prikaže "Loc" in uporaba ostalih tipk je onemogočena, razen tipke "⌚".



V stanju pripravljenosti pritisnite tipko "lock", kuhalna plošča preide v način zaklepanja. Na zaslonu se prikaže "Loc" in uporaba ostalih tipk je onemogočena. Časovnik za nekaj časa prikaže "Loc" nato se izklopi.

Če pritisnete tipko, se za nekaj časa prikaže "Loc".

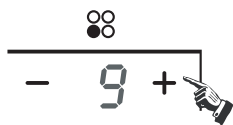
- Odklepanje:

Zadržite tipko "Lock" za tri sekunde in funkcija zaklepanja se deaktivira.

Ohranjanje toplote

Ta funkcija zagotavlja ohranjanje toplote; jed ostane topla do 2 uri.

S pritiskom na tipko "-" ali "+" aktivirajte izbrano kuhališče.



Spomočjo tipke "-" nastavite stopnjo med 0 in 1; za izbrano kuhališče se prikaže oznaka stopnje za ohranjanje toplote "I".



Preklic načina Ohranjanje toplote

Funkcijo za ohranjanje toplote izklopite tako, da izberete katero koli drugo stopnjo moči.

Posebna funkcija



Tipka za POČASNO KUHANJE (1 stopnja)

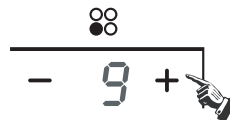


Tipka za SREDNJE KUHANJE (8 stopnja)

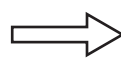


Tipka za HITRO KUHANJE (15 stopnja)

- S tipkami "+" ali "-" vklopite izbrano območje.



pritisnite tipko za POČASNO KUHANJE, indikator prikaže "II"



pritisnite tipko za SREDNJE KUHANJE, indikator prikaže "III"



pritisnite tipko za HITRO KUHANJE, indikator prikaže "IIII"



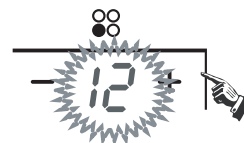
Spominska funkcija

Spominsko funkcijo lahko uporabljate za shranjevanje nastavitve stopnje moči in trajanja za eno območje.

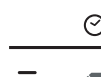


Shranjevanje

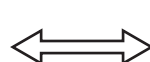
- S tipkama "+" ali "-" izberite željeno kuhalno območje, medtem ko utripa indikator za stopnjo moči,



- Pritisnite tipko "📌", medtem ko indikator časovnika prikazuje "r0", "r0" pomeni "v spominu ni cikla kuhanja". Za 3 sekunde zadržite spominsko tipko. Ko se na indikatorju časovnika prikaže "rEC", se začne shranjevanje.



Indikator stopnje moči izmenično prikazuje "On" ter stopnjo moči.

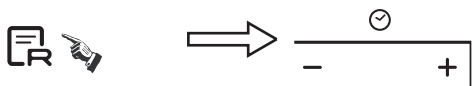


Navodila za uporabo

- Največje število postopkov je 10 sprememb stopnje moči v 8 urah. Vsaka sprememba stopnje moči, ki traja manj kot 15 sekund, ne bo shranjena.

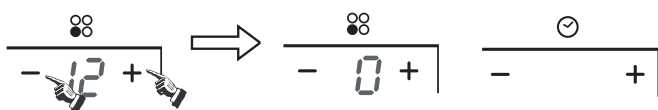
Prenehanje shranjevanja

Ponovno pritisnite spominsko tipko, na zaslonu časovnika ni več prikazan "r E L" in cikel kuhanja se shrani.



ALI

Izklopite ustrezno kuhalno območje, tako, da istočasno pritisnete tipki "+" in "-". ali da nastavite stopnjo moči na "r E L" ne bo več prikazan na ekranu časovnika in cikel kuhanja se shrani.



ALI

Odstranite posodo z ustreznega kuhalnega območja. Ko območje zazna, da ste odstranili posodo, na zaslonu časovnika ni več prikazan "r E L" in cikel kuhanja se shrani.

ALI

Izvedite več kot 10 sprememb stopnje moči in "r E L" na zaslonu ne bo več prikazan in cikel kuhanja se shrani.

ALI

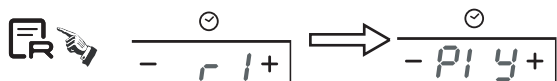
Izklopite kuhalno ploščo in shranjevanje cikla kuhanja se samodejno prekine.

ALI

Izklopite območje, ki ga uporabljate za shranjevanje, v 15 sekundah po začetku shranjevanja. To se nato samodejno prekine.

Izvajanje shranjenega cikla kuhanja

- Pritisnite spominsko tipko, indikator časovnika za 5 sekund prikaže "r I", nato pa "P L Y". Ustrezno kuhalno območje na shranjenem ciklu kuhanja se vklopi in začne izvajati cikel.

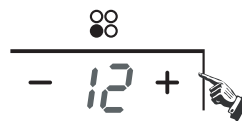


- Če je ustrezno območje že vklopljeno, ima shranjeni cikel kuhanja prednost in se začne izvajati.

- Če med izvajanjem shranjenega cikla kuhanja na ustreznem območju pritisnete tipko "+" ali "-", se shranjeni cikel kuhanja prekine in vzpostavi se normalno delovanje. Cikel kuhanja je še vedno shranjen v spominu.

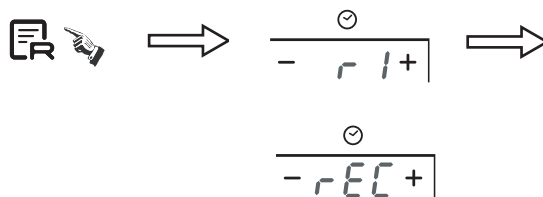
Kako shraniti nov cikel kuhanja, če smo pred tem enega že shranili:

- Kuhalno območje, ki ga želite shraniti, vklopite s pritiskom na tipki "+" ali "-"



- Za nekaj časa zadržite tipko "R" in pojavi se "r I". "r I" pomeni "kuhalno območje je shranjeno v spominu".

- Prikaže se še "r E L" in začne se shranjevanje cikla na izbranem območju.



Največja moč kuhalnih območij je naslednja:

Kuhhalno območje	HPI430	
	Normalno	Ojačano
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Kuhhalno območje	HPI342	
	Normalno	Ojačano
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Kuhhalno območje	HPI346	
	Normalno	Ojačano
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Zgornje se lahko razlikuje glede na velikost ponve in materiala, iz katerega je ta narejena.

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.

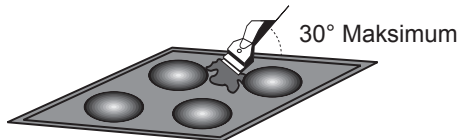
Če še obstajajo trdovratni madeži:

- 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

Preden pokličete serviserja, prosimo, preverite naslednje:

- da je vtikalo pravilno vstavljeno in varovalko. Če napake ne morete najti: Izklopite napravo – pustite vse pri miru – pokličete Pooblašeni 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 88.

Plošča ne deluje.

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

Plošča se ne izklopi.

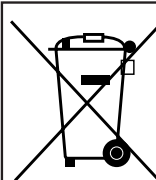
- Kontrolna plošča je zaklenjena. Pritisnite tipko za "Zaklepanje" za odklep. Poglejte si poglavje na strani 91.

Plošča se avtomatično ustavi

- Kuhališče se ustavi avtomatično, če so bila predolgo vklopljena. Glejte poglavje na strani 89.

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.

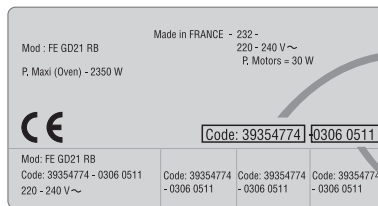
Namesto tega ga je treba odpeljati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Odstranitev mora biti izvedena v skladu z lokalnimi okoljskimi pravili za ravnanje z odpadki.

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.

INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit :
Numéro de série :

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercle sur la table car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Attention: cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

MODELE	HPI430	HPI342/HPI346
Foyers de cuisson	4 INDUCTIONS (4 Boosters)	3 INDUCTIONS (3 Boosters)
Alimentation électrique	220-240V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Puissance totale électrique (W)	7000 W	7200 W
Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimensions d'encastrement (A x B)	560 x 490	560 x 490

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinera toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ENCASTREMENT

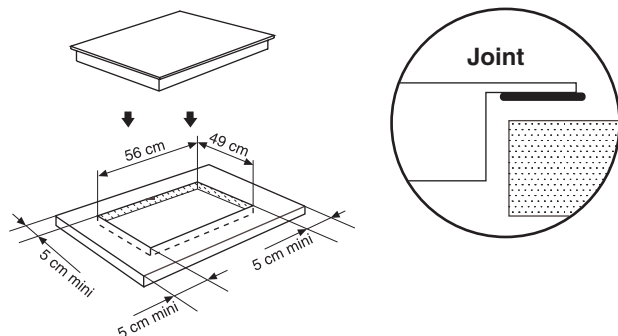
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

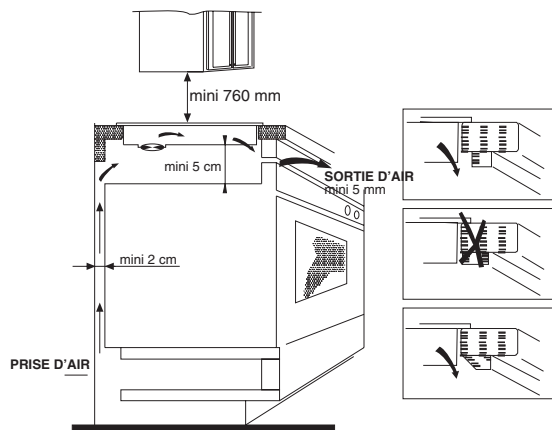
- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.

Avant encastrament:

- retourner la table face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
- Placer le joint tout autour de la table.
- Veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.
- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin.
- Découper une ouverture sur le plan de travail, aux dimensions spécifiées sur le schéma ci-dessous.
- Pour pouvoir installer correctement la table à induction, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles.
- S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures. Voir dessin (Fig. 1).



- L'encastrament de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.
- Toujours s'assurer que la table à induction est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant (Fig. 2).



Attention: pour des raisons de sécurité, prévoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles situés au-dessus.

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation." Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible (**25 A**) et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.*
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

ATTENTION:

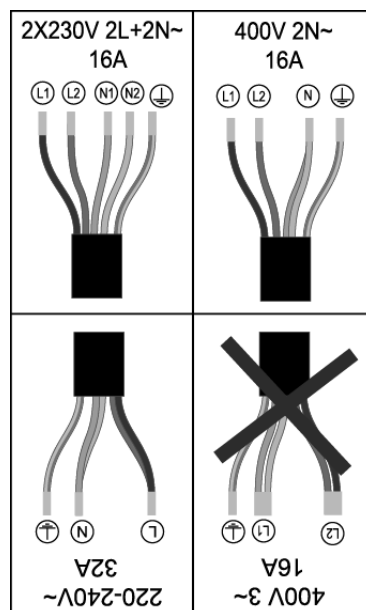
Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, les codes couleurs dans le branchement de chacun des fils doivent être respectées comme ci-dessous :

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
JAUNE-VERT	- TERRE (⏏)

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

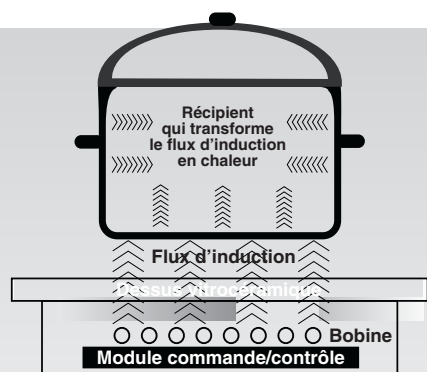
Suivre la procédure comme indiqué ci-dessous (Fig. 3) :

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



- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

INDUCTION



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".

Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.

Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :

- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.

- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE

- **Protection anti-surchauffe** : un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

- **Indication de chaleur** : lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi que la surface du foyer est encore chaude.

- **Sécurité coupure automatique** : une autre sécurité de la plaque induction est la coupure automatique. Elle fonctionne lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer de cuisson. La coupure automatique dépend du niveau de puissance et du temps de fonctionnement, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1-5	8 heures
6-10	4 heures
11-14	2 heures
15	1 heures

Lorsqu'une casserole est retirée du foyer de cuisson, il s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

Rappel : le patient porteur d'un pacemaker peut utiliser la table de cuisson seulement sous les recommandations du médecin.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.



- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais**: le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec**: lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

- **Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone.**

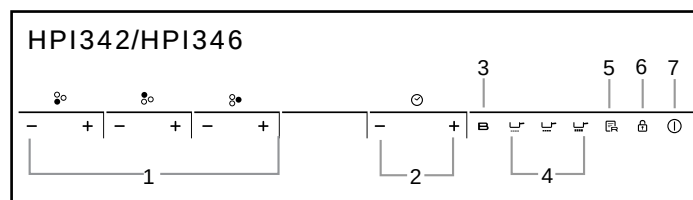
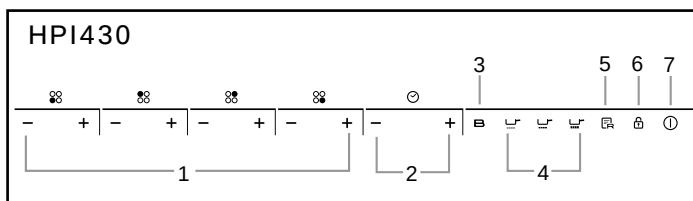
Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

	Foyer induction
Sigle repère sur les batteries de cuisine	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction.  Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).
Inox	Non détectable Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Non détectable
Fonte	Bonne performance
Acier émaillé	Bonne performance
Verre	Non détectable
Porcelaine	Non détectable
Fond en cuivre	Non détectable

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Instructions d'utilisation

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.
Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

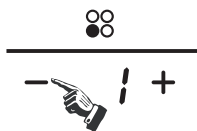
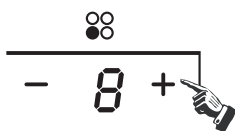
Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « 1 », tous les indicateurs affichent « -- ».

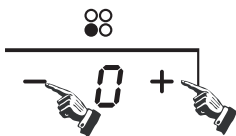


--

Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord « 8 » ou « 1 » lorsque vous appuyez sur la touche « + » ou « - ». Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche « + » ou « - ».



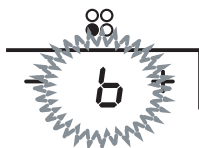
Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le niveau de puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



Remarque : Si vous appuyez sur la touche « 1 », la plaque à induction se remet en mode de veille si aucune opération n'est effectuée dans les deux minutes.

Fonction boost

Appuyez sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».

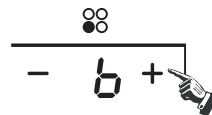


Avertissement :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement. Lorsque la fonction boost de la 3ème zone de cuisson est activée, la 4ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement.

Annulation du mode « BOOST »

Annulez le mode boost en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



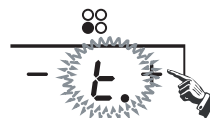
Fonction minuteur

Si plusieurs zones sont activées

- activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.



- appuyez alors sur la touche de minuteur « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « t » et l'indicateur du minuteur clignote.



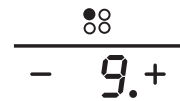
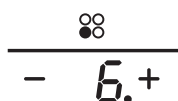
- L'indicateur affiche tout d'abord « 0:00 », appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.

- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ;
Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ;
lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ;
si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ;
Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en mode minuteur.

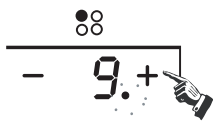
Si le minuteur est activé sur plusieurs zones

- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.



Instructions d'utilisation

- le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.



- Si le minuteur est réglé mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.

Remarque :

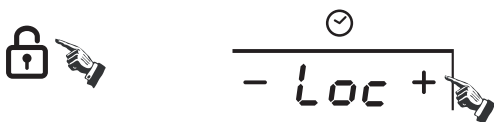
1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le réglage de la puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

Mode de sécurité

Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- Verrouillage

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche «  », la plaque entre alors en mode de verrouillage ; le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche «  ».



En mode de veille, appuyez sur la touche « lock » ; la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche « Loc » pendant un moment puis s'éteint.

Si vous appuyez sur la touche , « Loc » s'affiche pendant un moment.

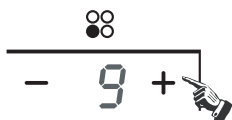
- Déverrouillage :

Maintenez la touche « Lock » enfoncée pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage.

Fonction "Maintien au chaud"

Cette fonction vous permet de maintenir au chaud vos plats pendant une durée maximum de 2 heures.

Activer la zone souhaitée en appuyant sur les boutons « - » ou « + ».



Appuyer sur le bouton « - » jusqu'à atteindre le niveau entre 0 et 1, qui correspond au mode « Maintien au chaud ». Le symbole «  » apparaît sur la zone sélectionnée.



Annuler la fonction « Maintien au chaud »

Pour annuler la fonction « Maintien au chaud », programmer n'importe quelle autre température.

Fonction spéciale



Touche SIMMERING
(mijotage) (niveau 1)

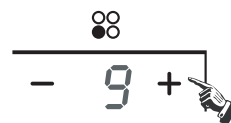


Touche MEDIUM
(moyen) (niveau 8)

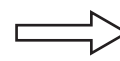


Touche HIGH
(élevé) (niveau 15)

- Activez la zone sélectionnée en appuyant sur « + » ou « - ».



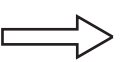
Appuyez sur la touche SIMMERING, l'indicateur affiche «  ».



Appuyez sur la touche MEDIUM, l'indicateur affiche «  ».



Appuyez sur la touche HIGH, l'indicateur affiche «  ».



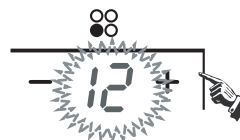
Fonction mémoire

Vous pouvez utiliser la fonction de mémoire pour stocker les réglages des niveaux de puissance et les durées pour une zone.



Enregistrement

- Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - », l'indicateur du niveau de puissance de cette zone clignote.

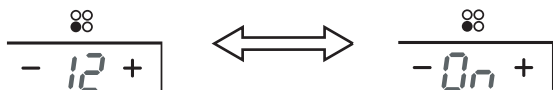


- Appuyez sur la touche , l'indicateur du minuteur affiche « r0 », « r0 » signifie « aucun cycle en mémoire ». Maintenez la touche de mémoire enfoncée pendant 3 secondes, l'indicateur du minuteur affiche « rEC » et l'enregistrement commence.



Instructions d'utilisation

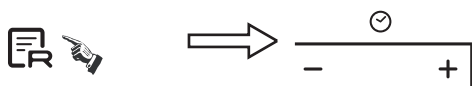
L'indicateur du niveau de puissance affiche alternativement « 0n » et le niveau de puissance.



- Le nombre maximal d'opérations est de 10 variations de niveaux de puissance en 8 heures. Aucune variation du niveau de puissance d'une durée de moins de 15 secondes ne sera enregistrée.

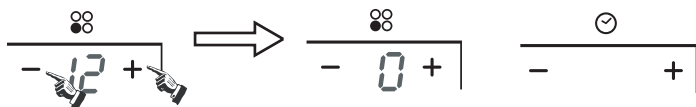
Arrêt de l'enregistrement

Appuyez à nouveau sur la touche mémoire, « r E C » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Éteignez la zone de cuisson correspondante en appuyant simultanément sur « + » et « - » ou en réglant le niveau de puissance sur « r E C » ; « 0n » ne s'affiche plus sur l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Retirez la casserole de la zone de cuisson correspondante. Lorsque la zone détecte l'absence de casserole, « r E C » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

Effectuez plus de 10 variations de réglage du niveau de puissance, « r E C » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

Éteignez l'interrupteur ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson sera automatiquement abandonné.

OU

Éteignez une zone de cuisson dans les 15 secondes à partir du début de l'enregistrement ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement abandonné.

Exécution d'un cycle de cuisson enregistré

- Appuyez sur la touche de mémoire, l'indicateur du minuteur affiche « r l » pendant 5 secondes, puis affiche « PLY ». La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et démarre le cycle.

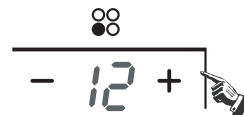


- Si la zone correspondant était déjà activée, le cycle de cuisson enregistré prendra la priorité et sera exécuté.

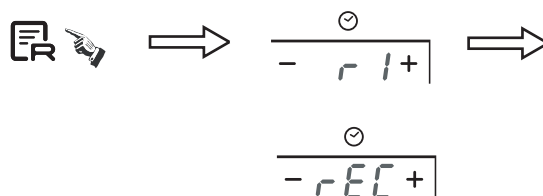
- Si la touche « + » ou « - » est manipulée au cours de l'exécution d'un cycle de cuisson enregistré sur la zone correspondante, le cycle de cuisson enregistré est abandonné et une gestion normale est restaurée ; néanmoins, le cycle de cuisson enregistré est conservé en mémoire.

Comment enregistrer un nouveau cycle de cuisson si vous en avez déjà enregistré un

- Activez la zone de cuisson à enregistrer en appuyant sur « + » ou « - ».



- Maintenez la touche « r E C » enfoncée un moment ; « r l » s'affiche. « r l » signifie « zone de cuisson mémorisée ».
- Ensuite, le « r E C » s'affiche et l'enregistrement du cycle de la zone sélectionnée démarre.



La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante

Zone de chauffe	HPI430	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Zone de chauffe	HPI342	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Zone de chauffe	HPI346	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

ENTRETIEN DE LA SURFACE

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques, pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Éviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN:

- Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- Frotter en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou un papier légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

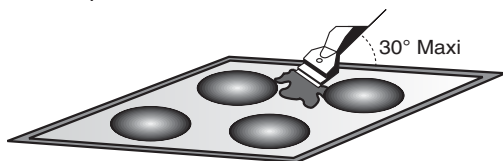
CONSEILS:

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NB:



Eviter d'employer une éponge trop humide.

Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique:

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée,
- éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table à induction émet un ronflement.

• Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

La table à induction émet un léger sifflement.

• Normal. Etant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "Entretien".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

La table ne fonctionne pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas

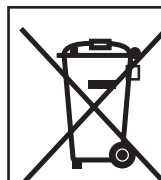
- Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
 - niveau faible : temps de fonctionnement court,
 - niveau élevé : temps de fonctionnement long.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets. Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.