



# HOOVER


|   |    |
|---|----|
| Instruction Manual for induction hob                    | EN |
| Návod k použití pro indukční varnou desku               | CZ |
| Navodila za uporabo za indukcijsko kuhavno ploščo       | SL |
| Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction | FR |
| Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld              | DE |
| Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione | IT |
| INSTRUKCJA OBSŁUGI GRZEWCZEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ          | PL |
| Induktiokeittotason käyttöohje                          | FI |
| Instruksjonsveiledning for induksjonstopp               | NO |
| Instruktionshandbok för induktionshäll                  | SV |
| Brugervejledning til induktionskogesektion              | DK |
| Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat                    | NL |

HIES644DC HIESC644D

Thank you for purchasing the HOOVER induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.





By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. As applicable, the parts of this appliance are compliant to:  
REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

## **Safety Reminding and Maintenance:**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the
- appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

**WARNING:** Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

#### Dear Customer:

Thank you for purchasing the HOOVER induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

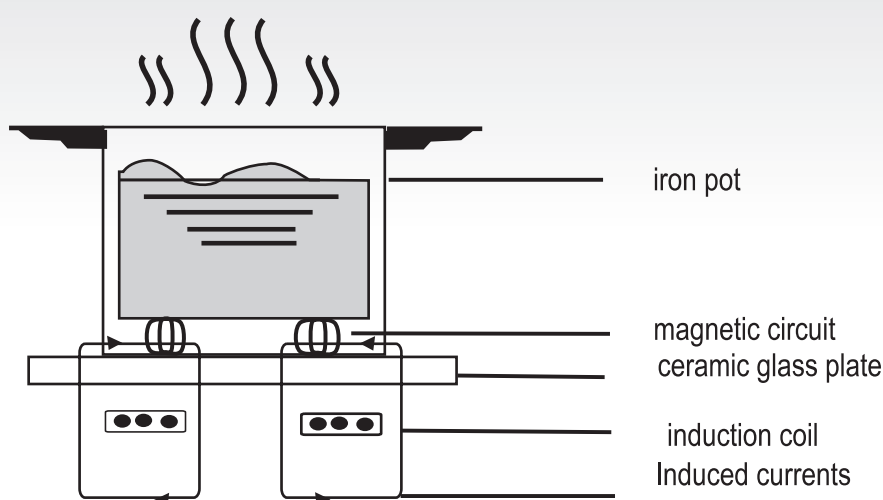
## Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the HOOVER induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

## Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



## Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

### ● Protection from over-heating

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 or non-magnetic items

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (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          | 1hours   |

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

**Warning:** Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

## Installation

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown in Figure(1):



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

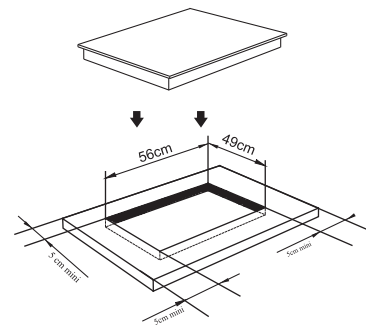
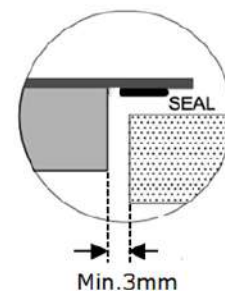


Figure (1)



2. 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.

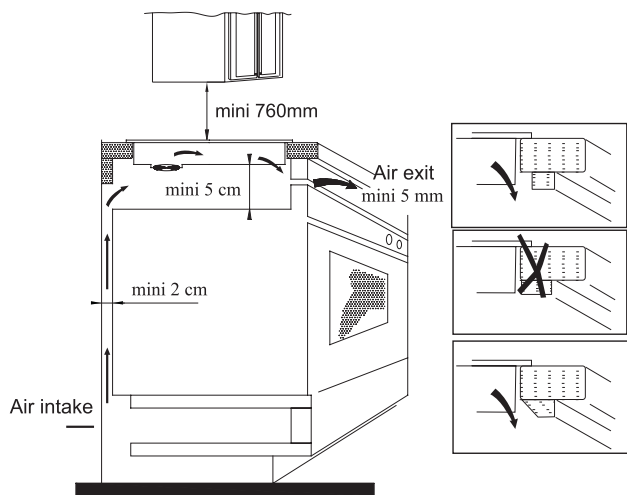
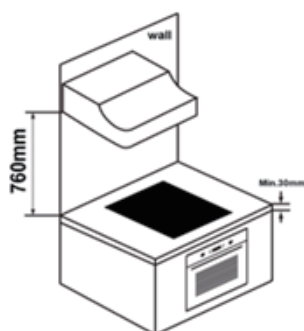


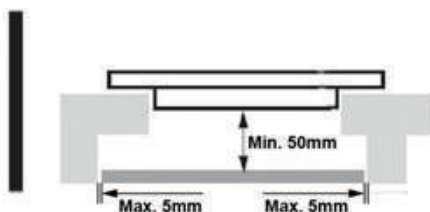
Figure (2)



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

**WARNING: Ensuring Adequate Ventilation**

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



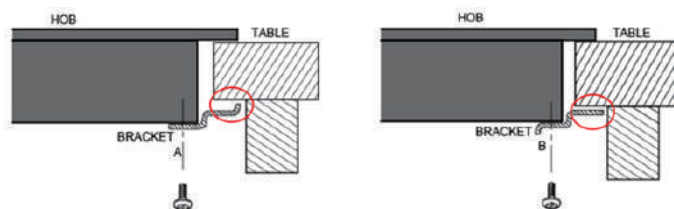
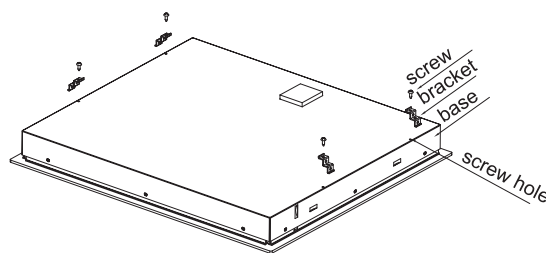
Note: There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



Note: Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Note: Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

**Warnings:**

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- (4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- (5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.
- (6) A steam cleaner is not to be used.



Note: the bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

**4. Connection to power supply**

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

| Voltage      | Wire connection |              |        |              |              |
|--------------|-----------------|--------------|--------|--------------|--------------|
| 380-415V 3N~ | 1<br>•<br>L1    | 2<br>•<br>L2 | 3<br>— | 4<br>•<br>N  | 5<br>⏚       |
|              | Black           | Brown        |        | Blue         | Yellow/Green |
| 220-240V~    | 1<br>•          | 2<br>•<br>L  | 3<br>— | 4<br>•<br>N  | 5<br>⏚       |
|              | Black & Brown   |              | Blue   | Yellow/Green |              |

Figure (3)

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

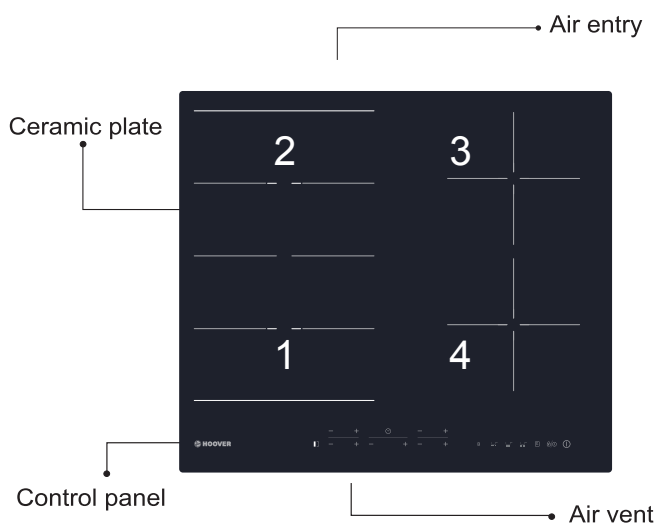
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

**Diagram of induction hob:**



**Schematic diagram of the control panel**



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



# 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 induction zone. To begin with the indicator shows "8" 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.

\*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #1 and #2 is not higher than 3600W.

## 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 1st or 3rd cooking zone is activated, the PRO zone is limited at level 2 automatically. Vice versa if the boost function of PRO cooking zone is activated, both the 1st and 3rd cooking zone are limited at level 2 automatically.

## Cancelling the "BOOST" mode

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



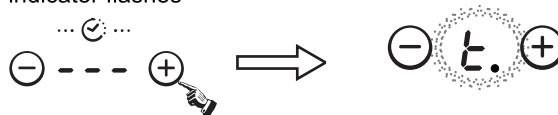
## Timer function

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

# Instructions for Use

## Pause mode

### To enter pause mode:

When the cooking zones are running, press the "🔒" key, all the indicators show "!!!" and the and stop heating.

At this moment only "🔒" and "⏸" key can be operated.



### To exit pause mode:

Press the "🔒" key again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

#### Note:

- 1. Press the "🔒" key less than 3 seconds which is pause mode;
- 1. Press the "🔒" key more than 3 seconds which is lock function;

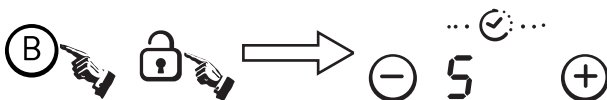
## Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

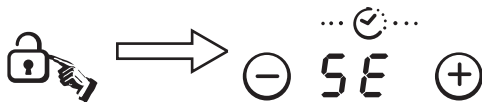
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

### Power Management Operation:

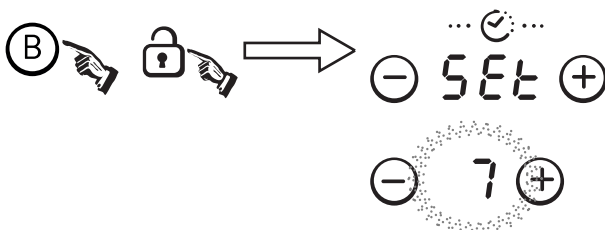
- Press the "B" and "🔒" key simultaneously, with the timer indicator showing "5".



- Then press the "🔒" key, with the timer indicator showing "5E".



- Then press the "B" and "🔒" key simultaneously, with the timer indicator showing "5Et", and the power level indicator showing "7" which means power level 7. The default mode is on 7.2Kw.



- Press the "⏸" key to exit power management function.



### To switch to another level:

- Keep pressing the "B" key, power level will be switched every 5 seconds. There are 5 power levels, from "P3" to "P7". The power level indicator will show one of them.

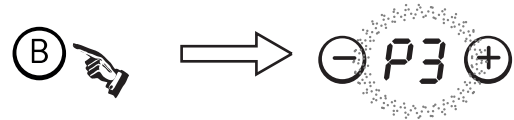
"P3": the maximum power is 2.8Kw.

"P4": the maximum power is 3.5Kw.

"P5": the maximum power is 4.5Kw.

"P6": the maximum power is 5.8Kw.

"P7": the maximum power is 7.2Kw.



- In this process, the buzzer sounds long for confirmation. press the "⏸" key to exit and turn off the hob.



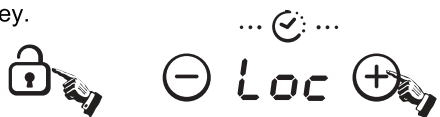
# Instructions for Use

## Safety mode

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

### Lock:

In working mode, press the "🔒" key for 3 second, 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.

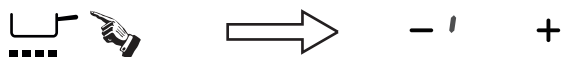
## Special function



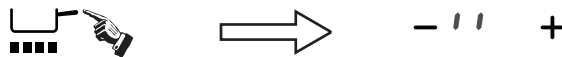
○ Activate the selected zone by pushing "+" or "-".



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



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



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



## Memory function

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



## Recording

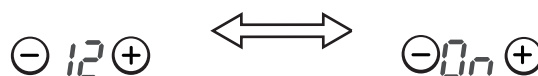
○ press the "☰" key, with the timer indicator showing "r0", "r0" means "no cooking cycle in memory". hold down the memory key for 3 seconds, with the timer indicator show "rEE".



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



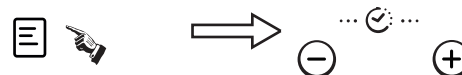
the power level indicator showing "0n" and power level alternately.



○ 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.

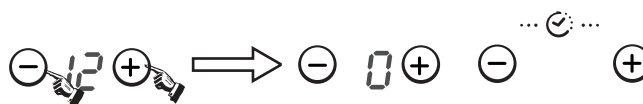
## Stop recording

Press again the memory key, "rEE" 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, "rEE" 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 "rEE" 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, "rEE" will be no more display on

OR

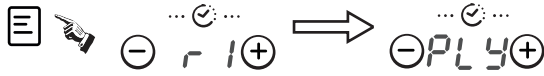
switch off the hob, in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

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

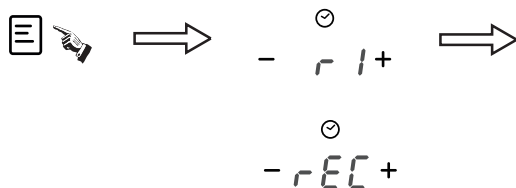
- Press the memory key, the timer indicator displays "r 1", wait for 5 seconds, then displays "PLY". The zone corresponding at the recorded cooking cycle will switch on and starts performing the cycle.



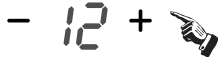
- If the corresponding zone was already on, the recorded cooking cycle will take the priority and be performed.
- If during the execution of a recorded cooking cycle on the corresponding zone "+" or "-" key, the recorded cooking cycle is aborted and normal managing is restored. anyway the stored cooking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

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

- Hold down the "☰" key for a while, and the "r 1" will appear. "r 1" means "cooking zone stored in memory".
- Then the "r EC" will be displayed,



- Activate the cooking zone we want to record by pressing "+" or "-", the recording of the cycle on the selected zone starts.



## FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

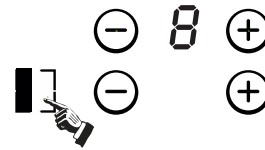
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
- Anywhere with bigger cookware

## As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



The power setting works as any other normal area.

If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

## Deactivation of the continuum zone

Resetting the power of the continuum zone or pressing the continuum key again

## As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



## The maximum power of cooking zones is as follows:

| Heating Zone  | Normal | Boost |
|---------------|--------|-------|
| 1             | 2000   | 3000  |
| 2             | 2000   | 3000  |
| Flexible Area | 3000   | 4000  |
| 3             | 1800   | 2300  |
| 4             | 1800   | 2300  |

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

## Pan Dimension

| Cooking zone | The base diameter of induction cookware |              |
|--------------|---|--------------|
|              | Minimum (mm)                            | Maximum (mm) |
| 1 & 2        | 140                                     | 220          |
| 3 & 4        | 160                                     | 220          |
| Flexi Zone   | 220                                     | 220x400      |

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

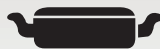
## Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

- 1 This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

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

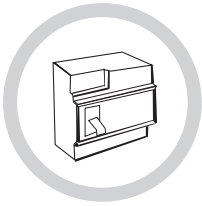
- 2 Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

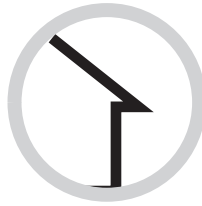
It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.

- 3 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.

## Safety Reminding and Maintenance:



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



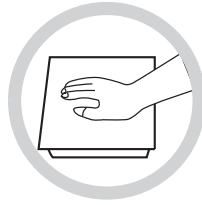
Never wash the induction hob directly with water.



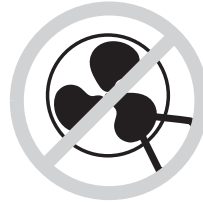
Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



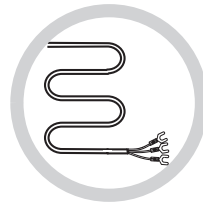
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



**DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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.

## Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

| Type of contamination                   | Method of cleaning  | Cleaning materials                 |
|---|---|------------------------------------|
| Light                                   | Immerse in hot water and wipe dry   | Cleaning sponge                    |
| Rings and lime scale                    | Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product | Special adhesive for ceramic glass |
| Sweetmeat, melted aluminium or plastics | Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)           | Special adhesive for ceramic glass |

**NB:** Disconnect the power supply before cleaning.

## Failure Display and Inspection

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

| Problem | Possible causes   | What to do   |
|---------|---|--|
| F1-F6   | Temperature sensor failure  | Please contact the supplier.   |
| F9-FA   | Temperature sensor of the IGBT failure.                             | Please contact the supplier.   |
| FC      | The connection between the display board and the main board is fail | Please contact the supplier.   |
| E1/E2   | Abnormal supply voltage   | Please inspect whether power supply is normal.<br>Power on after the power supply is normal. |
| E3/E4   | Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high               | Please restart after the induction hob cools down.   |
| E5      | Temperature sensor of the IGBT Is high                              | Please restart after the induction hob cools down.   |

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

## Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call After Sales Service.


## **Special Declaration**

---

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

---

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky HOOVER . Prosím přečtěte si pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

Umístěním označení CE  na tento produkt prohlašujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky evropské bezpečnosti, ochrany zdraví a životního prostředí, které jsou uvedené v právních předpisech platné pro tento produkt. Součástí tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s: NAŘÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

### **Bezpečnostní upozornění a údržba:**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty,



jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.

- Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním. Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

**POZOR:** Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

**VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

- Vždy používejte odpovídající nádobí.
- Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
- Nic nepokládejte na ovládací panel.
- Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením



víka. - POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále

**Vážená zákaznice, vážený zákazníku,**

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky HOOVER . Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.

Prosím přečtete si pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

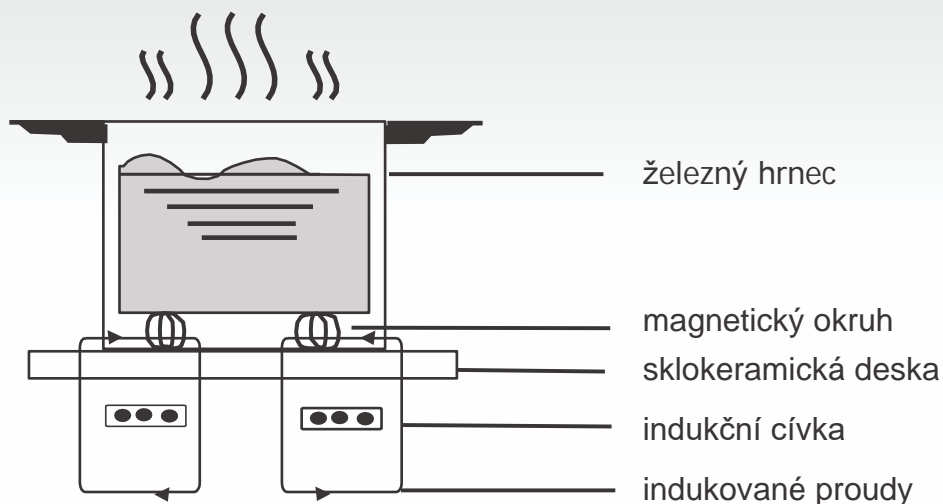
**Představení výrobku**

Indukční varná deska zajišťuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických varných zón, mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu.

Indukční varná deska HOOVER je vyrobena ze speciálních dovážených materiálů, je vysoce uživatelsky přívětivá, odolná a bezpečná.

**Pracovní princip**

Indukční varná deska obsahuje cívku, varnou desku vyrobenou z feromagnetického materiálu a ovládání. Elektrický proud generuje přes cívku silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vírů, které zase generují teplo, které se pak přenáší přes varnou zónu do varné nádoby.



## Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si vyhrazujeme právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

- **Ochrana proti přehřátí**

Snímač sleduje teplotu ve varných zónách. Když teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.

- **Detekce malých nemagnetických předmětů**

Pokud byla na varné desce ponechána nádoba o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička) nebo byla na varné desce ponechána nemagnetická nádoba (například hliníková), zazní po dobu přibližně jedné minuty bzučák a poté se varná deska automaticky přepne do pohotovostního režimu.

- **Varování před zbytkovým teplem**

Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno "H", aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.

- **Automatické vypnutí**

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K domu dochází vždy, když zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

| Stupeň výkonu | Zóna ohřevu se automaticky vypne po |
|---------------|-------------------------------------|
| 1~5           | 8 hodiny                            |
| 6~10          | 4 hodiny                            |
| 11~14         | 2 hodiny                            |
| 15            | 1 hodiny                            |

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

**Varování:** Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

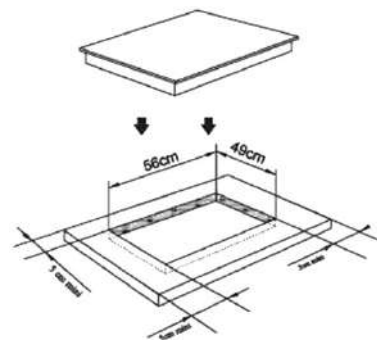
## Instalace

1. Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

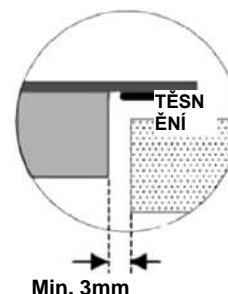
Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5 cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál (dřevo nebo podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nesmí být použit jako pracovní povrchový materiál, pokud není impregnován), aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem nebo větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Jak je znázorněno na obrázku (1):



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy kuchyňské linky by měla být alespoň 3 mm..

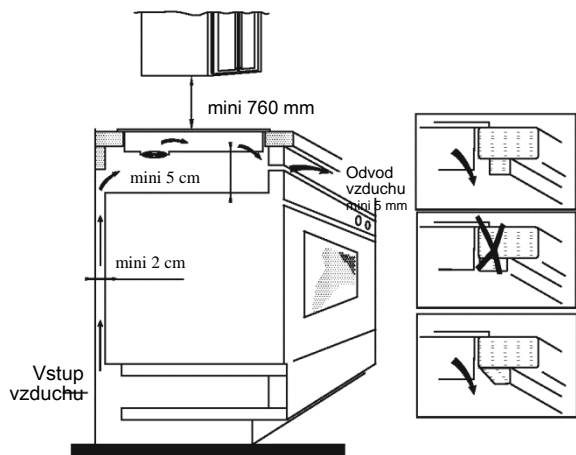


Obrázek (1)

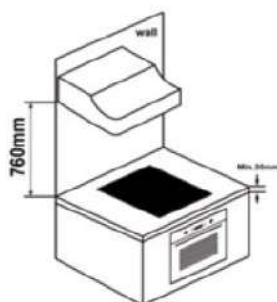


2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána, a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován.

Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.



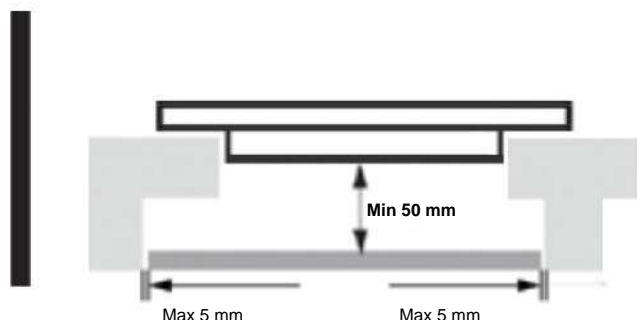
Obrázek (2)



**POZN.:** Pro bezpečnost by mezera mezi varnou deskou a jakoukoli skříňkou nad ní měla být nejméně 760 mm.

**VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání**

Přesvědčte se, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod ani odvod vzduchu nejsou ucpané. Aby nedošlo k náhodnému dotyku přehřátého dna varné desky nebo neočekávanému zásahu elektrickým proudem při práci, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní strany varné desky. Postupujte podle následujících požadavků:



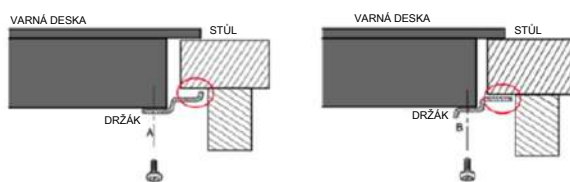
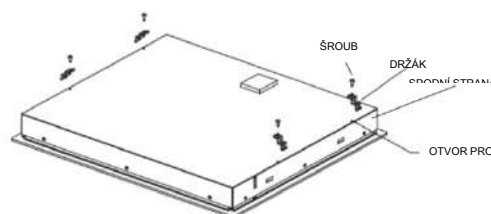
**Poznámka:** V okolí varné desky jsou ventilační otvory. Při umísťování varné desky do její polohy **MUSÍTE** zajistit, aby tyto otvory neblokovala kuchyňská linka.



**Poznámka:** Nezapomeňte, že lepidlo, které připojí plastový nebo dřevěný materiál k nábytku, musí být schopné odolat teplotě minimálně 150 °C, aby se zabránilo uvolnění obložení.

Zadní stěna, přilehlé a okolní plochy musí být proto schopny odolat teplotě 90° C

- Desku připevněte ke kuchyňské lince pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.



**Poznámka:** Za žádných okolností se nesmí držáky po instalaci dotýkat vnitřních povrchů kuchyňské desky (viz obrázek).

## Varování:

- (1) Instalaci varné desky musí provést řádně kvalifikovaná osoba. Máme své vlastní kvalifikované řemeslníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
- (2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
- (3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzařování tepla.
- (4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teple.
- (5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- (6) Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.

## 4. Připojení k napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 3.

| Napětí       | Připojení vodičů |       |       |   |              |
|--------------|------------------|-------|-------|---|--------------|
| 380-415V 3-N | 1                | 2     | 3     | 4 | 5            |
|              | L1               | L2    | N     |   | ⏏            |
|              | černá            | hnědá | modrá |   | žlutá/zelená |
| 220-240V     | 1                | 2     | 3     | 4 | 5            |
|              | L                |       | N     |   | ⏏            |
|              | černá a hnědá    |       | modrá |   | žlutá/zelená |

Obrázek (3)

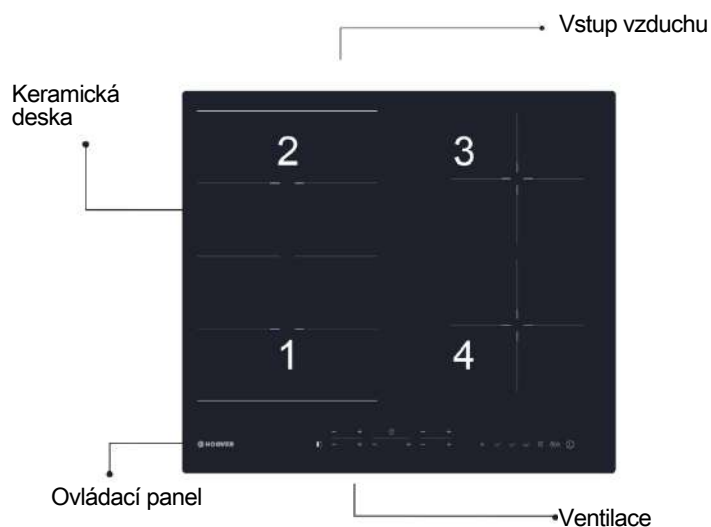
Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám. Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty. Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.

Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

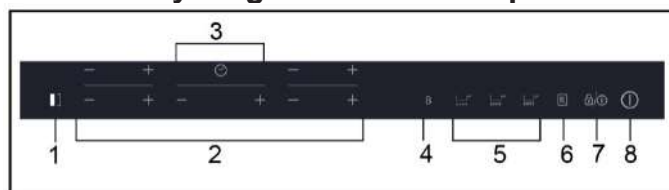


Poznámka: Spodní plocha a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.

## Schéma indukční varné desky:



## Schematický diagram ovládacího panelu



1. Tlačítko Flexi
2. Tlačítko napájení
3. Tlačítko časovače
4. Booster
5. Speciální funkce
6. Paměť
7. Zámek nebo pauza
8. Zap/Vyp

# Návod k použití

Po zapnutí napájení bzučák jednou zazní a všechny indikátory se na jednu sekundu rozsvítí a pak zhasnou. Varná deska je nyní v pohotovostním režimu. Umístěte nádobu do středu varné zóny.

## Pokyny k provozu

- Stiskněte tlačítko "I", všechny indikátory zobrazí "--".



Zvolte pro příslušnou indukční zónu stupeň výkonu stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Začněte tím, že indikátor zobrazí „8“ nebo „1“ stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Upravte nahoru nebo dolů stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.



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



POZN.: Pokud je tlačítko "I" stisknuté, indukční varná deska se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během dvou minut nedojte k žádné další činnosti.

\*Při normálním provozním režimu, při jakékoli úrovni výkonu, maximální celkový výkon zón #1 a #2 není vyšší než 3600W.

## Funkce Boost

Stiskněte tlačítko "B", zobrazení indikátoru úrovně výkonu "b".



Varování:

- Funkce boost funguje pouze po dobu 5 minut, po této době se varná zóna vrátí do původního nastavení.
- Funkce zesilovače výkonu (boost) funguje na všech varných zónách.
- Když je funkce zesilovače výkonu aktivována u 1. nebo 3. varné zóny, je varná zóna PRO automaticky omezena na úroveň 2.  
Naopak, je-li funkce zesilovače výkonu (boost) aktivována u varné zóny PRO, jak 1., tak 3. varná zóna jsou automaticky omezené na úroveň 2.

## Zrušení režimu "BOOST"

Režim zesilovače výkonu „Boost“ zrušíte stisknutím ovladače „+“ nebo „-“ odpovídající zóny.



## Funkce časovače

Pokud je zapnuta více než 1 zóna:

- Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“, příslušné číslice budou blikat,



- potom stiskněte „+“ nebo „-“ tlačítko časovače. Indikátor úrovně výkonu bliká a ukazuje „t“ a indikátor časovače bliká



- Začněte tím, že indikátor zobrazí „0:10“, nastavte čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Po nastavení času můžete zvolit úroveň výkonu varné zóny.
- Poté nastavte čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ v rozmezí od 1 minuty až po 9 hodin 59 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka „+“ prodloužíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko „+“ podržíte stisknuté, tak se čas prodlouží o 10 minut. Když čas přesáhne 1 hodinu, podržením stisknutého tlačítka „+“ ho prodloužíte o 30 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka „-“ snižíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko „-“ podržíte stisknuté, tak se čas sníží o 10 minut. Když čas přesáhne 2 hodiny, podržením stisknutého tlačítka „-“ ho snížíte o 30 minut.
- Během režimu časovač můžete nastavit úroveň výkonu.

**Pokud je časovač nastaven na více než 1 zónu:**

- Časovač lze nastavit na všechny 4 varné zóny. Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí.



- Na displeji časovače se zobrazí časovač, který vyprší nejdříve. Bod dotyčné zóny bude zapnutý, ale nebude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Poté se zobrazí nový první limit časovače a příslušná zóna bude mít blikající bod.



- Pokud je časovač nastaven, ale není aktivní v žádné zóně, bude jednoduše fungovat jako časovač odpočítávání.

**Poznámka:**

- Pokud je časovač 0 minut, časovač se zruší.
- Po uplynutí se příslušná varná zóna vypne.
- Po nastavení časovače časový indikátor bliká po dobu 5 sekund, nastavený čas se automaticky potvrdí.
- V režimu časovače stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ současně, nastavení časovače se vrátí na „0“, čas se zruší.

# Návod k použití

## Režim pauzy

### o Vstup do režimu pauzy:

Když jsou v provozu všechny varné zóny, stiskněte tlačítko "🔒", všechny indikátory ukazují "|||" a zastaví se ohřev.

V tuto chvíli lze ovládat pouze tlačítko "🔒" a "⏸".



### o Výstup z režimu pauzy:

Stiskněte znovu tlačítko "🔒" a displej zobrazí původní nastavení a varné zóny stále udržují ohřev.

#### Poznámka:

1. Stiskněte tlačítko "🔒" po dobu méně než 3 sekund, což je režim pauzy;

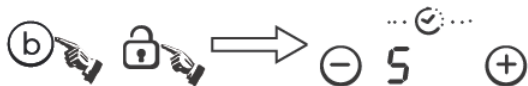
1. Stiskněte tlačítko "🔒" po dobu více než 3 sekund, což je režim zámku;

## Funkce Řízení výkonu

Je možné nastavit maximální úroveň výkonu pro indukční varnou desku a volit různé výkonové rozsahy. Indukční varné desky se mohou automaticky samy omezit, aby pracovaly při nižší úrovni výkonu a nedošlo k přetížení.

### Operace Řízení výkonu:

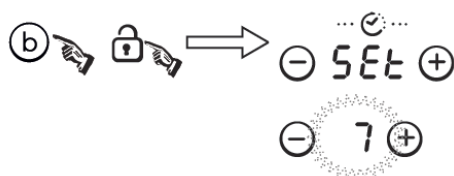
- o Stiskněte tlačítka "ⓑ" a "🔒" zároveň, indikátor časovače ukazuje "5".



Pak stiskněte tlačítko "🔒", indikátor časovače ukazuje "5E".



Pak stiskněte tlačítka "ⓑ" a "🔒" zároveň, indikátor ukazuje "5Ee", a indikátor úrovně výkonu ukazuje "7", což znamená úroveň výkonu 7. Výchozí režim je na 7,2 kW.



- o Stisknutím tlačítka "ⓘ" opustíte funkci řízení výkonu.



## Chcete-li přepnout na jiný výkon:

- o Držte stisknuté tlačítko "ⓑ", úroveň výkonu se přepne každých 5 sekund. Existuje 5 úrovní výkonu, od „P3“ do „P7“. Ukazatel úrovně výkonu zobrazí jednu z nich.

"P3" : Maximální příkon je 2,8 kW.

"P4" : Maximální příkon je 3,5 kW.

"P5" : Maximální příkon je 4,5 kW.

"P6" : Maximální příkon je 5,8 kW.

"P7" : Maximální příkon je 7,2 kW



- o Během tohoto procesu dlouze zazní alarm jako potvrzení, stisknutím tlačítka "ⓘ" se vrátíte zpět a varnou desku vypnete.



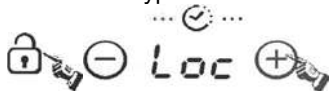
# Návod k použití

## Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční varná deska vybavena blokovacím zařízením.

### ○ Zamknutí:

V pracovním režimu stiskněte tlačítko "🔒" na 3 sekundy, varná deska se poté přepne do režimu zámku, časovač zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka se vypnou kromě tlačítka "⌚".



V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko "zámek", varná deska se přepne do režimu zámku, časovač zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka jsou vypnutá. Časovač na chvíli zobrazí "LOC" a pak se vypne.

Pokud stisknete ovladač "⌚", na chvíli se zobrazí „LOC“.

### ○ Odemknutí:

Podržte stisknuté tlačítko "zámek" po dobu 3 sekund a funkce zámku se deaktivuje

## Speciální funkce



Tlačítko MÍRNĚ  
(úroveň 1)

Tlačítko STŘEDNĚ  
(úroveň 8)

Tlačítko VELMI  
(úroveň 15)

- Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka "+" nebo "-"



Pokud stisknete tlačítko MÍRNĚ, indikátor zobrazí "I"



Pokud stisknete tlačítko STŘEDNĚ, indikátor zobrazí "II"



Pokud stisknete tlačítko VELMI, indikátor zobrazí "III"



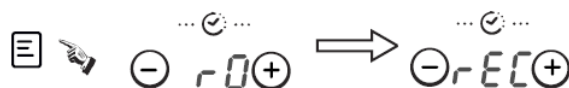
## Funkce paměti

Funkci paměti můžete použít k uložení nastavení úrovně výkonu a doby trvání pro jednu zónu.



## Záznam

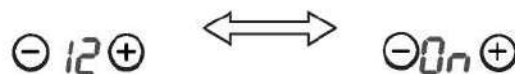
- Stiskněte tlačítko "☰", indikátor časovače zobrazuje "r0", "r0", to znamená "v paměti není žádný cyklus vaření". Podržte stisknuté tlačítko paměti po dobu 3 sekund, indikátor časovače zobrazí "rEC".



- Stisknutím tlačítka "+" nebo "-" zvolte požadovanou varnou zónu, s blikáním indikátoru úrovně výkonu této zóny se spustí záznam.



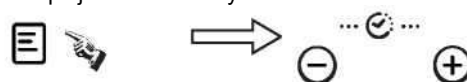
indikátor úrovně výkonu ukazuje střídavě "Zapnuto" a úroveň výkonu.



- Maximální počet operací je 10 variant úrovní výkonu za 8 hodin. Jakákoliv změna úrovně výkonu trvajících méně než 15 sekund nebude zaznamenána.

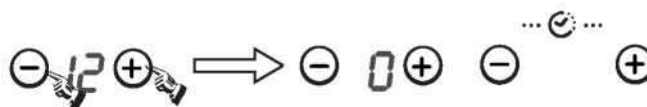
## Zastavení zaznamenávání

Znovu stiskněte tlačítko paměti, "rEC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží



## NEBO

Vypněte příslušnou varnou zónu současným stisknutím "+" a "-" nebo nastavením úrovně výkonu na 0, "rEC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží.



## NEBO

Odstraňte nádobu z příslušné varné zóny. Když zóna zjistí chybějící nádobu, pak "rEC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží

## NEBO

Proveďte více než 10 variant nastavení úrovně výkonu, "rEC" se nebude již dále zobrazovat

## NEBO

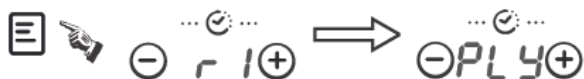
vypněte varnou desku, v takovém případě se záznam cyklu vaření automaticky zruší,

## NEBO

vypněte zaznamenanou varnou zónu dříve, než uplyne 15 vteřin od spuštění zaznamenávání, v takovém případě se zaznamenávání cyklu vaření automaticky zruší.

## Provedení zaznamenaného cyklu vaření

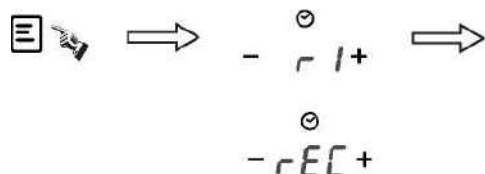
- Stiskněte tlačítko paměti, zobrazí se indikátor časovače "r l". počkejte 5 sekund, pak se zobrazí "PLY". Zóna, která odpovídá zaznamenanému cyklu vaření, zapne a spustí provedení cyklu.



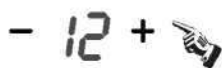
- Pokud byla tato zóna již zapnutá, zaznamenaný cyklus vaření dostane přednost a bude proveden.
- Pokud během provádění zaznamenaného cyklu vaření na příslušné zóně stisknete tlačítko "+" nebo "-", zaznamenaný cyklus vaření se přeruší a obnoví se normální řízení, přičemž uložený cyklus vaření je uchován v paměti.

## Jak zaznamenat jeden nový cyklus vaření, pokud jsme již jeden zaznamenali:

- Podržte chvíli stisknuté tlačítko "☰" a objeví se "r l", přičemž "r l" znamená "varná zóna uložena v paměti".
- Pak se zobrazí "r EC".



- Aktivujte varnou zónu, kterou chcete zaznamenat stisknutím tlačítka "+" nebo "-", spustí se záznam cyklu ve zvolené zóně.



## FLEXIBILNÍ OBLAST

Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.

Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci v jedné zóně, se část, která není pokryta nádobím, automaticky po jedné minutě vypne.

Pro správnou detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla musí být nádobí správně umístěno:

- Na přední nebo zadní straně flexibilní zóny, pokud je nádobí menší než 22 cm.
- Kdekoli s větším nádobím

## Jako velká zóna

Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stisknete určená tlačítka.



Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.

Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.

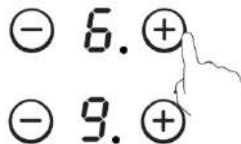
Chcete-li přidat další hrnec, znovu stisknete určená tlačítka, abyste detekovali nádobí.

## Deaktivace souvislé zóny

Resetováním výkonu souvislé zóny nebo opakovaným stiskem tlačítka pro souvislou zónu

## Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li používat flexibilní oblast jako dvě různé zóny s různými nastaveními výkonu, stisknete příslušná tlačítka.



## Maximální výkon varných zón je následující:

| Zóna ohřevu       | Normální | Boost |
|-------------------|----------|-------|
| 1                 | 2000     | 3000  |
| 2                 | 2000     | 3000  |
| Flexibilní oblast | 3000     | 4000  |
| 3                 | 1800     | 2300  |
| 4                 | 1800     | 2300  |

Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobena.

## Rozměry nádob

| Varná zóna | Průměr dna indukčního nádobí |              |
|------------|------------------------------|--------------|
|            | Minimum (mm)                 | Maximum (mm) |
| 1 & 2      | 140                          | 220          |
| 3 & 4      | 160                          | 220          |
| Zóna Flexi | 220                          | 220 x 400    |

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.



## Výběr varných nádob



Železná pánev na smažení



Hrnc z nerezové oceli



Železný hrnc



Železná konvice



Smaltovaná nerezová konvice



Smaltované kuchyňské nádobí

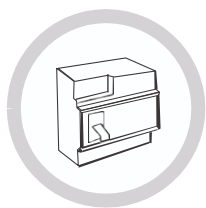


Železné nádobí

Můžete mít řadu různých varných nádob

- 1 Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:  
Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
- 2 Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, je nádoba vhodná na indukční varnou desku.  
POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.  
Musí mít ploché dno o průměru více než 14 cm.
- 3 Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny.  
Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnc, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádobu menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit.

## Bezpečnostní upozornění a údržba:



Musí se použít speciální vzduchový spínač ochrany napájení.



Pouze pro vnitřní použití.



Indukční varnou desku nikdy neumývejte přímo vodou.



Pod varnou desku neskladujte žádné čisticí prostředky nebo hořlavé materiály.



Uzavřené nádoby před ohřevem vždy otevřete, jinak by mohly explodovat.



Pokud je varná zóna delší dobu zapnutá, povrch zůstává po určitou dobu horký – a proto se keramického povrchu nedotýkejte.



Občas zkontrolujte, zda nic (např. sklo, papír apod.) nebrání vstupu vzduchu pod indukční varnou desku.



Na varné desce nenechávejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.



Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku v blízkosti jiného zařízení, které vytváří vysokou teplotu, jako je např. plynový sporák nebo parafínový ohříváč.



Nikdy nenechávejte indukční varnou desku zapnutou bez jídla, jinak by mohla být ovlivněna její provozní výkonnost a mohlo by dojít k nebezpečí.



Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



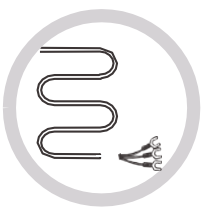
Na varnou desku nepokládejte hrbolaté nebo nerovné nádoby, které by mohly poškodit keramický povrch.



Indukční varnou desku pravidelně očistěte, abyste zabránili vnikání cizích předmětů do ventilátoru, a tak zabráníte nesprávnému fungování zařízení.



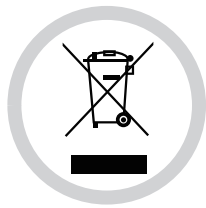
Zachovejte odstup dětí a nedostatečně opatrných osob od spotřebiče. Nikde je nenechte jej používat bez dozoru.



Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by jej vyměnit servisní zástupce nebo jiná vhodně kvalifikovaná osoba.

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo nebyly touto osobou poučeny ohledně používání spotřebiče.

Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.



**LIKVIDACE:** Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Tento odpad je nutné odevzdat do tříděného sběru za účelem speciálního zpracování.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

Symbol na spotřebiči nebo na přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## Čištění a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícími způsoby:

| Druh kontaminace                        | Způsob čištění   | Čisticí materiály                   |
|---|--|-------------------------------------|
| Osvětlení                               | Ponořte do horké vody a utřete do sucha  | Čisticí houbička                    |
| Kroužky a vápenné úsady                 | Na danou oblast naneste bílý ocet, otřete měkkým hadříkem nebo použijte běžně dostupný přípravek.            | Speciální lepidlo na keramické sklo |
| Sladkosti, roztavený hliník nebo plasty | K odstranění zbytků používejte speciální škrabku pro keramické sklo (nejlepší je výrobek na křemíkové bázi). | Speciální lepidlo na keramické sklo |

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

## Zobrazení závad a kontrola

Pokud dojde k nějaké abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného režimu a zobrazí jeden z následujících kódů:

| Problém | Možné příčiny  | Co dělat  |
|---------|--|---|
| F1–F6   | Selhání teplotního snímače                               | Obráťte se prosím na dodavatele.  |
| F9–FA   | Teplotní čidlo IGBT porucha.                             | Obráťte se prosím na dodavatele.  |
| FC      | Spojení mezi zobrazovací deskou a hlavní deskou selhalo. | Obráťte se prosím na dodavatele.  |
| E1/E2   | Abnormální napájecí napětí                               | Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální.<br>Zapnutí po napájení je normální. |
| E3/E4   | Teplotní snímač sklokeramické desky je vysoký            | Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.  |
| E5      | Teplotní snímač IGBT je vysoký                           | Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.  |

Výše uvedená tabulka ukazuje, jak posoudit a zkontrolovat běžné chyby.  
Spotřebič sami nedemontujte, jinak by mohlo dojít k poškození indukční varné desky.

## Služba péče o zákazníky

Pokud dojde k poruše, proveďte před zavoláním poprodejního servisu následující úkony:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen.
- Prostudujte si výše uvedenou tabulku poruch a zobrazení

Pokud stále nemůžete vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte se jej demontovat a zavolejte poprodejní servis.

### **Zvláštní prohlášení**


---

Obsah tohoto návodu byl pečlivě zkontrolován. Společnost však nemůže být zodpovědná za jakékoli tiskové chyby nebo opomenutí.

Do revidované verze návodu mohou být zahrnuty také jakékoli technické úpravy bez předchozího upozornění. Vzhled a barva spotřebiče zobrazené v tomto návodu se mohou od skutečného vzhledu lišit.

---

Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče HOOVER. Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

Z oznako CE  na izdelku na lastno odgovornost izjavljamo, da je izdelek skladen z vsemi evropskimi predpisi o varnosti in zdravju ter z okoljskimi določbami, ki se nanašajo na uporabo tovrstnih izdelkov. Deli te naprave so po potrebi skladni z: UREDBO EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

### Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- **NIKOLI** ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.
- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče počena, izklopite napravo, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na površino kuhalne plošče ne polagajte kovinskih

predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.

- Pred odpiranjem pokrova morate obrisati morebitno razlito tekočino.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalčeva pooblaščen servisna služba ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna.

**POZOR:** Da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kuhalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

**OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravi. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.

- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
- Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.

- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili o napeljavi.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena. - **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

### Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče **HOOVER**. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

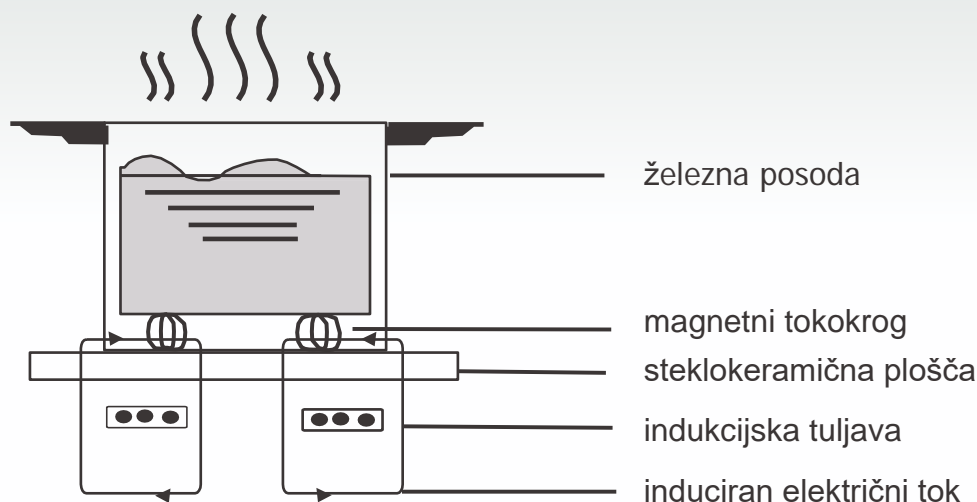
## Predstavitev izdelka

Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse vrste kuhanja, saj je opremljena z elektromagnetnimi kuhališči, mikroračunalniškim krmiljenjem in številnimi drugimi funkcijami, s čimer je idealna izbira za današnje družine.

Indukcijska kuhalna plošča HOOVER je izdelana iz posebnih uvoženih materialov, zato je izjemno prijazna do uporabnika, trpežna in varna.

## Način delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je sestavljena iz indukcijske tuljave, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok prek tuljave ustvarja močno magnetno polje. To ustvarja številne vrtince, ki ustvarjajo toploto, ki se nato prek kuhališča prenese na posodo.



## Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.

Družba HOOVER si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadarkoli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

- **Zaščita pred pregrevanjem**

Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.

- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**

Če na kuhavno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglašča brenčalo, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

- **Opozorilo za preostalo toploto**

Če kuhavno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikate.

- **Samodejen izklop**

Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi:

| Stopnja moči | Ogrevano območje se samodejno izklopi po: |
|--------------|---|
| 1–5          | 8 urah                                    |
| 6–10         | 4 urah                                    |
| 11–14        | 2 urah                                    |
| 15           | 1 uri                                     |

Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

**Opozorilo:** Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

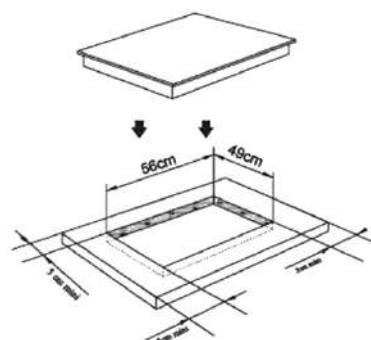
## Vgradnja

1. V delovno površino izrežite luknjo ustrezne velikosti, kot prikazuje skica.

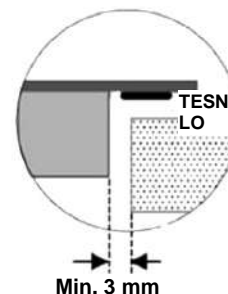
Okoli luknje mora ostati še vsaj 5 cm površine, da lahko kuhavno ploščo vgradite in uporabljate. Debelina delovne površine mora biti vsaj 30 mm. Izdelana mora biti iz izoliranega in na vročino odpornega materiala (za delovno površino ne smete uporabljati lesa ali podobnega vlaknastega oz. higroskopskega materiala, razen če je impregniran), da se izognete električnemu udaru in večjim deformacijam, ki jih povzroči toplota s kuhalne plošče. Kot prikazuje Slika (1):



Opomba: Zaradi varnosti mora biti razdalja med robovi kuhalne plošče in notranjo površino delovne plošče vsaj 3 mm.



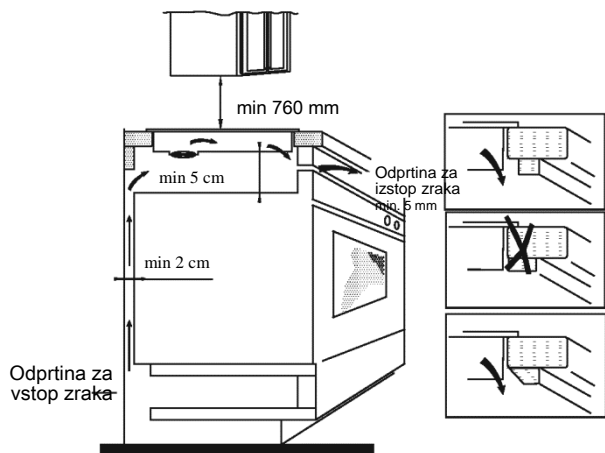
Slika (1)



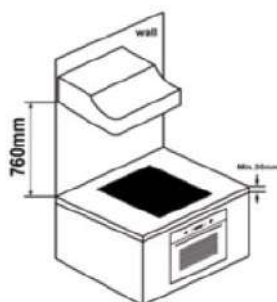
2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite.

Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje Slika 2.





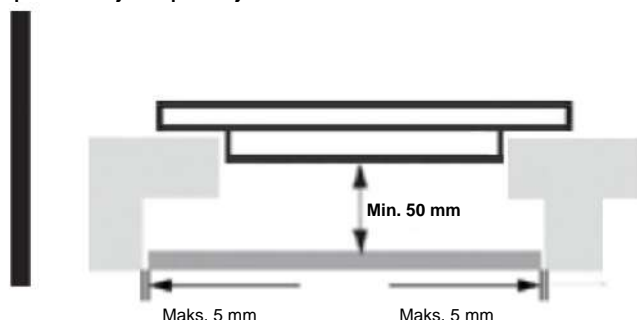
Slika (2)



**Opomba:** Zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhhalno ploščo in visečo kuhinjsko omarico vsaj 760 mm.

### OPOZORILO: ZAGOTAVLJANJE USTREZNEGA PREZRAČEVANJA

Zagotovite, da ima indukcijska kuhhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Da se ne bi po nesreči dotaknili pregretega spodnjega dela kuhhalne plošče ali da med delovanjem ne bi prišlo do električnega udara, morate na minimalni razdalji 50 mm od spodnjega dela kuhhalne plošče z vijaki pritrditi leseno ploščo. Upoštevajte spodnje zahteve.



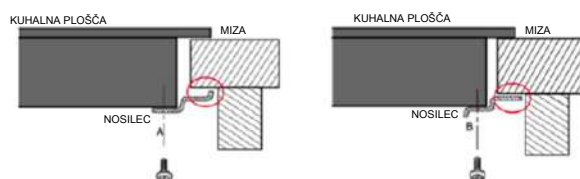
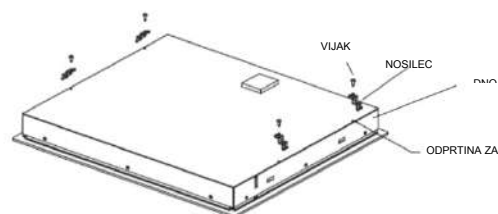
**Opomba:** Na zunanjih robovih kuhhalne plošče so odprtine za prezračevanje. Pri vgradnji kuhhalne plošče **MORATE** zagotoviti, da delovna plošča ne prekrije teh odprtin.



**Opomba:** Upoštevajte, da mora biti lepilo, s katerim je plastični ali leseni material prilepljen na pohištvo, odporno na temperature nad 150 °C, da se plošča ne odlepi.

Zadnja stena in sosednje površine morajo prenesti temperaturo okrog 90 °C.

3. Kuhhalno ploščo pritrdite na delovno ploščo s štirimi nosilci na dnu kuhhalne plošče. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne plošče.





**Opomba:** Po vgradnji se nosilci nikakor ne smejo dotikati notranje površine delovne plošče (glejte sliko).

## Opozorila:

- (1) Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljen strokovnjak. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Kuhhalne plošče nikoli ne vgrajujte sami.
- (2) Indukcijske kuhhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
- (3) Indukcijsko kuhhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
- (4) Stena in območje nad kuhhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
- (5) Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.
- (6) Ne smete uporabljati parnega čistilnika.

## 4. Priklučitev na električno omrežje

Skladno z veljavnim standardom morate vtičnico povezati z enopolnim prekinjalom. Priklučitev je prikazana na Sliki 3.

| Napetost     | Električna povezava   |
|--------------|---|
| 380-415V 3-N |   |
| 220-240V     |  |

Slika (3)

Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti tehnik z ustreznim orodjem, da preprečite morebitne nesreče. Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.

Monter mora zagotoviti, da je priklučitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.

Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

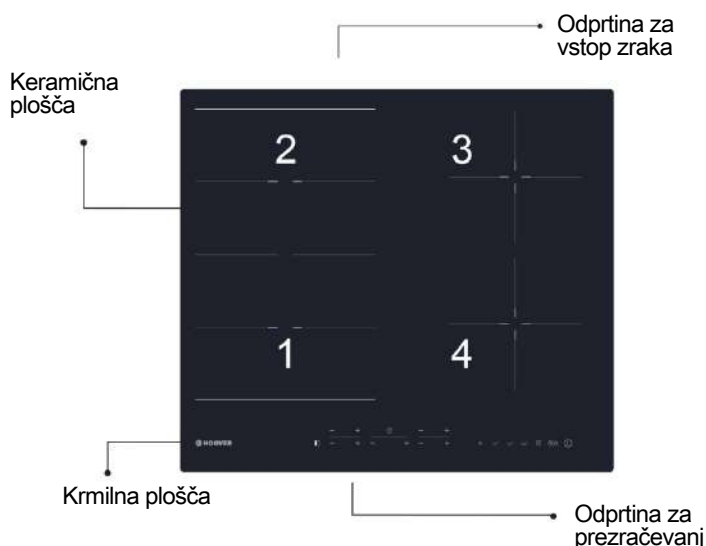
Stanje kabla je treba redno preverjati.

Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

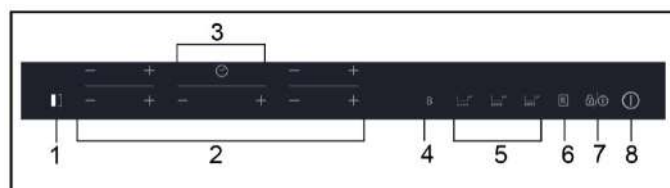


Opomba: Po vgradnji nimate dostopa do spodnje površine in napajalnega kabla kuhhalne plošče.

## Skica indukcijske kuhhalne plošče:



## Skica upravljalne plošče



1. Fleksibilna tipka
2. Tipka za nastavitev moči
3. Tipka za nastavitev časa
4. Segrevanje z ojačano močjo
5. Posebna funkcija
6. Spomin
7. Tipka za zaklepanje ali premor
8. Vklop/Izklop

# Navodila za uporabo

Ko vklopite kuhhalno ploščo, se oglasi zvočni signal, vsi indikatorji pa se osvetlijo za eno sekundo in nato ugasnejo. Kuhhalna ploščica je zdaj v stanju pripravljenosti. Postavite posodo na sredino kuhhalnišča.

## Delovna navodila

- Ko pritisnete tipko »1«, vsi indikatorji kažejo »- -«.



Izberite stopnjo moči, tako da pritisnete tipko »+« ali »-« za izbrano kuhhalnišče. Na indikatorju se najprej prikaže »0« ali »1«. Prilagodite stopnjo s pomočjo tipke »+« ali »-«.



Če hkrati pritisnete tipki »+« in »-«, nastavev stopnje preklopi nazaj na »0« in kuhhalnišče se izklopi.



Opomba: Ko je pritisnjena tipka »1«, indukcijska kuhhalna ploščica preklopi v stanje pripravljenosti, če v dveh minutah ne pritisnete druge tipke.

\*V normalnem načinu delovanja pri kateri koli stopnji moči največja skupna moč kuhhalnišč št. 1 in št. 2 ne preseže 3600 W.

## Funkcija segrevanja z ojačano močjo

Če pritisnete tipko »B«, indikator stopnje moči prikaže »b«.



Opozorilo:

1. Funkcija segrevanja z ojačano močjo deluje pet minut, nato pa kuhhalnišče preklopi na prej nastavljeni stopnjo.
2. Ta funkcija deluje na vseh kuhhalniščih.
3. Ko vklopite funkcijo segrevanja z ojačano močjo na prvem ali tretjem kuhhalnišču, je moč kuhhalnišča PRO samodejno omejena na stopnjo 2. Če pa vklopite funkcijo segrevanja z ojačano močjo na kuhhalnišču PRO, je moč prvega in tretjega kuhhalnišča samodejno omejena na stopnjo 2.

## Izklop načina segrevanja z ojačano močjo

Način segrevanja z ojačano močjo izklopite s pritiskom na tipko »+« ali »-« za ustrezno kuhhalnišče.



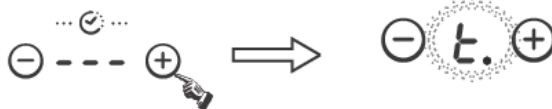
## Funkcija časovnika

Če je vklopljeno več kot eno kuhhalnišče:

- o Vključite izbrano kuhhalnišče s pritiskom tipke »+« ali »-« za ustrezno kuhhalnišče. Utripale bodo ustrezne številke.



- o Nato pritisnete tipko časovnika »+« ali »-«. Utripal bo indikator stopnje moči, ki bo pokazal »0«, in indikator časovnika.



- o Na začetku indikator kaže »0:10«. Nastavite čas s pritiskom na tipko »+« ali »-«. Po nastavitvi časa lahko izberete stopnjo moči kuhhalnišča.
- o Nato s tipko »+« ali »-« nastavite čas med 1 minuto ter 9 urami in 59 minutami.
- o Če tipko »+« pritisnete enkrat, čas podaljšate za eno minuto. Če tipko »+« pritisnete in zadržite, čas podaljšate za deset minut. Če tipko »+« pritisnete in zadržite, ko čas preseže eno uro, čas podaljšate za 30 minut.
- o Če tipko »-« pritisnete enkrat, čas skrajšate za eno minuto. Če tipko »-« pritisnete in zadržite, čas skrajšate za deset minut. Če tipko »+« pritisnete in zadržite, ko čas preseže dve uri, čas skrajšate za 30 minut.
- o V načinu časovnika lahko nastavljate stopnjo moči.

## Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhhalnišču:

- o Časovnik lahko nastavite na vseh štirih kuhhalniščih. Ko hkrati nastavite čas za več kuhhalnih con, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhhalnih con.



- o Na prikazovalniku časovnika je prikazan čas, ki najprej izgine. Pika ustreznega območja bo prikazana, ampak bo utripala. Ko časovnik preneha odšteti, se bo ustrezno kuhhalnišče izklopilo. Nato se pokaže nov časovnik in pri ustreznem kuhhalnišču začne utripati pika.



- o Če je časovnik nastavljen, toda ni vklopljen za nobeno kuhhalnišče, deluje kot odštevalnik časa.



## Opomba:



1. Ko časovnik pokaže 0 minut, se izklopi.
2. Ko čas poteče, se ustrezno kuhhalnišče izklopi.
3. Če po nastavitvi časovnika indikator 5 sekund utripa, je nastavljen čas samodejno potrjen.
4. V načinu časovnika se s hkratnim pritiskom tipke »+« ali »-« nastavev povrne na »0«, časovnik pa je preklican.

# Navodila za uporabo

## Način premora


### o Vkllop načina premora:

Ko so kuhališča vklopljena, pritisnite tipko »«. Vsi indikatorji kažejo »« in segrevanje se konča.



Zdaj lahko uporabljate samo tipki »« in »«.



### o Izklop načina premora:

Znova pritisnite tipko »«. Prikazovalniki pokažejo prvotno nastavitvev in segrevanje kuhališč se nadaljuje.




#### Opomba:

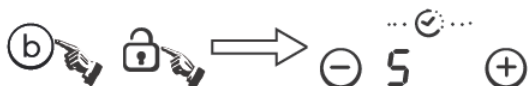
1. Če pritisnete tipko »« za manj kot 3 sekunde, vklopite način premora.
1. Če pritisnete tipko »« za več kot 3 sekunde, vklopite funkcijo zaklepanja.

## Funkcija uravnavanja moči

Indukcijski kahalni plošči lahko nastavite največjo stopnjo moči, pri čemer lahko izbirate med različnimi stopnjami. Indukcijske kahalne plošče lahko samodejno omejijo stopnjo delovanja tako, da delujejo pri nižji moči, kar zmanjša tveganje preobremenitve.





### Delovanje uravnavanja moči:

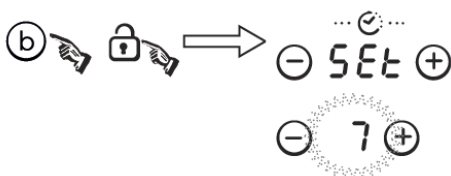
- o Hkrati pritisnite tipki »« in »«. Indikator časovnika kaže »«.



- o Nato pritisnite tipko »«. Indikator časovnika kaže »«.




- o Nato hkrati pritisnite tipki »« in »«. Indikator časovnika kaže »«, kazalnik stopnje moči pa kaže »«, kar pomeni stopnjo moči 7. Privzet način je 7,2 Kw.



- o Pritisnite tipko »« za izhod iz funkcije uravnavanja moči.



### Sprememba stopnje moči:

- o Če večkrat pritisnete tipko »«, se bo stopnja moči spremenila vsakih 5 sekund. Na voljo je pet stopenj, tj. od »P3« do »P7«. Indikator stopnje moči bo prikazal izbrano stopnjo.

"P3" : največja dosežena moč delovanja je 2,8 Kw.


"P4" : največja dosežena moč delovanja je 3,5 Kw.

"P5" : največja dosežena moč delovanja je 4,5 Kw.

"P6" : največja dosežena moč delovanja je 5,8 Kw.

"P7" : največja dosežena moč delovanja je 7,2 Kw.





- o Pri tem se dalj časa oglašča zvočni signal. Pritisnite tipko »« za izhod in izklop kahalne plošče.

# Navodila za uporabo

## Varnostni način


Zaradi varnosti otrok je indukcijska kuhalna plošča opremljena s funkcijo za zaklepanje.

### ○ Zaklepanje:

V načinu delovanja za 3 sekunde pritisnite tipko »«. Kuhalna plošča preklopi v zaklenjeni način, časovnik pokaže »LOC«, preostale tipke pa so onemogočene, razen tipke »«.



V načinu pripravljenosti pritisnite tipko »zaklepanje«. Kuhalna plošča preklopi v zaklenjeni način, časovnik pokaže »LOC«, preostale tipke pa so onemogočene. Časovnik za nekaj časa pokaže »LOC«, nato pa se izklopi.

Če pritisnete tipko »«, se bo za nekaj časa pokazalo »LOC«.

### ○ Odklepanje:

Za 3 sekunde zadržite tipko »zaklepanje« in funkcija zaklepanja bo izklopljena.

## Posebna funkcija



Tipka za POČASNO KUHANJE (Raven 1)

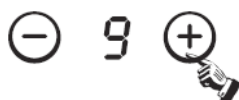


Tipka za SREDNJE HITRO KUHANJE (Raven 8)



Tipka za HITRO KUHANJE (Raven 15)

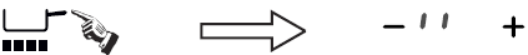
- Vklpite izbrano kuhališče s pritiskom tipke »+« ali »-«.



Pritisnite tipko za POČASNO KUHANJE; na indikatorju se prikaže »I«.



Pritisnite tipko za SREDNJE HITRO KUHANJE; na indikatorju se prikaže »II«.



Pritisnite tipko za HITRO KUHANJE; na indikatorju se prikaže »III«.




## Funkcija spomina

Funkcijo spomina lahko uporabite za shranjevanje nastavitvev in trajanja moči za eno območje.



## Vnos samodejne nastavitve kuhanja

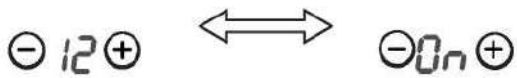
- Pritisnite »«, medtem ko se na indikatorju prikaže »r0«, kar pomeni »r0«, da v »spominu ni zapisanih ciklov kuhanja«, in nato pridržite gumb za funkcijo spomina za 3 sekunde, medtem ko se na indikatorju pokaže »rEE«.



- Izberite želeno kuhališče s pritiskom na tipko »+« ali »-«, pri čemer bo indikator stopnje moči za to kuhališče začel utripati, kar pomeni, da se je začelo zapisovanje nastavitve.



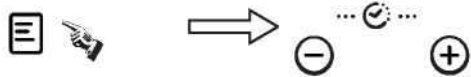
Kazalnik stopnje moči kaže »On« oziroma stopnjo moči.



- Vnesti je mogoče največ 10 postopkov z različnimi stopnjami moči kuhanja v 8 urah. Menjava stopnje moči kuhanja, ki traja manj kot 15 sekund, ne bo zapisana.

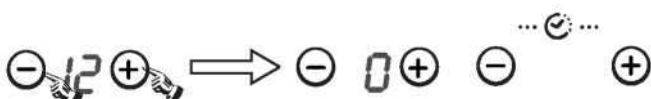
## Konec vnosa

Znova pritisnite tipko za funkcijo spomina in simbol »rEE« ne bo več prikazoval na prikazovalniku časovnika, cikel kuhanja pa se bo shranil.



### ALI

Izklopite ustrezno kuhališče s pritiskom na tipko »+« in »-« hkrati ali nastavite raven moči na 0 in simbol »rEE« ne bo več prikazan na prikazovalniku časovnika, cikel kuhanja pa se bo shranil.



### ALI

Posodo odstranite z ustreznega kuhališča. Ko kuhališče zazna, da na njem ni posode: Simbol »rEE« se ne bo več prikazoval na prikazovalniku časovnika, cikel kuhanja pa se bo shranil.

### ALI

Nastavite več kot 10 različnih stopenj moči kuhanja in simbol »rEE« se ne bo več prikazoval.

### ALI

Izklopite kuhalno mesto; v tem primeru bo vnos cikla kuhanja samodejno prekinjen.

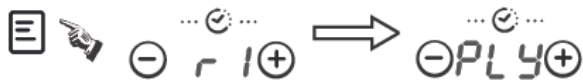
### ALI

Izklopite vneseno kuhalno mesto prej kot v 15 sekundah od začetka vnosa; v tem primeru bo vnos cikla kuhanja samodejno prekinjen.

## Opravite vneseni cikel kuhanja«

o Pritisnite na gumb za funkcijo spomina in na zaslonu časovnika se bo prikazal napis »r l«, nato pa počakajte 5 sekund, da se na zaslonu pojavi »PLY«.

Kuhališče, ki ustreza izbranemu načinu kuhanja, se bo vklopilo in začelo cikel kuhanja.



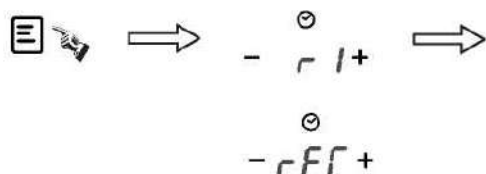
o Če je bilo ustrezno kuhališče pred tem že vklopljeno, bo sistem dal prednost zapisanemu ciklu kuhanja in ga izvedel.

o Če med izvedbo zapisanega cikla kuhanja na ustreznem kuhališču pritisnete na tipko »+« in »-«, bo zapisan cikel kuhanja preklican in omogočeno bo običajno upravljanje, zapisan cikel kuhanja pa se bo kljub temu shranil v spominu.

## Kako vnesti nov cikel kuhanja, če ste pred tem že vnesli en cikel:

o Za nekaj časa držite tipko »[Menu]« in na zaslonu se bo pojavil simbol »r l«; »r l« omeni, da je »kuhališče shranjeno v spominu«.

o Nato se prikaže »r E L«.



o S pritiskom na tipko »+« ali »-« aktivirajte kuhališče, ki ga želite vnesti, in pričel se bo vnos cikla za zeleno kuhališče.



## FLEKSIBILNO OBMOČJE

Kuhališče lahko uporabljate kot eno kahalno območje ali kot dve različni območji, odvisno od trenutnih potreb kuhanja.

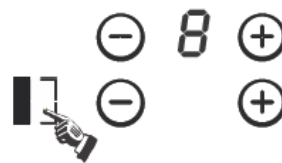
Fleksibilno območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej. Ko kuhališče uporabljate kot eno kahalno območje, se del, na katerem ni posode, po eni minuti samodejno izklopi.

Da zagotovite pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote, morate posodo postaviti pravilno:

- na sprednji ali zadnji strani fleksibilnega območja, če je posoda manjša od 22 cm;
- kjerkoli, če je posoda večja.

## Kot eno veliko kahalno območje

Če želite fleksibilno območje uporabljati kot eno veliko kahalno območje, pritisnite za to namenjeni tipki.



Nastavitve moči delujejo kot za druga območja.

Če posodo premaknete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), fleksibilno območje zazna nov položaj, moč pa ostane enaka.

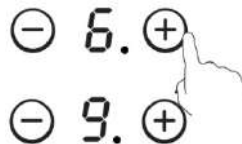
Če želite dodati posodo, znova pritisnite ustrezno tipko za zaznavanje posode.

## Izklop enotnega kahalnega območja

Ponastavite moč enotnega kahalnega območja ali znova pritisnite tipko za enotno kahalno območje.

## Kot dve neodvisni kahalni območji

Za uporabo fleksibilnega območja kot dveh različnih območij z različnimi nastavitvami moči pritisnite za to namenjeni tipki.



## Največja možna moč posameznih kuhališč:

| Ogrevano območje    | Normalna | Segrevanje z ojačano močjo |
|---------------------|----------|----------------------------|
| 1                   | 2000     | 3000                       |
| 2                   | 2000     | 3000                       |
| Fleksibilno območje | 3000     | 4000                       |
| 3                   | 1800     | 2300                       |
| 4                   | 1800     | 2300                       |

Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na velikost posode in materiala, iz katerega je posoda izdelana.

## Velikost posode

| Kuhališče           | Premer dna posode za indukcijo |               |
|---------------------|--------------------------------|---------------|
|                     | Minimum (mm)                   | Maksimum (mm) |
| 1 in 2              | 140                            | 220           |
| 3 in 4              | 160                            | 220           |
| Fleksibilno območje | 220                            | 220 x 400     |

Kuhališča so do določene mere samodejno prilagojena premeru posode. Kljub temu je za vsako kuhališče določen minimalni premer dna posode. Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kahalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.



## Izbira posode za kuhanje



Železna ponev za cvrtje



Lonec iz nerjavečega jekla



Železni lonec



Železni kottiček



Kottiček iz emajliranega  
nerjavečega jekla



Emajliran lonec



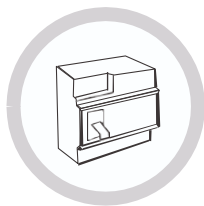
Železna ponev

Uporabljate lahko različne posode.

- 1 To indukcijsko kuhališče lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:  
Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
- 2 Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.  
Opomba: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.  
Dno posode mora biti ravno, premer pa nad 14 cm.
- 3 Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.  
Če je posoda malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom. Če uporabite manjšo posodo, je učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Kuhališče morda ne bo zaznalo posod s premerom, manjšim od 140 mm.



## Varnostni ukrepi in vzdrževanje:



Uporabiti morate stikalo za zaščito moči.



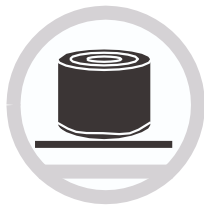
Samo za notranjo uporabo.



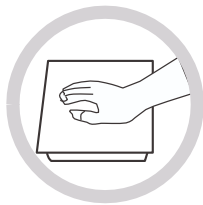
Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne čistite neposredno z vodo.



Pod indukcijsko kuhhalno ploščo ne shranjujte detergentov ali vnetljivih snovi.



Zatesnjene posode, kot so pločevinke, pred segrevanjem vedno odprite, drugače lahko eksplodirajo.



Ko je kuhališče dalj časa vklopljeno, keramična površina še nekaj časa ostane vroča, zato se je ne dotikajte.



Občasno preverjajte, ali kaj (npr. steklo, papir itd.) ne zakriva odprtine za vstop zraka pod indukcijsko kuhhalno ploščo.



Na kuhhalno ploščo ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi, saj se lahko segrejejo.



Indukcijske kuhhalne plošče nikoli ne uporabljajte v bližini aparata, ki ustvarja toploto, kot je plinski štedilnik ali parafinski grelnik.



Indukcijske kuhhalne plošče nikoli ne uporabljajte, če v posodi ni hrane, saj lahko to vpliva na njeno delovanje in lahko pride do nevarne situacije.



Če je površina kuhhalne plošče počena, izklopite napravo, da bi se izognili morebitnemu električnemu udaru.



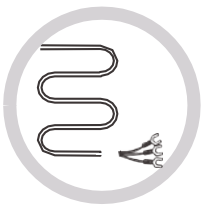
Na kuhhalno ploščo ne postavljajte hrapavih ali neravnih posod, saj lahko poškodujejo keramično površino.



Indukcijsko kuhhalno ploščo redno čistite, da preprečite vstop tujkov v ventilator, kar prepreči pravilno delovanje kuhhalne plošče.



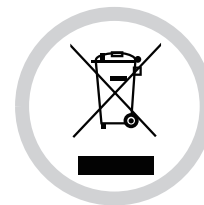
Otroci in osebe s posebnimi potrebami naj se ne zadržujejo v bližini kuhhalne plošče. Nikoli ne dovolite, da bi jo uporabljali nenadzorovano.



Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati naš serviser ali drug ustrezno usposobljen strokovnjak.

Naprava ni namenjena uporabi oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali razumskimi sposobnostmi oziroma s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, razen če so pod nadzorom ali če jim je oseba, odgovorna za njihovo varnost, podala navodila glede uporabe naprave.

Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite igranje z napravo.



**ODLAGANJE:** Tega izdelka ne odlagajte kot nesortiranega komunalnega odpadka. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obravnavo.

Ta naprava je označena skladno z določili Evropske direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.

Symbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelke odpeljite na zbirno točko za predelavo električne in elektronske opreme.

Ta izdelek je treba odstraniti na poseben način. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi tega izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni mestni organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

## Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče je mogoče enostavno čistiti na naslednje načine:

| Vrsta nečistoče                          | Način čiščenja   | Pripomoček za čiščenje                   |
|--|--|--|
| Manj umazana površina                    | Namočite z vročo vodo in obrišite do suhega  | Gobica za čiščenje                       |
| Madeži in sledi vodnega kamna            | Na območje nanesite beli kis, obrišite z mehko krpo ali uporabite namensko čistilo   | Posebna lepilna folija za steklokeramiko |
| Staljeni sladkor, alufolija ali plastika | Nečistočo odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljša so silikonska) | Posebna lepilna folija za steklokeramiko |

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

## Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Če pride do nepravilnosti, indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v način zaščite in prikaže se ena od naslednjih kod:

| Težava | Možni vzroki  | Rešitev   |
|--------|---|---|
| F1-F6  | Okvara temperaturnega senzorja                                  | Obrnite se na dobavitelja.  |
| F9-FA  | Okvara temperaturnega senzorja IGBT-ja                          | Obrnite se na dobavitelja.  |
| FC     | Povezava med prikazovalnikom in glavno ploščo je prekinjena.    | Obrnite se na dobavitelja.  |
| E1/E2  | Nenormalna napetost električnega napajanja                      | Preverite, ali je električno napajanje normalno.<br>Ko je električno napajanje normalno, vklopite kuhavno ploščo. |
| E3/E4  | Temperaturni senzor steklokeramične plošče kaže visoko vrednost | Ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.   |
| E5     | Temperaturni senzor IGBT-ja kaže visoko vrednost                | Ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.   |

Zgornja razpredelnica prikazuje, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Indukcijske kuhane plošče ne razstavljajte sami, ker jo lahko poškodujete.

## Servisiranje

Če pride do nepravilnosti v delovanju, najprej storite naslednje, preden pokličite servisno službo:

- Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno omrežje.
- Preverite zgornjo razpredelnico o prikazu in odpravljanju nepravilnosti v delovanju.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite kuhavno ploščo; ne poskušajte je razstavljati, temveč pokličite servisno službo.

## **Posebna izjava**

---

Vsebino teh navodil za uporabo smo skrbno pregledali. Kljub temu družba ni odgovorna za morebitne tiskarske napake ali izpuste.

V posodobljeno različico lahko vključimo tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva naprave v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujeta od dejanskih.

---



# HOOVER

FRANÇAIS

**Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction**

FRANÇAIS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---


---

HIES644DC HIESC644D

**Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HOOVER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.**



**Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HOOVER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.**

En plaçant la marque CE  sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, indiquées dans la loi concernant ce produit. Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à : RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

### **Rappel de sécurité et entretien :**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de

## nettoyage

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.
- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'agent d'entretien du fabricant ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
  - Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
  - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
  - Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
  - N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
  - Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le



câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. - ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

### Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction HOOVER. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

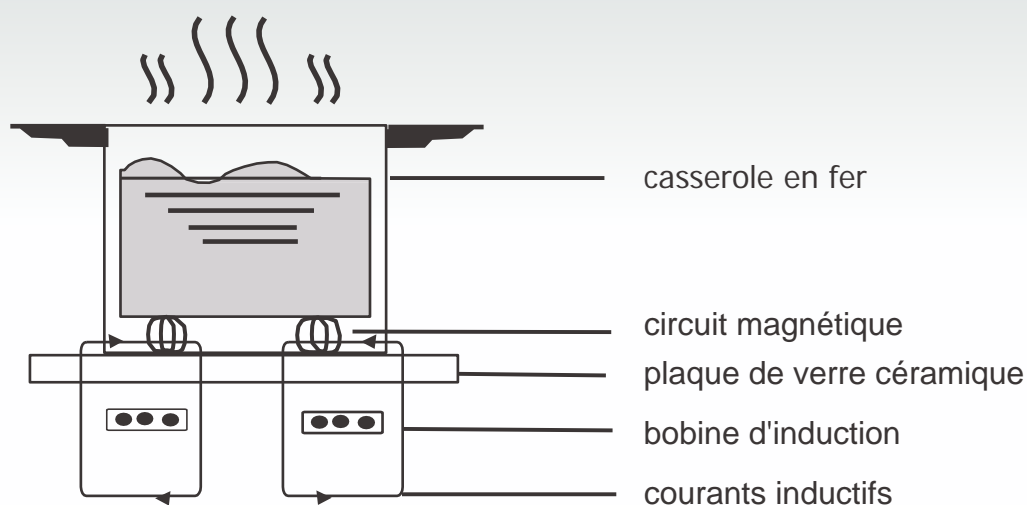
## Présentation du produit

La table de cuisson à induction, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatiques et ses fonctions multiples, est le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson à induction HOOVER est extrêmement facile à utiliser, durable et sûre.

## Principe de fonctionnement

La plaque de cuisson à induction se compose d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



## Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, programme ou esthétique de l'appareil.

- **Protection contre la surchauffe**  
Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- **Détection d'objets petits ou non magnétiques**  
Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.
- **Indicateur de chaleur résiduelle**  
Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner.
- **Arrêt automatique**  
Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de chauffe | La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil |
|-------------------|---|
| 1~5               | 8 heures  |
| 6~10              | 4 heures  |
| 11~14             | 2 heures  |
| 15                | 1 heure   |

Lorsque la poêle est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.

**Attention :** Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la plaque chauffante à induction.

## Installation

1. Découper la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué dans la Figure (1) :



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

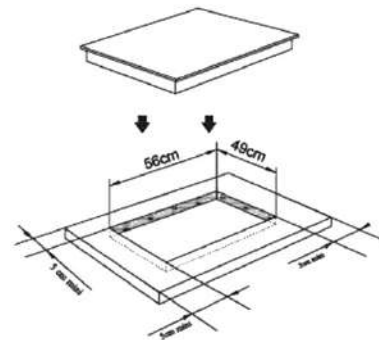
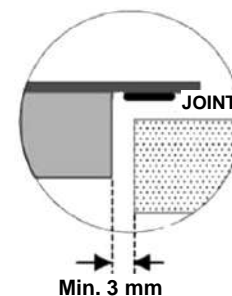


Figure (1)



2. Il est essentiel que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée, comme illustré à la Figure 2.

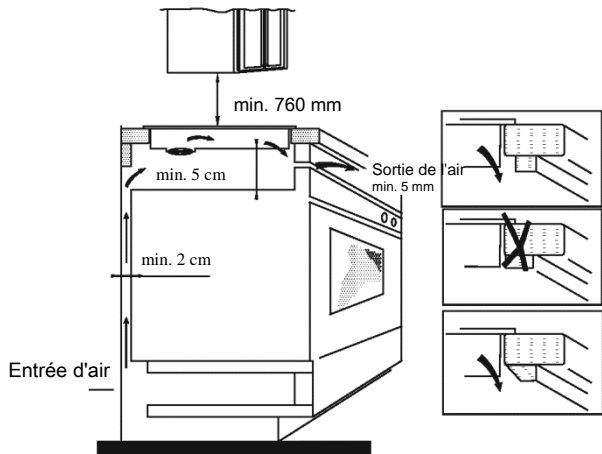
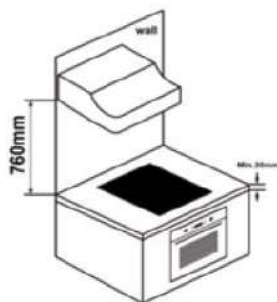


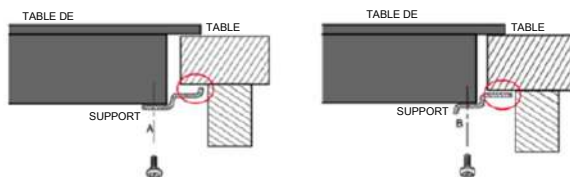
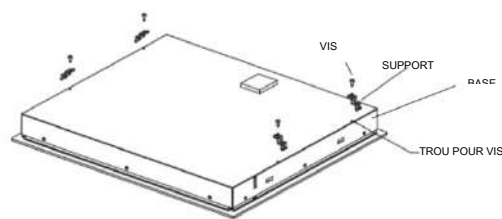
Figure (2)



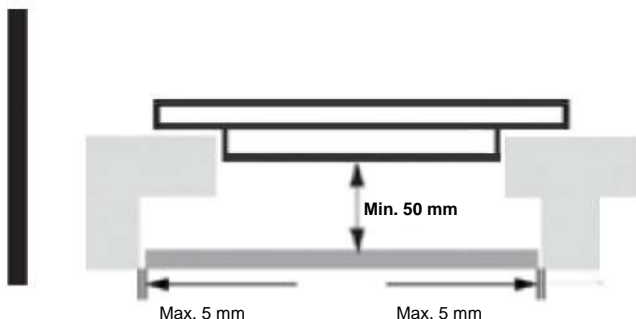
**N.B. :** Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

**AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate**

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffant de la table de cuisson, ou tout choc électrique inexplicable pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



**Remarque :** En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).



## Avertissements :

- (1) L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par une personne qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
- (2) La table de cuisson à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- (3) La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte qu'un rayonnement thermique optimal soit possible.
- (4) Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- (5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- (6) N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

## 4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée à la Figure 3.

| Tension    | Connexion du fil       |                        |                |             |                      |
|------------|------------------------|------------------------|----------------|-------------|----------------------|
| 380-415 V~ | 1<br>•<br>L1<br>Noir   | 2<br>•<br>L2<br>Marron | 3<br>•<br>Bleu | 4<br>•<br>N | 5<br>•<br>Jaune/vert |
| 220-240 V~ | 1<br>•<br>Noir et brun | 2<br>•<br>L            | 3<br>•<br>Bleu | 4<br>•<br>N | 5<br>•<br>Jaune/vert |

Figure (3)

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

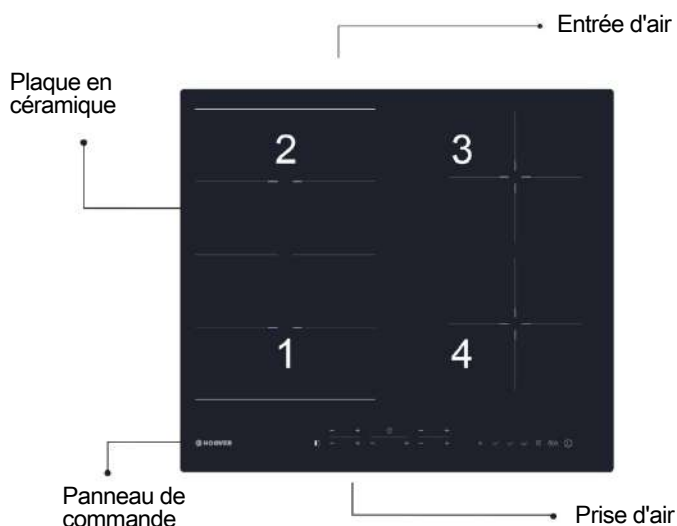
L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

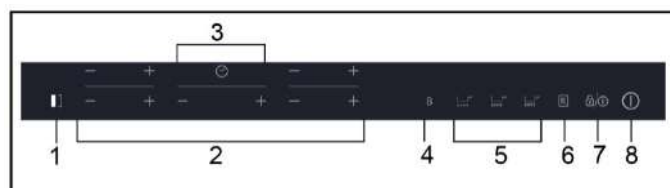


Remarque : la surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

## Schéma de la table de cuisson à induction :



## Schéma de principe du panneau de commande



1. Touche Flexi
2. Touche d'alimentation régulière
3. Touche minuterie régulière
4. Booster
5. Fonction spéciale
6. Mémoire
7. Verrouillage ou Pause
8. Marche/Arrêt

# Mode d'emploi

Lorsque l'appareil est sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. La table de cuisson est maintenant en mode veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

## Instructions d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « 1 », tous les indicateurs montrent « -- ».



Sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone d'induction correspondante. Pour commencer, l'indicateur affiche « 8 » ou « 1 » ; en appuyant sur les touches « + » ou « - ». Régler vers le haut ou vers le bas en appuyant sur les touches « + » ou « - ».



Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » le réglage de la puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



N.B. : Lorsque la touche « 1 » est enfoncée, la table de cuisson à induction revient en mode veille si aucune autre opération n'est effectuée dans les deux minutes.

\*En mode de fonctionnement normal, à n'importe quel niveau de puissance, la puissance totale maximale des zones 1 et 2 n'est pas supérieure à 3600 W.

## Fonction boost

Appuyer sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance montrant « b »



Attention :

2. La fonction Boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
3. La fonction Boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
4. Lorsque la fonction boost de la 1ère ou 3ème zone de cuisson est activée, la zone PRO est automatiquement limitée au niveau 2.  
Inversement, si la fonction boost de la zone de cuisson PRO est activée, la 1ère et la 3ème zone de cuisson sont automatiquement limitées au niveau 2.

## Désactivation du mode « boost »

Annulez le mode « Boost » en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



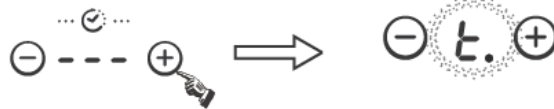
## Fonction minuterie

### Si plus d'une zone est activée :

- o activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignoteront



- o puis appuyez la touche « + » ou « - » de la minuterie, l'indicateur du niveau de puissance clignote et montre « » ; l'indicateur de la minuterie clignote aussi



- o Pour commencer, l'indicateur affiche « 0:10 » ; régler l'heure en appuyant sur la touche « + » ou « - ». Après avoir réglé l'heure, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson.
- o Ensuite, réglez l'heure entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- o Appuyer une fois sur la touche « + » augmente le temps d'une minute ; maintenir la touche « + » augmente le temps de 10 minutes. Lorsque le temps dépasse 1 heure, maintenir la touche « + » augmente le temps de 30 minutes.
- o Appuyez sur la touche « - » une fois diminue le temps d'une minute ; maintenez la touche « - » diminue le temps de 10 minutes. Quand le temps dépasse 2 heures, maintenez la touche « - » diminue le temps de 30 minutes.
- o Vous pouvez régler le niveau de puissance pendant le mode minuterie.

### Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

- o La minuterie peut être réglée sur les 4 zones de cuisson. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernés sont allumés.



- o sur l'affichage de la minuterie s'affichera la minuterie qui expirera en premier. Le point de la zone concerné s'allume et clignote. Quand le décompte est terminé, la zone correspondant s'éteint. Ensuite, il sera montré le nouvelle première minuterie expirant et la zone correspondante aura le point clignotant.



- o Si la minuterie est réglée mais n'est active sur aucune zone, elle fonctionnera simplement comme un décompte.



### Remarque :



1. Lorsque la minuterie est à 0 minute, la minuterie est annulée.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante est désactivée.
3. Après avoir réglé la minuterie, l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes, l'heure réglée sera automatiquement confirmée.
4. En mode minuterie, appuyez sur les touches « + » ou « - » de la minuterie simultanément, le réglage de la minuterie revient à « 0 », l'heure est annulée.

# Mode d'emploi

## Mode pause


### o Activation du mode pause :

Lorsque les zones de cuisson sont en cours d'exécution, appuyez sur la touche «  », tous les indicateurs indiquent «  » et interrompent le chauffage.



À ce moment seulement les touches «  » et «  » peuvent être activées.



### o Désactivation du mode pause :

Appuyez à nouveau sur la touche «  », l'afficheur montre le réglage d'origine et les zones de cuisson continuent à chauffer.



#### Remarque :

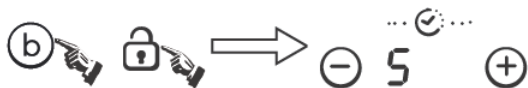
1. Appuyez sur la touche «  » moins de 3 secondes qui est en mode pause ;
1. Appuyez sur la touche «  » plus de 3 secondes qui est la fonction de verrouillage ;


## Fonction réglage de la puissance

Il est possible de régler un niveau de puissance maximum de la table à induction, en choisissant entre deux gammes de puissance différentes. Les tables à induction peuvent s'autolimiter pour chauffer à un niveau de puissance moindre et éviter tout risque de surcharge.



### Fonction réglage de la puissance :

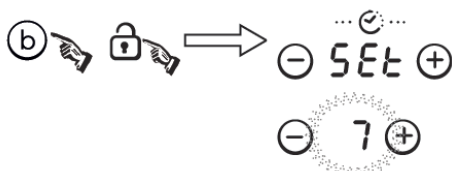
- o Appuyez simultanément sur les touches «  » et «  », l'indicateur de temps affichant « 5 ».




Appuyez ensuite sur la touche «  », l'indicateur de temps affichant « 5E »




Appuyez ensuite sur les touches «  » et «  » simultanément, l'indicateur de l'heure affiche « 5Et », et l'indicateur de niveau de puissance affiche « 7 » correspondant au niveau de puissance 7. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.



- o Appuyez sur la touche «  » pour quitter la fonction de gestion de puissance .




### Réglage à un niveau différent :

- o Continuer à appuyer sur la touche «  », le niveau de puissance est commuté toutes les 5 secondes. Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P3 » à « P7 ». Le témoin de niveau de puissance indique l'un de ces niveaux.

- "P3" : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW.
- "P4" : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW.
- "P5" : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW.
- "P6" : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,8 kW.
- "P7" : le niveau de chauffe maximum est égal à 7,2 kW.



- o Dans ce processus, le buzzer retentit longtemps pour confirmer, appuyez sur la touche «  » pour quitter et éteindre la table de cuisson.





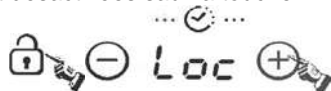
## Mode d'emploi

### Mode de sécurité

Pour assurer la sécurité des enfants, la table de cuisson à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.


#### ○ Verrouillage :

En mode de travail, appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes, la table de cuisson passe en mode verrouillage, la minuterie affichera « *LOC* » et les autres touches sont désactivées sauf la touche «  ».



En mode veille, appuyez sur la touche « lock », la table de cuisson passe ensuite en mode verrouillage, la minuterie affiche « *LOC* » et les autres touches sont désactivées.

La minuterie montre « *LOC* » pendant quelques secondes et ensuite s'éteint.

Si vous appuyez sur le bouton «  », « *LOC* » sera affiché pendant un certain temps.

#### ○ Déverrouiller :

Maintenez la touche « Lock » enfoncée pendant 3 secondes et la fonction de verrouillage sera désactivée.

### Fonctions spéciales



Touche SIMMERING (niveau 1)    Touche MEDIUM (niveau 8)    Touche HIGH (niveau 15)

○ Activer la zone sélectionnée en appuyant sur « + » ou « - »



Appuyez sur la touche SIMMERING, l'indicateur sera affiché « *I* »



appuyez sur la touche MEDIUM, l'indicateur s'affichera « *II* »



appuyez sur la touche HIGH, l'indicateur affiche « *III* ».




### Fonction mémoire

Vous pouvez utiliser la fonction mémoire pour enregistrer les réglages du niveau de puissance et la durée d'une zone.



### Enregistrement

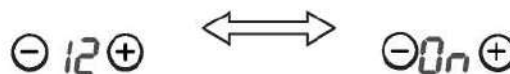
- Appuyez sur «  », quand l'indicateur de la minuterie montre « *r0* », « *r0* » signifie « pas de cycle de cuisson en mémoire » ; maintenir la touche mémoire enfoncée pendant 3 secondes, l'indicateur de minuterie affichant « *rEC* ».



- Sélectionnez la zone de cuisson désirée en appuyant sur la touche « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance de cette zone clignotant, l'enregistrement commence.



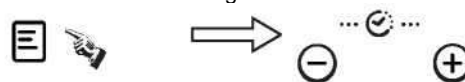
l'indicateur de niveau de puissance indiquant alternativement « On » et le niveau de puissance.



- Le nombre maximum d'opérations est de 10 variations de niveau de puissance sur 8 heures. Toute variation de puissance inférieure à 15 secondes ne sera pas enregistrée.

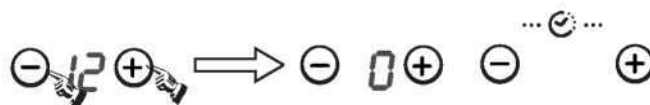
### Arrêter l'enregistrement

Appuyez à nouveau sur la touche de mémoire, « *rEC* » ne sera pas affiché sur l'afficheur du temporisateur et le cycle de cuisson sera enregistré.



OU

Éteignez la zone de cuisson correspondante en appuyant simultanément sur les touches « + » et « - » simultanément ou en réglant le niveau de puissance à 0, « *rEC* » ne s'affichera plus sur l'affichage de la minuterie et le cycle de cuisson sera mémorisé.



OU

Retirez la casserole de la zone de cuisson correspondante. Lorsque la zone détecte une casserole manquante. Ensuite « *rEC* » ne sera plus affiché sur l'afficheur du temporisateur et le cycle de cuisson sera enregistré.

OU

Effectuez plus de 10 variations de réglage de niveau de puissance, « *rEC* » ne sera plus affiché à l'écran

OU

éteindre la table de cuisson, dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement interrompu.

OU

éteindre la zone de cuisson enregistrée avant 15 secondes depuis le début de l'enregistrement ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement interrompu.



## Exécuter un cycle de cuisson enregistré « »

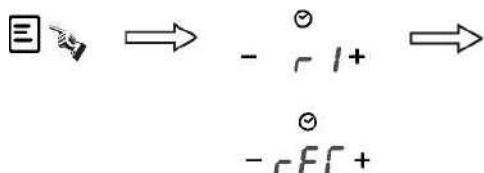
- Appuyez la touche de mémoire, l'indicateur de minuterie affiche « r l ». Attendez pendant 5 secondes, puis l'afficheur montre « PLY ». La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et commence à exécuter le cycle.



- Si la zone correspondante était déjà allumée, le cycle de cuisson enregistré prendra la priorité et sera effectué.
- Si pendant l'exécution d'un cycle de cuisson enregistré sur la touche correspondante de la zone « + » ou « - », le cycle de cuisson enregistré est interrompu et la gestion normale est rétablie de toute façon, le cycle de cuisson mémorisé est conservé en mémoire.

## Comment enregistrer un nouveau cycle de cuisson si nous en avons déjà enregistré un :

- Maintenez la touche « ☰ » enfoncée pendant un certain temps et le « r l » apparaîtra « r l » signifie « zone de cuisson mémorisée ».
- Ensuite, le « r EC » s'affiche.



- Activer la zone de cuisson que l'on veut enregistrer en appuyant sur « + » ou « - », l'enregistrement du cycle sur la zone sélectionnée démarre.



## ZONE LIBRE

Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.

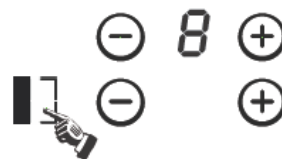
La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection correcte de la casserole et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être correctement placés :

- À l'avant ou à l'arrière de la zone libre lorsque la taille de l'ustensile de cuisson est inférieure à 22 cm.
- N'importe où avec de plus gros ustensiles de cuisine

## Sélection d'une grande zone

Pour activer la zone libre en tant que large zone de cuisson unique, appuyez sur la touche correspondante.



Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone libre détecte la nouvelle position, tout en conservant la même puissance.

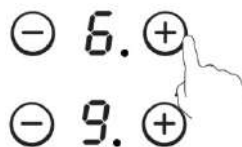
Pour ajouter une autre casserole, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.

## Désactivation de la zone du continuum

Réinitialisation de l'alimentation de la zone du continuum ou appuyer à nouveau sur la touche du continuum

## Sélection de deux zones de cuisson séparées

Pour utiliser la zone libre comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les touches dédiées.



## La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante :

| Zone de chauffage | Normal | Boost |
|-------------------|--------|-------|
| 1                 | 2000   | 3000  |
| 2                 | 2000   | 3000  |
| Zone libre        | 3000   | 4000  |
| 3                 | 1800   | 2300  |
| 4                 | 1800   | 2300  |

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée

## Dimension de la casserole

| Zone de cuisson | Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction |              |
|-----------------|---|--------------|
|                 | Minimum (mm)  | Maximum (mm) |
| 1 et 2          | 140   | 220          |
| 3 et 4          | 160   | 220          |
| Zone libre      | 220   | 220x400      |

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson

## Sélection des récipients de cuisson



Poêle à frire à l'huile de fer



Casserole en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en acier inoxydable  
émaillé



Ustensile de cuisson en émail



Plaque de fer

Vous pouvez avoir un certain nombre de récipients de cuisson différents

- ① Cette table à induction permet d'identifier une variété de récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :  
Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est approprié. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
- ② Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, il peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.  
N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.  
Il doit avoir un fond plat d'un diamètre supérieur à 14 cm.
- ③ Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détecté par la plaque de cuisson.

## Rappel de sécurité et entretien :



Un interrupteur à air dédié à la protection de l'alimentation doit être utilisé.



Pour usage intérieur seulement.



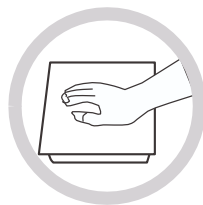
Ne laver pas la table de cuisson à induction directement à l'eau.



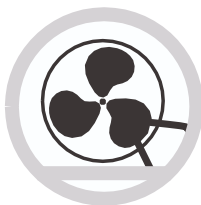
Ne stockez pas de détergents ou de matières inflammables sous la table de cuisson.



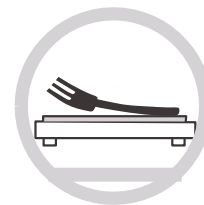
Ouvrez toujours les récipients scellés, comme les boîtes de conserve, avant de les chauffer, sinon ils risquent d'exploser.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée depuis longtemps, la surface reste chaude pendant un certain temps - ne touchez donc pas la surface en céramique.



Vérifiez de temps en temps que rien (par ex. verre, papier, etc.) n'obstrue l'entrée d'air sous la table de cuisson à induction.



Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson étant donné qu'ils se peuvent réchauffer.



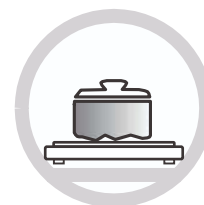
N'utilisez pas la table de cuisson à induction près d'un autre appareil qui génère une température élevée, comme une cuisinière à gaz ou un réchauffeur de paraffine.



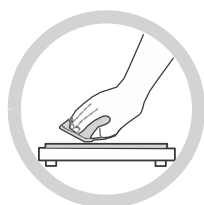
Ne jamais faire fonctionner la plaque chauffante à induction sans nourriture à l'intérieur, sinon ses performances opérationnelles risquent d'être affectées et des dangers peuvent survenir.



Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.



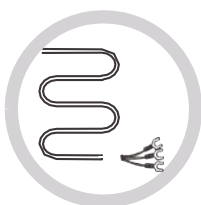
Ne placez pas de récipients rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson, car ils risquent d'endommager la surface de la céramique.



Nettoyez régulièrement la table à induction pour empêcher les corps étrangers de pénétrer dans le ventilateur et empêcher l'appareil de fonctionner correctement.



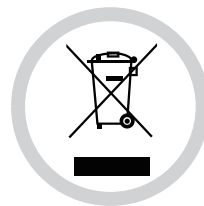
Tenir les enfants ou les personnes handicapées à l'écart de l'appareil. Ne les laissez jamais l'utiliser sans surveillance.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par notre service après-vente ou par une autre personne qualifiée.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**ÉLIMINATION :** Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE).

En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage de ses pièces électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Pour plus d'informations sur traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

## Nettoyage et Maintenance :

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée comme suit :

| Type de contamination                       | Procédé de nettoyage   | Matériaux de nettoyage               |
|---|--|--------------------------------------|
| Faible                                      | Immerger dans l'eau chaude et essuyer  | Éponge de nettoyage                  |
| Anneaux et tartre de chaux                  | Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce | Adhésif spécial pour verre céramique |
| Viande sucrée, aluminium fondu ou plastique | Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)   | Adhésif spécial pour verre céramique |

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

## Affichage et inspection des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche l'un des codes suivants :

| Problème | Cause possible  | Que faire si...   |
|----------|---|---|
| F1-F6    | Défaillance du capteur de température   | Veillez contacter le fournisseur.   |
| F9-FA    | Capteur de température de la défaillance de l'IGBT.                               | Veillez contacter le fournisseur.   |
| FC       | La connexion entre le tableau d'affichage et la carte principale est défaillante. | Veillez contacter le fournisseur.   |
| E1/E2    | Tension d'alimentation anormale   | Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale. |
| E3/E4    | Le capteur de température de la plaque de verre céramique est élevé               | Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.                                   |
| E5       | Capteur de température de la défaillance de l'IGBT avec valeur haute              | Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.                                   |

Le tableau ci-dessus montre comment évaluer et vérifier les défauts courants.

Ne démontez pas l'appareil vous-même, sinon vous risquez d'endommager la table de cuisson à induction.

### Service après-vente

En cas d'erreur, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre Service après-vente.

### **Déclaration spéciale**

---


Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission.

De plus, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de la couleur réelle.

---

Vielen Dank für den Kauf des HOOVER Induktions-Kochfelds.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

Mit der Verwendung des  CE-Kennzeichens auf diesem Produkt erklären wir auf eigene Verantwortung, dass sämtliche Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind. Soweit zutreffend entsprechen die Komponenten dieses Geräts: EG-VERORDNUNG 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

## Sicherheit und Wartung

- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, sofern diese nicht unter dauerhafter Überwachung stehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
- **WARNUNG:** Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
- Verschüttungen müssen entfernt werden, bevor die Abdeckung geöffnet wird.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen dürfen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mithilfe der Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Trennschalter müssen in die Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch ein Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet wird.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
  - Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
  - Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds.
  - Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.
  - Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.



- Trennschalter müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die Stromversorgung integriert werden.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird. - **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

### Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank für den Kauf des HOOVER Induktions-Kochfelds. Wir hoffen, dass Ihnen das Gerät jahrelang zuverlässig Dienst leisten wird.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

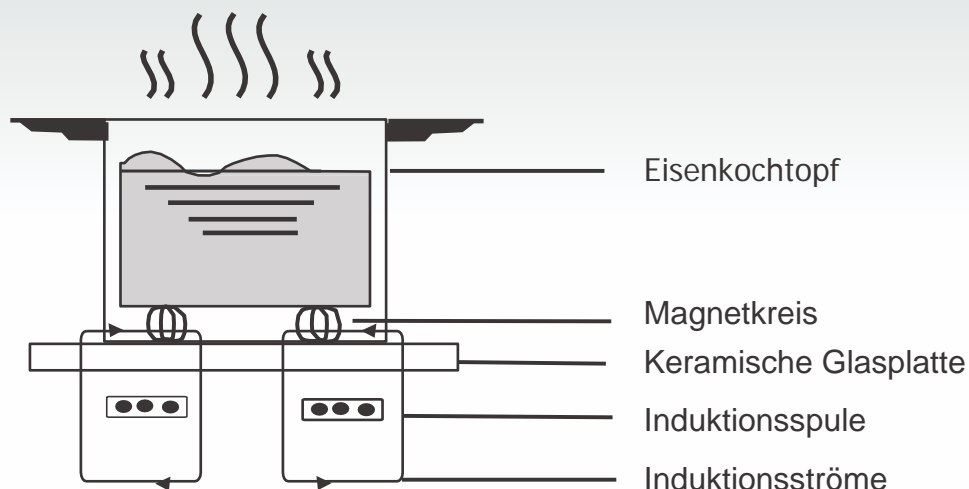
## Produktinformationen

Das Induktions-Kochfeld eignet sich mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, mikro-computergesteuerten Bedienelementen und vielfältigen Funktionen für alle Arten von Gerichten und ist die ideale Wahl für die Familie von heute.

Das HOOVER Induktions-Kochfeld wird aus speziellen Materialien hergestellt und ist extrem benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

## Funktionsprinzip

Das Induktions-Kochfeld besteht aus einer Induktionsspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld im Bereich der Induktionsspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf das Kochgeschirr übertragen werden.



## Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

HOOVER legt stets größten Wert darauf, seine Produkte zu verbessern und behält sich das Recht vor, Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklungen vorzunehmen.

### ● Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert die Temperatur der Kochzonen. Wenn die Temperatur die Sicherheitsschwelle überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

### ● Erkennung kleiner oder nicht-magnetischer Gegenstände

Wenn ein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln, Schlüssel) oder ein nicht magnetisches Kochgeschirr (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, ertönt ca. eine Minute lang ein Warnton. Anschließend geht das Kochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.

### ● Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld länger verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe „H“ auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

### ● Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktions-Kochfeldes. Sie greift ein, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die vorgegebenen Abschaltzeiten sind in der unten stehenden Tabelle angegeben:

| Leistungsstufe | Die Heizzone schaltet sich automatisch ab nach |
|----------------|--|
| 1~5            | 8 Stunden                                      |
| 6~10           | 4 Stunden                                      |
| 11~14          | 2 Stunden                                      |
| 15             | 1 Stunde                                       |

Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, unterbricht das Induktions-Kochfeld den Heizbetrieb und schaltet sich nach dem 1 Minute lang dauernden Warnton ab.

**Warnung:** Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres

Arztes verwenden.

## Montage

1. Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu. Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 5 cm Platz gelassen werden. Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnlich faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden, es sei denn, es wird imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung vom Kochfeld zu vermeiden. Wie in Abbildung (1) gezeigt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen..

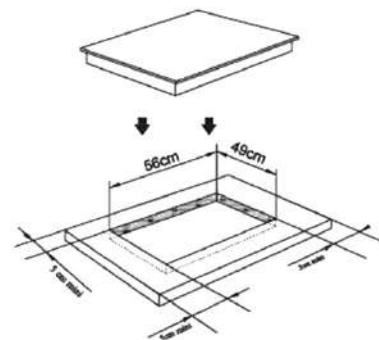
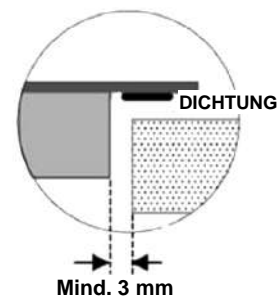


Abbildung 1



2. Stets sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslassöffnungen nicht blockiert sind.

Das Kochfeld muss korrekt installiert werden, wie in Abbildung 2 dargestellt.

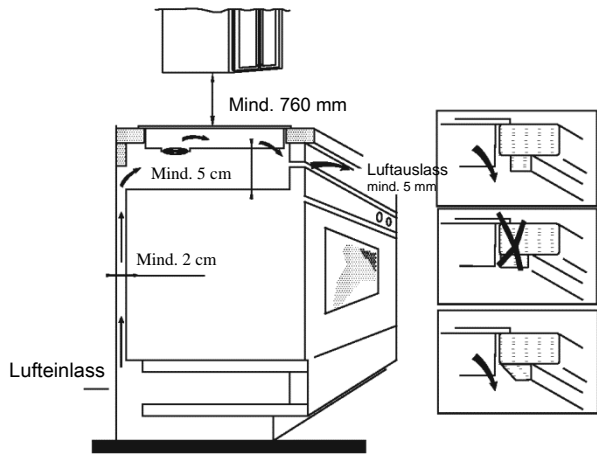
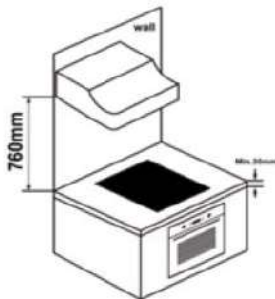


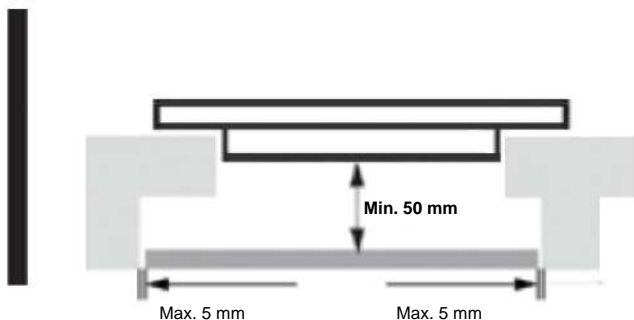
Abbildung 2



**Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.

**WARNUNG: Ausreichende Lüftung sicherstellen**

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem Überhitzungsboden des Kochfeldes zu vermeiden oder unerwartet während der Arbeit einen Stromschlag zu bekommen, ist es notwendig, einen Holzeinsatz mit Schrauben in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes zu befestigen. Halten Sie die unten aufgeführten Anforderungen ein.

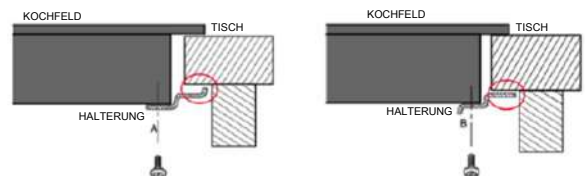
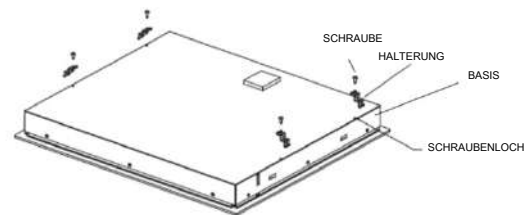


**Hinweis:** Außerhalb rund um das Kochfeld sind Lüftungslöcher angebracht. Sie **MÜSSEN** sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsoberfläche blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



**Hinweis:** Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, für eine Temperatur von mindestens 150 °C geeignet sein muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden. Die Rückwand, danebenliegende oder umgebende Oberflächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

3. Setzen Sie das Kochfeld mithilfe der vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes in die Arbeitsplatte ein. Die Halterungen können auf die Stärke der Arbeitsplatte eingestellt werden.



**Hinweis:** Die Halterungen dürfen nach der Installation auf keinen Fall die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

**Bitte beachten:**

- (1) Das Induktions-Kochfeld muss von technischem Fachpersonal installiert werden. Unser Fachpersonal kann die Installation für Sie vornehmen. Versuchen Sie nie, das Kochfeld selbst zu installieren.
- (2) Das Induktions-Kochfeld darf nicht über Kühl-/Gefrierschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen installiert werden.
- (3) Das Induktions-Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
- (4) Die Wand und der Bereich über dem Induktions-Kochfeld müssen hitzefest sein.
- (5) Um Schäden zu vermeiden, müssen Schichtaufbau und Klebstoff hitzebeständig sein.
- (6) Keinen Dampfreiniger verwenden.

**4. Anschluss an das Stromnetz**

Die Steckdose muss gemäß den jeweiligen Vorschriften über einen einpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Das Anschlussverfahren ist in Abbildung 3 dargestellt.

| Spannung     | Kabelverbindung           |                       |                |                |                          |
|--------------|---------------------------|-----------------------|----------------|----------------|--------------------------|
| 380-415V 3-N | 1<br>•<br>L1<br>Schwarz   | 2<br>•<br>L2<br>Braun | 3<br>—<br>Blau | 4<br>—<br>N    | 5<br>—<br>Gelb/Grün      |
| 220-240V     | 1<br>—<br>Schwarz + Braun |                       | 2<br>•<br>L    | 3<br>—<br>Blau | 4<br>—<br>N<br>Gelb/Grün |

Abbildung 3

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

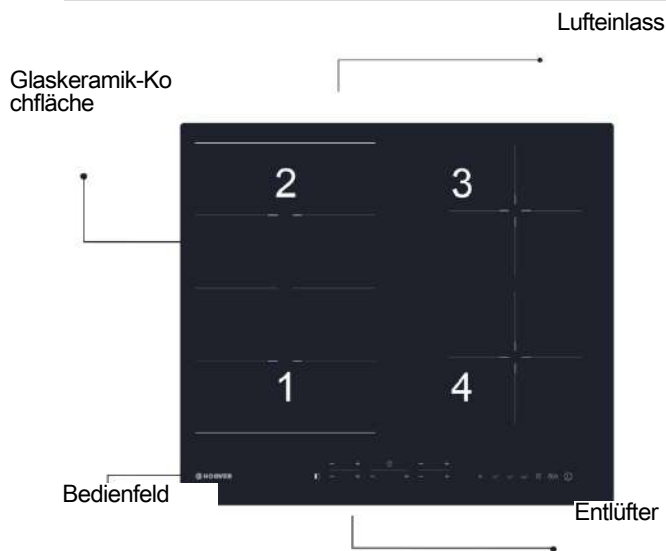
Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

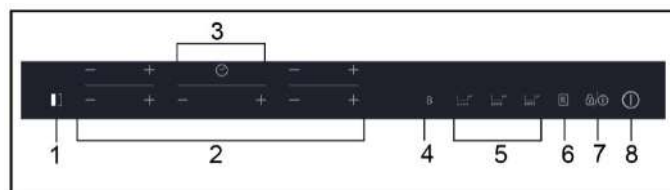


Hinweis: Die Unterseite der Oberfläche und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

**Aufbau des Induktions-Kochfelds:**



**Schematische Darstellung des Bedienfeldes**



1. Flexi-Taste
2. Taste Leistungseinstellung
3. Taste Timereinstellung
4. Verstärker
5. Sonderfunktion
6. Arbeitsspeicher
7. Verriegeln bzw. Pause
8. An/Aus

# Bedienungsanleitung

Unmittelbar nach dem Einschalten gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab, alle LEDs blinken 1 Sekunde lang und erlöschen wieder. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das Kochgeschirr mittig auf die gewünschte Kochzone stellen.

## Hinweise zur Benutzung

- Drücken Sie die „1“-Taste, alle Anzeigen zeigen „-“.



Die Leistungsstufe der gewählten Induktionszone durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ wählen. Zu Beginn erscheint auf der Anzeige „8“ oder „1“ durch Drücken der Taste „+“ oder „-“. Sie kann durch Drücken der „+“ oder „-“ Taste erhöht oder vermindert werden.



Bei gleichzeitigem Drücken der Tasten „+“ und „-“ wird die Leistungsstufe auf „0“ zurückgestellt und die Kochzone schaltet sich ab.



Hinweis: Nach Betätigung der „1“-Taste kehrt das Induktions-Kochfeld in den Standby-Betrieb zurück, wenn innerhalb von 1 Minute keine weitere Betätigung erfolgt.

\*Bei normalem Arbeitsbetrieb, in allen Leistungsstufen, ist die maximale Gesamtleistung der Zone #1 und #2 nicht höher als 3600 W.

## Boost-Funktion

Wenn Sie die „B“-Taste drücken, zeigt die Anzeige der Leistungsstufe „b“.

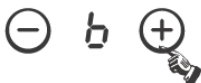


Warnung:

- Die Boost-Funktion arbeitet nur 5 Minuten, danach wird die Kochzone wieder in die ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Die Boost-Funktion funktioniert auf der gesamten Kochzone.
- Da die Boost-Funktion der ersten und dritten Kochzone aktiviert ist, wird die PRO-Zone automatisch auf Stufe 2 begrenzt. Umgekehrt gilt, wenn die Boost-Funktion der PRO-Kochzone aktiviert ist, werden sowohl die erste als auch die dritte Kochzone automatisch auf Stufe 2 begrenzt.

## „BOOST“-Modus deaktivieren

Sie können den „Boost“-Modus durch Drücken der „+“ oder „-“ Taste der entsprechenden Zone deaktivieren.



- Aktivieren Sie die ausgewählte Zone durch Drücken der „+“ oder „-“ -Taste dieser Zone, die entsprechenden Ziffern blinken nun.



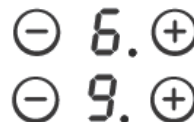
- Drücken Sie dann die „+“ oder „-“ Timer-Taste, die Leistungsstufenanzeige blinkt und zeigt „t“ an und die Timeranzeige blinkt.



- Zu Beginn erscheint auf der Anzeige „0:10“, stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein. Nach dem Einstellen der Zeit können Sie die Leistungsstufe der Kochzone auswählen.
- Mit den Tasten „+“ und „-“ kann die Zeit zwischen 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die Taste „+“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen; halten Sie die „+“ Taste gedrückt, erhöht sich die Zeit um 10 Minuten. Wenn die Zeit 1 Stunde überschritten hat, erhöht sich die Zeit durch Gedrückthalten der Taste „+“ um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Taste „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu vermindern; halten Sie die „-“ Taste gedrückt, vermindert sich die Zeit um 10 Minuten. Wenn die Zeit 2 Stunden überschritten hat, vermindert sich die Zeit durch Gedrückthalten der Taste „-“ um 30 Minuten.
- Sie können die Leistungsstufe im Timermodus einstellen.

## Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

- Der Timer kann auf allen vier Kochzonen eingestellt werden. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen.



- Auf der Timer-Anzeige wird derjenige Timer angezeigt, der zuerst abläuft. Der Punkt der entsprechenden Kochzone leuchtet, blinkt aber. Sobald die programmierte Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der folgende ablaufende Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



- Wenn der Timer eingestellt, aber in keiner Zone aktiv ist, funktioniert er einfach nur als Countdown-Zähler.

## Hinweis:

- Wenn der Timer auf 0 Minuten steht, wird der Timer deaktiviert.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die betreffende Kochzone ausgeschaltet.
- Nach dem Einstellen des Timers und, nachdem der Timer etwa 5 Sekunden lang geblinkt hat, wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.
- Drücken Sie im Timermodus die „+“ und „-“ Taste gleichzeitig, wird die Timereinstellung auf „0“ zurückgesetzt und der Timer ist deaktiviert.

## Timer-Funktion



Wenn mehr als eine Zone eingeschaltet ist:





# Bedienungsanleitung

## Pausenmodus


### o Pausenmodus aktivieren:

Wenn die Kochzonen aktiviert sind, drücken Sie die „“ Taste. Alle Anzeigen zeigen „“ und die Kochzone hört auf zu heizen



Zu diesem Zeitpunkt können nur die „“ und die „“ Tasten betätigt werden.



### o Pausenmodus verlassen:

Drücken Sie die Taste „“ erneut. Die Anzeigen zeigen die ursprüngliche Einstellung und die Kochzonen heizen weiterhin.




#### Hinweis:

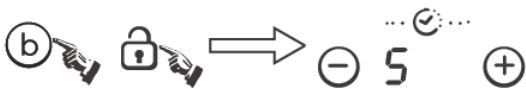
1. Drücken Sie die „“ Taste weniger als 3 Sekunden, befinden Sie sich im Pausenmodus;
1. Drücken Sie die „“ Taste länger als 3 Sekunden, befinden Sie sich im Sperrmodus;



## Power-Management-Funktion

Es besteht die Möglichkeit, durch Auswahl unterschiedlicher Leistungsbereiche ein maximales Leistungsaufnahmeniveau für das Induktionskochfeld einzustellen. Induktionskochfelder können sich selbst automatisch begrenzen, um auf einem geringeren Leistungsniveau zu arbeiten und dadurch eine Überlastung zu vermeiden.





## Power-Management-Betrieb

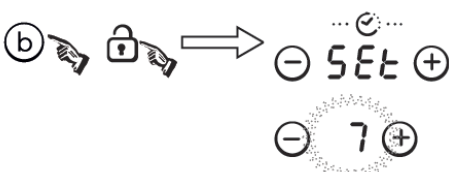
- o Drücken Sie die Tasten „“ und „“ gleichzeitig, auf der Timer-Anzeige wird „“ angezeigt.




Drücken Sie dann die Taste „“, auf der Timer-Anzeige wird „“ angezeigt.




Drücken Sie dann die Taste „“ und „“ gleichzeitig, auf der Timer-Anzeige wird „“ angezeigt und die Anzeige der Leistungsstufe zeigt „“, was Leistungsstufe 7 bedeutet. Der Standardmodus ist 7,2 kW.



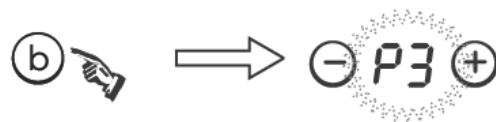
- o Drücken Sie die Taste „“, um die Power-Management-Funktion zu verlassen.




## Wechseln der Leistungsstufe:

- o Halten Sie die Taste „“ gedrückt, die Leistungsstufe wird alle 5 Sekunden geändert. Es gibt 5 Leistungsstufen: von „P3“ bis „P7“. Eine davon wird auf der Anzeige der Leistungsstufe angezeigt.

- "P3" : die maximale Leistung beträgt 2,8 kW.
- "P4" : die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
- "P5" : die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
- "P6" : die maximale Leistung beträgt 5,8 kW.
- "P7" : die maximale Leistung beträgt 7,2 kW





- o Bei diesem Vorgang ertönt der Summer als Bestätigung lang. Drücken Sie die Taste „“, um die Einstellung zu verlassen und das Kochfeld auszuschalten.

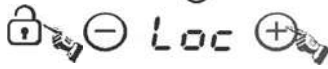
# Bedienungsanleitung

## Sicherheitsmodus


Die Kindersicherung ist durch eine Verriegelungsvorrichtung auf dem Induktionskochfeld gewährleistet.

### ○ Verriegeln:

Drücken Sie im Arbeitsmodus die Taste „“ 3 Sekunden lang. Das Kochfeld befindet sich dann im Verriegelungsmodus, der Timer zeigt „**LOC**“ an und alle anderen Tasten außer der „“ Taste sind deaktiviert.



Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Verriegeln“. Das Kochfeld befindet sich dann im Verriegelungsmodus, der Timer zeigt „**LOC**“ an und alle anderen Tasten sind deaktiviert. Der Timer zeigt eine Zeitlang „**LOC**“ an und schaltet sich dann ab.

Wenn Sie die  Steuerung drücken, wird eine Zeitlang „**LOC**“ angezeigt.

### ○ Entsperren:

Halten Sie die Taste „Verriegeln“ für 3 Sekunden gedrückt und die Sperrfunktion wird deaktiviert.

## Sonderfunktionen



KÖCHELN Taste  
(Stufe 1)

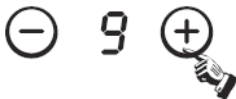


MITTEL Taste  
(Stufe 8)

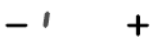


HOCH Taste  
(Stufe 15)

- Aktivieren Sie die ausgewählte Zone durch Drücken der „+“ oder „-“ Taste.



Wenn Sie die Taste KÖCHELN drücken, zeigt die Anzeige „**I**“ an.



Wenn Sie die Taste MITTEL drücken, zeigt die Anzeige „**II**“ an.



Wenn Sie die Taste HOCH drücken, zeigt die Anzeige „**III**“ an.



## Speicherfunktion

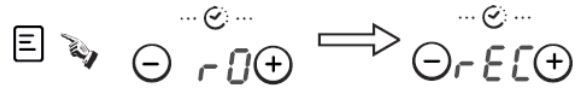
Sie können die Speicherfunktion verwenden, um die Einstellungen und die Dauer der Leistungsstufe für eine Zone zu speichern.



## Aufzeichnung

- Drücken Sie die Taste , die Timer-Anzeige zeigt „**r 0**“

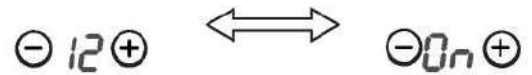
an. „**r 0**“ bedeutet „Kein Kochzyklus im Speicher“. Drücken Sie die Speichertaste 3 Sekunden lang, die Timer-Anzeige zeigt „**r EC**“ an.



- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ aus. Wenn die Anzeige der Leistungsstufe blinkt, beginnt die Aufzeichnung.



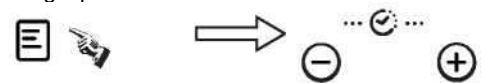
Die Anzeige der Leistungsstufe zeigt abwechselnd „An“ und die Leistungsstufe an.




- Die maximale Anzahl der Vorgänge beträgt 10 Leistungsstufen innerhalb von 8 Stunden. Eine Änderung der Leistungsstufe von weniger als 15 Sekunden wird nicht aufgezeichnet.

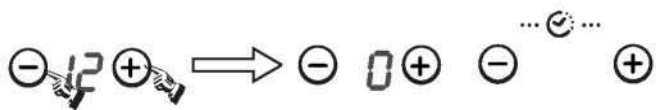
## Aufzeichnung beenden

Drücken Sie die Aufzeichnungstaste erneut. „**r EC**“ wird nicht mehr auf 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 Leistungsstufe auf  schalten, „**r EC**“ wird nicht mehr auf der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert.



## ODER

Entfernen Sie das Kochgeschirr von der entsprechenden Kochzone. Wenn die Zone fehlendes Kochgeschirr erkennt, „**r EC**“ wird nicht mehr auf der Timer-Anzeige angezeigt und der Kochzyklus wird gespeichert.

## ODER

Führen Sie mehr als 10 Einstellungen der Leistungsstufe aus, „**r EC**“ wird nicht mehr angezeigt

## ODER

schalten Sie das Kochfeld aus, dann wird die Aufzeichnung des Kochzyklus automatisch abgebrochen.

## ODER

Wenn Sie die aufgezeichnete Kochzone 15 Sekunden nach Beginn der Aufzeichnung abschalten, wird die Aufzeichnung des Kochzyklus automatisch abgebrochen.



## Ausführen eines aufgezeichneten Kochzyklus"

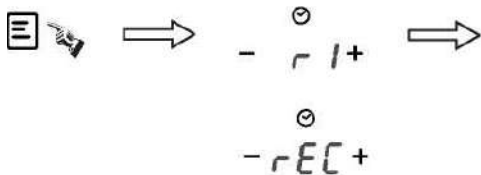
- Drücken Sie die Aufzeichnungstaste, die Timer-Anzeige zeigt „r 1“, an. Nach 5 Sekunden erscheint „PLY“. Die dem aufgezeichneten Kochzyklus entsprechende Kochzone schaltet ein und beginnt, den Zyklus durchzuführen.



- Wenn die entsprechende Zone bereits eingeschaltet war, hat der aufgezeichnete Kochzyklus Vorrang und wird ausgeführt.
- Wenn während der Ausführung eines aufgezeichneten Kochzyklus in der entsprechenden Zone die Tasten „+“ oder „-“ betätigt werden, wird der aufgezeichnete Kochzyklus abgebrochen und der normale Betrieb wieder aufgenommen, der aufgezeichnete Kochzyklus befindet sich dann noch im Speicher.

## Aufzeichnung eines neuen Kochzyklus, wenn bereit ein Zyklus aufgezeichnet wurde:

- Halten Sie die Taste „☰“ eine Zeitlang gedrückt und es erscheint „r 1“. „r 1“ bedeutet „Kochzone im Speicher gespeichert“.
- Dann wird „r EC“ angezeigt.



- Aktivieren Sie die Kochzone, die Sie aufzeichnen möchten, indem Sie „+“ oder „-“ drücken; die Aufzeichnung des Zyklus in der ausgewählten Zone beginnt.



## FLEXIBLER BEREICH

Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.

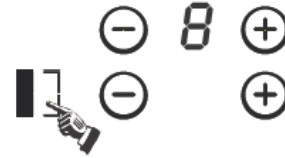
Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Beim Arbeiten als Einzelzone wird der nicht vom Kochgeschirr abgedeckte Teil nach einer Minute automatisch abgeschaltet.

Um eine korrekte Kochgeschirr-Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr korrekt platziert werden.

- An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 22 cm ist.
- Größeres Kochgeschirr kann überall platziert werden.

## Als große Zone

Um die flexible Zone als eine große Einzelzone zu aktivieren, drücken Sie bitte die entsprechenden Tasten.



Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei jedem normalen Bereich.

Wenn das Kochgeschirr von vorne zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt wird, erkennt der flexible Bereich die neue Position und behält die Leistung bei.

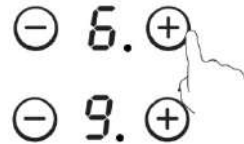
Um ein weiteres Kochgeschirr hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, um das Kochgeschirr zu erkennen.

## Deaktivierung der Continuum-Zone

Zurücksetzen der Leistung der Continuum-Zone erfolgt durch erneutes Drücken der Continuum-Taste

## Als zwei unabhängige Zonen

Um die flexible Zone als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie bitte die entsprechenden Tasten.



## Maximale Leistung jeder Kochzone:

| Kochzone          | Normal | Boost |
|-------------------|--------|-------|
| 1                 | 2000   | 3000  |
| 2                 | 2000   | 3000  |
| Flexibler Bereich | 3000   | 4000  |
| 3                 | 1800   | 2300  |
| 4                 | 1800   | 2300  |

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

## Kochgeschirr-Größen

| Kochzone      | Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs |              |
|---------------|--|--------------|
|               | Minimum (mm)                                     | Maximum (mm) |
| 1 & 2         | 140  | 220          |
| 3 & 4         | 160  | 220          |
| Flexi-Bereich | 220  | 220x400      |

Die Kochzonen werden bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch, entsprechend der entsprechenden Kochzone, einen Mindestdurchmesser aufweisen. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.

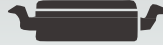
## Geeignetes Kochgeschirr



Eisenbratpfanne



Edelstahltopf



Eisenpfanne



Eisenkessel

Wasserkessel aus emailliertem  
rostfreiem Stahl

Emaillierter Kochtopf

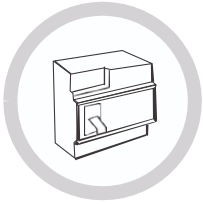


Gusseisenplatte

Es gibt viele Arten von Kochgeschirr, die sich zum Garen auf dem Induktions-Kochfeld eignen.

- ① Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt: Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.
- ② Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.  
Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.  
Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser von mehr als 14 cm haben.
- ③ Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht.  
Bei größerem Kochgeschirr wird etwas mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen. Bei kleinerem Kochgeschirr kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Kochgeschirr mit weniger als 140 mm Durchmesser wird vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt.

# Sicherheit und Wartung



Ein spezieller Stromschutzluftschalter muss verwendet werden.



Nur für den Innenbereich geeignet.



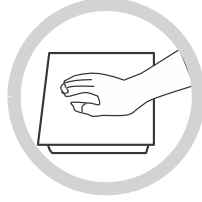
Das Induktions-Kochfeld nie mit einem direkten Wasserstrahl reinigen.



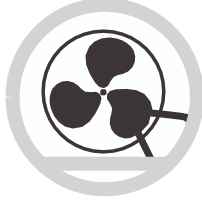
Keine Putzmittel oder entzündliche Materialien unter dem Kochfeld aufbewahren.



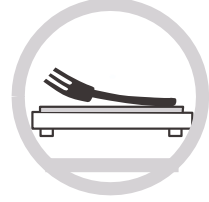
Versiegelte Behälter, wie z. B. Dosen immer öffnen, bevor sie erhitzt werden, da sie sonst explodieren können.



Wenn eine Kochzone längere Zeit eingeschaltet war, bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiß - die Keramikoberfläche also nicht berühren.



Von Zeit zu Zeit überprüfen, dass nichts (z. B. Glas, Papier usw.) den Lufteinlass unter dem Induktionskochfeld behindert.



Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.



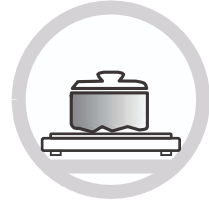
Das Induktionskochfeld nie in der Nähe eines anderen Geräts verwenden, das eine hohe Temperatur erzeugt, wie z. B. eines Gaskochers oder Paraffin-Heizgeräts.



Kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, da ihre Leistungsfähigkeit dadurch beeinträchtigt wird und Gefahrensituationen entstehen könnten.



Wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.



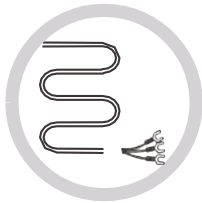
Keine rauen oder unebenen Gefäße auf das Kochfeld stellen, da diese die Keramikoberfläche beschädigen können.



Das Induktionskochfeld regelmäßig reinigen, damit keine Fremdkörper in das Lüfterrad gelangen und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen können.



Kinder oder gebrechliche Personen von dem Gerät fernhalten. Sie dürfen es nur unter Aufsicht verwenden.



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von unserem Kundendienst oder einer anderen Fachkraft ersetzt werden.

Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen.



**ENTSORGUNG:** Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Restmüll. Es ist wichtig, derartigen Müll zwecks Sonderbehandlung separat zu sammeln.

Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Das Symbol am Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Bringen Sie es zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronikartikeln. Dieses Gerät muss als Sondermüll entsorgt werden. Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

## Reinigung und Pflege

Die Oberfläche des Induktions-Kochfeldes kann leicht auf folgende Weise gereinigt werden:

| Art der Verschmutzung   | Reinigungsmethode  | Reinigungsmittel                     |
|---|--|--------------------------------------|
| Leicht verschmutzt  | Mit warmem Wasser einweichen und trocken wischen   | Reinigungsschwamm                    |
| Ringe und Verkrustungen                                       | Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden                                       | Spezielle Klebefolie für Glaskeramik |
| Eingebrannter Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff | Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein Produkt auf Silikonbasis zu verwenden) | Spezielle Klebefolie für Glaskeramik |

Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

## Fehlermeldung und Kontrollen

Wenn es zu einer Störung kommt, schaltet das Induktions-Kochfeld automatisch eine Schutzfunktion ein und auf der Anzeige werden folgende Codes angezeigt:

| Problem | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---------|--|---|
| F1-F6   | Temperatursensorfehler   | Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.   |
| F9-FA   | Temperatursensor-IGBT-Fehler.  | Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.   |
| FC      | Die Verbindung zwischen der Anzeige und der Hauptplatine ist fehlgeschlagen. | Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.   |
| E1/E2   | Unnormale Versorgungsspannung  | Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist. |
| E3/E4   | Temperatursensor der Keramikglasplatte ist hoch                              | Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.                                  |
| E5      | Temperatursensor der IGBT ist hoch   | Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es sich abgekühlt hat.                                  |

Diese Tabelle enthält die am häufigsten auftretenden Störungen, wie sie zu erkennen und beheben sind.

Das Induktions-Kochfeld nicht eigenmächtig demontieren, um Gefahren zu vermeiden und keine Schäden am Gerät zu verursachen.

## Kundendienst

Sollte eine Störung auftreten, versuchen Sie bitte folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist
- Lesen Sie die obige Fehlertabelle durch

Wenn die Betriebsstörung nicht behoben werden kann: das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.


## **Sondererklärung**

---

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.

Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Aussehen und Farbe des Gerätes können von den Darstellungen in diesem Handbuch abweichen.

---

Apponendo il marchio CE  su questo prodotto dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto. Se necessario, le parti di questo elettrodomestico sono conformi: REGOLAMENTO (CE) N° 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

### **Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:**

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi.
- **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché

possono surriscaldarsi.

- Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- Dopo l'uso, spegnere la resistenza di riscaldamento del piano cottura con il relativo comando. Mai fare affidamento sul rivelatore presenza pentole.
- Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal servizio tecnico del produttore o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.

**ATTENZIONE:** Per evitare rischi causati da un involontario azzeramento dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un temporizzatore, oppure essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'elettrodomestico.

**AVVERTENZA:** utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

- Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
- Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
- Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel



cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.

- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

**Gentile cliente,**

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura a induzione HOOVER. Ci auguriamo che possa dare funzionare correttamente per molti anni.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

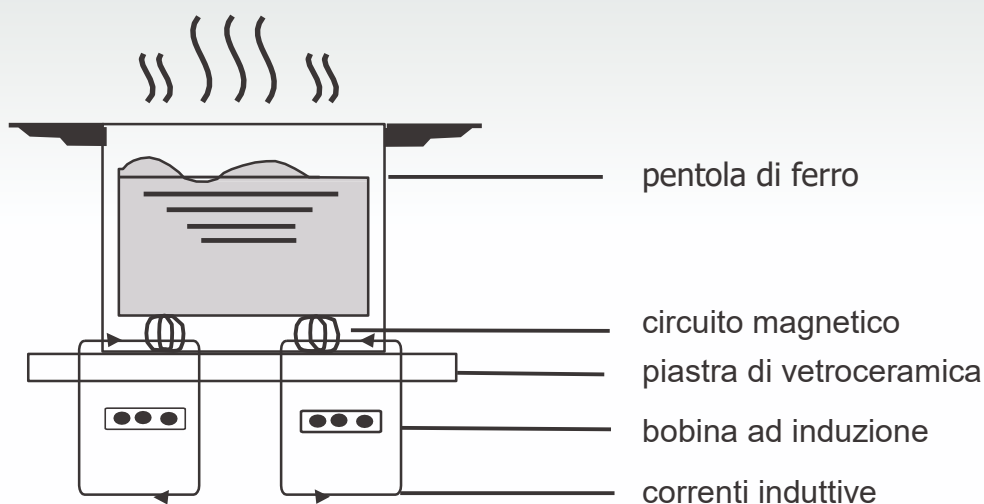
## Introduzione al prodotto

Il piano cottura a induzione si adatta a qualsiasi tipo di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i comandi microcomputerizzati e le multifunzioni, rendendolo la scelta ideale per la famiglia di oggi.

Realizzato con materiali appositamente importati, il piano di cottura a induzione HOOVER è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

## Principio di funzionamento

Il piano di cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra riscaldante in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la bobina. Ciò produce un gran numero di vortici che a loro volta generano calore che viene poi trasmesso attraverso la zona di cottura al recipiente di cottura.



## Sicurezza

Questo piano di cottura è stato progettato specificamente per uso domestico. Nella sua costante ricerca di miglioramento dei propri prodotti, la società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento qualsiasi aspetto tecnico, programma o aspetto estetico dell'elettrodomestico.

- **Protezione dal surriscaldamento**  
Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.
- **Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni o non magnetici**  
Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forcella, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano, un cicalino suona per circa un minuto, dopodiché il piano si mette automaticamente in standby.
- **Indicatore del calore residuo**  
Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.
- **Protezione tramite autospegnimento**  
Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

| Livello di potenza | La zona di riscaldamento si spegne automaticamente dopo |
|--------------------|---|
| 1~5                | 8 ora   |
| 6~10               | 4 ora   |
| 11~14              | 2 ora   |
| 15                 | 1 ora   |

Quando la padella viene tolta dalla zona di cottura il riscaldamento si interrompe immediatamente e il piano si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

**Avvertenza:** I portatori di pacemaker cardiaco devono consultare un medico prima di usare il piano di cottura a induzione.

## Installazione

1. Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno. Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare materiali per superfici di lavoro isolati e resistenti al calore (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiali per superfici di lavoro se non impregnati) per evitare le scosse elettriche e le maggiori deformazioni causate dalle radiazioni di calore provenienti dal piano riscaldato. Come mostrato in Figura (1):



Nota: Tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 3 mm.

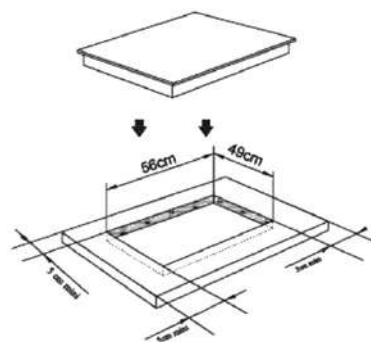
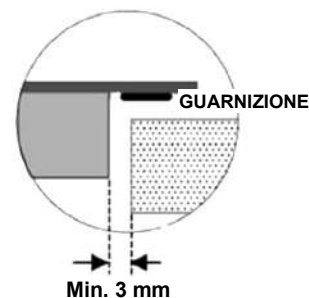


Figura (1)



2. È essenziale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite.

Assicurarsi che il piano sia installato correttamente come mostrato in Figura 2.

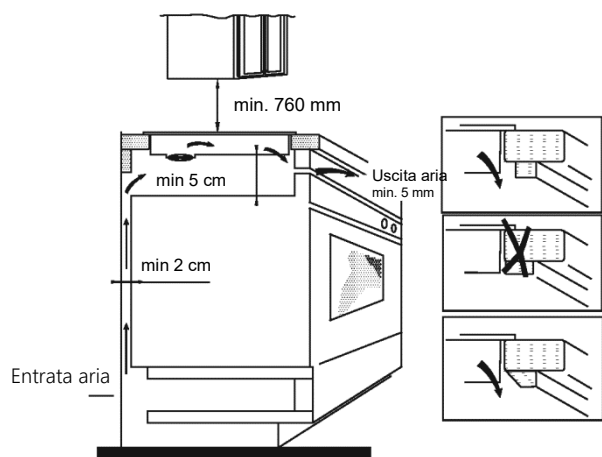
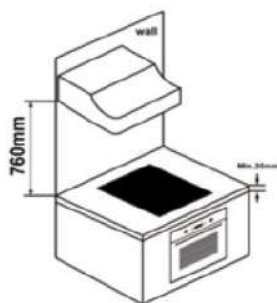


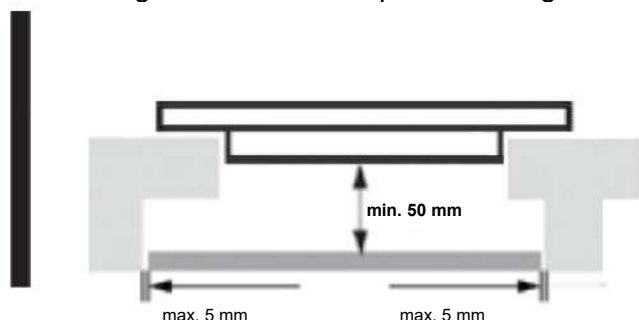
Figura (2)



**N.B.:** Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.

### AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con la parte inferiore del piano di cottura surriscaldato o scosse elettriche inattese durante il funzionamento, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dalla parte inferiore del piano di cottura. Seguire le istruzioni riportate di seguito.



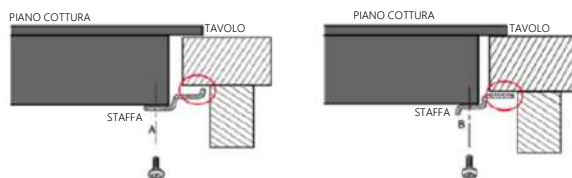
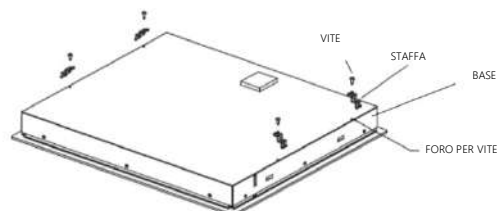
Nota: All'esterno del piano sono presenti dei fori di ventilazione. Quando si posiziona il piano di cottura, È NECESSARIO assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro.



Nota: Tenere presente che la colla che unisce il materiale plastico o legnoso al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare lo sganciamento dei rivestimenti.

La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono quindi essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C

3. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe presenti sulla base. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del piano.



Nota: In nessun caso le staffe possono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo il montaggio (vedi figura).

## Avvertenze:

- (1) L'installazione del piano a induzione deve essere eseguita da personale qualificato. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugabiancheria a tamburo.
- (3) Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da consentire un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e l'area sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- (6) Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.

## 4. Collegamento all'alimentazione

La presa deve essere collegata a un interruttore automatico unipolare in conformità con la relativa normativa. Il metodo di collegamento è illustrato nella Figura 3.

| Tensione      | Collegamento filo        |                    |          |        |                   |
|---------------|--------------------------|--------------------|----------|--------|-------------------|
| 380-415 V 3-N | 1<br>L1<br>Nero          | 2<br>L2<br>Marrone | 3<br>Blu | 4<br>N | 5<br>Giallo/verde |
| 220-240 V     | 1<br>L<br>Nero e marrone |                    | 3<br>Blu | 4<br>N | 5<br>Giallo/verde |

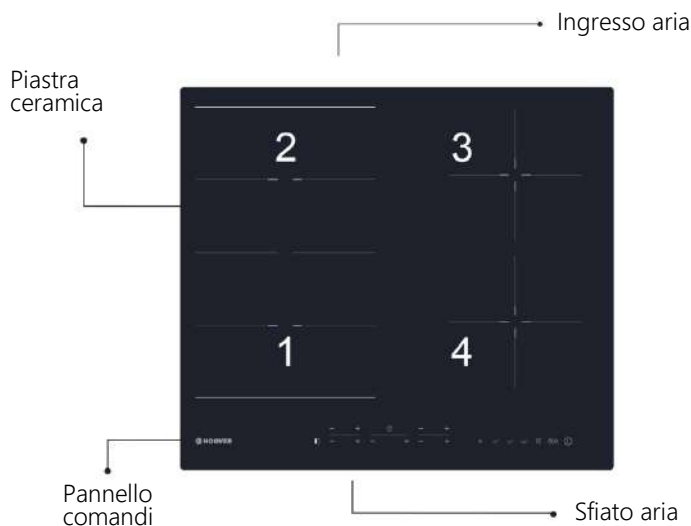
Figura (3)

Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente. Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

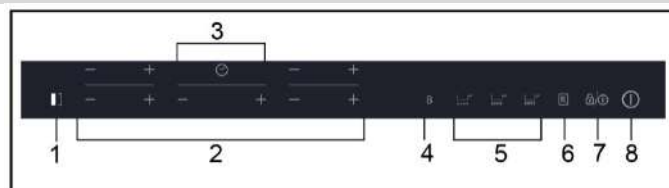


Nota: la superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo il montaggio.

## Diagramma del piano di cottura ad induzione:



## Schema del pannello di controllo



1. Tasto Flexi
2. Tasto potenza normale
3. Tasto normale temporizzatore
4. Boost
5. Funzione speciale
6. Memoria
7. Blocco o Pausa
8. Acceso/spento

## Avvertenze per l'uso

Quando l'alimentazione è accesa, il cicalino suona una volta e tutti gli indicatori si accendono per un secondo e poi si spengono. Il piano cottura è ora in modalità standby. Posizionare la padella al centro della zona di cottura.

### Istruzioni per l'uso

1. Premere il tasto "ⓘ", tutti gli indicatori visualizzano "--".



Selezionare il livello di potenza premendo i tasti "+" o "-" per la relativa zona di induzione. Per iniziare l'indicatore visualizza "8" o "1" premendo i tasti "+" o "-". Regolare su o giù premendo i tasti "+" o "-".



Se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", l'impostazione della potenza torna a "0" e la zona di cottura si spegne.



N.B.: Premendo il tasto "ⓘ", il piano ad induzione ritorna in modalità standby se non vengono effettuate altre operazioni entro due minuti.

\* In modalità di funzionamento normale, a qualsiasi livello di potenza, la potenza totale massima delle zone 1 e 2 non è superiore a 3600 W.

### Funzione Boost

Premere il tasto "ⓑ", l'indicatore di livello di potenza visualizza "b".



Avvertenza:

- La funzione Boost funziona solo per 5 minuti, quindi la zona di cottura ritorna alla sua impostazione originale.
- La funzione boost è attiva su tutte le zone di cottura.
- Attivando la funzione Boost della prima o della terza zona di cottura, la zona PRO viene limitata automaticamente al livello 2. Viceversa, se la funzione boost della zona di cottura PRO è attivata, sia la prima che la terza zona di cottura vengono limitate automaticamente al livello 2.

### Annullamento della modalità "BOOST"

Annullare la modalità "Boost" premendo i tasti "+" o "-" della zona corrispondente.



### Funzione timer

Se si accende più di una zona:

- attivare la zona selezionata premendo il tasto "+" o "-" di quella zona, le cifre corrispondenti lampeggiano.



- quindi premere il tasto "+" o "-" del timer. L'indicatore del livello di potenza lampeggia ed indica "t" e l'indicatore del timer lampeggia



- Per iniziare l'indicatore visualizza "0:10", impostare il tempo premendo i tasti "+" o "-". Dopo aver impostato l'ora, è possibile selezionare il livello di potenza della zona di cottura.
- Quindi impostare l'ora su un valore compreso tra 1 minuto e 9 ore 59 minuti premendo il tasto "+" o "-".
- Premere il tasto "+" una volta per aumentare il tempo di un minuto; tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 10 minuti. Quando il tempo supera 1 ora, tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 30 minuti.
- Premere il tasto "+" una volta per diminuire il tempo di un minuto; tenere premuto il tasto "+" per diminuire il tempo di 10 minuti. Quando il tempo supera 2 ore, tenere premuto il tasto "-" per aumentare il tempo di 30 minuti.
- Si può impostare il livello di potenza durante la modalità di temporizzazione.

### Se il timer è impostato su più di una zona:

- Il timer può essere impostato su tutte e 4 le zone di cottura. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, sono attivi i punti decimali delle zone di cottura corrispondenti.



- sul display del timer viene visualizzato il timer che scade per primo. Il punto della zona corrispondente sarà acceso ma lampeggiante. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. Poi verrà mostrato il nuovo primo timer in scadenza e la zona corrispondente avrà il punto lampeggiante.



- Se il timer è impostato ma non è attivo in nessuna zona, funzionerà semplicemente come conto alla rovescia del timer.

#### Nota:

- Quando il timer è 0 minuti, viene annullato.
- Allo scadere del tempo, la relativa zona di cottura viene disattivata.
- Dopo aver impostato il timer, l'indicatore di temporizzazione lampeggia per 5 secondi, l'ora impostata viene confermata automaticamente.
- In modalità timer, premere i tasti "+" o "-" del timer contemporaneamente, l'impostazione del timer ritorna a "0", l'ora viene annullata.

# Avvertenze per l'uso

## Modalità pausa

### Per entrare in modalità pausa:

Quando le zone di cottura sono in funzione, premere il tasto "🔒"

tutti gli indicatori mostrano "!!" e quindi il riscaldamento si interrompe.

In questa fase si possono azionare solo i tasti

"🔒" e "ⓘ".



### Per uscire dalla modalità pausa:

Premere di nuovo il tasto "🔒", il display mostra l'impostazione originale e le zone di cottura continuano il riscaldamento.

#### Nota:

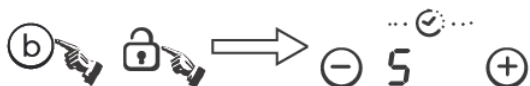
1. Premere il tasto "🔒" per meno di 3 secondi, modalità pausa;
1. Premere il tasto "🔒" per più di 3 secondi, funzione blocco;

## Funzione gestione potenza

È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diverse gamme di potenza. I piani ad induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a potenze inferiori, per evitare il rischio di sovraccarichi.

### Funzionamento gestione potenza:

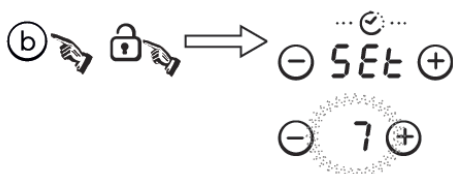
- o Premere contemporaneamente i tasti "ⓑ" e "🔒" quando l'indicatore del timer mostra "5".



Poi premere il tasto "🔒" quando l'indicatore del timer mostra "5E".



Premere contemporaneamente i tasti "ⓑ" e "🔒" quando l'indicatore del timer mostra "5E", e l'indicatore del livello di potenza mostra "7" che significa livello di potenza 7. La modalità di default è 7,2 kW.



- o Premere il tasto "ⓘ" per uscire dalla funzione di gestione potenza.



### Per passare a un altro livello:

- o Continuare a premere il tasto "ⓑ", il livello di potenza verrà commutato ogni 5 secondi. Ci sono 5 livelli di potenza, da "P3" a "P7". L'indicatore del livello di potenza ne indica uno.

"P3" : la potenza massima è di 2,8 kW.

"P4" : la potenza massima è di 3,5 kW.

"P5" : la potenza massima è di 4,5 kW.

"P6" : la potenza massima è di 5,8 kW.

"P7" : la potenza massima è di 7,2 kW.



- o In questo processo, il cicalino suona a lungo per la conferma, premere il tasto "ⓘ" per uscire e spegnere il piano cottura.



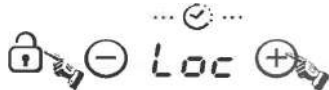
## Avvertenze per l'uso

### Modalità di sicurezza

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano a induzione è dotato di un dispositivo di interblocco.

#### ○ Blocco:

In modalità di funzionamento, premere il tasto "lock" per 3 secondi, il piano di cottura va in modalità di blocco, il timer visualizza "LOC" e gli altri tasti sono disabilitati tranne il tasto "1".



In modalità standby, premere il tasto "lock", il piano cottura entra in modalità blocco, il timer mostra "LOC" e gli altri tasti sono disabilitati. Il timer visualizza "LOC" per un po' e poi si spegne.

Se si preme il comando "1", verrà visualizzato brevemente "LOC".

#### ○ Sblocco:

Tenere premuto il tasto "Lock" per 3 secondi e la funzione di blocco sarà disattivata.

### Funzioni speciali



Tasto EBOLLIZIONE  
(Livello 1)



Tasto MEDIO  
(Livello 8)



Tasto ALTO  
(Livello 15)

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



Premere il tasto EBOLLIZIONE, l'indicatore visualizza "I".



Premere il tasto MEDIO, l'indicatore visualizza "II".



Premere il tasto ALTO, l'indicatore visualizza "III".



### Funzione di memoria

La funzione di memoria può essere usata per memorizzare le impostazioni del livello di potenza e la durata per una zona.



### Registrazione

- Premere "☰", con l'indicatore del timer che mostra "r0", "r0" significa "nessun ciclo di cottura in memoria", mantenere premuto il tasto di memoria per 3 secondi, con l'indicatore del timer che mostra "rEC".



- Scegliere la zona di cottura desiderata premendo il tasto "+" o "-", con l'indicatore del livello di potenza della zona lampeggiante, la registrazione viene avviata.

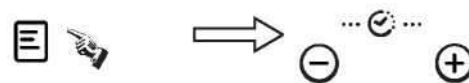


L'indicatore del livello di potenza mostra "On" e il livello di potenza in alternanza.

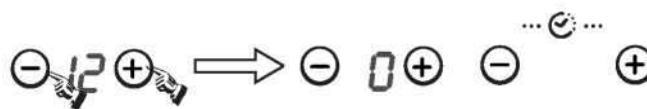
- Il numero massimo di operazioni è di 10 variazioni del livello di potenza in 8 ore. Qualsiasi variazione del livello di potenza di durata inferiore a 15 secondi non sarà registrata.

### Interruzione della registrazione

Premere nuovamente il tasto di memoria, "rEC" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà memorizzato.



- Spegnere la zona di cottura corrispondente premendo i tasti "+" e "-" simultaneamente o impostando il livello di potenza su "0", "rEC" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà memorizzato.

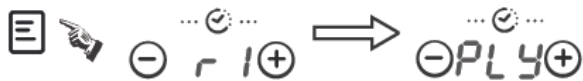


- Togliere la padella dalla zona di cottura corrispondente. Quando la zona rileva l'assenza della padella, "rEC" non sarà più visualizzato sul display del timer e il ciclo di cottura sarà memorizzato.
- Eseguire più di 10 variazioni dell'impostazione del livello di potenza, "rEC" non sarà più visualizzato sul display.
- Spegnere il piano, in tal caso la registrazione del ciclo di cottura viene automaticamente annullata.
- Spegnere una zona di cottura registrata entro 15 secondi dall'inizio della registrazione. In tal caso la registrazione del ciclo di cottura sarà automaticamente annullata.



## Esecuzione di un ciclo di cottura registrato

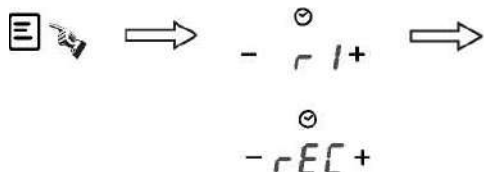
- Premere il tasto di memoria, l'indicatore del timer mostra "r 1". Trascorsi 5 secondi mostra "PLY". La zona corrispondente al ciclo di cottura registrato si accende e inizia ad eseguire il ciclo.



- Se la zona di cottura corrispondente è già accesa, il ciclo di cottura avrà la priorità e sarà eseguito.
- Se durante l'esecuzione di un ciclo di cottura registrato si preme sul tasto "+" o "-" della zona corrispondente, il ciclo di cottura registrato è annullato e viene ripristinato il normale funzionamento mentre il ciclo di cottura registrato rimane memorizzato.

## Come registrate un nuovo ciclo di cottura nel caso ci sia già un ciclo registrato:

- Mantenere premuto il tasto "☰" fino alla visualizzazione di "r 1". "r 1" significa "zona di cottura registrata in memoria".
- "r EC" sarà visualizzato.



- Attivare la zona di cottura che si desidera registrare premendo "+" or "-", la registrazione del ciclo di cottura per la zona selezionata inizia.



## ZONA FLESSIBILE

Questa zona può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.

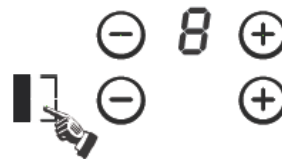
La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora in un'unica zona, la parte non coperta dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.

Per garantire un corretto rilevamento delle pentole e una distribuzione uniforme del calore, la pentola deve essere posizionata correttamente:

- Sul lato anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola è più piccola di 22 cm.
- In qualsiasi altro punto con pentole più grandi.

## Come zona grande

Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere i tasti dedicati.



L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.

Se la padella viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.

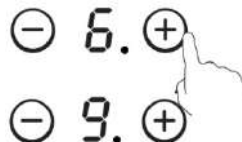
Per aggiungere un'altra padella, premere nuovamente i tasti dedicati, per rilevare la pentola.

## Disattivazione della zona continuum

Ripristino dell'alimentazione della zona continuum o nuova pressione del tasto continuum

## Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza diverse, premere i tasti dedicati.



## La potenza massima delle zone di cottura è la seguente:

| Zona riscaldamento | Normale | Boost |
|--------------------|---------|-------|
| 1                  | 2000    | 3000  |
| 2                  | 2000    | 3000  |
| Zona flessibile    | 3000    | 4000  |
| 3                  | 1800    | 2300  |
| 4                  | 1800    | 2300  |

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

## Dimensione pentola

| Zona di cottura | Diametro base dei recipienti di cottura a induzione |              |
|-----------------|---|--------------|
|                 | minimo (mm)   | massimo (mm) |
| 1 e 2           | 140   | 220          |
| 3 e 4           | 160   | 220          |
| Zona flessibile | 220   | 220x400      |

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

## Selezione dei recipienti di cottura



Padella in ferro per frittura con olio



Pentola in acciaio inox



Padella in ferro



Bollitore in ferro



Bollitore in acciaio inox smaltato



Utensili da cucina smaltati

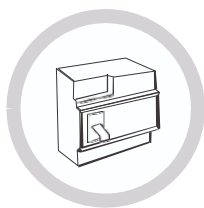


Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

- 1 Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:  
Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
- 2 Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.  
N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.  
Il fondo deve essere piatto e avere un diametro superiore a 14 cm.
- 3 Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura.

## Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:



Utilizzare un interruttore pneumatico di protezione dell'alimentazione.



Solo per uso interno.



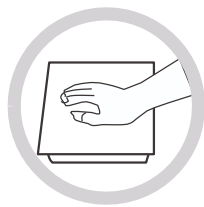
Non lavare mai direttamente con acqua il piano cottura a induzione.



Non conservare detergenti o materiali infiammabili sotto il piano di cottura.



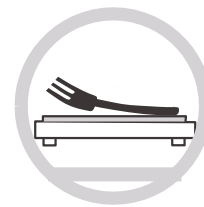
Aprire sempre i contenitori sigillati, come le lattine, prima di riscaldarli, altrimenti potrebbero esplodere.



Quando una zona di cottura è in funzione da molto tempo, la superficie rimane calda per un po' di tempo, quindi non toccare la superficie ceramica.



Di tanto in tanto controllare che nulla (ad es. vetro, carta, ecc.) ostruisca la presa d'aria sotto il piano a induzione.



Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi in quanto possono surriscaldarsi.



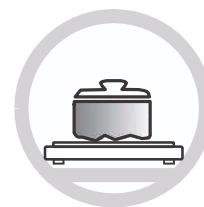
Non usare mai il piano cottura a induzione vicino ad un altro elettrodomestico che genera una temperatura elevata, come un fornello a gas o un riscaldatore a paraffina.



Non far mai lavorare la piastra ad induzione senza cibo al suo interno, altrimenti le sue prestazioni operative potrebbero essere compromesse e potrebbe verificarsi un pericolo.



Se la superficie del piano di cottura presenta crepe, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.



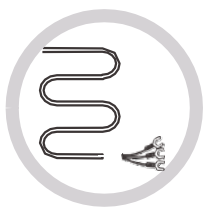
Non collocare recipienti ruvidi o irregolari sul piano di cottura, poiché potrebbero danneggiare la superficie ceramica.



Pulire regolarmente il piano di cottura a induzione per evitare che corpi estranei penetrino nel ventilatore e impediscano il corretto funzionamento dell'elettrodomestico.



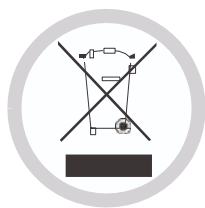
Tenere bambini o persone inferme lontano dall'elettrodomestico. Non lasciatelo mai usare senza sorveglianza.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal nostro servizio di assistenza o da un'altra persona qualificata.

Questo elettrodomestico non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.



**SMALTIMENTO:** Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

## Pulizia e manutenzione

La superficie del piano ad induzione può essere facilmente pulita nel seguente modo:

| Tipo di sporcizia                               | Metodo di pulizia   | Materiali per la pulizia           |
|---|---|------------------------------------|
| Leggero   | Immergere in acqua calda e asciugare  | Spugna                             |
| Anelli e depositi di calcare                    | Applicare l'aceto bianco sulla zona, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio        | Adesivo speciale per vetroceramica |
| Carni dolci, alluminio fuso o materie plastiche | Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al silicone è il più consigliato) | Adesivo speciale per vetroceramica |

N.B.: Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare la pulizia.

## Display di anomalie e controllo

In caso di anomalie, il piano a induzione passa automaticamente alla modalità di protezione e visualizza uno dei seguenti codici:

| Problema | Possibili cause   | Rimedio   |
|----------|---|---|
| F1-F6    | Anomalia sensore di temperatura   | Contattare il fornitore.  |
| F9-FA    | Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.              | Contattare il fornitore.  |
| FC       | Manca il collegamento tra il pannello del display e il quadro principale.           | Contattare il fornitore.  |
| E1/E2    | Tensione d'alimentazione anomala  | Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta.<br>L'accensione dopo l'alimentazione è normale. |
| E3/E4    | Il sensore di temperatura della lastra di vetroceramica fornisce un valore alto     | Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.                      |
| E5       | Il sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT fornisce un valore alto | Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.                      |

La tabella sopra riportata mostra come valutare e controllare i guasti più comuni.  
Non smontare l'elettrodomestico da soli, altrimenti si potrebbe danneggiare il piano cottura a induzione.

## Servizio Clienti

Se si dovesse verificare un guasto, prima di contattare il servizio post-vendita, procedere come segue:

- Verificare il corretto collegamento dell'elettrodomestico
- Leggere la tabella dei guasti e dei guasti riportata sopra


Se non si riesce ancora a risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non tentare di smontarlo e chiamare il Servizio Post Vendita.

## **Dichiarazione speciale**

---

Il contenuto di questo manuale è stato attentamente controllato.  
Tuttavia, l'azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali  
errori di stampa o omissioni.  
Inoltre, qualsiasi modifica tecnica può essere inclusa in una versione riveduta  
del manuale senza preavviso. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico  
possono differire da quelli indicati nel presente manuale.

---

Umieszczając znak  na niniejszym produkcie potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi mającymi zastosowanie wymogami prawnymi Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska. Tam gdzie ma to zastosowanie, niniejsze urządzenie jest zgodne z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Uwagi dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia nagrzewają się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanych elementów.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą przebywać z dala od urządzenia, jeśli nie są stale nadzorowane.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem i po przeszkoleniu, które zapewnia bezpieczne korzystanie z urządzenia, i tylko pod warunkiem, że zrozumieją zagrożenie wynikające z takiego korzystania.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- **POD ŻADNYM POZOREM** nie wolno gasić ognia wodą; należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień (np. pokrywką czy kocem gaśniczym).
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo wybuchu pożaru: Nie przechowuj rzeczy na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używać urządzeń generujących parę przeznaczonych do sprzątania.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się

nagrzewać. Przed otwarciem, z pokrywy powinny zostać usunięte wszelkie rozlane płyny.

- Przed zamknięciem pokrywy urządzenie musi ostygnąć.
  - Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyłącz płytę przy użyciu kontrolki. Nie polegaj na wykrywaczu.
  - Urządzenie nie jest przystosowane do współpracy z zewnętrznym programatorem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.
  - Urządzenia do odłączenia muszą być wbudowane w instalację elektryczną zgodnie z zasadami okablowania.
  - Instrukcje określają typ używanego przewodu i uwzględniają temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
  - Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela handlowego lub inną osobę z uprawnieniami w celu uniknięcia zagrożenia porażenia.
  - **ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ:** Aby uniknąć zagrożenia z powodu nieumyślnego zresetowanie wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak programator czasowy, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie podłączany i odłączony od zasilania.
  - **OSTRZEŻENIE:** Należy stosować osłony zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłony dołączonej do urządzenia. Używanie nieodpowiednich osłon może doprowadzić do wypadku.
  - Zawsze używaj odpowiednich naczyń.
  - Zawsze umieszczaj garnek na środku urządzenia, na którym gotujesz.
  - Nie umieszczaj niczego na panelu sterowania.
  - Nie należy używać powierzchni jako deski do krojenia.
  - Urządzenia do odłączenia muszą być wbudowane w instalację elektryczną zgodnie z zasadami okablowania.
  - Instrukcje określają typ używanego przewodu i uwzględniają temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
  - Przed zamknięciem pokrywy urządzenie musi ostygnąć.
- ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.



**Drogi Kliencie,**

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej HOOVER. Mamy nadzieję, że będzie ci dobrze służyć przez wiele lat.

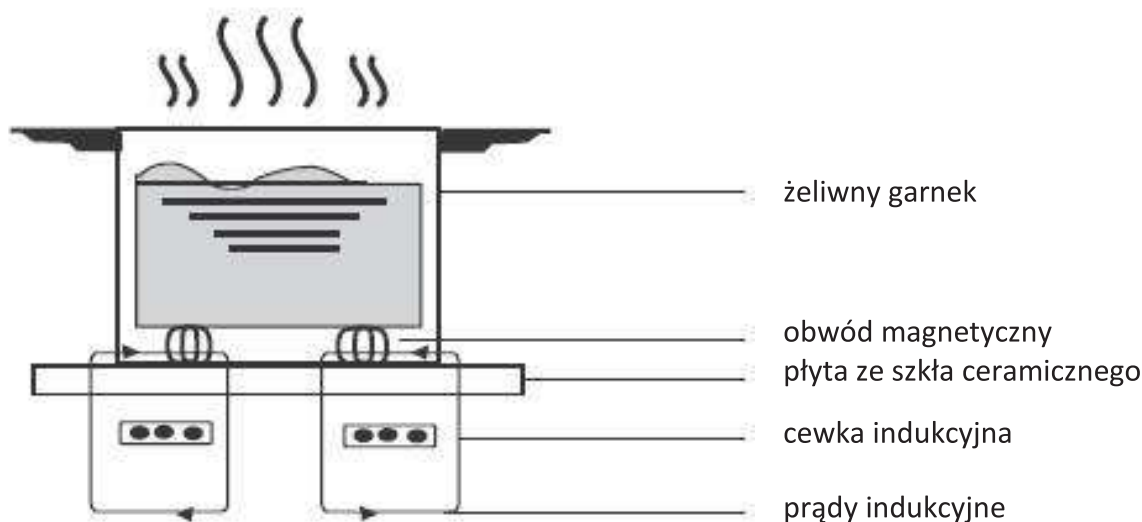
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy zapoznać się uważnie z niniejszą instrukcją obsługi, którą należy starannie przechować na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

**Informacje o produkcie**

Płyta indukcyjna przeznaczona jest do każdego rodzaju gotowania dzięki elektromagnetycznym wielofunkcyjnym strefom gotowania i mikrokomputerowym urządzeniom sterującym. Stanowi ona idealny wybór dla dzisiejszej rodziny. Płyta indukcyjna HOOVER została wyprodukowana ze specjalnych importowanych materiałów i jest wyjątkowo przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

**Zasada działania**

Płyta indukcyjna zawiera cewkę, płytę grzejącą wykonaną z materiału ferromagnetycznego i kontrolkę system. Prąd elektryczny wytwarza silne pole magnetyczne przez cewkę. To z kolei wytwarza dużą liczbę wirów, które z kolei generują ciepło. Podczas gotowania ciepło jest przekazywane do naczynia do gotowania.



## Bezpieczeństwo

Płytę tę zaprojektowano z myślą o stosowaniu w gospodarstwie domowym.

W swych dążeniach do stałego ulepszania swoich produktów, producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia w każdej chwili zmian technicznych, w programach czy też wyglądzie urządzenia.

### ○ Ochrona przed przegrzaniem

Temperatura jest monitorowana przez czujniki znajdujące się w strefach gotowania. Gdy temperatura przekracza bezpieczny poziom, strefa gotowania zostaje automatycznie wyłączona.

### ○ Wykrywanie małych i niemagnetycznych przedmiotów

Gdy na płycie grzewczej zostanie postawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mniejszy przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub amagnetyczny garnek (np. z aluminium), przez około 1 minutę rozlega się dźwięk alarmu, a następnie płyta przechodzi automatycznie w stan czuwania.

### ○ Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez pewien czas, będzie się na niej gromadziło ciepło resztkowe. Aby ostrzec cię o konieczności zachowania odległości od płyty, pojawi się litera "H".

### ○ Automatyczne wyłączenie

Inną funkcją płyty indukcyjnej, związaną z bezpieczeństwem, jest automatyczne wyłączenie. Zadziała zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze. Domyślne czasy dla automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

| Poziom moc | Strefa grzewcza wyłącza się automatycznie po |
|------------|--|
| 1 ~ 5      | 8 h  |
| 6 ~ 10     | 4 h  |
| 11 ~ 14    | 2 h  |
| 15         | 1 h  |

Gdy garnek zostanie zdjęty z pola grzewczego, na około 1 minutę włącza się alarm, i po jego wyłączeniu pole natychmiast przestaje grzać i automatycznie samo wyłącza się.

**Ostrzeżenie:** Wszystkie osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca, przed stosowaniem płyty indukcyjnej muszą skonsultować się z lekarzem.

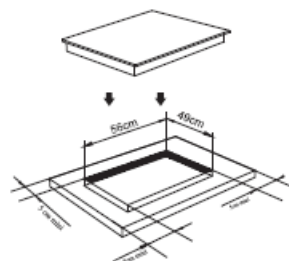
## Instalacja

1. Wytnij w blacie roboczym otwór o wymiarach podanych na rysunku.

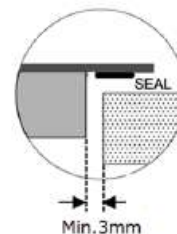
Ze względu na samą instalację, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 5 cm. Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum 30 mm. Prosimy wybrać materiał termoprzewodzący i izolowany materiał roboczy (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być stosowane jako materiał do obróbki powierzchniowej, chyba że są zaimpregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych przez promieniowanie ciepłe z pola grzejnego. Zostało to zilustrowane poniżej na Rysunku 1.



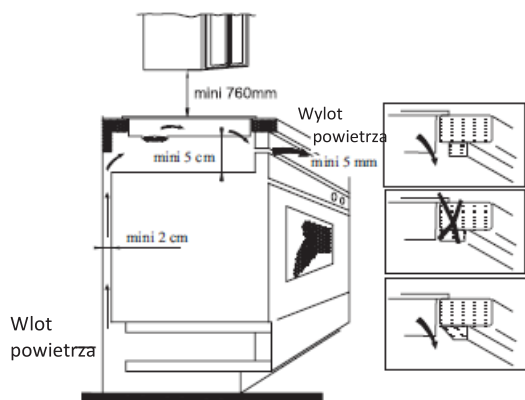
Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty i wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.



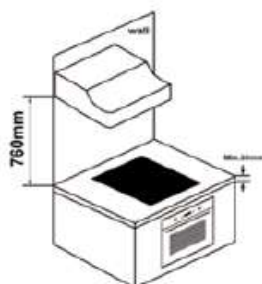
Rysunek (1)



2. Koniecznie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest prawidłowo zainstalowana, co ilustruje Rysunek 2.



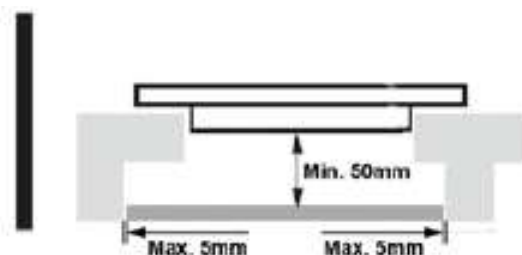
Rysunek (2)



**Uwaga:** Bezpieczny dystans pomiędzy płytą a wiszącą nad nią szafką powinien wynosić minimum 760 mm.

#### **OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji**

Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanego dna kuchenki lub uzyskania nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest włożenie drewnianego wkładu przymocowanego za pomocą śrub w minimalnej odległości 50 mm od dolnej części płyty kuchennej. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.

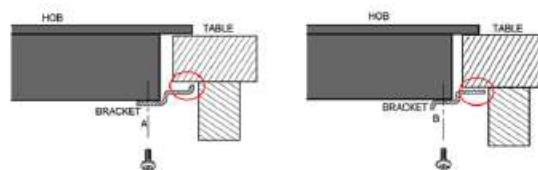
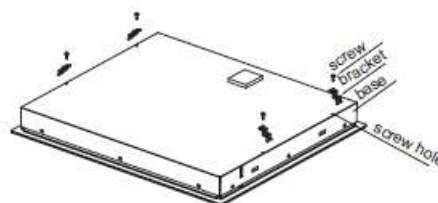


**Uwaga:** Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. **MUSISZ** upewnić się, że otwory te nie są blokowane przez blat po włożeniu płyty na miejsce.



**Uwaga:** Należy pamiętać, aby klej łączący plastik lub materiał drewniany z meblami był odporny na temperaturę do 150 ° C, aby uniknąć odklejenia się paneli. Ściana tylna, sąsiednie i otaczające powierzchnie muszą znieść temperaturę 90 ° C.

3. Zamocuj płytę na blacie roboczym przy użyciu śrub dokręconych do 4 wsporników na spodzie płyty. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



**Uwaga:** W żadnym wypadku uchwyty nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po instalacji (patrz rysunek).

### Ostrzeżenia:

- (1) Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub technika. Do Państwa dyspozycji jest nasz serwis. Prosimy nie robić tego samodzielnie.
- (2) Płyta indukcyjna nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką czy suszarką do bielizny, ponieważ wilgoć może spowodować uszkodzenie elektroniki urządzenia.
- (3) Płyta indukcyjna, aby zapewnić jej niezawodność, powinna zostać tak zainstalowana, aby umożliwić jak najlepszy obieg ciepłego powietrza.
- (4) Ściana oraz strefa indukcji nad powierzchnią płyty powinny być odporne na wysokie temperatury.
- (5) Aby uniknąć uszkodzeń, warstwy i spoiwo powinny być odporne na wysokie temperatury.
- (6) Nie wolno używać myjki parowej.

### 4. Podłączenie do zasilania

Gniazdko powinno być podłączone zgodnie ze standardami do jednobiegunowego bezpiecznika obwodu. Sposób podłączenia pokazano na Rysunku 3.

| Voltage      | Wire connection |               |        |        |              |
|--------------|-----------------|---------------|--------|--------|--------------|
| 380-415V 3N~ | 1<br>L1         | 2<br>L2       | 3<br>N | 4<br>N | 5<br>Ground  |
|              | Black           | Brown         | Blue   | Blue   | Yellow/Green |
| 220-240V~    | 1<br>L          | 2<br>L        | 3<br>N | 4<br>N | 5<br>Ground  |
|              | Black & Brown   | Black & Brown | Blue   | Blue   | Yellow/Green |

Rysunek (3)

Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu lub musi zostać wymieniony, operacja ta musi być przeprowadzona przez serwis posprzedażowy za pomocą odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadku.

Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do instalacji, wówczas na obwodzie musi być zainstalowany wielobiegunowy bezpiecznik z 3 mm odstępem między stykami.

Osoba instalująca musi być pewna, że podłączenia elektryczne są prawidłowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.

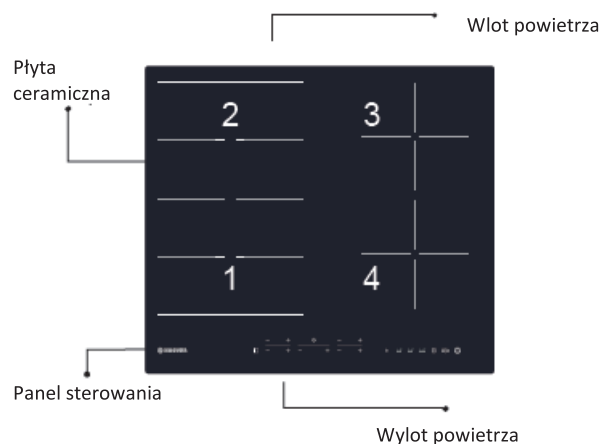
Kabel nie może być zagięty lub zgnieciony.

Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.

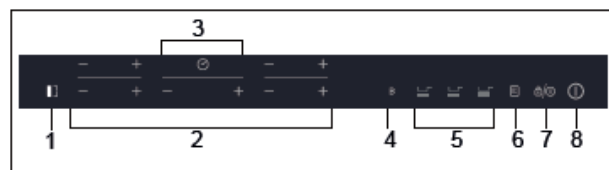


**Uwaga:** dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty grzejnej nie są dostępne po instalacji

### Schematyczny rysunek płyty indukcyjnej:



### Schematyczny rysunek panelu sterowania



1. Przycisk Flexi
2. Przyciski regulacji mocy
3. Przycisk programatora czasowego
4. Funkcja Booster
5. Funkcje specjalna
6. Pamięć
7. Blokada lub Pauza
8. Przycisk Wł./WYł.

## Wskazówki dotyczące użycia

Gdy zasilanie zostanie włączone, alarm zabrzączy raz i wszystkie lampki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie wyłączą. Płyta znajduje się w tej chwili w trybie oczekiwania. Umieść garnek na środku pola do gotowania.

### Instrukcje działania

1. Wciśnij przycisk "I"; wszystkie kontrolki wskazują „-“



2. Wybierz poziom mocy przyciskając przyciski „+” lub „-” dla odpowiedniego pola grzewczego. Na początku - po przyciśnięciu przycisku „+” lub „-” - lampka kontrolna pokazuje „8” lub „1”. Wciśnij „+” lub „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć moc.



Gdy wciśniesz przyciski „+” i „-” jednocześnie, ustawienia mocy powrócą do 0 a pole grzewcze się wyłączy.



Uwaga: Gdy wciśniesz przycisk "I" płyta indukcyjna wraca do stanu oczekiwania, jeśli w ciągu 2 minut nie zostanie wykonana żadna operacja.

- Podczas normalnego trybu pracy, przy dowolnym poziomie mocy maksymalna łączna moc strefy 1 i 2 nie jest większa niż 360W.

### Funkcja Boost

Wciśnij przycisk "B"; kontrolka mocy pokaże "b"

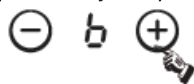


#### Ostrzeżenie:

- Funkcja Boost działa tylko przez 5 minut, po czym strefa gotowania powróci do pierwotnego ustawienia.
- Funkcja Boost działa we wszystkich strefach gotowania.
- Gdy aktywowana jest funkcja Boost dla 1. lub 3. strefy gotowania, strefa PRO jest automatycznie ograniczana na poziomie 2. I odwrotnie: jeśli aktywowana jest funkcja Boost strefy gotowania PRO, obie strefy gotowania 1. i 3 są automatycznie ograniczone do poziomu 2.

### Anulowanie trybu "BOOST"

Anuluj tryb "Boost", naciskając przycisk „+” lub „-” odpowiedniej strefy.



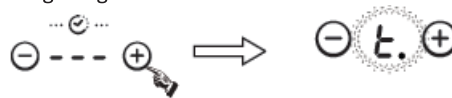
### Funkcja programatora czasowego

#### Jeśli włączono więcej niż 1 strefę:

- aktywuj wybraną strefę naciskając przycisk „+” lub „-” tej strefy; będą migać odpowiednie cyfry.



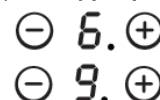
- Następnie wciśnij przyciski „+” lub „-”; lampka kontrolna programatora czasowego poziomu mocy miga i pokazuje "6", a lampka kontrolna programatora czasowego miga



- Na początku wyświetlacz pokazuje "0:10"; ustaw czas przyciskając przyciski „+” lub „-”. Po ustawieniu czasu możesz wybrać strefę gotowania.
- Następnie ustaw czas od 1 minuty do 9 godzin 59 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”.
- Wciśnij klawisz „+” jednokrotnie - zwiększysz czas o jedną minutę; przytrzymanie przycisku „+” wydłuży czas o 10 minut. Gdy czas przekroczy 1 godzinę, przytrzymanie przycisku „+” wydłuży czas o 30 minut.
- Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku „-” czas zostanie skrócony o minutę; przytrzymanie przycisku „-” skróci czas o 10 minut. Gdy czas przekroczy 2 godziny, przytrzymaj przycisk „-”, zmniejszając czas o 30 minut
- Możesz ustawić poziom mocy w trybie programatora czasowego

#### Jeśli programator jest ustawiony na więcej niż jedną strefę:

- Programator czasowy można ustawić na wszystkich 4 strefach gotowania. Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie, kropki dziesiętne odpowiednich stref gotowania są pozostają włączone.



- Na wyświetlaczu programatora pojawi się programator czasowy, który wcześniej wygaśnie. Kropka odpowiedniej strefy będzie świecić, ale będzie migać. Po upływie czasu odliczania, odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie zostanie wyświetlony nowy pierwszy licznik czasu wygasania, a odpowiednia strefa będzie migać z kropką.



- Jeśli timer jest ustawiony, ale nie jest aktywny w żadnej strefie, będzie służył po prostu do odliczania czasu.

#### Uwaga:

- Gdy programator czasu wskazuje 0 minut, licznik jest anulowany.
- Po upływie czasu odpowiednia strefa gotowania zostanie wyłączona.
- Po ustawieniu programatora czasowego, wskaźnik czasu miga przez 5 sekund; ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony.
- W trybie programatora czasowego, po jednoczesnym naciśnięciu przycisku „+” lub „-” programatora, jego ustawienie powraca do "0", a czas zostaje anulowany.

## Wskazówki dotyczące użycia

### Tryb pauzy

- **Aby wejść do trybu pauzy:**

Podczas działania stref gotowania wciśnij przycisk "🔒"

- wszystkie kontrolki pokażą "||" i podgrzewanie zostanie przerwane.

Od tej chwili można używać przycisków "🔒" i "⏸".



- **Aby wyjść z trybu pauzy:**

Wciśnij ponownie przycisk "🔒"; wyświetlacz pokaże oryginalne ustawienia, a pola grzewcze wznowią podgrzewanie.

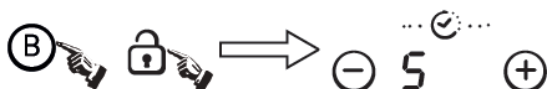
**Uwaga:**

1. Wciśnij przycisk "🔒" przez mniej niż 3 sekundy a wejdiesz w tryb pauzy;
2. Wciśnięcie przycisku "🔒" przez ponad 3 sekundy uruchamia funkcję blokady;

### Funkcja Power Management

Możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy. Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczyć się do pracy przy niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

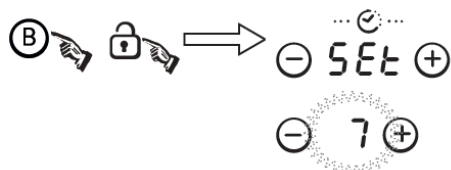
- Wciśnij jednocześnie przyciski "ⓑ" i "🔒"; kontrolka programatora czasowego wskazuje "5".



- Następnie wciśnij przycisk "🔒" - kontrolka programatora czasowego wskazuje "5E".



- Następnie wciśnij jednocześnie przyciski "ⓑ" i "🔒"; kontrolka programatora czasowego wskazuje "5Et", a kontrolka mocy wskazuje "7", co oznacza poziom mocy 7. Wartość domyślna wynosi 7.2KW.



- Wciśnij przycisk "⏸" aby wyjść z funkcji Power Management.



### Przełączanie na następny poziom:

- Przytrzymaj przycisk "ⓑ" – poziom mocy co 5 sekund będzie się przełączał. Istnieje 5 poziomów mocy od "P3" do "P7". Kontrolka poziomu mocy będzie pokazywać jeden z nich.

"P3": maks. moc wynosi 2.8KW.

"P4": maks. moc wynosi 3.5KW.

"P5": maks. moc wynosi 4.5KW.

"P6": maks. moc wynosi 5.8KW.

"P7": maks. moc wynosi 7.2KW.



- Podczas tego procesu brzęczyk wydaje długi sygnał potwierdzenia. Naciśnij przycisk "⏸", aby wyjść i wyłączyć płytę kuchenną.

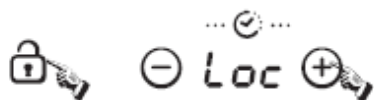


## Tryb bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, płyta jest wyposażona w blokadę.

### o Blokada

W trybie roboczym naciśnij przycisk "🔒" przez 3 sekundy; płyta kuchenna przejdzie w tryb blokady, programator czasowy pokaże "Loc", a pozostałe przyciski zostaną wyłączone za wyjątkiem przycisku "0".



W trybie gotowości naciśnij przycisk "blokadę"; płyta kuchenna przechodzi w tryb blokady, zegar pokazuje "Loc", a pozostałe przyciski są wyłączone. Programator pokazuje "Loc" przez chwilę, a następnie gaśnie.

Jeśli wciśniesz przycisk "0", "Loc" będzie wyświetlane przez chwilę.

### o Odblokowanie:

Przytrzymaj przycisk "Blokada" przez 3 sekundy, a funkcja zostanie wyłączona.

## Funkcje specjalne



Przycisk  
PODSMAŻANIA  
(poziom 1)

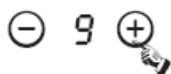


Przycisk ŚREDNIA  
MOC (poziom 8)



Przycisk DUŻA  
MOC (poziom 15)

- o Zmieniaj strefę za pomocą przycisków "+" lub "-".



Wciśnij przycisk PODSMAŻANIA, a kontrolka wskaże „|”



Wciśnij przycisk ŚREDNIA MOC, a kontrolka wskaże „||”



Wciśnij przycisk DUŻA MOC, a kontrolka wskaże „|||”



## Funkcja pamięci

Możesz użyć funkcji pamięci do przechowywania ustawień poziomu mocy i czasu trwania dla jednej strefy.



## Zapisywanie

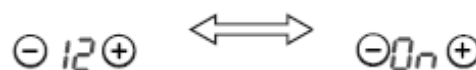
- o Wciśnij przycisk "☰", z kontrolką programatora wskazującą "r0", gdzie "r0" oznacza "brak cykli gotowania w pamięci". Przytrzymaj klawisz pamięci przez 3 sekundy; wyświetla się kontrolka programatora "rEE".



- o Wybierz żądaną strefę gotowania, naciskając przycisk "+" lub "-", miga wskaźnik poziomu mocy i rozpoczyna się zapamiętywanie.



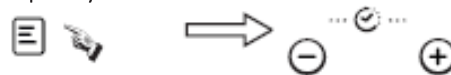
Wskaźnik poziomu mocy pokazuje na zmianę "0n" i poziom mocy.



- o Maksymalna liczba operacji to 10 poziomów mocy w ciągu 8 godzin. Każda zmiana poziomu mocy trwająca krócej niż 15 sekund nie zostanie zarejestrowana.

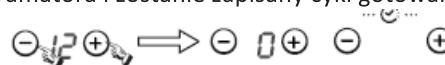
## Zatrzymanie zapamiętywania

Wciśnij ponownie przycisk pamięci; symbol „rEE” zniknie z wyświetlacza, a cykl gotowania zostanie zapisany



LUB

Wyłącz odpowiednią strefę gotowania, naciskając jednocześnie "+" i "-" lub ustawiając poziom mocy na "0"; "rEE" będzie dłużej wyświetlany na wyświetlaczu programatora i zostanie zapisany cykl gotowania.



LUB

Zdejmij garnek z odpowiedniej strefy gotowania. Kiedy strefa wykryje brak garnka, "rEE" nie będzie więcej wyświetlane na wyświetlaczu programatora, a cykl gotowania zostanie zapisany

LUB

Wykonaj więcej niż 10 zmian poziomu mocy; symbol „rEE” nie będzie dalej wyświetlany

LUB

Wyłącz kuchenkę; w takim przypadku zapisywanie cyklu pieczenia jest automatycznie przerywane.

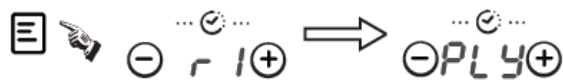
LUB

wyłącz zapamiętywaną strefę gotowania przed upływem 15 sekund od rozpoczęcia zapamiętywania; w takim przypadku zapisywanie cyklu pieczenia jest automatycznie przerywane.



### Przeprowadź zapisany cykl gotowania

- Wciśnij przycisk pamięci, pokazany zostanie symbol „r l”; odczekaj 5 sekund; pojawi się symbol „PL Y”. Strefa odpowiadająca zapisanemu cyklowi gotowania zostanie włączona i rozpocznie przeprowadzanie cyklu.

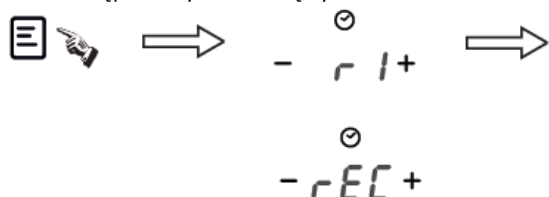


- Jeśli odpowiednia strefa była już włączona, zapamiętany cykl gotowania będzie miał priorytet i zostanie wykonany.
- Jeśli podczas wykonywania zapamiętanego cyklu gotowania na odpowiedniej strefie zostanie wciśnięty przycisk "+" lub "-", zapamiętany cykl gotowania zostanie przerwany i przywrócone zostanie normalne zarządzanie. Przechowywany cykl gotowania pozostaje zachowany w pamięci.

### Jak zapamiętać następny nowy cykl pieczenia, jeśli już jeden zapisaaliśmy:

- Przytrzymaj przycisk "☰" przez chwilę; pojawi się „r l” co oznacza, że dany cykl jest przechowywany w pamięci.

- Następnie wyświetli się symbol "r EC"



- Aktywuj strefę gotowania, którą chcesz zapamiętać naciskając "+" lub "-"; rozpocznie się zapisywanie cyklu w wybranej strefie.



### OBSZAR ELASTYCZNY

Można go używać, aby gotować na jednym lub dwóch różnych polach, w zależności od bieżącej potrzeby, w wybranym dowolnie momencie.

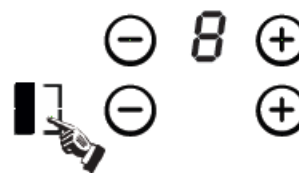
Obszar elastyczny tworzą dwa induktory, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy na jednym polu, część, na której nie stoją naczynia automatycznie wyłącza się po upływie minuty.

Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie garnków, a także równomierne rozprowadzanie ciepła, naczynia powinny być ustawiane w właściwy sposób:

- w przedniej lub tylnej części elastycznej strefy, gdy naczynie ma średnicę mniejszą niż 22 cm
- w dowolnym miejscu pola, gdy naczynie jest większe

### Duża strefa

Aby uaktywnić elastyczny obszar jako jedną, dużą strefę, poprosto wciśnij odpowiedniej przyciski.



Ustawienia mocy działają jak w każdym normalnym obszarze.

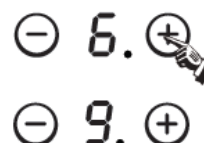
Gdy garnek zostanie przesunięty z przedniej do tylnej części (lub na odwrót), strefa elastyczna wykrywa automatycznie nową pozycję, utrzymując tę samą moc.

### Dezaktywacja strefy ciągłej

Odbywa się przez zresetowanie mocy strefy ciągłej lub ponowne przyciśnięcie przycisku ciągłości

### Jako dwie niezależne strefy

Aby skorzystać z elastycznego pola przy użyciu różnych ustawień mocy, należy wcisnąć odpowiadające im przyciski.



Maksymalna moc stref gotowania przedstawia się następująco:

| Strefa grzewcza          | Tryb normalny | Tryb Boost |
|--------------------------|---------------|------------|
| 1                        | 2000          | 3000       |
| 2                        | 2000          | 3000       |
| <b>Strefa elastyczna</b> | 3000          | 4000       |
| 3                        | 1800          | 2300       |
| 4                        | 1800          | 2300       |

Powyższe wartości mogą się różnić w zależności od rozmiar naczyń i materiału, z którego został wykonany.

### Wymiary garnka

| Strefa grzewcza | Średnica podstawy naczyń do gotowania indukcyjnego |            |
|-----------------|--|------------|
|                 | Min. (mm)  | Maks. (mm) |
| 1 & 2           | 140  | 220        |
| 3 & 4           | 160  | 220        |
| Flexi Zone      | 220  | 220x400    |

Strefy grzewcze są maksymalnie dostosowane do średnicy naczyń. Jednak spód garnka musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.

## Naczynia do gotowania



Możesz stosować różne naczynia:

- ❶ Niniejsza płyta indukcyjna wykrywa różnorodne naczynia do gotowania, które można przetestować przy wykorzystaniu następujących metod:  
Umieść naczynie na polu grzewczym. Jeśli odpowiednie pole wyświetla poziom mocy, wówczas naczynie jest odpowiednie. Jeśli zapala się "U", wówczas naczynia nie wolno używać na płycie grzewczej.
- ❷ Przyłóż do garnka magnes. Jeśli garnek go przyciąga, wówczas nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.  
  
UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny. Musi mieć płaską powierzchnię o średnicy ponad 14 cm.
- ❸ Używaj patelni, których średnica jest takiej samej wielkości jak symbol graficzny na wybranym polu grzewczym.  
Użycie garnków o większej średnicy powoduje, że pole będzie używało maksymalną moc; gdy garnek będzie mniejszy, moc może być mniejsza od oczekiwanej.  
Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez pole grzewcze kuchni.

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji



Należy użyć oddzielnego odłącznika prądu



Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń



Nigdy nie zanurzaj płyty indukcyjnej w wodzie



Nie przechowuj detergentów lub materiałów łatwopalnych pod płytą



Przed podgrzewaniem, zawsze otwieraj szczelne opakowania (takie jak puszki), ponieważ mogą wybuchnąć



Gdy strefa gotowania była włączona przez długi okres czasu, przez pewien czas powierzchnia płyty pozostaje gorąca – nie należy więc dotykać ceramicznej powierzchni



Od czasu do czasu sprawdź, że nic (np. szkło, papier, itp..) nie zakłóca obiegu powietrza pod płytą grzewczą



Nigdy nie pozostawiaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ponieważ mogą się rozgrzać



Nigdy nie używaj płyty indukcyjnej w pobliżu innych urządzeń, które generują wysoką temperaturę, np. kuchenek gazowych czy piecyków naftowych



Nigdy nie włączaj płyty indukcyjnej, gdy garnek jest pusty; może to zakłócić działanie lub spowodować niebezpieczeństwo



Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem



Nie umieszczaj na płycie szorstkich lub nierównych naczyń, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną



Regularnie czyść płytę indukcyjną, aby zapobiec przedostawaniu się ciał obcych do wentylatorów, co zakłóciłoby prawidłowe działanie urządzenia



Dzieci oraz osoby niepełnosprawne powinny przebywać z dala od kuchenki. Nigdy nie pozwalaj im na korzystanie z kuchenki.



Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez naszego serwisanta lub inną osobę z kwalifikacjami.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (w tym dzieci) o zaburzeniach psychomotorycznymi, zaburzeniami czucia lub zaburzeniami umysłowymi, lub przez osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, chyba że towarzyszy im osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo, nadzorująca lub udzielająca instrukcji dotyczących stosowania niniejszego urządzenia.

Dzieci powinny być nadzorowane w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.



**UTYLIZACJA:** Nie należy pozbywać się niniejszego urządzenia jak odpadu z gospodarstwa domowego. Konieczna jest prowadzona specjalnie zbiórka takich urządzeń.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej i Rady 2012/19/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest usuwane prawidłowo, możesz zapobiec ewentualnej szkodzie wyrządzonej środowisku i zdrowiu ludzkiemu, która mogłyby ewentualnie powstać gdyby urządzenia pozbyto się w niewłaściwy sposób.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można go traktować jak odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony.

W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Czyszczenie i konserwacja

Powierzchnia płyty indukcyjnej może być łatwo czyszczona w następujący sposób:

| Typ zanieczyszczenia                     | Metoda czyszczenia  | Materiały czyszczące                         |
|--|---|--|
| Lekkie                                   | Namoczyć ciepłą wodą i wytrzeć szmatką do sucha   | Gąbka do czyszczenia                         |
| Koła i osady z kamienia                  | Zwilżyć octem, przetrzeć miękką szmatką lub użyć środka do szyb dostępnego w handlu detalicznym                                     | Specjalny środek do powierzchni ceramicznych |
| Cukierki, stopione aluminium lub plastik | Użyj specjalnego środka do usuwania zabrudzeń z powierzchni ceramicznych, aby usunąć osad (najlepsze są produkty na bazie silikonu) | Specjalny środek do powierzchni ceramicznych |

**UWAGA:** Przed czyszczeniem, odłącz urządzenie od zasilania.

## Wyświetlane błędy i sprawdzanie

Jeśli występuje jakaś anomalia, płyta indukcyjna natychmiast przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z wyszczególnionych poniżej kodów:

| Problem | Możliwa przyczyna  | Co robić?  |
|---------|--|--|
| F1-F6   | Uszkodzenie czujnika temperatury                                   | Prosimy skontaktować się z serwisem.   |
| F9-FA   | Awaria czujnika temperatury IGBT.                                  | Prosimy skontaktować się z serwisem.   |
| FC      | Podłączenie pomiędzy wyświetlaczem a płytą główną jest uszkodzone. | Prosimy skontaktować się z serwisem.   |
| E1/E2   | Niewłaściwe napięcie zasilające                                    | Prosimy sprawdzić, czy napięcie zasilające jest właściwe.<br>Włącz ponownie, gdy napięcie jest właściwe. |
| E3/E4   | Czujnik temperatury płyty ceramicznej wskazuje wysoką temperaturę  | Uruchom ponownie, gdy płyta ceramiczna wystygnie.  |
| E5      | Czujnik temperatury IGBT pokazuje wysoką temperaturę               | Uruchom ponownie, gdy płyta ceramiczna wystygnie.  |

Powyższa tabela pokazuje, jak ocenić i sprawdzić powszechne usterki.

Nie wolno demontować urządzenia samodzielnie, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.

## Serwis gwarancyjny

W przypadku wystąpienia błędu, przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, wykonaj następujące czynności:

- - Sprawdź, czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone
- - Zapoznaj się z kodami awarii i zapoznaj się z informacją na jego temat w tabeli powyżej.

Jeśli nadal nie jesteście w stanie rozwiązać problemu, wyłączcie urządzenie; nie próbujcie go rozmontowywać, lecz skontaktujcie się z serwisem technicznym.

## **Specjalne oświadczenie**

---


Zawartość niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona.

Niemniej jednak, firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy lub pomyłek w druku. Ponadto, w zmienionej wersji instrukcji mogą zostać bez uprzedzenia uwzględnione modyfikacje techniczne.

Wygląd i kolor urządzenia w niniejszej instrukcji może odbiegać od rzeczywistego.

---

**Kiitos HOOVER-induktiokeittotason hankinnasta. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen keittotason käyttöä ja säilytä se turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten.**

Tuotteeseen asetetulla CE -merkillä ilmoitamme omalla vastuullamme vaatimustenmukaisuudesta kaikkien sellaisten eurooppalaisten turvallisuutta, terveyttä ja ympäristöä koskevien määräysten kanssa, jotka mainitaan tätä tuotetta koskevassa lainsäädännössä. Soveltuvien osien tämän laitteen osat täyttävät seuraavat vaatimukset:

ASETUS (EY) Nro 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

## **Turvallisuutta ja ylläpitohuoltoa koskeva muistutus:**

- **VAROITUS:** laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole huolellinen, ettet kosketa lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan
- laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- **VAROITUS:** valvottoman keittotasolla kypsentäminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon.
- **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: älä varastoi mitään keittotason pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta säröilee, sammuta laite, jotta vältetään sähköiskujen mahdollisuus.
- Älä käytä höyrypesuria puhdistustoimenpiteisiin.
- Keittotason pinnalle ei saa laittaa metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja keittoastioiden kannet, koska ne voivat tulla kuumiksi.
- Kaikki vuodot on poistettava kannesta ennen avaamista.
- Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Käytön jälkeen sammuta keittotason elementti sen ohjaimista. Älä luota pannun tunnistimeen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Virrankatkaisumenetelmän on sisällyttävä kiinteään johdotukseen

johdotusmääräysten mukaisesti.

- Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyyppin ottaen huomioon laitteen taustapinnan lämpötilan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaaville ammattitaitoisille henkilöille vaarojen välttämiseksi.
- HUOMIO: jotta voidaan välttää vaara, joka aiheutuu lämpökatkaisijalaitteen tahattomasta nollaamisesta, laitetta ei saa virroittaa ulkoisella kytkinlaitteella kuten ajastimella eikä sitä saa liittää piiriin, joka kytketään säännöllisin väliajoin päälle ja pois päältä käyttölaitteen toimesta.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan liesisuoja, jotka on suunnitellut keittolaitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
  - Käytä aina sopivia keittoastioita.
  - Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota käytät kypsennykseen.
  - Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
  - Älä käytä pintaa leikkuualustana.
  - Virrankatkaisumenetelmän on sisällyttävä kiinteään johdotukseen johdotusmääräysten mukaisesti.
  - Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyyppin ottaen huomioon laitteen taustapinnan lämpötilan.
  - Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista
  - HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.



**Hyvä asiakas:**

Kiitos HOOVER-induktiokaitotason hankinnasta. Toivomme sen antavan sinulle useita vuosia hyvää palvelua. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kaitotason käyttöä ja säilytä se turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten.

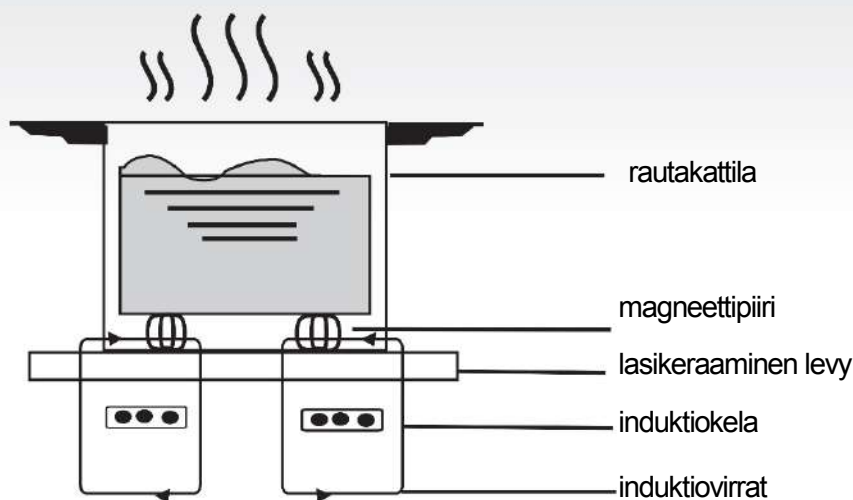
**Tuotteen esittely**

Induktiokaitotaso sopii kaikenlaiselle kypsennykselle sen sähkömagneettisten kypsennysalueiden ja mikroaaltokoneistettujen ohjaimien ja monitoimintojen kanssa, jotka tekevät siitä ihanteellisen valinnan nykypäivän perheille.

Erityisistä tuontimateriaaleista valmistettu HOOVER-induktiokaitotaso on erittäin käyttäjäystävällinen, kestävä ja turvallinen.

**Toimintaperiaate**

Induktiokaitotaso sisältää induktiokelan, ferromagneettista materiaalia olevan kaittolevyn ja ohjausjärjestelmän. Sähkövirta aikaansaa voimakkaan magneettikentän, joka lämmittää kaittolevyä. Tämä tuottaa suuren määrän pyörteitä, jotka aikaansaavat lämpöä, joka välitetään sitten kypsennysalueelta kaittoastiaan.



## Turvallisuus

Tämä keittotaso on suunniteltu erityisesti kotitalouksia varten.

Valmistaja pyrkii parantamaan tuotteitaan jatkuvasti ja siten varataan oikeus muuttaa laitteen teknisiä, ohjelmaa koskevia tai esteettisiä ominaisuuksia milloin tahansa.

### ● Ylikuumenemissuoja

Anturi valvoo kypsennysalueiden lämpötilaa. Kun lämpötila ylittää turvallisen tason, kypsennysalue sammutetaan automaattisesti.

### ● Pienten tai ei-magneettisen esineiden tunnistaminen

Kun keittotasolle jätetään halkaisijaltaan alle 80 mm:n kokoinen pannu tai joitain muita pieniä esineitä (esim. veitsi, haarukka, avain) tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiinipannu), summeri soi noin minuutin, jonka jälkeen keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

### ● Jäännöslämmön varoitus

Kun keittotasoa on käytetty jonkin aikaan, siihen kertyy jäännöslämpöä. Kirjain "H" tulee esiin ja varoittaa sinua pysymään kaukana siitä.

### ● Automaattisammutus

Toinen induktiotason turvaominaisuus on automaattisammutus. Tämä tapahtuu, kun unohdat sammuttaa kypsennysalueen. Sammutuksen oletusajat osoitetaan alla olevassa taulukossa:

| Tehotaso | Lämmitysalue sammutetaan automaattisesti, kun on kulunut |
|----------|--|
| 1-5      | 8 tuntia   |
| 6-10     | 4 tuntia   |
| 11-14    | 2 tuntia   |
| 15       | 1 tunti  |

Kun pannu poistetaan, keittoalue lopettaa lämmityksen välittömästi ja sammuu itsestään sitten, kun summeri on soinnut minuutin ajan.

**Varoitus:** Jos sinulla on sydämentahdistin, ole yhteydessä lääkäriisi ennen induktiolieden käyttämistä.

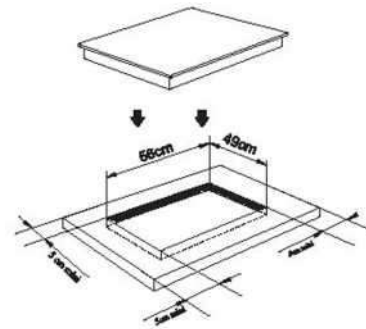
## Asennus

1. Leikkaa työtaso piirustuksen osoittamien mittojen mukaisesti.

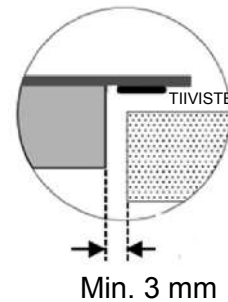
Asennusta ja käyttöä varten on jätettävä vähintään 5 cm:n tila aukon ympärille. Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse lämmönkestävä ja eristävä työtasomateriaali (puuta ja vastaavia kuitupitoisia tai hygroskooppisia materiaaleja ei tule käyttää työtasona kyllästämättä), jotta vältetään sähköiskut ja suuret muodonmuutokset, jotka aiheutuvat keittotason aikaansaaman lämmön säteilystä. Kuten osoitetaan kuvassa (1):



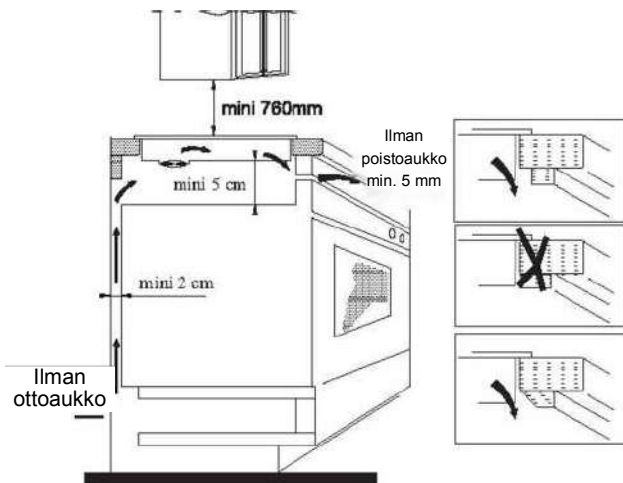
**Huomaa:** Turvaetäisyyden olisi oltava keittotason sivuilla ja työtason sisäpinnoilla vähintään 3 mm.



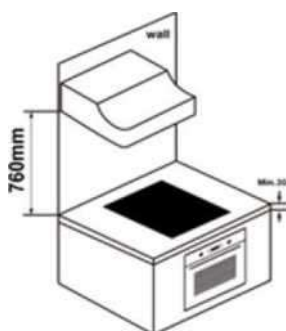
Kuva (1)



2. On erittäin tärkeää, että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja ettei tukita ilman otto- ja poistoaukkoja. Varmista, että keittotaso on oikein asennettu kuten osoitetaan kuvassa 2.



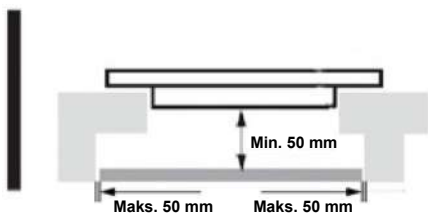
Kuva (2)



**HUOM.:** Turvallisuuden vuoksi keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen etäisyyden on oltava vähintään 760 mm.

#### VAROITUS: Riittävän tuuletuksen takaaminen

Varmista, että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman otto- ja poistoaukkoja ei tukita. Jotta ei kosketa vahingossa keittotason ylikuumentunutta pohjaa tai saada sähköiskua työskentelyn aikana, on välttämätöntä laittaa ruuveilla kiinnitetty puinen lisäke vähintään 50 mm:n etäisyydelle keittotason pohjasta. Noudata alla olevia vaatimuksia.

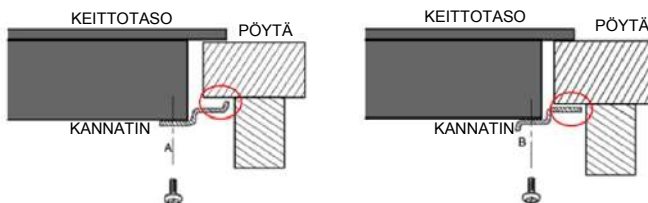
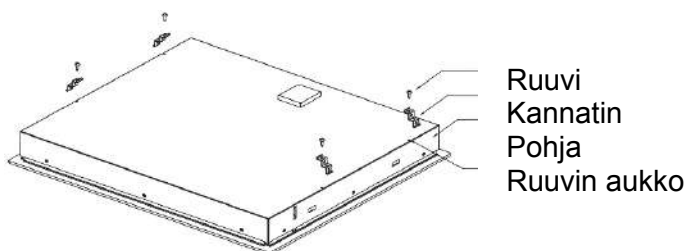


**Huomaa:** Keittotason ulkopuolen ympärillä on olemassa tuuletusaukkoja. SINUN ON varmistettava, että näitä aukkoja ei tukita työtasolla, kun laitat keittotason paikalleen.



**Huomaa:** Muista, että muovin tai puumateriaalin kalusteeseen kiinnittämisessä käytettävän liiman on kestävä jopa 150 °C:n lämpötiloja, jotta vältetään paneloinnin irtoaminen. Takaseinän sekä viereisten ja ympäröivien pintojen on siten kestävä jopa 90 °C:n lämpötiloja.

- Kiinnitä keittotaso työtasolle käyttämällä neljää kannattinta keittotason pohjassa. Kannattimien asentoa voidaan säätää työtason paksuuden mukaan.



**Huomaa:** Kaikissa olosuhteissa kannattimet eivät saa koskettaa työtason sisäpintoja asennuksen jälkeen (katso kuvaa).

### Varoituksia:

- (1) Induktiokaitotaso on asennettava ammattitaitoisen henkilöstön toimesta. Meillä on omat pätevät asentajat. Älä koskaan asenna laitetta itse.
- (2) Induktiokaitotaso ei saa asentaa jääkaappien, pakastimien, astianpesukoneiden tai kuivausrumpujen päälle.
- (3) Induktiokaitotaso olisi asennettava siten, että optimaalinen lämpösäteily on mahdollista.
- (4) Seinän ja keittotason yläpuolisen alueen tulisi kestää lämpöä.
- (5) Jotta vältetään kaikki vahingot, kerrosmateriaalin ja liiman tulisi olla korkeita lämpötiloja kestäviä.
- (6) Ei saa käyttää höyrypuhdistimia.

### 4. Liitäntä virransyöttöön

Pistorasia on liitettävä asianmukaisen standardin vaatimusten mukaisesti yksinapaiseen suojalaukaisimeen. Liitäntämenetelmä osoitetaan kuvassa 3.

| Jännite      | Johtimen liitäntä |         |             |             |         |
|--------------|-------------------|---------|-------------|-------------|---------|
| 380-415V 3N~ | 1<br>L1           | 2<br>L2 | 3<br>N      | 4<br>N      | 5<br>PE |
|              | Musta             | Ruskea  | Sininen     | Keltavihreä |         |
| 220-240V-    | 3<br>N            | 4<br>N  | 5<br>PE     |             |         |
|              | Musta ja ruskea   | Sininen | Keltavihreä |             |         |

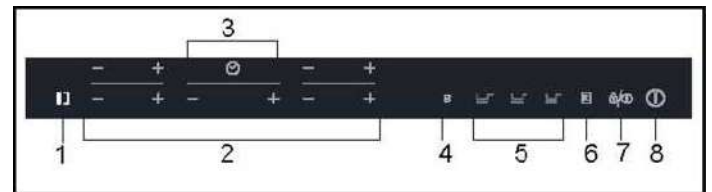
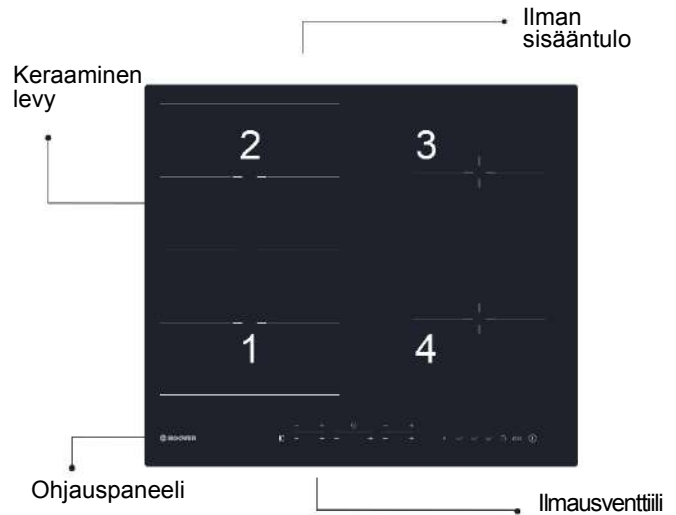
Jos johto on vahingoittunut tai se on vaihdettava, tämän saa tehdä myynnin jälkeisen palvelun teknikko käyttäen kunnollisia työkaluja, jotta voidaan välttää kaikki onnettomuudet.

Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen suojalaukaisin, jonka koskettimien välinen vähimmäisetäisyys on 3 mm. Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä tehdään oikein ja että se vastaa turvamääräysten vaatimuksia. Johtoa ei saa taittua eikä se saa joutua puristuksiin. Johto on tarkastettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain alan ammattilainen.



**Huomaa:** keittotason alapinta ja sähköjohto eivät ole saavutettavissa asennuksen jälkeen.

### Induktiokaitotason kaavio



### Ohjauspaneelin kaaviokuva

1. Joustavan alueen näppäin
2. Tehon säätönäppäin
3. Ajastimen säätönäppäin
4. Tehostin
5. Erityistoiminto
6. Muisti
7. Lukitus tai tauko
8. Päällä/pois päältä

# KÄYTTÖOHJEET

Kun virta kytketään päälle, sumneri soi kerran ja kaikki osoittimet sytyvät yhdeksi sekunniksi ja sitten ne sammuvat. Keittotasot on nyt valmiustilassa. Aseta pannu keittoalueen keskelle.

## Toimintaohjeet

1. Paina "I"-näppäintä ja kaikki osoittimet näyttävät "--"



Valitse tehotaso painamalla "+" tai "-" näppäintä vastaavalle induktioalueelle. Aloitettaessa osoittimet näyttävät "8" tai "1" painamalla "+" tai "-" näppäintä. Säädä ylös tai alas painamalla "+" tai "-" näppäintä.



Jos painat "+" ja "-" näppäimiä samanaikaisesti, teho palaa "0"-asentoon ja kypsennysalue kytkeytyy pois päältä.



HUOM.: Kun painetaan "I" näppäintä, induktiokeittotasot palautuu valmiustilaan, jos ei suoriteta mitään toimenpidettä kahteen minuuttiin.

\*Normaalissa työskentelytilassa, kaikilla tehotasoilla, maksimikokonaistehoalueella #1 ja #2 ei ole korkeampi kuin 3600 W.

## Tehostointiminto

Paina "B" näppäintä, tehotason osoitin näyttää "b"

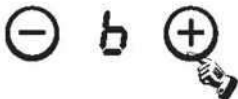


Varoitus:

1. Tehostointiminto toimii ainoastaan 5 minuuttia, jonka jälkeen keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asentoon.
2. Tehostointiminto toimii kaikilla keittoalueilla.
3. Jos 1. ja 3. alueen tehostointiminto on aktivoitu, PRO-alue on rajoitettu tasolle 2 automaattisesti. Päinvastoin jos PRO-keittoalueen tehostointiminto on aktivoitu, sekä 1. että 3. keittoalue on rajoitettu tasolle 2 automaattisesti.

## "TEHOSTIN"-tilan peruuttaminen

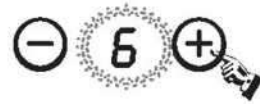
Peruuta "Tehostin"-tila painamalla vastaavan alueen "+" tai "-" näppäintä.



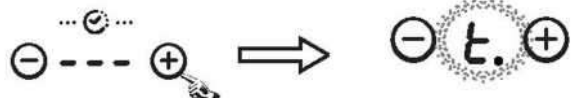
## Ajastintointiminto

Jos on kytketty päälle useampia kuin 1 alue:

- o Aktivoi valittu alue painamalla kyseisen alueen "+" tai "-" näppäintä, vastaavat numerot vilkkuvat.



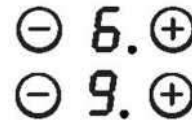
- o paina sitten ajastimen "+" tai "-" näppäintä tehotason osoitin vilkkuu osoittaen "t" ja ajastimen osoitin vilkkuu



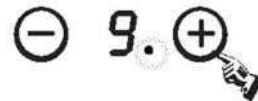
- o Aloitettaessa osoitin näyttää "0:10", aseta aika painamalla "+" tai "-" näppäintä. Ajan asettamisen jälkeen voit valita keittoalueen tehotason.
- o Aseta sitten aika välillä 1 minuutti - 9 tuntia 59 minuuttia painamalla "+" tai "-" näppäintä.
- o Painamalla "+" näppäintä kerran, aikaa lisätään yksi minuutti, pitämällä painettuna "+" näppäintä aikaa lisätään 10 minuuttia. Kun aika ylittää 1 tunnin, pitämällä painettuna "+" näppäintä, aikaa lisätään 30 minuuttia.
- o Painamalla "-" näppäintä kerran, aikaa vähennetään yksi minuutti, pitämällä painettuna "-" näppäintä aikaa vähennetään 10 minuuttia. Kun aika ylittää 2 tuntia, pitämällä painettuna "-" näppäintä, aikaa vähennetään 30 minuuttia.
- o Voit asettaa tehotason ajastintilan kuluessa.

## Jos ajastin on asetettu useammalle kuin 1 alueelle:

- o Ajastin voidaan asettaa kaikille 4 keittoalueelle. Kun olet asettanut useita keittoalueita samanaikaisesti, pisteet vastaavien keittoalueiden kohdalla palavat.



- o Ajastinnäytöllä näytetään ajastin, jonka aika kuluu loppuun ensiksi. Vastaavan alueen piste on päällä vilkkuvana. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Sitten näytetään uusi ensimmäiseksi aikansa loppuun kuluttava ajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.



- o Jos ajastin on asetettu, mutta se ei ole aktiivinen jollain alueella, se toimii yksinkertaisesti vain ajastimena.

## Huomaa:

1. Kun ajastin saavuttaa 0 minuuttia, ajastin peruutetaan.
2. Kun aika kuluu loppuun, vastaava keittoalue sammutetaan.
3. Ajastimen asettamisen jälkeen, ajastuksen osoitin vilkkuu 5 sekuntia, jonka jälkeen asetettu aika vahvistetaan automaattisesti.
4. Ajastintilassa painamalla ajastimen "+" tai "-" näppäimiä samanaikaisesti, ajastimen asetus palautuu "0"-asentoon ja aika peruutetaan.

## Taukotila

### ○ Taukotilaan siirtyminen:

Kun keittoalueet ovat toiminnassa, painamalla "🔒" näppäintä, kaikki osoittimet näyttävät "111" ja lämmitys pysähtyy. Kyseisellä hetkellä vain "🔒" ja "ⓘ" näppäintä voidaan käyttää.



### ○ Taukotilasta poistuminen:

Paina "🔒" näppäintä uudelleen ja näytöt näyttävät alkuperäisen asetuksen ja keittoalueet jatkavat lämmittämistä. Huomaa:

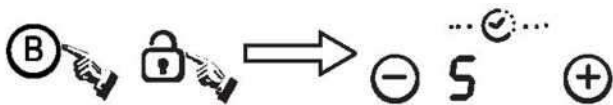
1. Painamalla "🔒" näppäintä vähemmän kuin 3 sekuntia siirrytään taukotilaan.
1. Painamalla "🔒" näppäintä enemmän kuin 3 sekuntia siirrytään lukitustoimintoon.

## Tehon hallintatoiminto

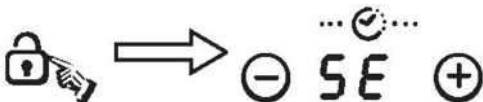
On mahdollista asettaa ottotehon maksimitaso induktioketotatasolle, valitsemalla eri tehoalueita. Induktioketotatso kykenevät rajoittamaan itseään automaattisesti ja toimimaan alhaisemmalla tehotasolla, jotta vältetään ylikuormitusvaara.

### Tehon hallinnan käyttö:

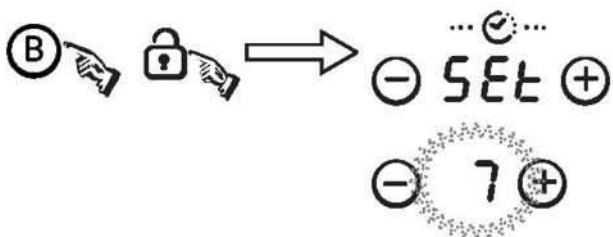
- Painamalla "ⓑ" ja "🔒" näppäintä samanaikaisesti, ajastimen osoitin näyttää "5".



- Paina sitten "🔒" näppäintä, kun ajastimen osoitin näyttää "5E".



- Paina sitten "ⓑ" ja "🔒" näppäintä samanaikaisesti, ajastimen osoitin näyttää "5Et", tehotason osoitin näyttää "7", joka tarkoittaa tehotasoa 7. Oletustila on 7,2 kW.



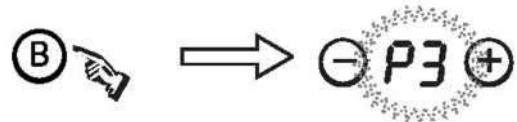
- Poistu tehonhallintatoiminnosta painamalla "ⓘ" näppäintä.



### Toiselle tasolle siirtyminen:

- Paina jatkuvasti "ⓑ" näppäintä ja tehotaso vaihdetaan joka 5 sekunnin välein. On olemassa 5 tehotasoa välillä "P3" - "P7". Tehotason osoitin näyttää yhden niistä.

|      |                        |
|------|------------------------|
| "P3" | maksimiteho on 2,8 kW. |
| "P4" | maksimiteho on 3,5 kW. |
| "P5" | maksimiteho on 4,5 kW. |
| "P6" | maksimiteho on 5,8 kW. |
| "P7" | maksimiteho on 7,2 kW. |



- Tässä menettelyssä sumneri soi pitkään vahvistusta varten, poistu ja sammuta keittotaso painamalla "ⓘ" näppäintä.

## Turvallinen tila

Jotta taataan lasten turvallisuus, induktiokeittotaso on varustettu lukituslaitteella.

### O Lukitus:

Työskentelytilassa painamalla "🔒" näppäintä 3 sekuntia,

keittotaso siirtyy lukitustilaan, ajastin näyttää "Loc" ja loput näppäimistä on poistettu käytöstä lukuun ottamatta

"1" näppäintä.



Valmiustilassa paina lukitusnäppäintä, keittotaso siirtyy

lukitustilaan, ajastin näyttää "Loc" ja loput näppäimistä on poistettu käytöstä. Ajastin näyttää "Loc" hetken ja sitten sen sammuu.

Jos painat "1" näppäintä, "Loc" näytetään hetken aikaa.

### O Lukituksen poistaminen:

Pitä painettuna "Loc" näppäintä 3 sekuntia ja lukitustoiminto kytetään pois käytöstä.

## Erityistoiminto



HAUDUTUKSEN  
näppäin  
(taso 1)



KESKILÄMMÖN  
näppäin  
(taso 8)

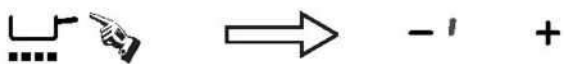


KORKEAN  
LÄMMÖN näppäin  
(taso 15)

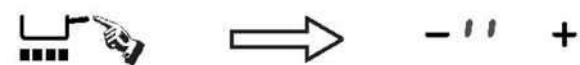
- o Aktivoi valittu alue painamalla "+" tai



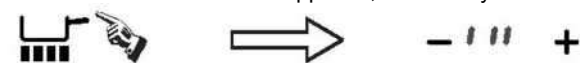
paina HAUDUTUKSEN näppäintä, osoitin näyttää "1"



paina KESKILÄMMÖN näppäintä, osoitin näyttää "1"



paina KORKEAN LÄMMÖN näppäintä, osoitin näyttää "f"



## Muistitoiminto

Voit käyttää muistitoimintoa säilyttämään tehotason asetukset ja keston yhdelle alueelle.



## Tallentaminen

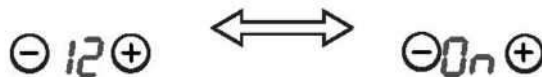
- o paina "☰" näppäintä, kun ajastimen osoitin näyttää "r0", "r0" tarkoittaa "ei kypsennysjaksoa muistissa", pidä painettuna muistinäppäintä 3 sekuntia, ajastimen osoitin näyttää "rEE"



- o Valitse haluttu keittoalue painamalla "+" tai "-" näppäintä, kyseisen alueen tehotason osoitin vilkkuvana, tallennus aloitetaan.



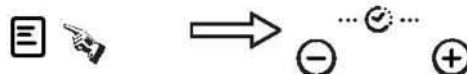
tehotason osoitin näyttää vuorotellen "On" ja tehotason.



- o Toimenpiteiden maksimimäärä on 10 tehotason vaihtelua 8 tunnissa. Mitä tahansa tehotason vaihtelua, joka kestää vähemmän kuin 15 sekuntia, ei tallenneta.

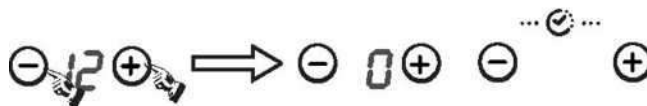
## Tallennuksen lopettaminen

Paina uudelleen muistin näppäintä, "rEE" ei näy enää ajastimen näytöllä ja kypsennysjakso tallennetaan



TAI

Kytke pois päältä vastaava keittoalue painamalla "+" ja samanaikaisesti tai asettamalla tehotasoksi "0". "rEE" ei näy enää ajastimen näytöllä ja kypsennysjakso tallennetaan.



TAI

Poista pannu vastaavalta keittoalueelta. Kun alue havaitsee puuttuvan pannun, sitten "rEE" ei näy enää ajastimen näytöllä ja kypsennysjakso tallennetaan

TAI

Tee enemmän kuin 10 tehotason asetuksen muutosta, "rEE" ei näy enää

TAI

sammuta keittotaso, kyseisessä tapauksessa kypsennysjakson tallennus keskeytetään automaattisesti.

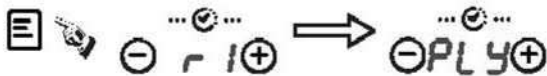
TAI

sammuta tallennettu keittoalue ennen 15 sekunnin kulumista siitä, kun aloitettiin tallentaminen, kyseisessä tapauksessa kypsennysjakson tallentaminen keskeytetään automaattisesti



## Tallennetun kypsennysjakson suorittaminen

- Paina muistin näppäintä, ajastimen osoitin näyttää "r l", odota 5 sekuntia sitten tulee esiin "PLY". Tallennettua kypsennysjaksoa vastaava alue kytkeytyy päälle ja alkaa suorittaa jaksoa.

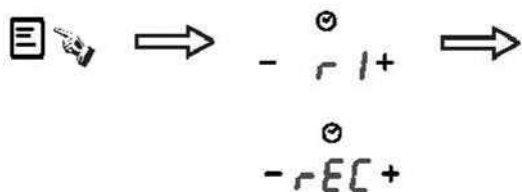


Jos vastaava alue oli jo päällä, tallennettu kypsennysjakso saa etusijan ja se suoritetaan.

Jos tallennetun kypsennysjakson suorituksen aikana vastaavalla alueella "+" tai "-" näppäintä, tallennettu kypsennysjakso keskeytetään ja palautetaan joka tapauksessa normaali hallinta, tallennettu kypsennysjakso säilyy muistissa.

## Miten tallentaa uusi kypsennysjakso, jos olemme jo tallentaneet yhden:

- Pidä painettuna "E" näppäintä hetken aikaa ja "r l" tulee näkyviin, "r l" tarkoittaa "muistiin tallennettu keittoalue".
- Sitten näytetään "r E C".



- Aktivoi tallennettava keittoalue painamalla "+" tai "-" näppäintä, valitun alueen jakson tallennus käynnistyy.



## JOUSTAVA ALUE

Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena keittotarpeiden mukaan milloin tahansa.

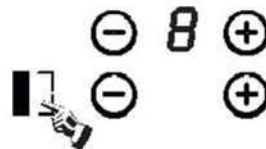
Joustava alue sisältää kaksi itsenäistä induktiokelaa, joita voidaan säätää erikseen. Kun käytetään yksittäisenä alueena, ilman keittoastiaa oleva osa kytketään automaattisesti pois päältä minuutin kuluttua.

Jotta taataan pannun oikea tunnistus ja lämmön tasainen jakautuminen, keittoastia on sijoitettava oikein.

- Joustavan alueen etu- tai taustapuolelle, kun keittoastia on halkaisijaltaan pienempi kuin 22 cm
- Isompi keittoastia minne tahansa

## Suurena alueena

Aktivoi joustava alue yhtenä suurena alueena yksinkertaisesti painamalla erityisiä näppäimiä.



Tehon asetus toimii kuten muilla tavallisilla alueilla.

Jos kattilaa liikutetaan etu- tai takaosaan (tai päinvastoin), joustava alue havaitsee automaattisesti uuden asennon, säilyttäen saman tehon.

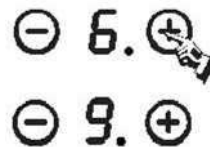
Lisää toinen kattila painamalla uudelleen erityisiä näppäimiä, jotta havaitaan keittoastia.

## Jatkumon pois kytkentä

Nollaa jatkumon teho tai paina jatkumon näppäintä uudelleen

## Kaksi erillistä aluetta

Käytä joustavaa aluetta kahtena erillisenä alueena erilaisilla tehoasetuksilla painamalla erityisiä näppäimiä.



## Keittoalueiden maksimitehot ovat seuraavat:

| Lämmitysalue  | Normaali | Tehostettu |
|---------------|----------|------------|
| 1             | 2000     | 3000       |
| 2             | 2000     | 3000       |
| Joustava alue | 3000     | 4000       |
| 3             | 1800     | 2300       |
| A             | 1800     | 2300       |

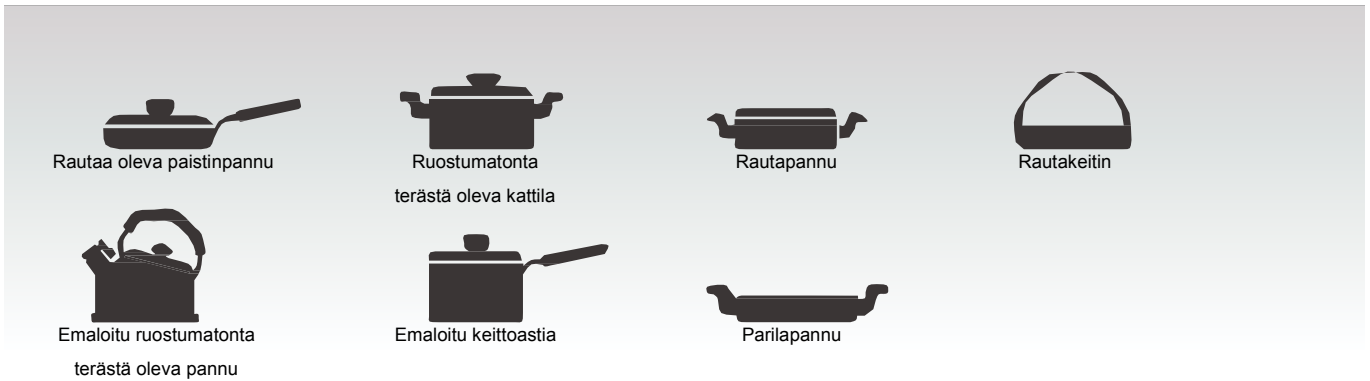
Edellä kuvattu voi vaihdella pannun koon ja sen valmistusmateriaalin mukaan

## Pannun mitat

| Keittoalue  | Induktiokeittoastian pohjan halkaisija |              |
|-------------|--|--------------|
|             | Minimi (mm)                            | Maksimi (mm) |
| 1&2         | 140                                    | 220          |
| 3&4         | 160                                    | 220          |
| Joust. alue | 220                                    | 220x400      |

Keittoalueita sovitetaan automaattisesti pannun halkaisijaan tiettyyn rajaan saakka. Kuitenkin tämän pannun pohjan halkaisijan on täytettävä tietty minimivaatimus vastaavan keittoalueen mukaan. Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta pannu keittoalueen keskelle.

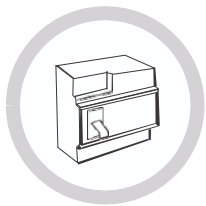
## Keittoastioiden valinta



Sinulla voi olla useita erilaisia keittoastioita

- 1 Tämä induktiokeittotaso voi tunnistaa erilaisia keittoastioita, jotka voit testata yhdellä seuraavista menetelmistä:  
Aseta astia keittoalueelle. Jos vastaava keittoalue näyttää tehotason, silloin keittoastia on sopiva. Jos "U" vilkkuu, silloin keittoastia ei sovellu käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
- 2 Pidä magneettia keittoastiaa vasten. Jos magneetti tarttuu keittoastiaan, silloin se sopii käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.  
HUOM.: Kattilan pohjassa on oltava magneettista materiaalia.  
Sen pohjan on oltava tasainen ja halkaisijan on oltava yli 14 cm.
- 3 Käytä pannoja, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat.  
Käyttämällä hieman suurempaa kattilaa, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus voi olla odotettua vähäisempi. Keittotaso ei ehkä tunnista kattilaa, jonka halkaisija on alle 140 mm.

## Turvallisuutta ja ylläpitohuoltoa koskeva muistutus:



On käytettävä erityistä tehon suojauksen ilmakytkintä.



Soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



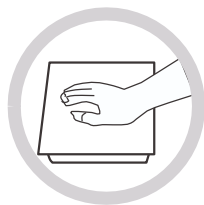
Älä koskaan pese induktiokeittotasoa suoraan vedellä.



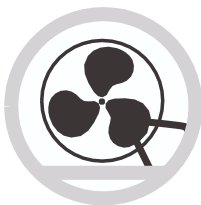
Älä säilytä pesuaineita tai syttyviä materiaaleja keittotason alla.



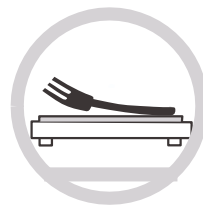
Avaa aina ilmatäpliä säiliöt kuten purkit ennen niiden kuumentamista, koska muuten ne voivat räjähtää.



Kun keittoalue on ollut päällä jonkin aikaa, pinta pysyy kuumana sen jälkeen pitkään - älä koske keraamiseen pintaan.



Tarkasta ajoittain, ettei mikään (esim. lasi, paperi, ym.) tuki ilman ottoaukkoa induktiokeittotason alla.



Älä jätä keittotasolle metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat tai kannet, koska ne voivat kuumeta.



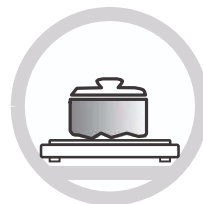
Älä koskaan käytä induktiokeittotasoa lähellä muita korkeita lämpötiloja aikaansaavia laitteita kuten kaasukeittimet ja parafiinilämmittimet.



Älä koskaan jätä induktiokeittotasoa toimimaan ilman ruokaa kattilassa, koska muussa tapauksessa suorituskyky saattaa heiketä ja voi aiheutua vaaratilanteita.



Jos keittotason pinta säröilee, sammuta laite, jotta vältetään sähköiskujen mahdollisuus.



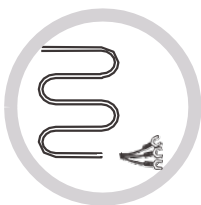
Älä aseta karkeita tai epätasaisia kattiloita keittotasolle, koska ne voivat vahingoittaa keraamista pintaa.



Puhdista induktiokeittotaso säännöllisesti, jotta vältetään vieraiden esineiden joutuminen tuulettimeen, jolloin laitteen kunnollinen toiminta voi estyä.



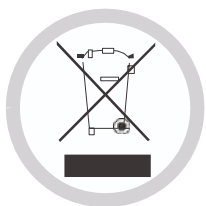
Pidä lapset tai huonokuntoiset henkilöt kaukana laitteesta. Älä koskaan anna heidän käyttää sitä valvomatta.



Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on annettava vaihdettavaksi meidän huoltopalvelun edustajalle tai muulle ammattitaitoiselle henkilölle.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi sellaisille henkilöille (mukaan lukien lapset), joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on alentunut, ellei heidän turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö ole antanut heille ohjeita ja opastusta laitteen turvalliseen käyttöön.

Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.



**HÄVITTÄMINEN:** Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Kyseisen jätteen erilliskeräys myöhempää käsittelyä varten on välttämätöntä.

Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä, ota yhteys kunnan viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EU (WEEE) mukaisesti.

Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, voit ehkäistä ympäristölle ja ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja, jotka voisivat muuten aiheutua, jos se hävitetään virheellisellä tavalla.

Tuotteessa oleva symboli osoittaa, että sitä ei saa käsitellä normaalina kotitalousjätteenä. Se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Tämä laite on hävitettävä noudattaen erityistä jätteiden hävittämistä. Jos haluat lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, keräyksestä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

## PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITOHUOLTO

Induktiokaitotason pinta voidaan puhdistaa helposti seuraavalla tavalla:

| Likatyypit                           | Puhdistusmenetelmä   | Puhdistusmateriaalit                 |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Kevyt                                | Käytä kuumaan veteen upotettua sientä ja pyyhi kuivaksi  | Puhdistussieni                       |
| Renkaat ja kalkkijäämät              | Levitä alueelle väritöntä etikkaa ja pyyhi pehmeällä liinalla tai käytä kaupallisesti saatavilla olevaa tuotetta | Lasikeramiikalle sopiva erityisliima |
| Makeiset, sulanut alumiini tai muovi | Käytä erityistä lasikeramiikalle soveltuvaa kaavinta jäämien poistoon (silikonituote on paras)                   | Lasikeramiikalle sopiva erityisliima |

### HUOM: Kytke virransyöttö irti ennen puhdistusta.

### Vikanäyttö ja tarkastus

Jos tapahtuu toimintahäiriöitä, induktiokeittotaso siirtyy automaattisesti turvatilaan ja näyttää yhden seuraavista koodeista:

| Ongelma | Mahdolliset syyt                                      | Mitä tehdä   |
|---------|---|--|
| F1-F6   | Lämpötila-anturin häiriö                              | Ota yhteys tavarantoimittajaan.  |
| F9-FA   | IGBT:n lämpötila-anturin häiriö.                      | Ota yhteys tavarantoimittajaan.  |
| FC      | Yhteys näytönohjaimen ja emolevyn välillä epäonnistui | Ota yhteys tavarantoimittajaan.  |
| E1/E2   | Epänormaali syöttöjännite                             | Tarkasta onko virransyöttö normaalia.<br>Kytke teho päälle, kun virransyöttö on normaalia. |
| E3/E4   | Lasikeraamisen levyn lämpötila-anturi on korkea       | Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.                                  |
| E5      | IGBT:n lämpötila-anturi on korkea                     | Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.                                  |

Oheinen taulukko osoittaa miten arvioida ja tarkastaa yleiset viat.

Älä pura laitetta itse, muussa tapauksessa voit vahingoittaa induktiokeittotasoa.

### Asiakaspalvelu

Jos tapahtuu häiriö, ennen myynnin jälkeiseen palveluun soittamista toimi seuraavasti:

- Tarkasta, onko laite kytketty kunnolla verkkoon - Lue oheinen vika- ja näyttötaulukko

Jos et vielä onnistu korjaamaan ongelmaa, sammuta laite, älä yritä purkaa sitä, ja soita myynnin jälkeiseen palveluun.

## **Erityisilmoitus**

---

Tämän oppaan sisältö on tarkastettu huolellisesti. Yhtiötä ei voi kuitenkaan pitää vastuullisena mistään painovirheistä tai puutteista. Lisäksi oppaan päivitettyyn versioon saatetaan lisätä teknisiä muutoksia ilman erillistä ilmoitusta. Tämän oppaan laitteen ulkonäkö tai väri voi poiketa todellisen laitteen vastaavista ominaisuuksista.

---

Takk for at du har kjøpt vår HOOVER induksjonstopp. Les denne instruksjonsveiledningen grundig før du bruker platetoppen og oppbevar veiledningen på et trygt sted for framtidig referanse.

Ved å sette CE-merket på dette produktet erklærer vi, på eget ansvar at dette produktet innfrir alle relevante og lovpålagte europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav. I henhold til reglene er delene i dette produktet i samsvar med:

REGULERING (EF) Nr. 1935/2004 angående materialer og elementer som skal komme i kontakt med næringsmidler.

## Sikkerhetspåminnelse og vedlikehold:

- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke tar på noen varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet, eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, så fremt dette skjer under tilsyn eller de har fått opplæring i bruken av produktet og forstår risikoene knyttet til dette. Ikke la barn leke med enheten.
- Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn
- **ADVARSEL:** Tilberedning at mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn.
- Prøv **ALDRI** å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar noe oppå kokeplatene.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker må du slå av enheten for å unngå faren for elektrisk støt.
- Ikke bruk dampvasker til rengjøring.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på overflaten til platetoppen, da de kan bli varme.
- Fjern alt søl fra lokket før du åpner det.
- Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
- Etter bruk slår du av elementet på platetoppen ved hjelp av bryteren. Ikke stol på kokekardetektoren.
- Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et

separat fjernkontrollsystem.

- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
- Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten, en servicerepresentant for produsenten, eller en annen kvalifisert person.
- **FORSIKTIG:** For å unngå fare som skyldes utilsiktet nullstilling av den termiske sikringsbryteren må ikke dette apparatet få strømforsyning gjennom en ekstern bryterenhet, slik som en timer, og heller ikke må det kobles til en krets som regelmessig slås av og på.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan føre til ulykker.
  - Bruk alltid egnede kokekar.
  - Plasser alltid kokekaret i midten av den enheten du bruker.
  - Ikke plasser noenting på kontrollpanelet.
  - Ikke bruk overflaten som skjærebrett.
  - Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
  - Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
  - Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket
  - **FORSIKTIG:** Du må alltid følge med på tilberedningen. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant



**Kjære kunde:**

Takk for at du har kjøpt vår HOOVER induksjonstopp. Vi håper du vil få glede av den i mange år framover. Les denne instruksjonsveiledningen grundig før du bruker platetoppen og oppbevar veiledningen på et trygt sted for framtidig referanse.

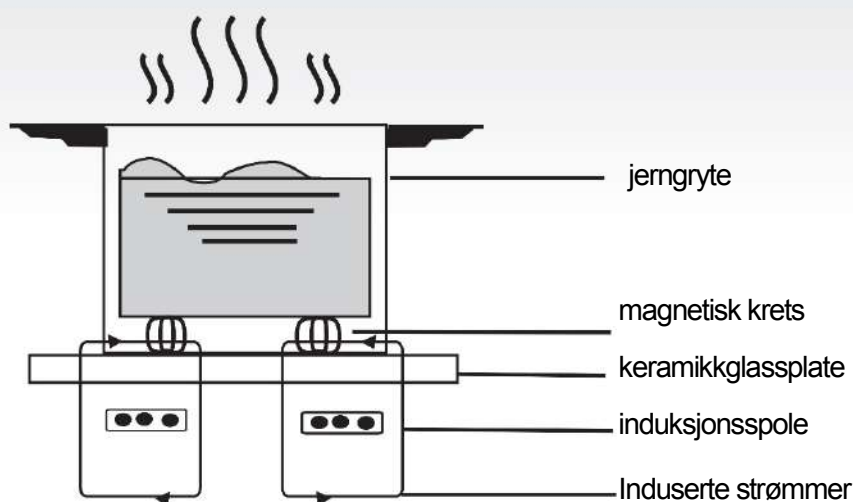
## Produktinformasjon

Induksjonstoppen kan brukes til alle typer matlaging, med sine elektromagnetiske kokesoner og sine mikro-datastyrt styringer og multifunksjoner, noe som gjør den til det ideelle valget for dagens familier.

Produsert med spesialimporterte materialer er HOOVER induksjonstopp ekstremt brukervennlig, solid og sikker.

## Funksjonsprinsipp

Induksjonstoppen består av en induksjonsspole, en varm plate laget av magnetisk materiale og et kontrollsystem. Elektrisk strøm genererer et kraftig magnetisk felt gjennom spolen. Dette produserer et stort antall virvler som i sin tur genererer varme som deretter sendes via kokesonen til kokekaret.



## Sikkerhet

Denne platetoppen er spesielt utformet for bruk i hjemmet.

I sin konstante søken etter å forbedre sine produkter forbeholder vi oss retten til når som helst å endre alle eventuelle tekniske, programmerings- eller estetiske aspekter av apparatet.

### ● Beskyttelse mot overoppvarming

En sensor overvåker temperaturen i kokesonene. Når temperaturen overstiger et trygt nivå slås kokesonen automatisk av.

### ● Avdekking av mindre eller ikke-magnetiske elementer.

Når et kokekar med en diameter på mindre enn 80 mm, eller noe andre små gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) eller et ikke-magnetisk kokekar (f.eks. Aluminium), har blitt satt igjen på platetoppen, høres det et lydsignal i omtrent ett minutt. Etter denne tiden går platetoppen automatisk over i standby.

### ● Varsel om restvarme

Når platetoppen har vært i funksjon en stund vil det være noe restvarme. Bokstaven "H" dukker opp for å varsle deg om at du ikke må ta på den.

### ● Automatisk slukking

En annen sikkerhetsfunksjon ved platetoppen er automatisk slukking. Dette skjer når du har glemt å slå av en kokesone. Standard slukketider vises i tabellen under:

| Effektnivå | Varmesonen skal automatisk slukkes etter |
|------------|--|
| 1~5        | 8 timer                                  |
| 6~10       | 4 timer                                  |
| 11-14      | 2 timer                                  |
| 15         | 1 time                                   |

Når kokekaret fjernes fra kokesonen slutter den straks å varmes opp og slår seg selv av etter at lydsignalet har vært utløst i ett minutt.

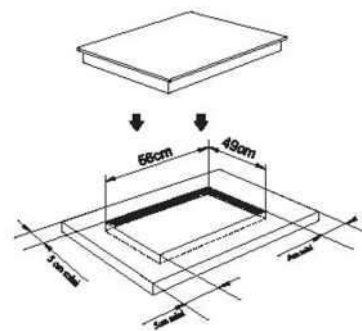
**Advarsel:** Alle som har fått implantert en pacemaker må kontakte en lege før vedkommende bruker induksjonsplaten.

## Installasjon

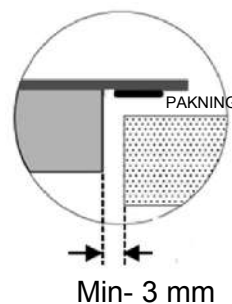
1. Kutt arbeidsbenken i henhold til målene vist i tegningen.  
Til installasjon og bruk må det være minst 5 cm plass rundt åpningen. Pass på at tykkelsen på arbeidsbenken er minst 30 mm. Velg varmeresistente og isolerte materialer til arbeidsbenken (tre og lignende fibrøse eller hygroskopiske materialer må ikke brukes som materiale i arbeidsbenken, med mindre de er impregnert), for å unngå elektriske støt og større deformasjoner som skyldes varmestråling av platene. Som vist i Figur (1):



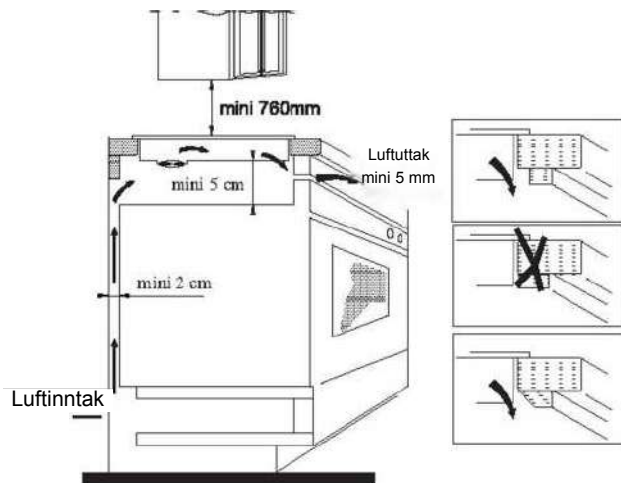
**Merk:** Sikkerhetsavstanden mellom sidene på platetoppen og den innvendige overflaten på arbeidsbenken skal være minst 3 mm.



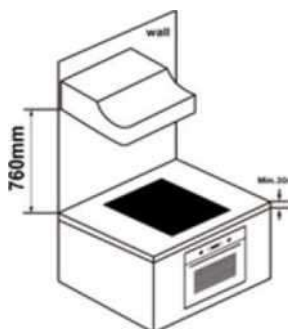
Figur (1)



2. Det er viktig at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. Kontroller at platetoppen er korrekt installert som vist i Figur 2.



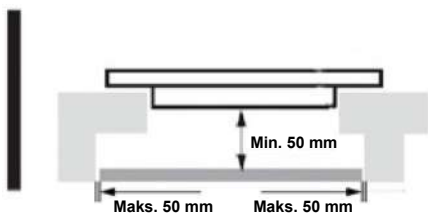
Figur (2)





**NB:** Av sikkerhetshensyn må avstanden mellom platetoppen og alle eventuelle skap være minst 760 mm.

**ADVARSEL: Sørg for egnet ventilasjon**

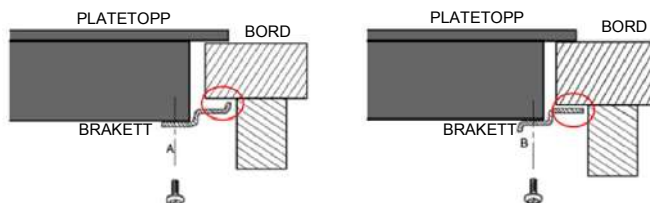
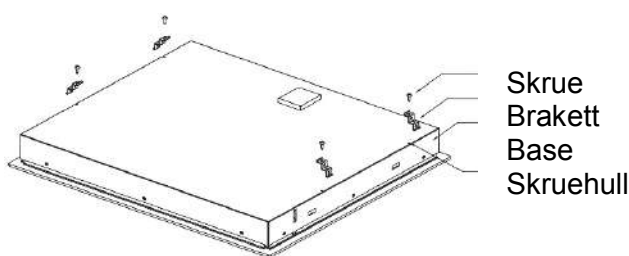
Pass på at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring med den varme bunnen av platetoppen, eller å få uventet elektrisk støt under arbeidet må du sette inn et mellomlegg i tre, festet av skruer, i en minimumsavstand på 50 mm fra bunnen av platetoppen. Følg kravene under.




 **Merk:** Det er ventilasjonsåpninger rundt hele platetoppen. DU MÅ passe på at disse åpningene ikke blokkeres av benken når du setter platetoppen på plass.

 **Merk:** vær oppmerksom på at limet som kobler plast- eller trematerialet til møbelet må tåle en temperatur på minst 150°C, for å unngå at panelet løsner. Bakveggen, tilliggende og omkringliggende overflater må derfor være i stand til å tåle en temperatur på 90 °C.

3. Fest platetoppen til arbeidsbenken med bruk av de fire brakettene nederst på platetoppen. Plasseringen av brakettene kan reguleres i henhold til tykkelsen på toppen.



 **Merk:** I alle tilfeller må ikke brakettene komme i kontakt med de innvendige overflatene på arbeidsbenken etter installasjon (se bilde).

### Advarsler:

- (1) Induksjonstoppen må installeres av en godt kvalifisert person. Vi har våre egne kvalifiserte installatører. Du må aldri forsøke å installere apparatet selv.
- (2) Induksjonstoppen må aldri plasseres over kjøleskap, fryser, oppvaskmaskiner eller tørketromler.
- (3) Induksjonstoppen må installeres slik at optimal varmestråling er mulig.
- (4) Vegg og området over platetoppen må tåle varme.
- (5) For å unngå eventuelle skader må sandwichlaget og klebemiddelet være varmeresistent.
- (6) Ikke bruk dampvasker.

### 4. Tilkobling til strømforsyningen

Uttaket skal være koblet i samsvar med den relevante standarden, til en enkeltpolet skillebryter. Tilkoblingsmetoden vises i Figur 3.

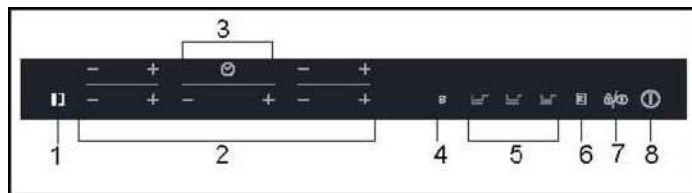
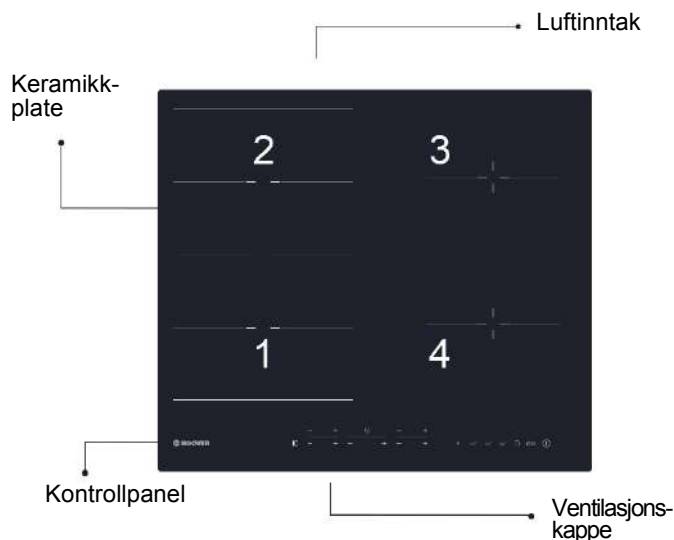
| Spenning        | Kabeltilkobling         |         |               |                |                |
|-----------------|-------------------------|---------|---------------|----------------|----------------|
| 380-415V<br>3N~ | 1<br>L1                 | 2<br>L2 | 3<br>Blå      | 4<br>N         | 5<br>Gul/Grønn |
| 220-240V-       | 3<br>Svart og bruk<br>N |         | 4<br>Blå<br>N | 5<br>Gul/Grønn |                |

Hvis kablet er skadet eller må skiftes ut må dette gjøres av en ettersalgstekniker og med bruk av riktig verktøy, for å unngå mulige ulykker. Hvis apparatet har blitt koblet direkte til strømmettet må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene. Installatøren må forsikre seg om at de korrekte elektriske tilkoblingene har blitt gjennomført og at de er i samsvar med sikkerhetsreguleringene. Kablet må ikke bøyes eller klemmes. Kablet må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en korrekt kvalifisert person.



**Merk:** den nederste overflaten og strømkablet til platetoppen er ikke tilgjengelige etter installasjon.

### Diagram over induksjonstoppen:



### Skjematisk diagram over kontrollpanelet

1. Flexi-tast
2. Effektreguleringstast
3. Tidsureguleringstast
4. Booster
5. Spesialfunksjon
6. Minne
7. Lås eller pause
8. On/Off

# BRUKSANVISNING

Når strømmen er slått på vil et lydsignal høres en gang og alle indikatorene vil slås på i ett sekund og deretter slukkes. Plaketoppen er nå i standbymodus. Plasser kasserollen midt på kokesonen.

## Brukerinstruksjoner

1. Trykk på tasten "I", alle indikatorene viser "-"



Velg effektnivå ved å trykke på tastene "+" eller "-" for den relevante induksjonssonen. Til å begynne med viser indikatoren "8" eller "1" når du trykker på tasten "+" eller tasten. Reguler opp eller ned ved å trykke på tastene "+" eller "-".



Hvis du trykker på "+" og taster samtidig vil effektinnstillingen gå tilbake til "0" og kokesonen vil slå seg av.



NB: Når du trykker inn tasten "I" returnerer induksjonstoppen til standbymodus hvis ingen annen operasjon gjennomføres innen to minutter.

\*Under normal funksjonsmodus er ikke den maksimale totale effekten av sone #1 og #2 høyere enn 3600W.

## Boost-funksjon

Trykk på tasten "B" og effektnivåindikatoren viser "b"

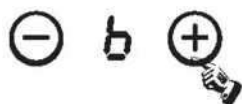


Advarsel:

1. Boost-funksjonen virker bare i 5 minutter. Etter at denne tiden har gått vil kokesonen gå tilbake til originalinnstillingene.
2. Boost-funksjonen virker på hele kokesonen.
3. Når boost-funksjonen av den 1. eller 3. kokesonen er aktivert begrenses PRO-sonen automatisk på nivå 2. Viceversa hvis boost-funksjonen til PRO-kokesonen er aktivert, begrenses både den 1. og den 3. kokesonen til nivå 2 automatisk.

## Slette "BOOST"-modus

Slett "Boost"-modus ved å trykke på "+"- eller "-"-tasten for den tilhørende sonen.



## Tidsurfunksjon

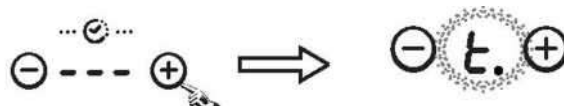
Hvis mer enn 1 sone er slått på:

- o Aktiver den valgte sonen ved å trykke på tastene "+" eller "-" for

den sonen. De korresponderende tallene vil blinke.



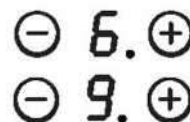
- o trykk deretter på tidsurtasten "+" eller "-" effektnivåindikatoren blinker og viser "t" og tidsurindikatoren blinker



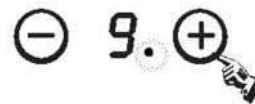
- o Til å begynne med viser indikatoren "0: 10", still inn tiden ved å trykke på tasten "+" eller "-". Etter å ha stilt inn tiden kan du velge effektnivået til kokesonen.
- o Deretter stiller du inn tiden til mellom 1 minutt og 9 timer og 59 minutter ved å trykke på tastene "+" eller "-".
- o Hvis du trykker på tasten "+" en gang økes tiden med ett minutt. Hvis du holder tasten "+" inne økes tiden med 10 minutter. Når tiden overstiger 1 time økes tiden med 30 minutter om gangen når du holder inne tasten "+".
- o Hvis du trykker på tasten "-" en gang reduseres tiden med ett minutt. Hvis du holder tasten "-" inne reduseres tiden med 10 minutter. Når tiden overstiger 2 time reduseres tiden med 30 minutter om gangen når du holder inne tasten "-".
- o Du kan stille inn effektnivået når du er i tidsurmodus.

## Hvis tidsuret er stilt inn på mer enn 1 sone:

- o Tidsuret kan stilles inn på alle de 4 kokesonene. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, slås desimaltallene for de relevante kokesonene på.



- o På tidsurdisplayet vil det tidsuret som utløper først vises. Prikken for tilhørende sonen vil være på, men blinke. Når nedtellingen utløper slås den tilhørende sonen av. Deretter vil den nye tidsinnstillingen som utløper først vises, og den tilhørende sonen vil ha en blinkende prikk.



- o Hvis tidsuret er stilt inn, men ikke aktivert på noen sone, vil det ganske enkelt fungere som en nedtelling.

## Merk:

1. Når tidsuret er stilt inn på 0 minutter slettes tidsuret.
2. Når tiden er ute slås den aktuelle kokesonen av.
3. Etter å ha stilt inn tidsuret og tidsurindikatoren har blinket i 5 sekunder, til den innstilte tiden bli automatisk bekreftet.
4. I tidsurmodus, hvis du trykker på "+" eller "-" tasten på tidsuret samtidig, returneres tidsurinnstillingen til "0", og tiden slettes.

# BRUKSANVISNING

## Pausemodus

### ○ Gå inn i pausemodus:

Når kokesonene fungerer, trykk på tasten "🔒", alle indikatorene viser "11" og oppvarmingen stanser.

Nå kan du kun bruke tastene "🔒" og "⏸".



### ○ Gå ut av pausemodus:

Trykk på tasten "🔒" igjen, displayet viser den originale innstillingen, og kokesonene vil fortsette å varmes opp. Merk:

1. Trykk på tasten "🔒" i mindre enn 3 sekunder når apparatet er i pausemodus;

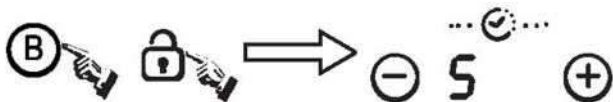
1. Trykk på tasten "🔒" i mer enn 3 sekunder når apparatet er i låsefunksjon;

## Effektstyringsfunksjon

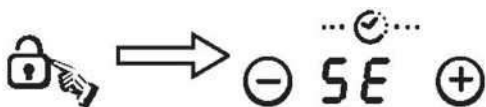
Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorberingsnivå for induksjonstoppen. Du kan velge forskjellige effektnivåer. Induksjonstopper kan begrense seg selv automatisk for å fungere ved lavere effektnivåer, for å unngå faren for overbelastning.

### Effektstyringsfunksjon:

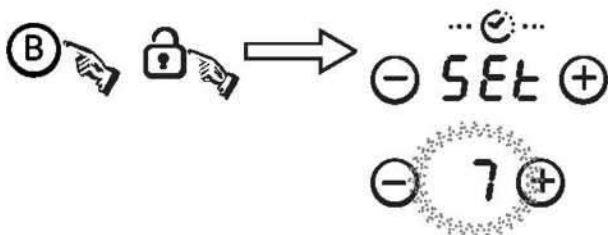
- Trykk på "ⓑ" og "🔒"-tastene samtidig, med tidsindikatoren som viser "5".



- Deretter trykker du på tasten "🔒", og tidsurindikatoren viser "5E".



- Trykk så samtidig på tastene "ⓑ" og "🔒", tidsurindikatoren viser "5Et" effektnivåindikatoren viser "7" som betyr effektnivå 7. Standardmodus er på 7,2 Kw.



- Trykk på tasten "⏸" for å gå ut av effektstyringsfunksjonen.



### Bytte til et annet nivå:

- Hvis du holder tasten "ⓑ" innen vil effektnivået endres hvert 5 sekund. Det er 5 effektnivåer, fra "P3" til "P7". Effektnivåindikatoren viser ett av dem.

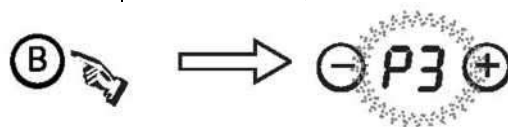
"P3" makseffekten er 2,8 KW.

"P4" makseffekten er 3,5 KW.

"P5" makseffekten er 4,5 KW.

"P6" makseffekten er 5,8 KW.

"P7" makseffekten er 7,2 KW.



- O I denne prosessen høres lydsignalet lenge for bekreftelse, trykk på tasten "⏸" for å gå ut og slå av platetoppen.



# BRUKSANVISNING

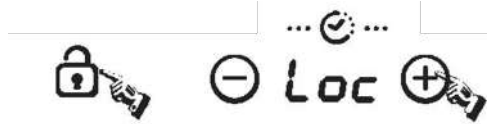
## Sikkerhetsmodus

For barnas sikkerhet er induksjonstoppen utstyrt med en sikkerhetslås.

### O Låse:

I funksjonsmodus trykker du på tasten "🔒" i 3 sekunder, platetoppen går inn i låsemodus og tidsuret vil vise "Loc" deaktivert unntatt

Tasten "1".



I standbymodus trykker du på "lås"-tasten, platetoppen går da inn i låsemodus, tidsuret viser "Loc" og resten av tastene deaktiveres. Tidsuret viser "Loc" i en viss tid før det slukkes.

Hvis du trykker på tasten "1" vil "Loc" vises i en viss tid.

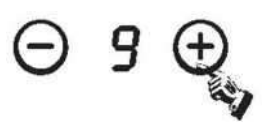
### O Låse opp:

Hold inne tasten "Loc" i 3 sekunder, og låsefunksjonen vil deaktiveres.

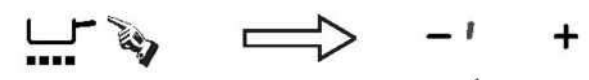
## Spesialfunksjon



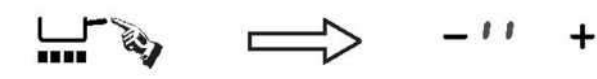
- Aktiver den valgte sonen ved å trykke på "+" eller



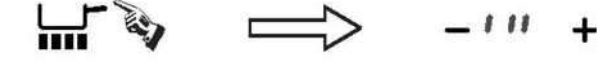
Trykk på SIMMERING-tasten, indikatoren vil vise "1"



Trykk på MEDIUM-tasten, indikatoren vil vise "8"



Trykk på HIGH-tasten, indikatoren vil vise "15"



## Minnefunksjon

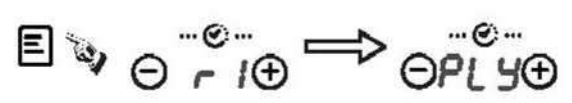
Du kan bruke minnefunksjonen til å lagre effektinnstillingene og varigheten for en sone.



## Registrering

- Trykk på tasten "☰" når tidsurindikatoren viser "r0", "r0"

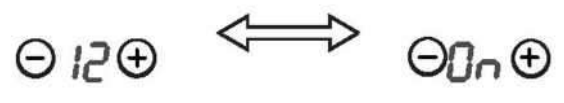
betyr "ingen kokesone i minnet", hold minnetasten inne i 3 sekunder, med tidsurindikatoren som viser "rEE"



- Velg ønsket kokesone ved å trykke på tastene "+" eller "-", når effektinnvåindikatoren for den sonen blinker har registreringen startet.



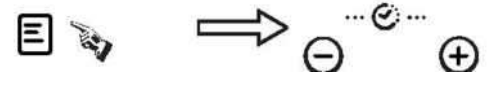
Effektinnvåindikatoren viser "On" og effektinnvået vekselsvis.



- Det maksimale antallet operasjoner er 10 effektinnvåvariasjoner på 8 timer. Alle eventuelle effektinnvåendringer som varer mindre enn 15 sekunder vil ikke bli registrert.

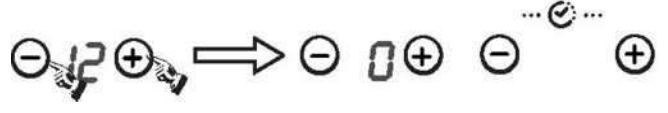
## Stopp registrering

Trykk på minnetasten en gang til, "rEE" vil ikke vises på tidsurdisplayet lenger og tilberedningssyklusen vil lagres



ELLER

Slå av den korresponderende kokesonen ved å trykke på "+" og samtidig eller ved å stille inn effektinnvået til 0. "rEE" vil ikke vises på tidsurdisplayet og tilberedningssyklusen vil lagres.



ELLER

Fjern kokekaret fra den tilhørende kokesonen. Når sonen avdekker et manglende kokekar vil ikke "rEE" vises mer på tidsurdisplayet og tilberedningssyklusen vil lagres.

ELLER

Når du foretar mer enn variasjoner i 10 effektinnvåinnstillingene, vil ikke "rEE" vises lenger på

ELLER

Slå av platetoppen. I så tilfelle vil registreringen av tilberedningssyklusen avbrytes automatisk.

ELLER

Slå av den lagrede kokesonen før det har gått 15 sekunder siden starten på registreringen, i dette tilfellet vil registreringen av tilberedningssyklusen automatisk avbrytes.

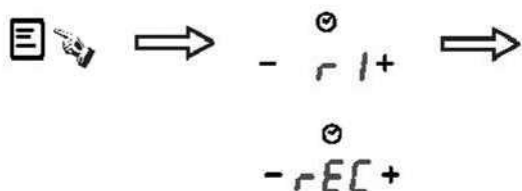


## Gjennomføre en lagret tilberedningssyklus

- Trykk på minnetasten, tidsurdisplayet vil vise "r l". Vent i 5 sekunder, displayet viser "PLU". Sonen som tilhører den lagrede tilberedningssyklusen vil slås på, og gjennomføringen av syklusen vil starte.
- Hvis den tilhørende sonen allerede var på vil den lagrede tilberedningssyklusen få prioritet og gjennomføres.
- Hvis tastene "+" eller "-" trykkes inn under gjennomføring av en registrert tilberedningssyklus vil den registrerte tilberedningssyklusen avbrytes og normal styring vil gjenopprettes, men det lagrede tilberedningssyklusen bevares i minnet.

## Hvordan registrere en ny tilberedningssyklus hvis vi allerede har registrert en:

- Hold inne tasten "☰" i en stund og "r l" vil dukke opp, "r l" betyr "kokesone lagret i minnet".
- Deretter vil "r EC" vises.



- Aktiver kokesonen du vil registrere ved å trykke på "+" eller "-". Registrering av syklusen på den valgte sonen starter.



## FLEKSIBELT OMRÅDE

Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, i henhold til de tilberedningsbehovene du til enhver tid måtte ha.

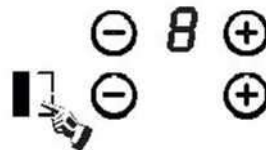
Et fleksibelt område består av to uavhengige induktorer som kan kontrolleres separat. Når den fungerer som en enkelt sone vil den delen som ikke er dekket av et kokekar slås av automatisk etter ett minutt.

For å oppnå korrekt avdekking av kokekar og en jevn varmefordeling må kokekaret plasseres korrekt.

- Foran den framre eller bakre siden av den fleksible sonen når kokekaret er mindre enn 22 cm
- Over alt med større kokekar

## Som stor kokesone

For å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone trykker du på de aktuelle tastene.



Effektinnstillingen fungerer som et hvilket som helst annet område.

Hvis kokekaret flyttes fra den framre til den bakre delen (eller motsatt), avdekker det fleksible området automatisk den nye posisjonen og opprettholder den samme effekten.

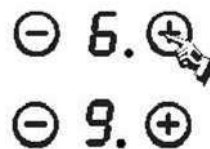
For å sette på enda et kokekar trykker du på de riktige tastene igjen for å kunne avdekke kokekaret.

## Deaktivere den kontinuerlige sonen

Nullstille effekten til den kontinuerlige sonen eller trykke på kontinuerlig-tasten igjen

## Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige sonene med forskjellige effektinnstillinger trykker du på de tilhørende tastene.



## Den maksimale effekten til kokesonene er som følger:

| Varmesone         | Normal | Boost |
|-------------------|--------|-------|
| 1                 | 2000   | 3000  |
| 2                 | 2000   | 3000  |
| Fleksibelt område | 3000   | 4000  |
| 3                 | 1800   | 2300  |
| A                 | 1800   | 2300  |

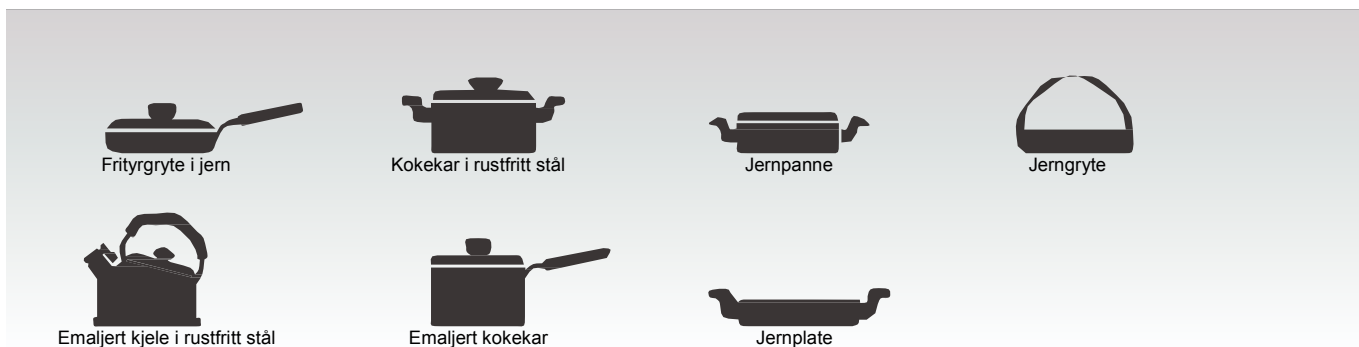
Verdiene over kan variere avhengig av størrelsen på kokekaret og materialet det er laget av

## Kokekarets dimensjoner

| Kokesone   | Bunndiameteren på induksjonskokekaret |               |
|------------|---------------------------------------|---------------|
|            | Minimum (mm)                          | Maksimum (mm) |
| 1&2        | 140                                   | 220           |
| 3&4        | 160                                   | 220           |
| Flexi-sone | 220                                   | 220x400       |

Kokesonene tilpasses automatisk diameteren på kokekaret, opp til en viss grense. Men kokekaret må ha en minimumsdiameter i henhold til den tilhørende kokesonen. For å oppnå best mulig effektivitet av kokekaret, plasser kokekaret midt på kokesonen.

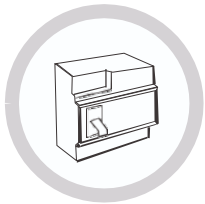
## Valg av kokekar



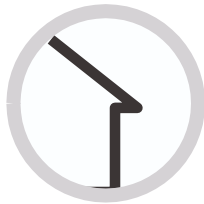
Du kan bruke en rekke forskjellige kokekar.

- 1 Denne induksjonstoppen kan identifisere en rekke kokekar, som du kan teste ved hjelp av en av disse metodene:  
Plasser kokekaret på kokesonen. Hvis den aktuelle kokesonen viser et effektnivå er kokekaret velegnet. Hvis det blinker en "U" er ikke kokekaret egnet for å brukes med induksjonstoppen.
- 2 Hold en magnet mot kokekaret. Hvis magneten trekkes mot kokekaret er det egnet for å brukes med induksjonstoppen.  
NB: Bunnen av kokekaret må inneholde et magnetisk materiale.  
Det må ha en flat bunn med en diameter på mer enn 14 cm.
- 3 Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.  
Ved å bruke et kokekar som er litt bredere vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar vil effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar på mindre enn 140 mm avdekkes kanskje ikke av platetoppen.

## Sikkerhetspåminnelse og vedlikehold:



Du må bruke en egen effektvernbyrter.



Må kun brukes innendørs.



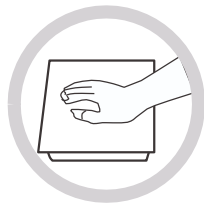
Vask aldri induksjonstoppen direkte med vann.



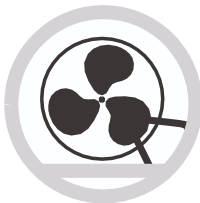
Ikke lagre vaskemidler eller brennbare materialer under platetoppen.



Åpne alltid forseglede beholdere, slik som bokser, før du varmer dem opp, for ellers vil de kunne eksplodere.



Når en kokesone har vært på over lengre tid vil overflate fortsette å være varm i en viss tid etterpå, så ikke ta på den keramiske overflaten.



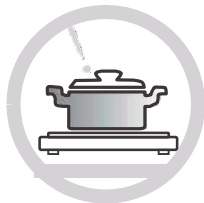
Fra tid til annen må du kontrollere at ingenting (f.eks. Glass, papir, etc.) hindrer luftinntaket under induksjonstoppen.



Ikke legg metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppen, da de vil kunne bli varme.



Bruk aldri platetippen i nærheten av andre apparater som generer høye temperaturer, slik som en gasskøkken eller en parafinvarmer.



Du må aldri la induksjonstoppen fungere uten mat, ellers vil funksjonen kunne påvirkes og farlige situasjoner vil kunne oppstå.



Hvis overflaten på platetoppen har sprekker må du slå av enheten for å unngå faren for elektrisk støt.



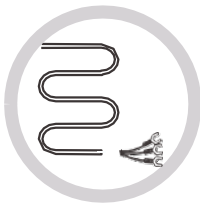
Ikke plasser røe eller ujevne kokekar på platetoppen, da disse vil kunne skade den keramiske overflaten.



Rengjør induksjonstoppen regelmessig for å hindre at fremmedlegemer kommer inn i viften og hindrer apparatet fra å fungere skikkelig.



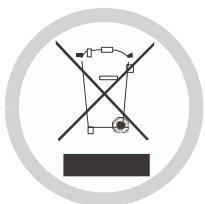
Hold barn eller ustadige personer borte fra apparatet. La dem aldri bruke apparatet uten overvåkning.



Hvis strømkabelen er skadet må den skiftes ut av vår tekniker eller av en annen egnet kvalifisert person.

Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller som har manglende erfaring og kunnskap, med mindre de overvåkes av og får instruksjoner i bruken av apparatet av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Pass på barnet så de ikke leker med apparatet.



**KASSERING:** Dette produktet må ikke kasseres som usortert husholdningsavfall. Det er nødvendig å samle inn slikt avfall separat for å håndtere det korrekt.

Enheden er merket iht. direktiv 2002/96/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på korrekt måte bidrar du til å forebygge mulige skader på miljøet og på menneskelig helse, som ellers ville ha kunnet oppstå hvis apparatet ble kastet på en feilaktig måte. Dette symbolet på produktet indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Dette apparatet skal behandles som spesialavfall. For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Overflaten på induksjonstoppen kan enkelt rengjøres på følgende måte:

| Type skitt                               | Rengjøringsmetode  | Rengjøringsmaterialer                 |
|--|--|---------------------------------------|
| Lys                                      | Legg i varmt vann og tørk tørt   | Vaskesvamp                            |
| Ringer og kalkavleiringer                | Hell litt eddik på området, tørk av en myk klut, eller bruk produkter som finnes i handelen. | Spesialklebemiddel for keramisk glass |
| Karamell, smeltet aluminium eller plast. | Bruk en spesialskrape for keramisk glass til å fjerne restene (et silikonprodukt er best)    | Spesialklebemiddel for keramisk glass |

### NB: Koble alltid fra strømforsyningen før rengjøring.

## Feildisplay og inspeksjon

Hvis det oppstår et problem eller en uregelmessighet vil induksjonstoppen automatisk gå inn i beskyttende modus og vise en av følgende koder:

| Feil  | Mulige årsaker   | Hva må gjøres   |
|-------|--|---|
| F1-F6 | Feil på temperatursensor                                       | Kontakt leverandøren.   |
| F9-FA | Temperatursensor for IGBT-feil.                                | Kontakt leverandøren.   |
| FC    | Det er en feil i koblingen mellom displaykortet og hovedkortet | Kontakt leverandøren.   |
| E1/E2 | Unormal forsyningsspenning                                     | Kontroller om strømforsyningen er normal.<br>Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er normal. |
| E3/E4 | Temperatursensoren på den keramiske glassplaten er høy.        | Start apparatet på nytt etter at induksjonstoppen har kjølt seg ned.                                |
| E5    | Temperatursensor for IGBT er høy.                              | Start apparatet på nytt etter at induksjonstoppen har kjølt seg ned.                                |

Tabellen over viser hvordan du vurderer og kontrollerer vanlige feil.  
Ikke demonter apparatet selv, da vil du kunne skade induksjonstoppen.

## Kundeservice

Hvis det skulle oppstå en feil ber vi deg om å kontrollere følgende før du kontakter ettersalgstjenesten:  
- Sjekk at apparatet er korrekt koblet til strømforsyningen - Les feil- og displaytabellen over  
Hvis du fremdeles ikke klarer å løse problemet, slå av apparatet, ikke forsøk å demontere det, men ring Ettersalgstjenesten.


## **Spesialerklæring**

---

Innholdet i denne veiledningen har blitt grundig sjekket. Selskapet kan likevel ikke holdes ansvarlige for eventuelle trykkfeil eller utelatelser. Alle eventuelle tekniske endringer vil dessuten kunne bli inkludert i en revidert versjon uten forhåndsvarsel. Utseendet og fargen på apparatet i denne veiledningen vil kunne variere noe fra det reelle.

---

Tack för att du har köpt HOOVER induktionshäll. Läs denna instruktionshandbok nogra innan du använder hällen och förvara den på ett säkert ställe för framtida referens.

Genom att sätta CE-märket  på denna produkt bekräftar vi på vårt eget ansvar överensstämmelse med alla europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som anges i lagstiftningen för denna produkt. Den här apparatens delar överensstämmer med:

EG-DIREKTIV 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

## Säkerhetspåminnelse och underhåll:

- **VARNING!** Apparaten och dess tillgängliga delar är heta vid användning. Du bör vara försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstå de faror som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- **VARNING!** obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammen med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING!** Brandrisk: förvara inte föremål på matlagingshällarna.
- **VARNING!** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och kastrullock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta.
- Eventuellt spill ska tas bort från locket innan det öppnas.
- Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll. Lita inte på kokkärlsdetektorn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Medel för fränkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.

- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- **FÖRSIKTIGT:** för att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av termisk utlösning får denna apparat inte levereras via en extern växlingsenhet, t.ex. en timer eller ansluten till en krets som regelbundet slås på och av.
- **VARNING:** använd endast hållskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hållskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.
  - Använd alltid lämpliga köksredskap.
  - Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
  - Placera inget på kontrollpanelen.
  - Använd inte ytan som skärbräda.
  - Medel för fränkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
  - Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
  - Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
  - **FÖRSIKTIGHET:** var alltid närvarande under matlagningen. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.



**Bäste kund!**

Tack för att du har köpt HOOVER induktionshäll. Vi hoppas att du kommer att kunna använda den under många år.

Läs denna instruktionshandbok noga innan du använder hällen och förvara den på ett säkert ställe för framtida referens.

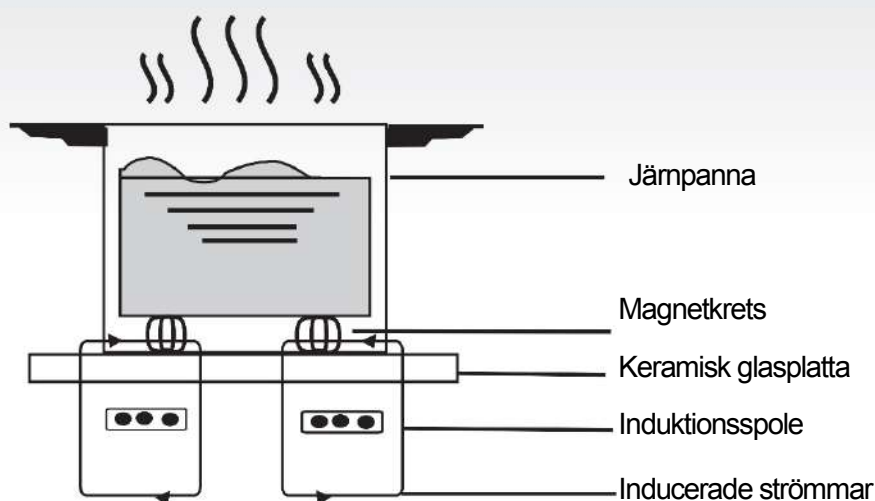
**Introduktion av produkten**

Induktionshällen passar för all slags matlagning med sina elektromagnetiska matlagningszoner och dess mikrodatoriserade kontroller och multifunktioner, vilket gör den till det perfekta valet för dagens familjer.

HOOVER induktionshäll är tillverkad med speciellt importerade material och är extremt användarvänlig, hållbar och säker.

**Arbetsprincip**

Induktionshällen omfattar en spole, en kokplatta tillverkad av ferromagnetiskt material och ett styrsystem. Elström genererar ett kraftfullt magnetfält genom spolen. Detta producerar ett stort antal virvlar som i sin tur genererar värme som sedan överförs genom kokzonen till kokningsbehållaren.



## Säkerhet

Denna produkt har utformats speciellt för hushållsbruk.

I vår ständiga eftersträvan att förbättra våra produkter, förbehåller vi oss rätten att när som helst ändra alla tekniska, programässiga eller estetiska aspekter av apparaten.

### ● Skydd mot överhettning

En sensor övervakar temperaturen i kokzonerna. När temperaturen överstiger en säker nivå, stängs kokzonen automatiskt av.

### ● Detektion av små eller icke-magnetiska föremål

När en panna med en diameter på mindre än 80 mm, eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) eller en icke-magnetisk panna (t.ex. aluminium) ställs på spishällen, låter en summer i ungefär en minut, varefter spishällen går in automatiskt i vänteläge.

### ● Varning om spillvärme

När spishällen har använts under en tid finns det spillvärme. Bokstaven "H" visas för att varna dig för att hålla dig borta från den.

### ● Automatisk avstängning

En annan säkerhetsfunktion i induktionshällen är automatisk avstängning. Detta sker när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan:


| Effektnivå | Värmezonen stängs automatiskt av efter |
|------------|--|
| 1~5        | 8 timmar                               |
| 6~10       | 4 timmar                               |
| 11-14      | 2 timmar                               |
| 15         | 1 timme                                |

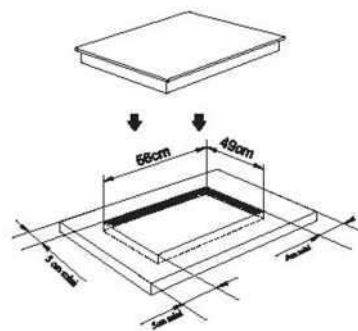
När pannan tas bort från kokzonen, slutar den upphettas omedelbart och stängs av efter att summern har låtit en minut.

**Varning!** Alla som har en pacemaker bör rådfråga läkare innan de använder induktionshällen.

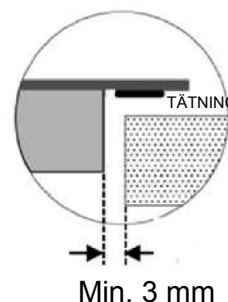
## Installation

1. Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.  
För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet. Var noga med att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj värmebeständigt och isolerat arbetsytmaterial (trä och liknande fibrer eller hygroskopiska material får inte användas som arbetsytmaterial om de inte är impregnerade) för att undvika elstötar och större deformation som orsakas av värmestrålningen från kokplattan. Såsom visas i figur (1):

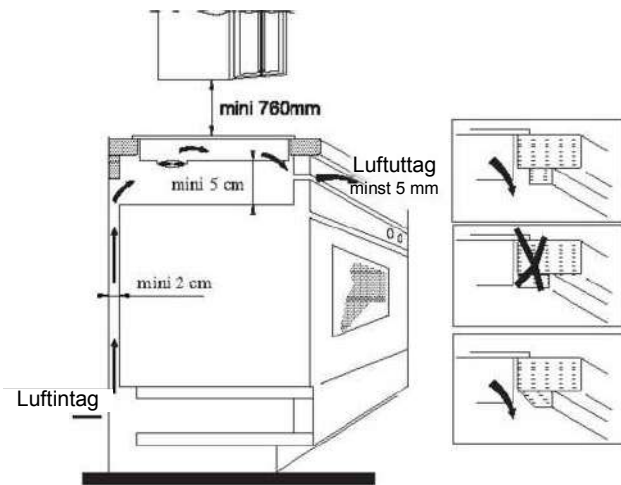
 **Obs!** Säkerhetsavståndet mellan kokkärlens sidor och bänkskivans innerytor ska vara minst 3 mm.



Figur (1)



2. Det är viktigt att induktionshällen är välventilerad och att luftintaget och luftuttaget inte blockeras. Se till att hällen är korrekt installerad enligt figur 2.



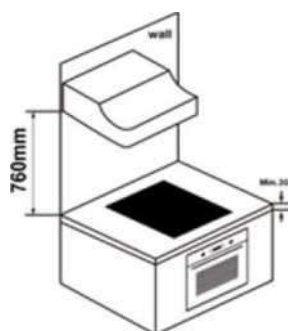
Figur (2)



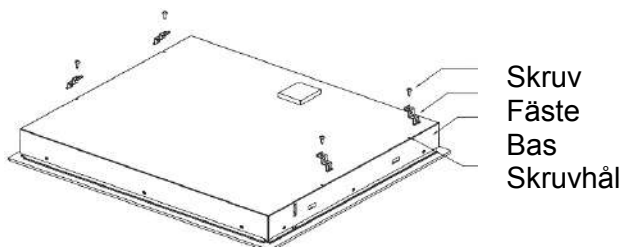
**Obs!** Det finns ventilationshål runt spishällens utsida. DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av bänkskivan när du placerar spishällen på plats.



**Obs!** Var medveten om att limmet som fäster plastmaterialet eller trämaterialet till möblerna måste motstå temperaturer på över 150 °C för att undvika att panelen lossnar. Bakväggen, intilliggande och omgivande ytor måste därför stå emot en temperatur på 90 °C.



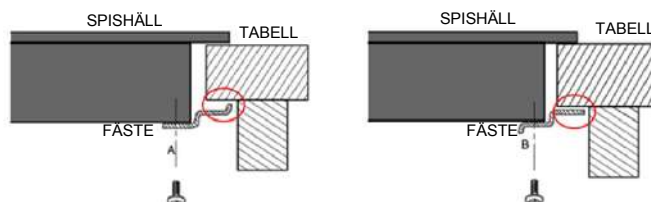
3. Fäst spishällen på bänkskivan med de fyra fästena. Fästena kan ställas in beroende på bänkskivans tjocklek.



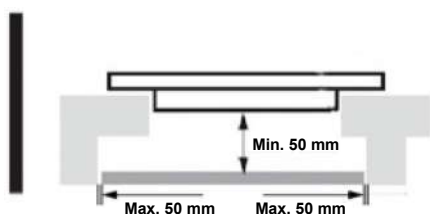
**OBS!** För säkerhet ska klyftan mellan hällen och eventuellt skåp ovanför den vara minst 760 mm.

**WARNING: Säkerställ tillräcklig ventilation**

Se till att induktionshällen är välventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte blockeras. För att undvika oavsiktlig beröring med spishällens överhettade botten eller om man får oförutsedda elstötar under arbetet är det nödvändigt att sätta in en träinsats som är festsatt med skruvar, minst 50 mm från spishällens botten. Följ kraven nedan.



**Obs!** Fästena får inte under några omständigheter komma i kontakt med bänkskivans innerytor efter installationen (se bild).



### Varningar:

- (1) Induktionshällen måste installeras av en behörig person. Vi har våra egna kvalificerade installatörer. Försök aldrig installera apparaten själv.
- (2) Induktionshällen får inte installeras över kylskåp, frysar, diskmaskiner eller torktumlare.
- (3) Induktionshällen ska installeras så att optimal värmestrålning möjliggörs.
- (4) Baksidan och området ovanför spishällen måste tåla värme.
- (5) För att undvika skador bör sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.
- (6) En ångrengörare får inte användas.

### 4. Anslutning till strömförsörjning

Stickkontakten ska anslutas i enlighet med gällande standard, till en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas i figur 3.

| Spänning        | Kabelanslutning |      |     |   |          |
|-----------------|-----------------|------|-----|---|----------|
| 380-415V<br>3N~ | 1               | 2    | 3   | 4 | 5        |
|                 | L1              | L2   | N   |   |          |
|                 | Svart           | Brun | Blå |   | Gul/grön |
| 220-240V        | 3               | 4    | 3   | 4 | 5        |
|                 | N               |      | N   |   |          |
|                 | Svart/brun      |      | Blå |   | Gul/grön |

Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.

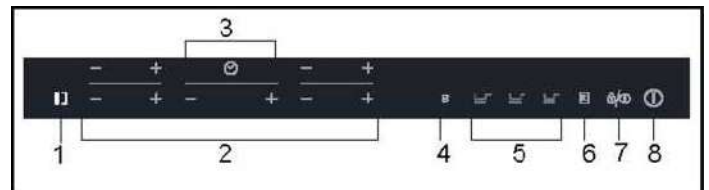
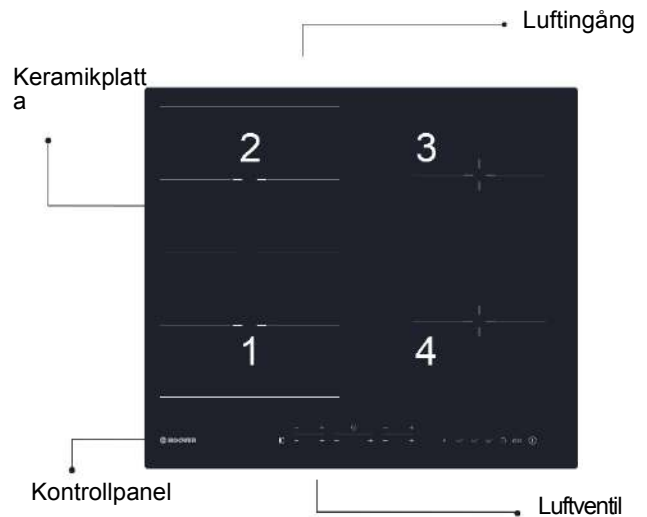
Om apparaten ansluts direkt till nätspänningen måste en omnipolär strömbrytare installeras med en minsta lucka på 3 mm mellan kontaktarna. Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsbestämmelserna.

Kabeln får inte böjas eller komprimeras. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.



**Obs!** Spishällens bottenyta och elkabel är inte tillgängliga efter installationen.

### Diagram för induktionshällen:



### Schematiskt diagram över kontrollpanelen

1. Flexi-knapp
2. Vanlig strömknapp
3. Vanlig timerknapp
4. Booster
5. Särskild funktion
6. Minne
7. Lås eller pausa
8. På/av

# ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

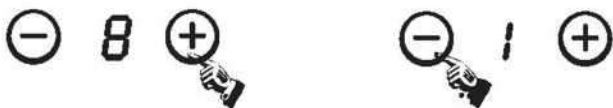
När strömmen är påslagen hörs summern en gång och alla indikatorer kommer att slås på en sekund och sedan stängas av. Spishällen är nu i vänteläge. Placera pannan i mitten av kokzonen.

## Bruksanvisning

- Tryck på knappen "I", alla indikatorer visar "- -".



Välj effektnivå genom att trycka på knappen "+" eller "-" för relevant induktionszon. Till att börja med visar indikatorerna "8" eller "1" genom att trycka på knappen "+". Justera uppåt eller nedåt med knappen "+" eller "-".



Om du trycker på knapparna "+" och "-" samtidigt återgår effektinställningen till "0" och kokzonen stängs av.



**OBS!** När knappen "I" trycks in återgår induktionshällen till vänteläge om ingen annan åtgärd utförs inom två minuter.  
\* Under normalt arbetsläge, vid alla effektnivåer, är den maximala totala effekten av zon # 1 och # 2 inte högre än 3600 W.

## Boost-funktion

Tryck på knappen "B", effektnivåindikatorn visar "b".

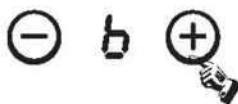


### Varning!

- Boost-funktionen fungerar bara i 5 minuter, sedan går kokzonen tillbaka till sin ursprungliga inställning.
- Boost-funktionen fungerar på alla kokzoner.
- När boost-funktionen för 1:a eller 3:e kokzonen är aktiverad, är PRO-zonen automatiskt begränsad till nivå 2. Och vice versa om boost-funktionen för PRO-kokzonen är aktiverad, är både 1:a och 3:e kokzonen automatiskt begränsad till nivå 2.

## Avbryt "BOOST"-läget

Avbryt "Boost"-läget genom att trycka på knapparna "+" eller "-" för motsvarande zon.



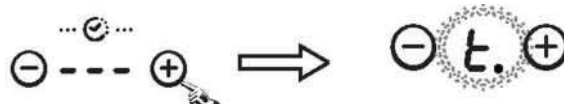
## Timerfunktion

### Om mer än 1 zon är påslagen:

- Aktivera den valda zonen genom att trycka på knappen "+" eller "-" för den zonen, motsvarande siffra blinkar.



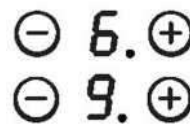
- Tryck sedan på timerknappen "+" eller "-" effektnivåindikatorn blinkar och visar "t" och timerindikatorn blinkar.



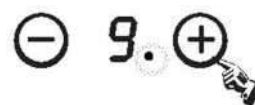
- Till att börja med visar indikatorn "0: 10", ange tiden genom att trycka på knappen "+" eller "-". Efter inställning av tiden kan du välja effektnivå för kokzonen.
- Ställ sedan in tiden mellan 1 minut och 9 timmar och 59 minuter genom att trycka på "+" eller "-".
- Tryck på knappen "+" en gång för att öka tiden med en minut; håll ned knappen "+" för att öka tiden med 10 minuter. När tiden överstiger 1 timme, håll ned knappen "+" för att öka tiden med 30 minuter.
- Tryck på knappen "-" en gång för att minska tiden med en minut; håll ned knappen "-" för att minska tiden med 10 minuter. När tiden överstiger 2 timmar, håll ned knappen "-" för att minska tiden med 30 minuter.
- Du kan ställa in effektnivån under timerläge.

### Om timern är inställd på fler än 1 zon:

- Timern kan ställas in på alla 4 kokzonerna. När du har ställt in tiden för flera värmezoner samtidigt visar punkterna vid värmezoner i fråga att de är på.



- På timerdisplayen visas timern som går ut först. Punkten på motsvarande värmezon är påslagen men blinkar. När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av. Därefter visas den nya första utlösande timern och motsvarande zon kommer att ha en blinkande prick.



- Om timern är inställd men inte aktiv i någon zon, fungerar den bara som timerräkning.

### OBS!

- När timern är 0 minuter avbryts timern.
- När tiden går ut stängs den relevanta kokzonen av.
- Efter inställning av timern blinkar tidsinställningsindikatorn i 5 sekunder, inställd tid kommer att bekräftas automatiskt.
- I timerläget, om du trycker på knappen "=" eller "-" på timern samtidigt, återställs timerinställningen till "0", tiden avbryts.

# ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

## Pausläge

### ○ För att aktivera pausläget:

När kokzonen körs trycker du på knappen "🔒", alla indikatorer visar "|||" och värmen stoppas.

I det här läget kan endast knappen "🔒" och "⏸" användas.



### ○ För att avsluta pausläget:

Tryck på knappen "🔒" igen, displayen visar den ursprungliga inställningen och kokzonerna fortsätter värma.  
OBS!

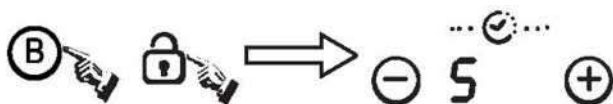
1. Tryck på knappen "🔒" i mindre än 3 sekunder som är paus-läge.
2. Tryck på knappen "🔒" i mer än 3 sekunder vilket är låsfunktionen.

## Effekthanteringsfunktion

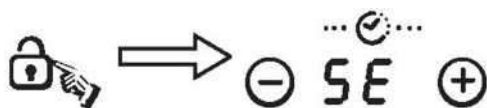
En maximal strömförbrukningsnivå kan ställas in för induktionshällen genom att välja olika effektområden. Induktionshällar kan begränsas automatiskt för att fungera på låg effektnivå för att undvika risk för överbelastning.

## Effekthanteringsåtgärd

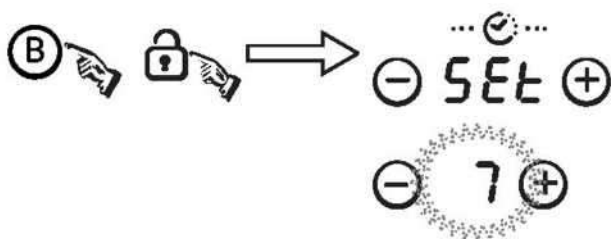
- Tryck på knappen "ⓑ" och "🔒" samtidigt, med timerindikatorn som visar "5".



- Tryck sedan på knappen "🔒" med timerindikatorn som visar "5E".



- Tryck sedan på knappen "ⓑ" och "🔒" samtidigt med timerindikatorn som visar "5Et", effektnivåindikatorn som visar "7" vilket innebär effektnivå 7. Standardläget är på 7,2 kW.



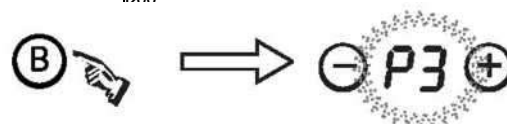
- Tryck på knappen "ⓘ" för att avsluta effekthanteringsfunktionen.



## För att välja till en annan nivå:

- Fortsätt trycka på knappen "ⓑ" och effektnivån kommer att ändras var 5:e sekund. Det finns fem effektnivåer från "P3" till "P7". Indikatorn för effektnivå visar en av dem.

|      |                              |
|------|------------------------------|
| "P3" | den maximala effekten är 2,8 |
| "P4" | den maximala effekten är 3,5 |
| "P5" | den maximala effekten är 4,5 |
| "P6" | den maximala effekten är 5,8 |
| "P7" | den maximala effekten är 7,2 |



- I denna process låter summern länge efter bekräftelse, tryck på knappen "ⓘ" för att avsluta och stänga av spishällen.



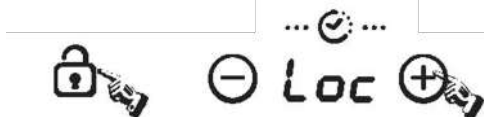
# ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

## Säkerhetsläge

För att säkerställa barns säkerhet har induktionshällen ett låssystem.

### ○ Lås:

I arbetsläge, tryck på knappen "Lås" i 3 sekunder, spishällen går in i låsläge, timern visar "Loc" inaktiverad förutom knappen "1".



I vänteläge, tryck på "Lås"-knappen, spishällen går sedan in i låsläge, timern visar "Loc" och resten av knapparna är inaktiverade. Timern visar "Loc" en stund och stängs sedan av.

Om du trycker på knappen visas "1", "Loc" en stund.

### ○ Lås upp:

Håll ned knappen "Loc" i 3 sekunder och låsfunktionen inaktiveras.

## Särskild funktion



Knappen SJUDA (nivå 1)



Knappen MEDIUM (nivå 8)

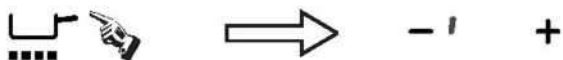


Knappen HÖG (nivå 15)

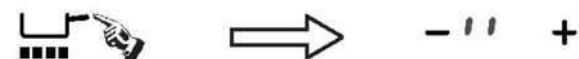
- Aktivera de valda zonerna genom att trycka på "+" eller



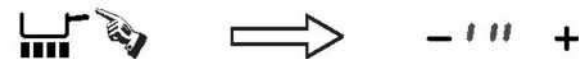
tryck på knappen SJUDA, indikatorn visar "1"



Tryck på knappen MEDIUM, indikatorn visar "1"



tryck på knappen HIGH, indikatorn visar "1".



## Minnesfunktion

Du kan använda minnesfunktionen för att spara inställningarna för effektnivå och varaktighet för en zon.



## Registrering

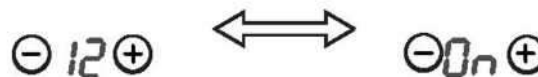
- Tryck på knappen "M" med timerindikatorn som visar "r0", "r0" vilket betyder "ingen matlagningscykel i minnet", håll ned minnesknappen i 3 sekunder, med timerindikatorn som visar "rEE".



- Välj önskad kokzon genom att trycka på knappen "+" eller "-", indikatorns effektnivåindikator blinkar, registreringen startas.



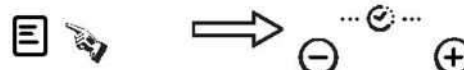
Effektnivåindikatorn visar "On" (På) och effektnivå växelsvis.



- Det maximala antalet åtgärder är 10 effektnivåvariationer på 8 timmar. Eventuella effektnivåvariationer som varar mindre än 15 sekunder kommer inte att registreras.

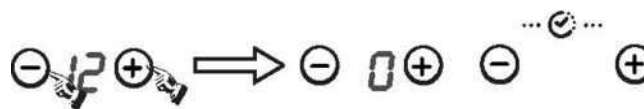
## Stoppa registrering

Tryck på minnesknappen igen, "rEE" kommer inte längre att visas på timerdisplayen och matlagningscykeln sparas.



ELLER

Stäng av motsvarande kokzon genom att trycka på "+" och samtidigt eller genom att ställa in effektnivån till 0. "rEE" kommer inte längre att visas på timerdisplayen och matlagningscykeln sparas.



ELLER

Ta bort pannan från motsvarande kokzon. När zonen detekterar saknat kokkärl "rEE" kommer inte längre att visas på timerdisplayen och matlagningscykeln sparas.

ELLER

Om du gör mer än 10 inställningar för effektnivå, "rEE" kommer inte att visas igen.

ELLER

Stäng av spishällen, i så fall avbryts registreringen av matlagningscykeln automatiskt.

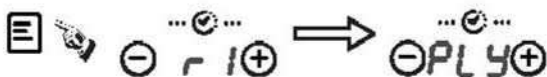
ELLER

Stäng av en registrerad kokzon i 15 sekunder sedan registreringen startades och i så fall avbryts registreringen av matlagningscykeln automatiskt.



## Utför en registrerad matlagningscykel

- Tryck på minnesknappen, timerindikatorn visar "r l". Vänta i 5 sekunder, sedan visar den "PLY". Den zon som motsvarar den registrerade matlagningscykeln slås på och startar cykeln.

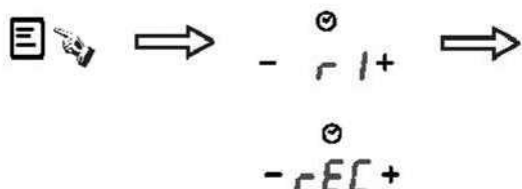


Om motsvarande zon redan var påslagen, prioriteras den registrerade matlagningscykeln och startar.

Om knappen "+" eller "-" trycks in under utförande av en registrerad matlagningscykel i motsvarande zon avbryts den registrerade matlagningscykeln och normal hantering återställs med den lagrade matlagningscykeln i minnet.

## Så här registrerar du en ny matlagningscykel om du redan har registrerat en:

- Håll ned knappen "☰" en stund och "r l" visas, "r l" betyder att "kokzonen har lagrats i minnet".
- Sedan visas "r EC".



- Aktivera den kokzon som du vill registrera genom att trycka på knappen "+" eller "-" och registreringen av cykeln på den valda zonen startas.



## FLEXIBELT OMRÅDE

Detta område kan användas som en enstaka zon eller som två skilda zoner beroende på matlagningskraven.

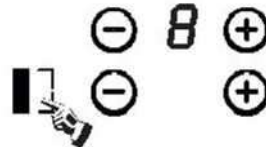
Ett flexibelt område består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När du arbetar med en enda zon, stängs den del som inte är täckt av köksredskap automatiskt av efter en minut.

För att ge en korrekt panndetektering och jämn värmefördelning ska köksredskapen placeras korrekt.

- På framsidan eller baksidan av den flexibla zonen när köksredskapet är mindre än 22 cm.
- Överallt med större köksredskap

## En stor zon

För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon, tryck bara enkelt på de dedikerade knapparna.



Effektinställningen fungerar som alla andra normala områden.

Om kokäret flyttas från framsidan till baksidan (eller viceversa), detekterar det flexibla området automatiskt den nya positionen, med samma effekt.

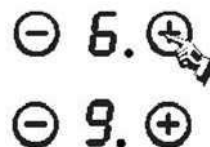
För att lägga till en ytterligare kokäret, tryck igen på de dedikerade knapparna för att detektera köksredskapet.

## Inaktivering av kontinuumzon

Återställ strömmen i kontinuumzonen eller trycka på kontinuum-knappen igen.

## Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner med olika effektinställningar, tryck på de dedikerade knapparna.



## Maximal effekt för kokzonerna är enligt följande:

| Uppvärmningszon  | Normal | Förstärkare |
|------------------|--------|-------------|
| 1                | 2000   | 3000        |
| 2                | 2000   | 3000        |
| Flexibelt område | 3000   | 4000        |
| 3                | 1800   | 2300        |
| A                | 1800   | 2300        |

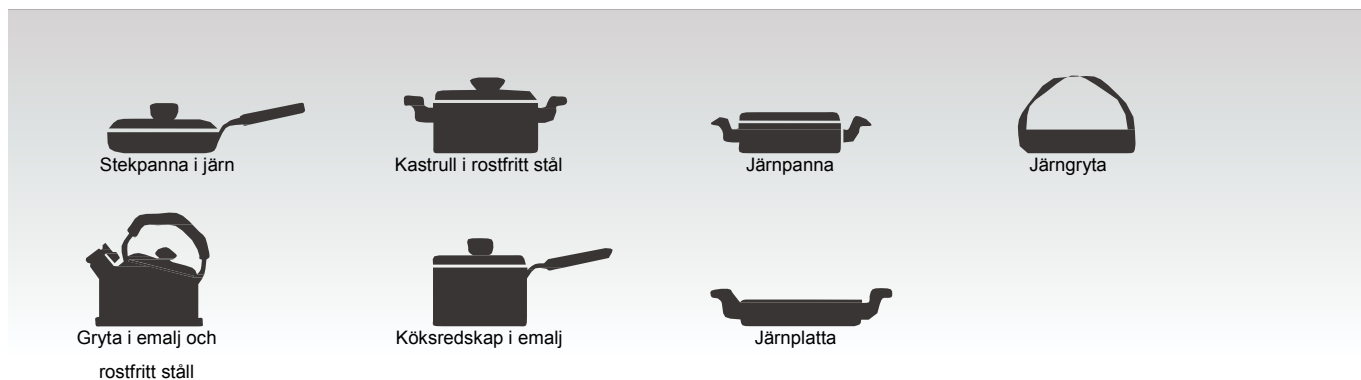
Ovanstående kan variera beroende på pannans storlek och materialet från

## Pannans mått

| Kokzon       | Basdiametern för induktionskockkärl |             |
|--------------|-------------------------------------|-------------|
|              | Minsta (mm)                         | Högsta (mm) |
| 1 och 2      | 140                                 | 220         |
| 3 och 4      | 160                                 | 220         |
| Flexibel zon | 220                                 | 220 x 400   |

Kokzonerna är upp till en gräns automatiskt anpassade till pannans diameter. Botten på denna panna måste emellertid ha minst en diameter enligt motsvarande kokzon. För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placeras du kockärlen i mitten av kokzonen.

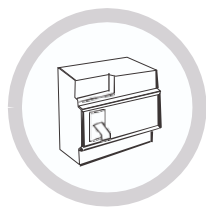
## Val av kokkärl



Du kan ha ett antal olika matlagningskärl.

- 1 Denna induktionshäll kan identifiera en mängd olika matlagningskärl som du kan testa med en av följande metoder:  
Placera kärlet på kokzonen. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt. Om "U" blinkar, är kärlet inte lämpligt att använda på induktionshällen.
- 2 Håll en magnet mot kärlet. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt att använda på induktionshällen.  
OBS! Kärlets botten måste innehålla magnetiskt material.  
Den måste ha en platt botten med en diameter på mer än 14 cm.
- 3 Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.  
Om du använder ett något bredare kärl används energin med maximal effektivitet/ Om du använder mindre kärl kan effektiviteten kan vara mindre än förväntat. Kärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen.

## Säkerhetspåminnelse och underhåll:



En dedikerad strömbrytare måste användas.



Endast för inomhusbruk.



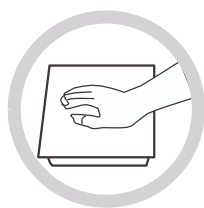
Tvätta aldrig induktionshällen direkt med vatten.



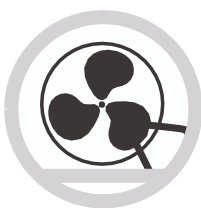
Förvara inte tvättmedel eller brandfarliga material under spishällen.



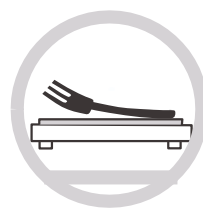
Öppna alltid slutna behållare, t.ex. burkar, innan de värms upp, annars kan de explodera.



När en kokzon är påslagen under en längre tid är ytan varm under en tid efteråt – så rör inte vid den keramiska ytan.



Kontrollera ibland att inget (t.ex. glas, papper etc.) hindrar luftintaget under induktionshällen.



Lägg inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på spisen eftersom de kan bli varma.



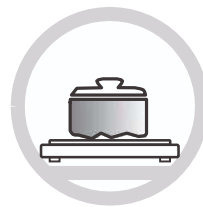
Använd aldrig induktionshällen i närheten av en annan apparat som genererar en hög temperatur, t.ex. en gasspis eller en paraffinvärmare.



Induktionspannan får aldrig användas utan mat inuti, annars kan dess driftsprestanda påverkas och fara kan uppstå.



Om spishällen är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elstötår.



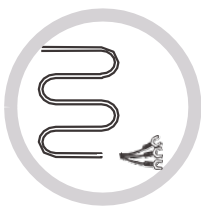
Placera inte grova eller ojämna kokkärl på hällen, eftersom de kan skada den keramiska ytan.



Rengör induktionshällen regelbundet för att inte främmande föremål ska komma in i fläkten och förhindra att apparaten fungerar korrekt.



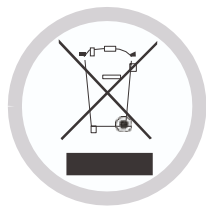
Håll barn eller sjuka personer borta från apparaten. Låt dem aldrig använda den utan tillsyn.



Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut av vår servicetekniker eller av en annan kvalificerad person.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått anvisningar om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.



**KASSERING:** kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att kassera sådant avfall separat för speciell behandling.

För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat bortskaffas på rätt sätt hjälper du till att förebygga eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas om den bortskaffades på fel sätt. Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en samlingspunkt för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Denna apparat kräver bortskaffande av avfall i specialiserade anläggningar. För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

## RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Induktionshällens yta kan enkelt rengöras på följande sätt:

| Typ av förorening                   | Rengöringsmetod  | Rengöringsmaterial         |
|-------------------------------------|--|----------------------------|
| Lampa                               | Sänk ned i varmt vatten och torka torrt.   | Rengöringssvamp            |
| Ringar och kalkavlagringar          | Applicera vit vinäger på området, torka av med en mjuk trasa eller använd en kommersiellt tillgänglig produkt. | Speciallim för keramikglas |
| Socker, smält aluminium eller plast | Använd en speciell skrapa för keramikglas för att ta bort rester (en silikonprodukt är bäst).                  | Speciallim för keramikglas |

**OBS! Koppla bort strömförsörjningen före rengöring.**

### Felvisning och inspektion

Om någon avvikelse inträffar går induktionshällen automatiskt in i skyddsläge och visar en av följande koder:

| Problem | Möjliga orsaker  | Vad ska man göra   |
|---------|--|--|
| F1-F6   | Temperatursensorfel  | Kontakta leverantören.   |
| F9-FA   | Temperatursensorfel för IGBT.                              | Kontakta leverantören.   |
| FC      | Anslutningen mellan bildskärmen och huvudkortet misslyckas | Kontakta leverantören.   |
| E1/E2   | Onormal matningsspänning                                   | Kontrollera om strömförsörjningen är normal.<br>Slå på när strömförsörjningen är normal. |
| E3/E4   | Keramikglasplattans temperatursensor är hög                | Starta om när induktionshällen har svalnat.  |
| E5      | Temperatursensorfel för IGBT är hög                        | Starta om när induktionshällen har svalnat.  |

Ovanstående tabell visar hur du bedömer och kontrollerar vanliga fel.  
Ta inte isär apparaten själv, annars kan du skada induktionshällen.

### Kundservice

Om ett fel skulle uppstå, gör du följande innan du ringer kundservice  
- Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten. - Läs om felet och visningstabellen ovan.  
Om du fortfarande inte kan lösa problemet, stäng av apparaten, försök inte ta isär den och ring kundservice.


### **Särskild förklaring**

---

Innehållet i denna handbok har kontrollerats noggrant. Företaget kan emellertid inte hållas ansvarigt för felaktigheter eller utelämnanden. Dessutom kan eventuella tekniska ändringar ingå i en reviderad version av handboken utan föregående meddelande. Apparatens utseende och färg i denna handbok kan skilja sig från den verkliga.

---

Tak, fordi du har købt HOOVER induktionskogesektionen. Læs brugervejledningen grundigt før du bruger kogesektionen og opbevar den et sikkert sted, så du kan slå op i den i fremtiden.

Ved at placere -mærket på dette produkt erklærer vi, under eget ansvar, at det overholder alle de relevante europæiske sikkerhedsanvisninger samt de krav til sundhed og miljø, der er gældende for dette produkt. Afhængigt af forholdene er delene i dette apparat overensstemmende med: FORORDNING (EF) nr. 1935/2004 vedrørende materialer og artikler beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

## Sikkerhedspåmindelse og vedligeholdelse:

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af
- apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko. Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.
- **ADVARSEL:** Uovervåget tilberedning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Alt spild skal fjernes fra låget, før det åbnes.
- Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
- Efter brug skal kogesektionen slukkes på knappen. Sæt ikke din lid til gryderegistreringsfunktionen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med

fjernbetjeningssystem.

- Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
- Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
- Hvis den medfølgende ledning er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, en servicerepræsentant eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- **FORSIGTIG:** For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af afbryderen, må apparatet ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed, såsom en timer eller tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningselskabet.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.
  - Brug altid passende kogegrej.
  - Anbring altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.
  - Placer ikke noget på kontrolpanelet.
  - Brug ikke overfladen som skærebræt.
  - Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
  - - Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
  - Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes
  - **FORSIGTIG:** madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt



**Kære kunde:**

Tak, fordi du har købt HOOVER induktionskogesektionen. Vi håber, den vil give mange års god service. Læs brugervejledningen grundigt før du bruger kogesektionen og opbevar den et sikkert sted, så du kan slå op i den i fremtiden..

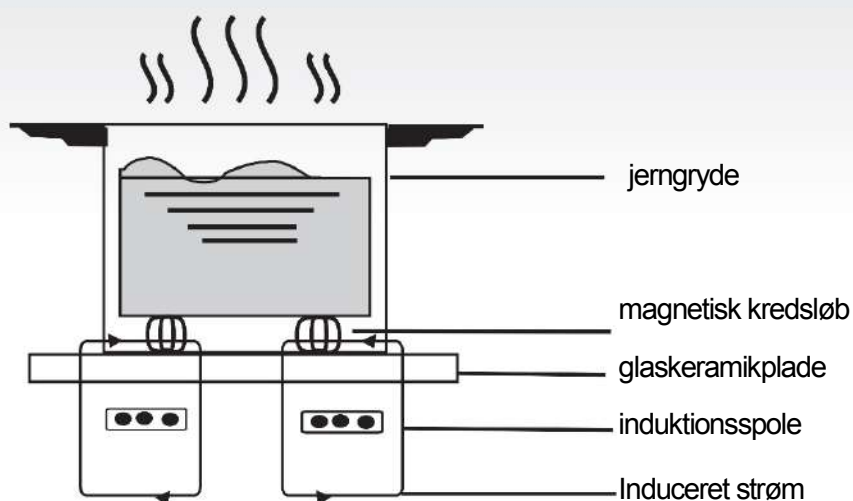
## Produktintroduktion

Induktionskogesektionen giver mulighed for alle former for madlavning, med sine elektromagnetiske kogeplader, og sine mikrocomputerstyrede betjeningselementer og multifunktioner, hvilket gør den til det ideelle valg for den moderne familie.

HOOVER induktionskogesektionen er fremstillet med specielt importerede materialer, og er ekstremt brugervenlig, holdbar og sikker.

## Funktionsprincip

Induktionskogesektionen består af en spole, en kogeplade fremstillet af ferromagnetisk materiale og et styresystem. Elektrisk strøm genererer et kraftigt magnetfelt gennem spolen. Dette frembringer et stort antal hvirvler, som igen genererer varme, som derefter overføres gennem kogepladen til kogegrejet.



## Sikkerhed

Denne kogesektion er designet udelukkende til husholdningsbrug.

I vores konstante stræben efter at forbedre vores produkter, forbeholder vi os retten til, til enhver tid, at ændre tekniske, programmæssige eller æstetiske aspekter af apparatet.

### ● Beskyttelse mod overophedning

En sensor overvåger temperaturen i kogepladerne. Når temperaturen overstiger et sikkert niveau, slukkes kogepladen automatisk.

### ● Registrering af små eller ikke-magnetiske genstande

Når en pande med en diameter på mindre end 80 mm eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, gaffel eller nøgle) eller en ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) er blevet stillet på kogesektionen, lyder en summer i ca. et minut, hvorefter kogesektionen automatisk går i standby.

### ● Advarsel om restvarme

Når kogepladerne har været i funktion i et stykke tid, vil der være restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde sikker afstand.

### ● Automatisk slukning

En anden sikkerhedsfunktion på induktionskogesektionen er automatisk slukning. Det sker, når man glemmer at slukke en kogezone. Standard nedlukningstiderne er vist i tabellen nedenunder:

| Effektniveau | Kogepladerne slukker automatisk efter |
|--------------|---------------------------------------|
| 1~5          | 8 timer                               |
| 6~10         | 4 timer                               |
| 11-14        | 2 timer                               |
| 15           | 1 time                                |

Når panden fjernes fra kogepladen, stopper den opvarmning straks og slukker for sig selv, efter at summeren har lydt i et minut.

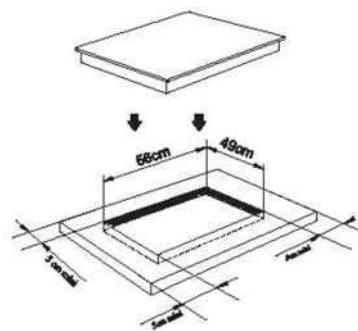
**Advarsel:** Bærere af en hjertepacemaker bør konsultere en læge, før de bruger induktionskogepladen.

## Installation

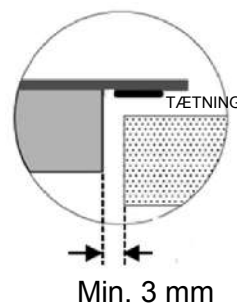
1. Lav en udskæring i køkkenbordet der svarer til målene vist på tegningen.  
For at kunne installere og bruge pladen, skal der efterlades mindst 5 cm plads rundt om hullet. Sørg for at køkkenbordets tykkelse er mindst 30 mm. Vælg et varmebestandigt og isoleret køkkenbordsmateriale (træ og lignende fibrøse eller hygroskopiske materialer må ikke anvendes som køkkenbordsmateriale, medmindre de er imprægnerede) for at undgå elektrisk stød og stor deformation forårsaget af varmeudstråling fra kogepladerne. Som vist på figur (1):



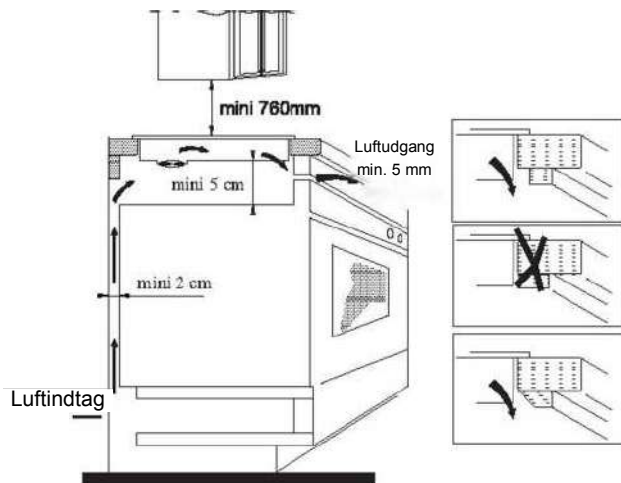
**Bemærk:** Sikkerhedsafstanden mellem siderne af kogepladen og den indvendige overflader på køkkenbordet skal være mindst 3 mm.



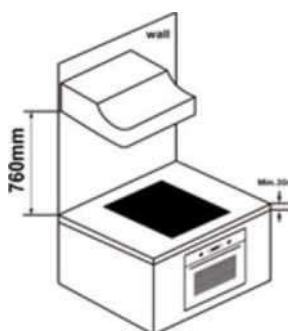
Figur (1)



2. Det er afgørende, at induktionskogesektionen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret.  
Sørg for, at kogesektionen er korrekt installeret som vist i figur 2.



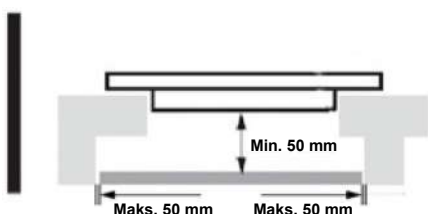
Figur (2)



**Bemærk:** Sikkerhedsafstanden mellem kogesektionen og skabet over den skal være mindst 760 mm.

**ADVARSEL: Sørg for passende udluftning**

Sørg for, at induktionskogesektionen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring med kogepladens varme bund eller uventet at få elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at indsætte en træindsats, fastgjort med skruer, i en minimumsafstand på 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg kravene nedenunder.

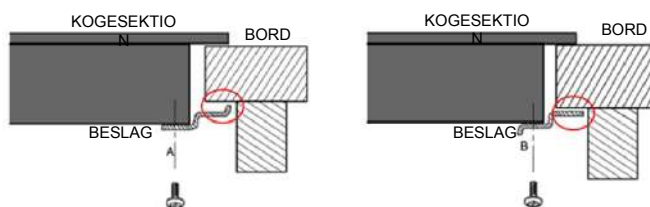
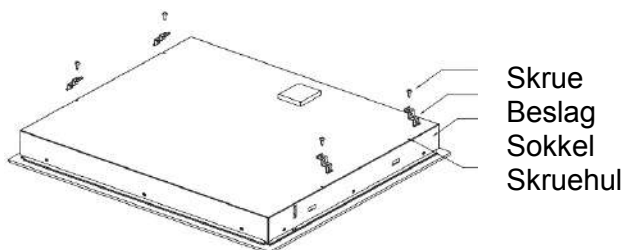


**Bemærk:** Der er ventilationshuller langs yderkanten af kogepladen. DU SKAL sikre, at disse huller ikke blokeres af køkkenbordet, når du sætter kogepladen på plads.



**Bemærk:** Vær opmærksom på, at limen som samler plast- eller træmaterialet til møblet skal kunne modstå en temperatur på mindst 150 °C for at undgå at løsne sig fra panelerne. Bagvæggen samt alle tilstødende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.

3. Fastgør kogesektionen til køkkenbordet med de fire beslag under kogesektionen. Beslagenes placering kan justeres efter køkkenbordets tykkelse.



**Bemærk:** Beslagene må under ingen omstændigheder røre den indvendige overflade af køkkenbordet efter installation (se billede).

### Advarsler:

- (1) Induktionskogesektionen skal installeres af en kvalificeret person. Vi har vores egne kvalificerede montører. Forsøg aldrig selv at installere apparatet.
- (2) Induktionskogesektionen må ikke installeres over køleskabe, fryser, opvaskemaskiner eller tørretumbler.
- (3) Induktionskogesektionen bør installeres, så optimal varmestråling er mulig.
- (4) Væggen og området over kogepladen skal kunne modstå varme.
- (5) For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.
- (6) Der må ikke bruges damprenser.

### 4. Tilslutning til strømforsyning

Stikket skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller til en enkeltpolet afbryder. Forbindelsesmetoden er vist på figur 3.

| Spænding      | Ledningstilslutning |         |          |          |        |
|---------------|---------------------|---------|----------|----------|--------|
| 380-415 V 3N~ | 1<br>L1             | 2<br>L2 | 3<br>N   | 4<br>N   | 5<br>⏏ |
|               | Sort                | Brun    | Blå      | Gul/grøn |        |
| 220-240V-     | 3<br>N              | 4<br>N  | 5<br>⏏   |          |        |
|               | Sort og brun        | Blå     | Gul/grøn |          |        |

Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker ved hjælp af de rigtige værktøjer for at undgå ulykker.

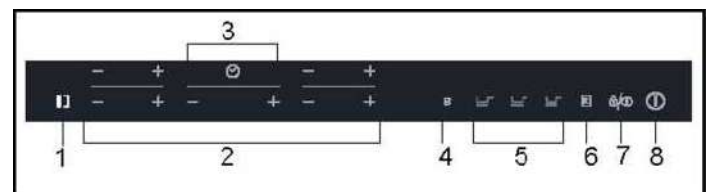
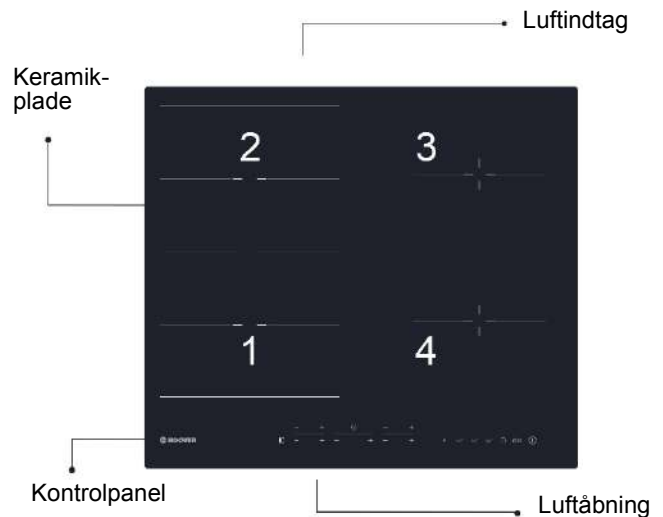
Hvis apparatet tilsluttes direkte til netforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne. Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.

Ledningen må ikke være bukket eller sammentrykket. Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.



**Bemærk:** Kogepladens bundflade og strømledning er ikke tilgængelige efter installationen.

### Diagram over induktionskogesektionen:



### Skematisk diagram over kontrolpanelet

1. Flexi-tast
2. Tast til effektindstilling
3. Tast til timer-indstilling
4. Booster
5. Specialfunktion
6. Hukommelse
7. Lås eller pause
8. Tænd/sluk

# BRUGSANVISNING

Når strømmen tændes, lyder summeren én gang, og alle indikatorerne tænder i et sekund og slukker derefter. Kogesektionen er nu i standby-tilstand. Anbring panden midt på kogepladen.

## Brugervejledning

1. Tryk på "I"-tasten, alle indikatorer viser "--"



Vælg effektniveauet ved at trykke på "+" eller "-" knappen for den relevante induktionsplade. Til at starte med, viser indikatoren "8" eller "7" ved at trykke på "+" eller knappen. Justér op eller ned ved at trykke på "+" eller "-" knappen.



Hvis du trykker på "+" og knapperne samtidig, vender effektindstillingen tilbage til "0" og kogepladen slukker.



Bemærk: Når der trykkes på "I" knappen, vender induktionskogesektionen tilbage til standby-tilstand, hvis der ikke udføres andre handlinger inden for to minutter.  
\*Under normal driftstilstand, ved ethvert effektniveau, er den maksimale samlede effekt af plade nr. 1 og plade nr. 2 ikke højere end 3600 W.

## Boost-funktion

Tryk på "B" knappen, effektniveauindikatoren viser "b"

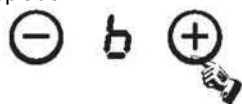


Advarsel:

1. Boost-funktionen virker kun i 5 minutter, hvorefter kogepladen vender tilbage til dens oprindelige indstilling.
2. Boost-funktionen virker på alle kogeplader.
3. Da boost-funktionen for 1. eller 3. kogeplade er aktiveret, er PRO-pladen automatisk begrænset til niveau 2.  
Omvendt, hvis boost-funktionen for PRO-kogepladen er aktiveret, er både 1. og 3. kogeplade automatisk begrænset til niveau 2.

## Annullering af "BOOST"-tilstanden

Annullér "Boost"-tilstanden ved at trykke på "+" eller "-" knappen for den tilsvarende kogeplade.



## Timer-funktion

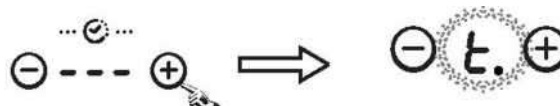
Hvis mere end en kogeplade er tændt:

- o aktivér den valgte kogeplade ved at trykke på "+" eller "-" knappen for den kogeplade; de tilsvarende cifre begynder at

blinke.



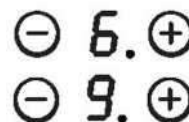
- o tryk derefter på "+" eller "-" timer-knappen  
effektniveauindikatoren blinker og viser "t" og timer-indikatoren blinker



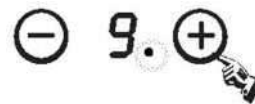
- o Til at starte med viser indikatoren "0:10", indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-" knappen. Når du har indstillet tiden, kan du vælge effektniveauet for kogepladen.
- o Indstil derefter tiden til mellem 1 minut og 9 timer 59 minutter ved at trykke på tasten "+" eller "-".
- o Tryk på tasten "+", én gang øger tiden med et minut; hold tasten "+" nede øger tiden med 10 minutter; Når tiden overstiger 1 time, hold tasten "+" nede øger tiden med 30 minutter.
- o Tryk på tasten "-" én gang reducerer tiden med et minut; hold tasten "-" nede reducerer tiden med 10 minutter tiden overstiger 2 time, hold tasten "-" nede reducerer tiden med 30 minutter.
- o Man kan indstille effektniveauet under timer-funktion.

## Hvis timeren er indstillet på mere end én kogeplade:

- o Timeren kan indstilles på alle 4 kogeplader. Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidig, er decimalpunkter på de relevante kogeplader tændt.



- o på timer-displayet vises den timer, der udløber først. Prikken for den tilsvarende plade er tændt, men blinker. Når nedtællingstimeren udløber slukkes den tilsvarende plade. Derefter vises den nye timer, der udløber først, og den tilsvarende kogeplade vil have prikken der blinker.



- o Hvis timeren er indstillet, men ikke aktiv i nogen kogeplade, fungerer den simpelthen som tidsnedtælling.

## Bemærk:

1. Når timeren er 0 minutter, annulleres timeren.
2. Når tiden udløber, slukker den relevante kogeplade.
3. Efter indstilling af timeren, og efter at timer-indikatoren har blinket i 5 sekunder, bekræftes den indstillede tid automatisk.
4. I timer-tilstand annulleres tiden, hvis der trykkes samtidig på "+" eller "-" tasten på timeren. og timer-indstillingen vender tilbage til "0".

# BRUGSANVISNING

## Pausetilstand

### ○ Sådan aktiveres pausetilstand:

Når kogepladerne er tændt, tryk på "🔒" tasten, alle indikatorer viser "|||" og opvarmningen stopper.

Kun i dette øjeblik kan "🔒" og "ⓘ" tasten betjenes.



### ○ Sådan deaktiveres pausetilstand:

Tryk på "🔒" tasten igen, displayet viser den oprindelige indstilling, og kogepladerne bliver ved med at varme.

Bemærk:

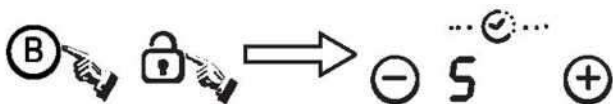
1. Tryk på "🔒" tasten i under 3 sekunder, som er pausetilstand;
1. Tryk på "🔒" tasten i over 3 sekunder, som er låsefunktion;

## Energistyringsfunktion

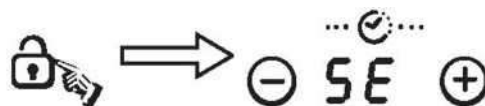
Det er muligt at indstille et maksimalt effektforbrugsniveau for induktionskogesektionen ved at vælge forskellige effektområder. Induktionskogesektioner kan automatisk begrænse sig selv til at fungere ved et lavt effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

### Betjening af energistyring:

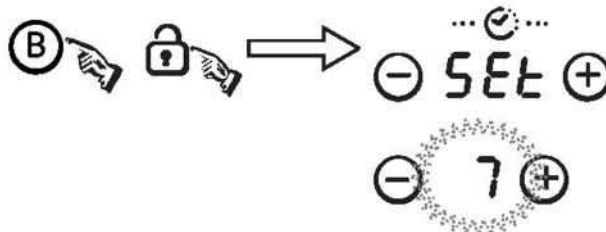
- Tryk på "B" og "🔒" tasten samtidig, med timer-indikatoren der viser "5".



- Tryk derefter på "🔒" tasten, med timer-indikatoren der viser "5E".



- Tryk derefter på "B" og "🔒" tasten samtidig, med timer-indikatoren der viser "5E" og effektniveauindikatoren der viser "7", hvilket betyder effektniveau 7. Standardtilstanden er på 7,2 kW.



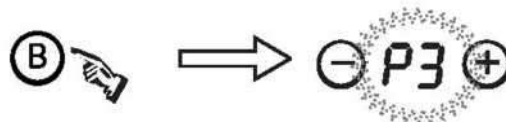
- Tryk på "ⓘ" tasten for at lukke energistyringsfunktionen.



### Sådan skiftes til et andet niveau:

- Hold tasten "B" nede, effektniveauet vil blive skiftet her 5 sekunder. Der er 5 effektniveauer fra "P3" til "P7". Effektniveauindikatoren viser et af dem.

|      |                         |
|------|-------------------------|
| "P3" | maks. effekt er 2,8 kW. |
| "P4" | maks. effekt er 3,5 kW. |
| "P5" | maks. effekt er 4,5 kW. |
| "P6" | maks. effekt er 5,8 kW. |
| "P7" | maks. effekt er 7,2 kW. |



- O I denne proces, lyder brummen længe for at bekræfte, tryk på "ⓘ" tasten for at lukke og slukke for kogesektionen.

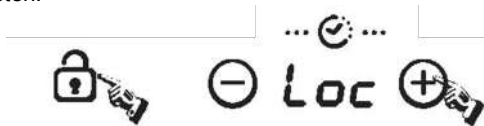


## Sikkerhedstilstand

For at garantere børns sikkerhed er induktionskogesektionen udstyret med en tvangskoblingsenhed.

### ○ Lås:

I funktionstilstand, tryk på "🔒" tasten i 3 sekunder, kogesektionen skifter til låsetilstand, timeren vil vise "Loc" deaktiveret bortset fra "🕒" tasten.



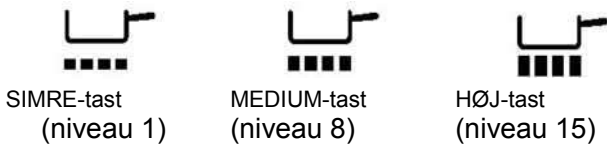
I standby-tilstand, tryk på "lås" tasten, kogesektionen skifter derefter til låsetilstand, timeren viser "Loc" og resten af tastene er deaktiverede. Timeren vise "Loc" et stykke tid og slukker derefter.

Hvis du trykker på "🕒" tasten, vil "Loc" blive vist i et stykke tid.

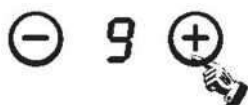
### ○ Lås op:

Hold tasten "Loc" nede i 3 sekunder, hvorefter låsefunktionen vil slå fra.

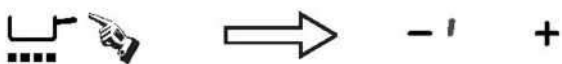
## Specialfunktion



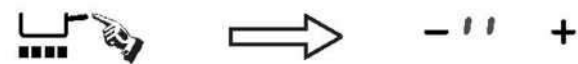
- Aktivér den valgte kogeplade ved at trykke på "+" eller



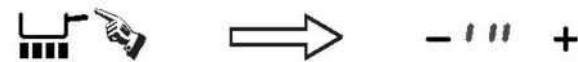
trykke på SIMRE-tasten, indikatoren viser "1"



trykke på MEDIUM-tasten, indikatoren viser "8"



trykke på HØJ-tasten, indikatoren viser "f"



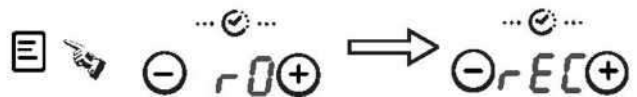
## Hukommelsesfunktion

Du kan bruge hukommelsesfunktionen til at gemme effektiveauindstillingerne og varigheden for en kogeplade.



## Optagelse

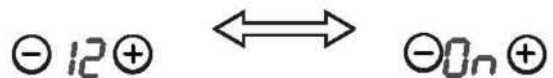
- tryk på "☰" tasten med timer-indikatoren der viser "r0", "r0" betyder "ingen tilberedningscyklus i hukommelse", hold hukommelsestasten nede i 3 sekunder, med timer-indikatoren der viser "rEE"



- Vælg den ønskede kogeplade ved at trykke på "+" eller "-" tasten, mens strømiveauindikatoren for den pågældende kogeplade blinker, optagelse startes.



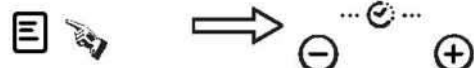
effektiveauindikatoren viser "On" og effektiveau skiftevis.



- Det maksimale antal handlinger er 10 effektiveauvariationer på 8 timer. Enhver effektiveauændring, der varer mindre end 15 sekunder, registreres ikke.

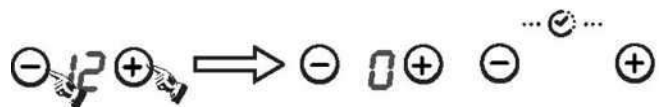
## Stop optagelse

Tryk igen på hukommelsestasten, "rEE" vil ikke længere blive vist på timer-displayet og tilberedningscyklussen vil blive gemt



ELLER

Sluk for den tilsvarende kogeplade ved at trykke på "+" og samtidig eller ved at indstille effektiveauet til "0". "rEE" vil ikke længere blive vist på timer-displayet og tilberedningscyklussen vil blive gemt.



ELLER

Fjern panden fra den pågældende kogeplade. Når pladen registrerer, at panden mangler, så vil "rEE" ikke længere blive vist på timer-displayet og tilberedningscyklussen vil blive gemt

ELLER

Udfør mere end 10 ændringer af effektiveau, "rEE" vil ikke længere blive vist på

ELLER

sluk for kogesektionen, i så fald annulleres optagelse af tilberedningscyklussen automatisk.

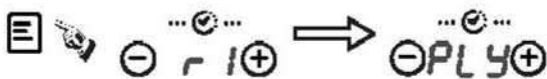
ELLER

sluk for en optaget kogeplade inden for 15 sekunder efter start af optagelsen, i så fald afbrydes optagelsen af tilberedningscyklussen automatisk.



## Udføre en optaget tilberedningscyklus

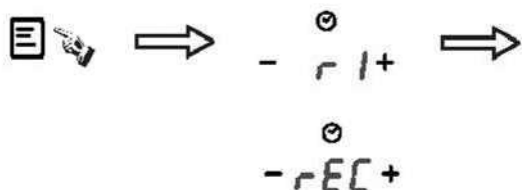
- Tryk på hukommelsestasten, timer-indikatoren viser "r l".  
Vent i 5 sekunder, viser så "PLY". Kogepladen der svarer til den optagne tilberedningscyklus tænder og starter at udføre cyklussen.



- Hvis den pågældende kogeplade allerede var tændt, vil den optagne tilberedningscyklus have prioritet og blive udført.
- Hvis der under udførelse af en optaget tilberedningscyklus trykkes på "+" eller "-" tasten på den tilsvarende plade, afbrydes den optagne tilberedningscyklus og normal styring genoprettes. Den lagrede tilberedningscyklus gemmes i hukommelsen.

## Sådan optager man en ny tilberedningscyklus, hvis der allerede er optaget en anden:

- Hold tasten "E" nede et stykke tid, hvorefter "r l" vises, "r l" betyder "kogeplade gemt i hukommelse".
- Derefter vises "r EC".



- Aktivér kogepladen du ønsker at optage ved at trykke på "+" eller "-" tasten, optagelse af cyklussen på den valgte plade starter.



## FLEKSIBELT OMRÅDE

Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af det øjeblikkelige madlavningsbehov.

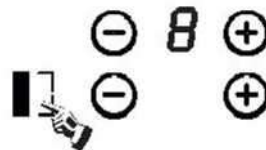
Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres hver for sig. Når der arbejdes som en enkelt kogeplade, slukker den del som ikke er dækket af køkkengrej automatisk efter et minut.

Køkkengrejet skal placeres korrekt for at sikre en korrekt registrering af panden og en jævn varmefordeling.

- I den forreste eller bagerste side af den fleksible kogeplade, når køkkengrejet er mindre end 22 cm
- Hvor som helst med større køkkengrej

## Som stor zone

For at aktivere det fleksible område som én enkelt stor zone berøres de relevante taster.



Effektindstillingen fungerer som for et normalt område.

Hvis gryden flyttes fra den forreste til den bageste del (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye position, og holder den samme effekt.

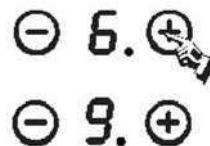
For at tilføje endnu en gryde, tryk igen på de relevante taster for at registrere køkkengrejet.

## Deaktivering af kontinuerlig zone

Nulstilling af effekten for den kontinuerlige zone eller tryk på kontinuerlig-tasten igen

## Som to uafhængige zoner

Hvis du vil bruge det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på de pågældende taster.



## Den maksimum effekt for kogepladerne er som følger:

| Kogeplade         | Normal | Boost |
|-------------------|--------|-------|
| 1                 | 2000   | 3000  |
| 2                 | 2000   | 3000  |
| Fleksibelt område | 3000   | 4000  |
| 3                 | 1800   | 2300  |
| A                 | 1800   | 2300  |

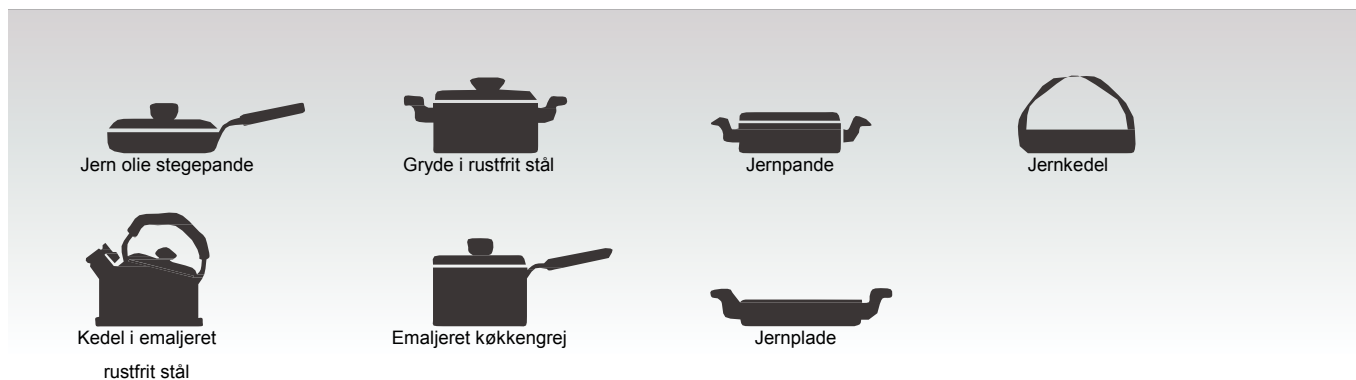
Ovenstående kan variere afhængigt af størrelsen af panden og materialet den er lavet af

## Pandestørrelse

| Kogeplade  | Diameteren af bunden på induktionskøkkengrej |               |
|------------|--|---------------|
|            | Minimum (mm)                                 | Maksimum (mm) |
| 1&2        | 140  | 220           |
| 3&4        | 160  | 220           |
| Flexi Zone | 220  | 220x400       |

Kogeplader tilpasser, op til en grænse, automatisk til pandens diameter. Bunden af denne pande skal dog have en minimumsdiameter i overensstemmelse med den tilsvarende kogeplade. For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen

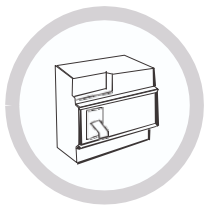
## Valg af køkkengrej



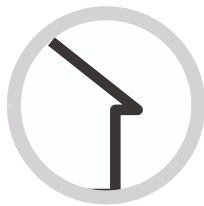
Du kan have flere forskellige typer kogegrej

- 1 Denne induktionskogesektion kan identificere forskelligt kogegrej, som du kan teste med en af følgende metoder:  
Anbring kogegrejet på kogepladen. Hvis kogepladen viser et effektniveau, er kogegrejet egnet. Hvis "U" blinker, er kogegrejet ikke egnet til brug med induktionspladen.
- 2 Hold en magnet hen til kogegrejet. Hvis magneten tiltrækkes af kogegrejet, er det egnet til brug med induktionspladen.  
BEMÆRK: Kogegrejets bund skal indeholde magnetisk materiale.  
Det skal have en flad bund med en diameter på over 14 cm.
- 3 Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.  
Brug af en gryde der er lidt større, vil sikre at energien bliver brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder på under 140 mm registreres muligvis ikke af kogesektionen.

## Sikkerhedspåmindelse og vedligeholdelse:



Der skal anvendes en særlig strømafbryder.



Kun til indendørs brug.



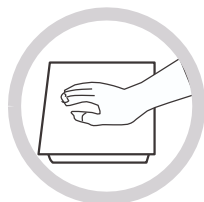
Vask aldrig induktionskogesektionen direkte med vand.



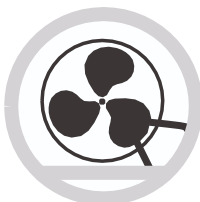
Opbevar ikke rengøringsmidler eller brændbare materialer under kogesektionen.



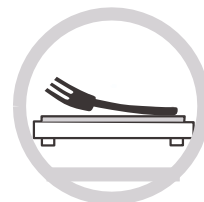
Åbn altid lukkede beholdere, såsom dåser, inden de opvarmes, ellers kan de eksplodere.



Når en kogeplade har været tændt i lang tid, forbliver overfladen varm et stykke tid bagefter - så rør ikke den keramiske overflade.



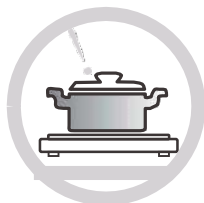
Kontroller fra tid til anden, at intet (fx glas, papir osv.) blokerer luftindtaget under induktionskogesektionen.



Efterlad ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg på kogesektionen, da de kan blive varme.



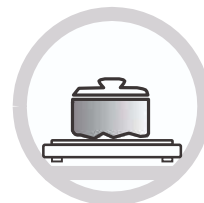
Nyere brug induktionskogesektionen nær et andet apparat, der genererer en høj temperatur, såsom et gaskomfur eller en paraffinvarmer.



Lad aldrig induktionskogepladen fungere uden mad indeni, ellers kan dets funktionsevne blive påvirket og fare kan opstå.



Hvis kogesektionens overflade er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.



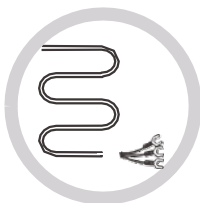
Placer ikke ru eller ujævne beholdere på kogesektionen, da de kan beskadige den keramiske overflade.



Rengør induktionskogesektionen regelmæssigt for at forhindre fremmedlegemer i at komme ind i blæseren og forhindre, at apparatet fungerer korrekt.



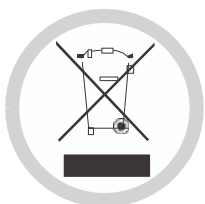
Hold børn eller svagelige personer væk fra apparatet. Lad dem aldrig bruge det uden opsyn.



Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af vores serviceagent eller af en anden kvalificeret person.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



**BORTSKAFFELSE:** Bortskaf ikke dette produkt som usorteret husholdningsaffald. Indsamling af sådant affald særskilt til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med europæisk direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at apparatet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers ville kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet forkert.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation for elektriske og elektroniske apparater.

Apparatet kræver særlig affaldshåndtering. For yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte det.

For flere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Overfladen af induktionskogesektionen kan let rengøres på følgende måde:

| Type forurening                                 | Rengøringsmetode  | Rengøringsartikler                   |
|---|---|--------------------------------------|
| Lys   | Kom i varmt vand og tør af  | Rengøringssvamp                      |
| Ringe og kalkaflejringer                        | Kom hvid eddike på området, tør med en blød klud eller brug et kommercielt tilgængeligt produkt | Specialklæbemiddel til keramisk glas |
| Sukkerholdig mad, smeltet aluminium eller plast | Brug en speciel skraber til keramikglas til at fjerne rester (et silikoneprodukt er bedst)      | Specialklæbemiddel til keramisk glas |

**BEMÆRK: Afbryd strømforsyningen før der rengøres.**

### Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en fejl, går induktionskogesektionen automatisk i beskyttende tilstand og viser en af følgende koder:

| PROBLEM | Mulige årsager  | Hvad skal man gøre   |
|---------|---|--|
| F1-F6   | Fejl på temperatursensor  | Kontakt forhandleren.  |
| F9-FA   | Fejl på temperatursensor til IGBT.                              | Kontakt forhandleren.  |
| FC      | Der er fejl på forbindelsen mellem displaykortet og hovedkortet | Kontakt forhandleren.  |
| E1/E2   | Unormal forsyningsspænding                                      | Kontroller om strømforsyningen er normal.<br>Tænd efter at strømforsyningen er normal. |
| E3/E4   | Temperatursensor for glaskeramikpladen er høj                   | Genstart efter at induktionskogesektionen er kølet                                     |
| E5      | Temperatursensor til IGBT er høj                                | Genstart efter at induktionskogesektionen er kølet                                     |

Ovenstående tabel viser, hvordan man vurderer og kontrollerer almindelige fejl. Du må ikke selv skille apparatet ad, da det risikerer at skade induktionskogesektionen.

### Kundeservice

Hvis der opstår en fejl, skal du gøre følgende, inden du kontakter eftersalgsservice:

-Kontroller, at apparatet er korrekt tilsluttet - Læs fejl- og visningstabellen ovenfor

Hvis du stadig ikke kan løse problemet, skal du slukke for apparatet, forsøg ikke at skille det ad, og ringe til eftersalgsservice


### **Særlig erklæring**

---

Indholdet i denne vejledning er blevet nøje kontrolleret. Virksomheden kan dog ikke holdes ansvarlig for eventuelle trykfejl eller udeladelser. Eventuelle tekniske ændringer kan også medtages i en revideret version af vejledningen uden varsel. Udseendet og farven på apparatet i denne vejledning kan afvige fra den faktiske.

---

Dank u wel voor uw aanschaf van de HOOVER inductiekookplaat. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar dit boekje zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

Wij verklaren, door het aanbrengen van de CE  markering op dit product, onder onze eigen verantwoordelijkheid dat dit product in overeenstemming is met alle Europese wettelijke voorschriften met betrekking tot de vereisten inzake veiligheid, gezondheid en milieu. Indien van toepassing zijn de onderdelen van dit apparaat in overeenstemming met: VERORDENING (EG) Nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

### Veiligheid en onderhoud:

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen

op de kookoppervlakken.

- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.
- Eventuele gemorste stoffen moeten van het deksel worden verwijderd voordat u het opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- Schakel de kookzone uit via de bedieningstoets. Vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De manier van uitschakelen moet in de vaste bedrading zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.
- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.  
**LET OP:** Om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld door een dergelijke inrichting.

**WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of



waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

- Gebruik altijd geschikte pannen.
- Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt.
- Leg niets op het bedieningspaneel.
- Gebruik de kookplaat niet als snijplank.
- De manier van uitschakelen moet in de vaste bedrading zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.
- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet. - LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

#### **Geachte klant,**

Dank u wel voor uw aanschaf van de HOOVER inductiekookplaat. Wij hopen dat deze u vele jaren van dienst zal zijn.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar dit boekje zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

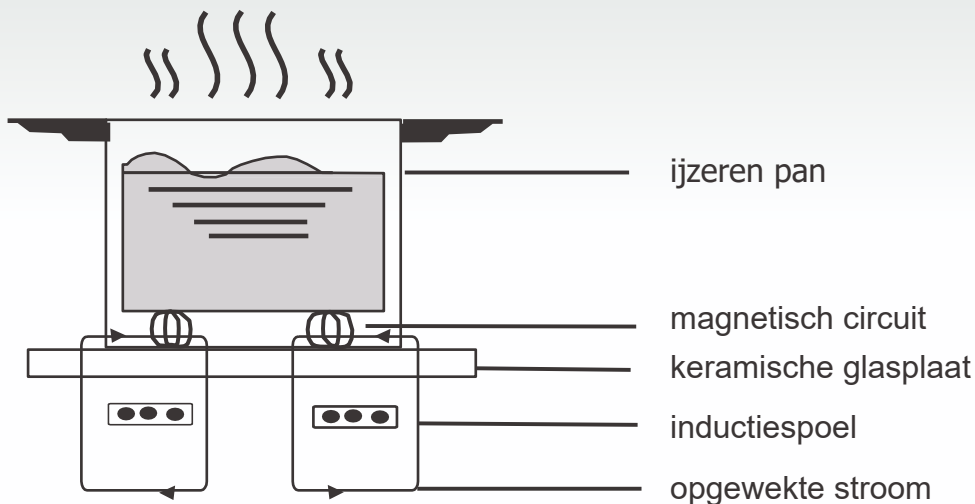
## Inleiding op het product

De inductiekookplaat is geschikt voor alle bereidingswijzen, met zijn elektromagnetische kookzones, de micro-gecomputeriseerde bedieningstoetsen en zijn vele functies, waardoor hij de ideale keus is voor het moderne gezin.

De HOOVER inductiekookplaat, die vervaardigd is van speciaal geïmporteerde materialen, is zeer gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

## Werkingsprincipe

De inductiekookplaat bestaat uit een spoel, een kookplaat van ferromagnetisch materiaal en een bedieningssysteem. Elektrische stroom genereert een krachtig magnetisch veld door de spoel. Hierdoor wordt een groot aantal wervelingen gegenereerd die op hun beurt warmte genereren, die vervolgens via de kookzone wordt overgebracht op de pan.



## Veiligheid

Deze kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik. In zijn voortdurende streven naar verbetering van zijn producten behoudt de fabrikant zich te allen tijde het recht voor om technische, programma- of esthetische aspecten van het apparaat te wijzigen.

- **Bescherming tegen oververhitting**  
De temperatuur in de kookzones wordt bewaakt door een sensor. Wanneer de temperatuur boven een veilig niveau komt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
  
- **Detectie van kleine of niet-magnetische pannen**  
Wanneer er een pan met een diameter van kleiner dan 80 mm of een ander klein voorwerp (bv. een mes, vork, sleutel) of een niet-magnetische pan (bv. van aluminium) op de kookplaat is achtergelaten, klinkt er ongeveer één minuut lang een zoemer, waarna de kookplaat automatisch in de stand-by gaat.
  
- **Waarschuwing voor restwarmte**  
Wanneer de kookplaat een tijd gebruikt is, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen om de kookplaat niet aan te raken.
  
- **Automatische uitschakeling**  
Een andere veiligheidsfunctie van de inductiekookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt telkens wanneer u vergeet om een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

| Vermogensniveau | De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na |
|-----------------|--|
| 1~5             | 8 uur  |
| 6~10            | 4 uur  |
| 11~14           | 2 uur  |
| 15              | 1 uur  |

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt deze onmiddellijk met verwarmen en schakelt hij zichzelf uit, nadat er één minuut een zoemer is afgegaan.

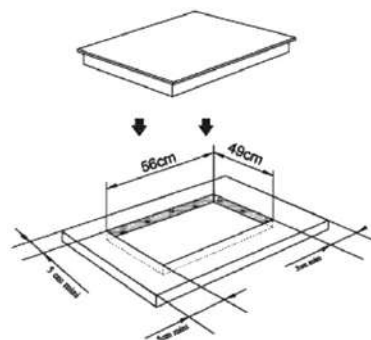
**Waarschuwing:** Personen met een pacemaker dienen een arts te raadplegen voordat zij de inductiekookplaat gebruiken.

## Installatie

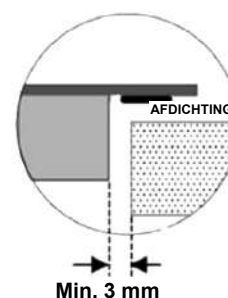
1. Snijd een opening in het werkblad in overeenstemming met de afmetingen aangegeven op de tekening.  
Voor de installatie en het gebruik moet er minstens 5 cm ruimte vrij gelaten worden rond de opening. Controleer of de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Kies voor warmtebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkblad (hout en soortgelijke vezelachtig of hygroscopisch materiaal mag niet worden gebruikt als materiaal voor het werkblad, tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schok en grotere vervormingen te voorkomen die veroorzaakt worden door de warmtestraling van de kookplaat. Zoals weergegeven in figuur (1):



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijken van de kookplaat en de binnenste oppervlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm zijn.

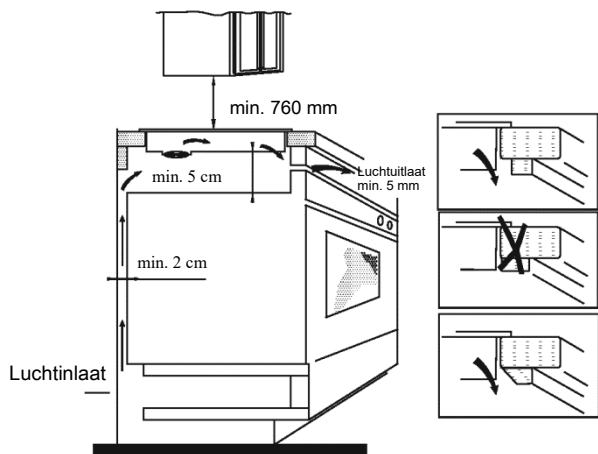


Figuur (1)

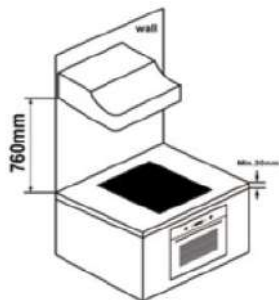


2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden.

Zorg dat de kookplaat correct geïnstalleerd wordt, zoals weergegeven in figuur 2.



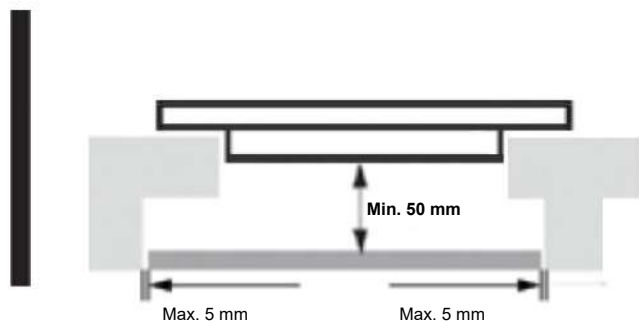
Figuur (2)



**NB:** Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en het kastje erboven ten minste 760 mm zijn.

**WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie**

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd worden. Om te zorgen dat de hete onderkant van de kookplaat niet per ongeluk aangeraakt kan worden, of om een onverwachte elektrische schok te voorkomen, moet er een houten plaat op een minimale afstand van 50 mm van de kookplaat worden geplaatst, bevestigd met schroeven. Volg de onderstaande vereisten.



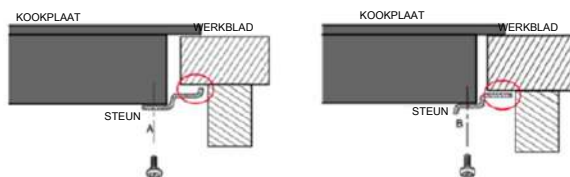
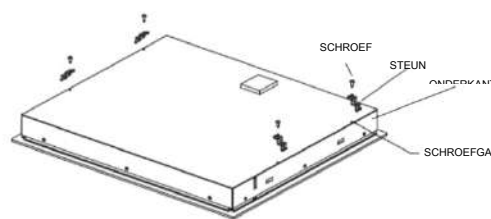
Opmerking: Er zitten ventilatieopeningen rond de buitenkant van de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen niet geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.



Opmerking: Let erop dat de lijm waarmee kunststof of houten panelen aan de meubels bevestigd zijn, bestand moet zijn tegen temperaturen van minimaal 150 °C om te voorkomen dat de panelen losraken.

De achterwand en naastliggende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C

3. Bevestig de kookplaat aan het werkblad met de vier steunen aan de onderkant van de kookplaat. De plaats van de steunen kan worden aangepast aan de dikte van het werkblad.



Opmerking: De steunen mogen in geen enkel geval de binnenste oppervlakken van het werkblad raken na installatie (zie de afbeelding).

## Waarschuwingen:

- (1) De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde monteur. Wij hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.
- (2) De inductiekookplaat mag niet geïnstalleerd worden boven koelkasten, vriezers, afwasmachines of wasdrogers.
- (3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat er optimale straling van warmte mogelijk is.
- (4) De wand en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.
- (5) Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.
- (6) Gebruik geen stoomreiniger.

## 4. Aansluiting op de netvoeding

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm op een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt weergegeven in figuur 3.

| Spanning     | Aansluiting van de draden |              |            |             |                  |
|--------------|---------------------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| 380-415V 3-N | 1<br>•<br>L1              | 2<br>•<br>L2 | 3<br>—     | 4<br>—<br>N | 5<br>—<br>—<br>— |
|              | Zwart                     | Bruin        | Blauw      | Geel/groen  |                  |
| 220-240V     | 1<br>—                    | 2<br>—<br>L  | 3<br>—     | 4<br>—<br>N | 5<br>—<br>—<br>— |
|              | Zwart en bruin            | Blauw        | Geel/groen |             |                  |

Figuur (3)

Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een monteur van de klantenservice met behulp van geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op de netvoeding, moet er een omnipoaire stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm.

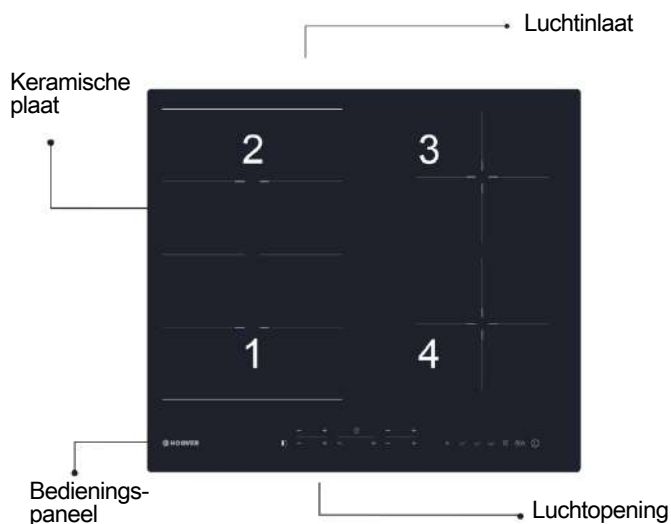
De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.

De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.

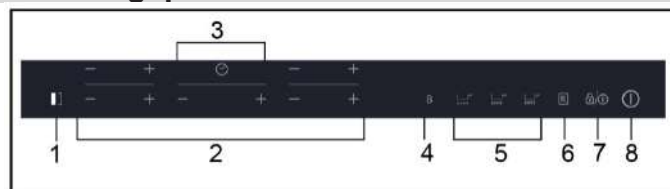


Opmerking: het onderste oppervlak en het netsnoer van de kookplaat zijn niet toegankelijk na installatie.

## Schema van de inductiekookplaat:



## Schematische weergave van het bedieningspaneel



1. Flexi-toets
2. Vermogenstoets
3. Timertoets
4. Booster
5. Speciale functie
6. Geheugen
7. Vergrendeling of Pauze
8. Aan/uit

# Gebruiksaanwijzing

Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal en gaan alle indicatielampjes één seconde branden. De kookplaat staat nu in de stand-by. Zet de pan in het midden van de kookzone.

## Bedieningsinstructies

- Druk op de "1" toets; alle indicatielampjes geven "--" aan.



Selecteer het vermogen door op de "+" of "-" toets te drukken van de gewenste kookzone. De indicator geeft eerst "8" of "1" weer als u op de "+" of "-" toets drukt. Pas het vermogen aan met de "+" of "-" toets.



Als u tegelijkertijd op de "+" en "-" toets drukt, keert de vermogensinstelling terug naar "0" en wordt de kookzone uitgeschakeld.



NB: Wanneer u op de "1" toets drukt, keert de inductiekookplaat terug naar de stand-by als er binnen twee minuten geen andere handeling wordt uitgevoerd.

\*In de normale werkingsmodus is bij alle vermogensniveaus het maximale totale vermogen van zone #1 en #2 niet hoger dan 3600 W.

## Boost-functie

Druk op de "B" toets; de vermogensniveau-indicatie geeft "b" weer



Waarschuwing:

1. De boost-functie werkt slechts 5 minuten; daarna keert de kookzone terug naar zijn oorspronkelijke instelling.
2. De boost-functie werkt bij alle kookzones.
3. Als de Boost-functie van de 1e of 3e kookzone wordt ingeschakeld, wordt de PRO-zone automatisch beperkt tot niveau 2.  
Andersom geldt hetzelfde: als de PRO-zone geactiveerd wordt, worden de 1e en 3e kookzone automatisch beperkt tot niveau 2.

## De "BOOST"-functie annuleren

Annuleer de "Boost"-functie door op de "+" of "-" toets van de betreffende zone te drukken.



## Timer-functie

**Als er meer dan één zone is ingeschakeld:**

- o activeer de geselecteerde zone door op de "+" of "-" toets van die zone te drukken. De cijfers gaan knipperen



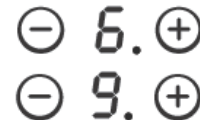
- o Druk vervolgens op de "+" of "-" timertoets. De vermogensniveau-indicator gaat knipperen en geeft " " weer, en de timer-indicator knippert



- o De indicator geeft eerst "0:10" weer; stel de tijd in door op de "+" of "-" toets te drukken. Na het instellen van de tijd kunt u het vermogensniveau van de kookzone selecteren.
- o Stel vervolgens de tijd in van minimaal 1 minuut tot maximaal 9 uur en 59 minuten, door op de "+" of "-" toets te drukken.
- o Door eenmaal op de "+" toets te drukken wordt de tijd met één minuut verlengd; door de "+" toets ingedrukt te houden wordt de tijd met 10 minuten verlengd; wanneer de tijd meer dan 1 uur is, wordt door de "+" toets ingedrukt te houden de tijd met 30 minuten verlengd.
- o Door eenmaal op de "-" toets te drukken wordt de tijd met één minuut verkort; door de "-" toets ingedrukt te houden wordt de tijd met 10 minuten verkort; wanneer de tijd meer dan 2 uur is, wordt door de "-" toets ingedrukt te houden de tijd met 30 minuten verkort.
- o U kunt het vermogensniveau instellen tijdens de timer-functie.

## Als de timer voor meerdere zones is ingesteld:

- o De timer kan worden ingesteld voor alle vier de kookzones. Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden.



- o Op het timerdisplay wordt de timer weergegeven die het eerst afloopt. De punt van de betreffende zone knippert. Als de timer klaar is met aftellen, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Daarna wordt de eerstvolgende timer weergegeven, en bij de overeenkomstige zone knippert de punt.



- o Als de timer ingesteld maar niet actief is voor een zone, werkt hij gewoon als kookwekker.

## Opmerking:

1. Wanneer de timer op 0 minuten staat, is hij geannuleerd.
2. Wanneer de tijd afgelopen is, wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld.
3. Na het instellen van de timer knippert de timer-indicator gedurende 5 seconden, waarna de ingestelde tijd automatisch bevestigd wordt.
4. Door in de timer-modus tegelijkertijd op de "+" en "-" toets van de timer te drukken, keert de timer-instelling terug naar "0" en wordt de tijd geannuleerd.



# Gebruiksaanwijzing

## Pauze-functie

### o De pauze-functie inschakelen:

Druk op de "🔒" toets terwijl de kookzones in werking zijn. Alle indicators geven "|||" weer en stoppen met verwarmen.

Op dit moment kunnen alleen de "🔒" en "⏸" worden gebruikt.



### o De pauze-functie uitschakelen:

Druk nogmaals op de "🔒" toets; op de displays wordt de oorspronkelijke instelling weergegeven en de kookzones gaan verder met verwarmen.

#### Opmerking:

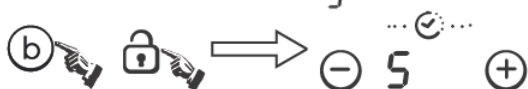
- Als u korter dan 3 seconden op de "🔒" toets drukt gaat de kookplaat over in de pauze-functie;
- Als u langer dan 3 seconden op de "🔒" toets drukt gaat de kookplaat over in de vergrendelingsfunctie.

## Vermogensregelingsfunctie

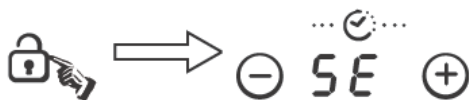
Het is mogelijk om een maximaal vermogensopnameniveau in te stellen voor de inductiekookplaat, door uit verschillende vermogensniveaus te kiezen. Inductiekookplaten zijn in staat om zichzelf automatisch te beperken om op een laag vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

### Bediening van de vermogensregeling:

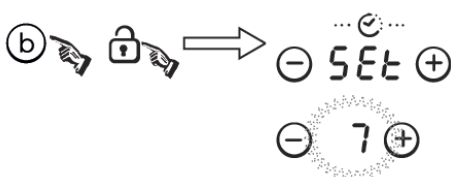
- Druk op tegelijkertijd op de toetsen "ⓑ" en "🔒", waarbij de timer-indicator "5" weergeeft.



Druk vervolgens op de "🔒" toets, waarbij de timer-indicator "5E" weergeeft



Druk vervolgens tegelijkertijd op de toetsen "ⓑ" en "🔒", waarbij de timer-indicator "5Et" en de vermogensniveau-indicator "7" aangeeft, wat vermogensniveau 7 betekent. De standaardmodus is 7,2 kW.



- Druk op de "ⓘ" toets om de vermogensregelingsfunctie af te sluiten.



### Overschakelen naar een ander niveau:

- Blijf op de "ⓑ" toets drukken; het vermogensniveau wordt elke 5 seconden overgeschakeld. Er zijn 5 vermogensniveaus, van "P3" tot "P7". De vermogensniveau-indicator geeft één van deze niveaus aan.

"P3" : het maximale vermogen is 2,8 kW.

"P4" : het maximale vermogen is 3,5 kW.

"P5" : het maximale vermogen is 4,5 kW.

"P6" : het maximale vermogen is 5,8 kW.

"P7" : het maximale vermogen is 7,2 kW



- Hierbij klinkt de zoemer lang ter bevestiging. Druk op de "ⓘ" om af te sluiten en de kookplaat uit te schakelen.



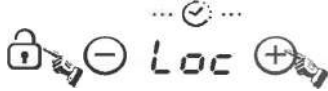
# Gebruiksaanwijzing

## Veiligheidsmodus

Om de veiligheid van kinderen te garanderen is de inductiekookplaat voorzien van een kinderslot.

### ○ Vergrendelen:

Druk in de werkmodus 3 seconden op de "🔒" toets. De kookplaat gaat over in de vergrendelde modus, de timer geeft "LOC" weer en de rest van de toetsen is uitgeschakeld, behalve de "⏸" toets.



Druk in de stand-by op de "slotjes"-toets. De kookplaat gaat over in de vergrendelde modus, de timer geeft "LOC" weer en de rest van de toetsen is uitgeschakeld. De timer geeft enige tijd "LOC" weer en gaat dan uit.

Als u op de "⏸" toets drukt, wordt "LOC" enige tijd weergegeven.

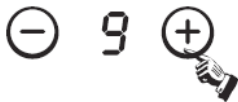
### ○ Ontgrendelen:

Houd de "Slotjes"-toets 3 seconden ingedrukt; het kinderslot wordt nu uitgeschakeld

## Speciale functies

|                            |                            |                           |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
|                            |                            |                           |
| SUDDER-toets<br>(niveau 1) | MEDIUM-toets<br>(niveau 8) | HOOG-toets<br>(niveau 15) |

- Activeer de geselecteerde zone door op "+" of "-" te drukken



Druk op de SUDDER-toets; de indicator geeft "I" weer



Druk op de MEDIUM-toets; de indicator geeft "II" weer



Druk op de HOOG-toets; de indicator geeft "III" weer.



## Geheugenfunctie

U kunt de geheugenfunctie gebruiken om de vermogensinstellingen en duur voor een zone op te slaan.



## Opslaan

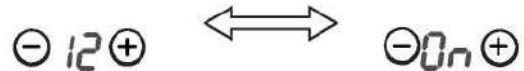
- Druk op de "☰" toets; de timer-indicator geeft "r0", "r0" weer, wat betekent dat er "geen bereidingscyclus in het geheugen is opgeslagen". Houd de geheugentoets 3 seconden ingedrukt; de timer-indicator geeft "rEE" weer.



- Selecteer de gewenste kookzone door op de "+" of "-" toets te drukken. De vermogensniveau-indicator van die zone gaat knipperen en het opslaan begint.



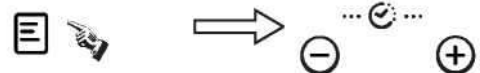
De vermogensniveau-indicator geeft afwisselend "On" en het vermogen weer.



- Het maximale aantal handelingen is 10 verschillende vermogensniveaus in 8 uur. Een verandering in vermogensniveau die korter dan 15 seconden duurt wordt niet opgeslagen.

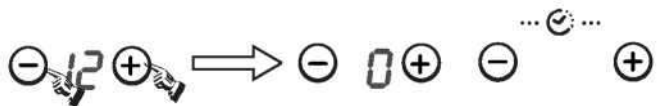
## Stoppen met opslaan

Druk nogmaals op de geheugentoets; "rEE" verdwijnt van het timerdisplay en de bereidingscyclus wordt opgeslagen



### OF

Schakel de betreffende kookzone uit door tegelijkertijd op "+" en "-" te drukken of door het vermogen in te stellen op 0, "rEE" verdwijnt van het timerdisplay en de bereidingscyclus wordt opgeslagen.



### OF

Haal de pan van de betreffende kookzone. Wanneer de zone detecteert dat de pan weggehaald is, verdwijnt "rEE" van het timerdisplay en wordt de bereidingscyclus opgeslagen

### OF

Voer meer dan 10 veranderingen van vermogensniveau uit; "rEE" verdwijnt van het display

### OF

schakel de kookplaat uit, in dat geval wordt het opslaan van de bereidingscyclus automatisch gestopt.

### OF

schakel een kookzone 15 seconden voor de start van de opslag uit, in dat geval wordt het opslaan van de bereidingscyclus automatisch gestopt.

### Een opgeslagen bereidingscyclus uitvoeren

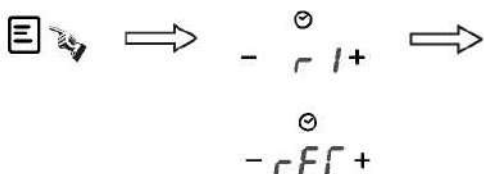
- o Druk op de geheugentoets; op het timer-display verschijnt "r l". Wacht 5 seconden, vervolgens verschijnt "PLY". De zone die overeenkomt met de opgeslagen bereidingscyclus wordt ingeschakeld en begint met het uitvoeren van de bereidingscyclus.



- o Als die zone al ingeschakeld was, dan heeft de opgeslagen bereidingscyclus voorrang en wordt deze het eerst uitgevoerd.
- o Als tijdens het uitvoeren van een opgeslagen bereidingscyclus op de "+" of "-" toets wordt gedrukt, dan wordt de opgeslagen bereidingscyclus gestopt en wordt de normale bediening hersteld. De opgeslagen bereidingscyclus blijft bewaard in het geheugen.

### Een nieuwe bereidingscyclus opslaan als er al een bereidingscyclus is opgeslagen:

- o Houd de "E" toets ingedrukt tot "r l" verschijnt. "r l" betekent "bereidingszone opgeslagen in het geheugen".
- o Vervolgens verschijnt "r EC".



- o Activeer de kookzone die u wilt opslaan door op de "+" of "-" toets te drukken. Het opslaan van de geselecteerde zone begint.



### FLEXIBELE ZONE

Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.

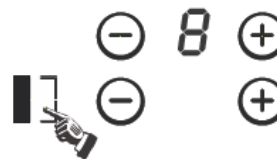
De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend. Wanneer ze als één zone werken, wordt het gedeelte waarop geen pan staat automatisch na één minuut uitgeschakeld.

Voor een correcte pandetectie en een gelijke verdeling van de warmte, moeten de pannen correct geplaatst worden:

- Aan de voor- of achterkant van de flexibele zone wanneer de pannen kleiner dan 22 cm zijn.
- Overal bij grotere pannen

### Als grote zone

Druk om de flexibele zone als één grote zone te activeren gewoon op de daarvoor bestemde toetsen.



Het vermogen moet net als bij normale zones worden ingesteld.

Als de pan van voren naar achteren wordt verplaatst (of andersom), neemt de flexibele zone de nieuwe positie waar en wordt het vermogen gehandhaafd.

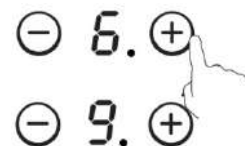
Om nog een pan toe te voegen, nogmaals op de daarvoor bestemde toetsen drukken om het kookgerei waar te nemen.

### Uitschakelen van de flexibele zone

Zet het vermogen van de flexibele zone op nul of druk nogmaals op de toets van de flexibele zone

### Als twee onafhankelijke zones

Druk om de flexibele zone als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen te gebruiken op de daarvoor bestemde toetsen.



### Het maximale vermogen van de kookzones is als volgt:

| Verwarmingszone | Normaal | Boost |
|-----------------|---------|-------|
| 1               | 2000    | 3000  |
| 2               | 2000    | 3000  |
| Flexibele zone  | 3000    | 4000  |
| 3               | 1800    | 2300  |
| 4               | 1800    | 2300  |

Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan hij gemaakt is

### Panmaat

| Bereidingszone | De diameter van de onderzijde van inductiekookgerei |              |
|----------------|---|--------------|
|                | Minimum (mm)  | Maximum (mm) |
| 1 & 2          | 140   | 220          |
| 3 & 4          | 160   | 220          |
| Flexibele zone | 220   | 220 x 4000   |

De kookzones worden tot op zekere hoogte automatisch aangepast aan de pandiameter. De panbodem moet afhankelijk van de kookzone een minimum diameter hebben. Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen.

## Keuze van de pannen



IJzeren koekenpan



Roestvrijstalen pan



IJzeren pan



IJzeren ketel



Gelakte roestvrijstalen ketel



Gelakte pannen



IJzeren plaat

Waarschijnlijk heeft u verschillende pannen in huis.

- 1 Deze inductiekookplaat kan uiteenlopende pannen herkennen, wat u kunt testen via een van de volgende methodes:  
Zet de pan op de kookzone. Als de betreffende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pan geschikt. Als er een "U" knippert, dan is de pan niet geschikt om te gebruiken met de inductiekookplaat.
- 2 Houd een magneet tegen de pan. Als de magneet wordt aangetrokken door de pan, dan is hij geschikt om te gebruiken met de inductiekookplaat.  
NB: De bodem van de pan moet magnetisch materiaal bevatten.  
Hij moet een platte bodem met een diameter van groter dan 14 cm hebben.
- 3 Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.  
Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de energie minder zijn dan verwacht. Een pan met een doorsnede van minder dan 140 mm kan mogelijk niet door de kookplaat herkend worden.

## Veiligheid en onderhoud:



Er moet een speciale luchtschakelaar voor stroombeveiliging worden gebruikt.



Alleen voor gebruik binnenshuis.



Was de inductiekookplaat nooit rechtstreeks met water.



Bewaar geen schoonmaakmiddelen of ontvlambare stoffen onder de kookplaat.



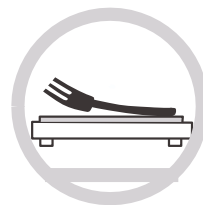
Open dichte houders zoals blikken altijd voordat u ze verwarmt, anders kunnen ze ontploffen.



Als een kookzone lange tijd aan heeft gestaan, blijft het oppervlak daarna nog een tijd warm. Raak het keramische oppervlak dus niet aan.



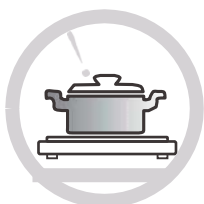
Controleer regelmatig of de luchtinlaat onder de inductiekookplaat niet geblokkeerd wordt (bv. door glas, papier enz.).



Laat geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat liggen, omdat ze heet kunnen worden.



Gebruik de inductiekookplaat nooit in de buurt van een ander apparaat dat hoge temperaturen genereert, zoals een gasfornuis of een paraffineverwarmer.



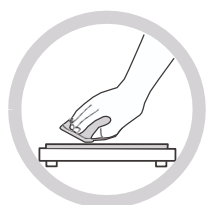
Laat de inductiekookplaat nooit werken zonder voedsel in de pannen, omdat anders de prestaties kunnen worden aangetast en er gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.



Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te voorkomen.



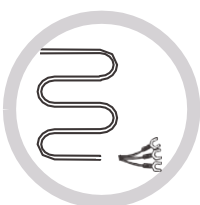
Zet geen pannen met een ruwe of ongelijke bodem op de kookplaat, omdat deze het keramische oppervlak kunnen beschadigen.



Reinig de inductiekookplaat regelmatig zodat er geen vreemde voorwerpen in de ventilator kunnen komen, die ervoor kunnen zorgen dat het apparaat niet goed werkt.



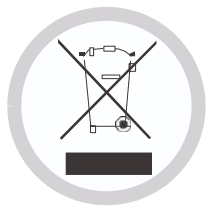
Houd kinderen of hulpbehoevende personen uit de buurt van het apparaat. Laat ze het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.



Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door onze servicevertegenwoordiger of door een andere gekwalificeerde monteur.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.



**AFDANKEN:** Gooi dit product niet weg als niet-gescheiden gemeentelijk afval. Gescheiden inzameling van dergelijk afval is noodzakelijk.

Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct als afval wordt verwerkt, helpt u schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt kan worden als het op de verkeerde manier als afval verwerkt wordt.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet behandeld mag worden als normaal huishoudelijk afval. Het moet afgegeven worden bij een speciaal inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische producten. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het gekocht hebt.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw vuilnisophaaldienst, of de winkel waar u het gekocht hebt.

## Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de inductiekookplaat kan eenvoudig worden schoongemaakt op de volgende manieren:

| Type verontreiniging                         | Reinigingsmethode  | Reinigingsmaterialen                          |
|--|--|---|
| Licht  | Afnemen met warm water en droogvegen   | Reinigingssponsje                             |
| Kringen en kalkafzetting                     | Witte azijn aanbrengen op het gebied, afnemen met een zachte doek of een in de handel verkrijgbaar product gebruiken | Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas |
| Suikergoed, gesmolten aluminium of kunststof | Gebruik een speciale schraper voor keramisch glas om de resten te verwijderen (het beste is een siliconen product)   | Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas |

NB: Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

## Weergave storingen en inspectie

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch over in de beveiligingsmodus en wordt een van de volgende codes weergegeven:

| Probleem | Mogelijke oorzaken   | Oplossingen   |
|----------|--|---|
| F1-F6    | Storing temperatuursensor  | Neem contact op met de leverancier.   |
| F9-FA    | Storing temperatuursensor van de IGBT.                                       | Neem contact op met de leverancier.   |
| FC       | De aansluiting tussen de displaykaart en de printplaat is defect.            | Neem contact op met de leverancier.   |
| E1/E2    | Abnormale voedingsspanning   | Controleer of de elektrische voeding normaal is.<br>Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is. |
| E3/E4    | Temperatuursensor van de keramische glasplaat geeft een hoge temperatuur aan | Schakel de inductiekookplaat weer in nadat hij is afgekoeld.  |
| E5       | Temperatuursensor van de IGBT geeft een hoge temperatuur aan                 | Schakel de inductiekookplaat weer in nadat hij is afgekoeld.  |

In bovenstaande tabel wordt weergegeven hoe u veelvoorkomende storingen kunt beoordelen en controleren.

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar, anders kunt u de inductiekookplaat beschadigen.

## Klantenservice

Mocht er een storing optreden, doe dan het volgende voordat u de Klantenservice belt:

- Controleer of het apparaat correct is aangesloten
- Lees de storingscode en de tabel hierboven

Als u het probleem niet kunt oplossen, schakel het apparaat dan uit; probeer het niet uit elkaar te halen en bel de Klantenservice.

### **Speciale verklaring**

---

De inhoud van deze handleiding is zorgvuldig gecontroleerd. De fabrikant kan echter niet aansprakelijk worden gesteld voor drukfouten of weglatingen.

Tevens kunnen in een herziene versie van de handleiding technische wijzigingen worden opgenomen zonder voorafgaande kennisgeving. Het uiterlijk en de kleur van het apparaat in deze handleiding kunnen afwijken van uw eigen apparaat.

---