

HOOVER



INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
INDUCTION HOBS

GB

ISTRUZIONI D'USO E INSTALLAZIONE
PIANI INDUZIONE

IT

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
CERANFELDER

DE

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E DE INSTALAÇÃO
PLACAS DE INDUÇÃO

PT

INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
PLACAS DE INDUCCIÓN

ES

INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES
INDUCTIEKOOKPLAAT

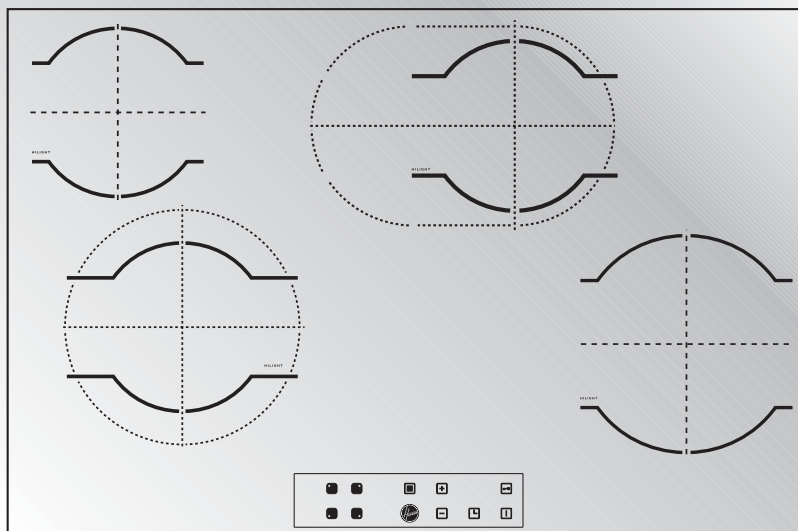
NL

BRUGS- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING
INDUKTIONSKOGEPLADER

DA

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJEET
INDUKTIOLIESITASOT

FIN

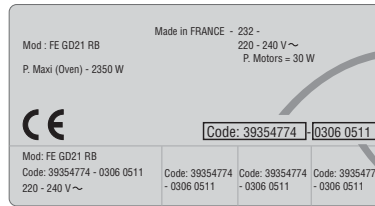


GENERAL WARNINGS

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

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

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



Product Code:.....
Serial N°:

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

COOKING HOB	HVI 640	HVI 740
Cooking zones	4 Induction	4 Induction
Supply voltage (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Installed electric power (W)	7400	7400
Product size (W x D x H in mm)	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Building-in dimensions (AXB)	560 x 490	740 x 490

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

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

INSTALLATION

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

BUILT-IN

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

Installation:

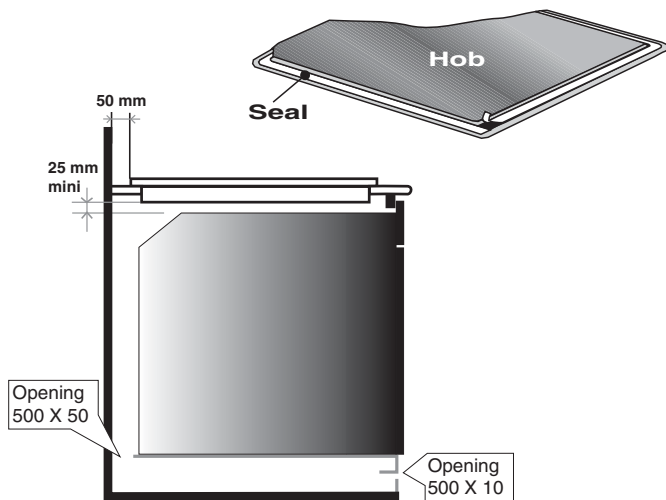
- A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards.
- Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

- It is important to fit the hob on a level supporting surface.
- Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.
- The height of the flush-mounted part of the hob is 5,5 cm.
- If there is an intermediate division :
 - the clearance between the bottom of the casing and an intermediate floor or part of a furniture unit must greater than 2,5 cm so as to allow air circulate.
 - The minimum distance should be 8 cm.
 - furthermore, you should ensure that there is at the rear a ventilation (8 cm) on all the width.
- You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.

- The body of the hob is fitted with 4 location holes to take the fixing clamps intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing clamps, **before building-in the hob**, in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.



ELECTRICAL CONNECTION

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

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.*

- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

- Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to :

Two phases 220-240V2~, Threephases 220-240V3~ or Three phases 380-415V3N~.

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

- Before making the connection make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

1- Operations to be carried out on the existing connection :

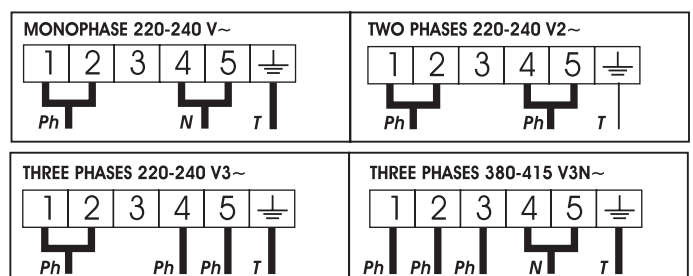
- turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.
- open the cover.
- pull out the supply cord :
 - . remove the screws retaining the shunt bars and the conductors of the supply cord,
 - . unscrew the cable clamp to release the power supplying cord,
 - . pull out the supply cord.

2- Operations to be carried out to make a new connection :

- choose the power supply cord in accordance with the recommendations in the table.
- pass the power supply cable into the clamp.
- strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- according to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- screw the cable clamp and fix the cover.

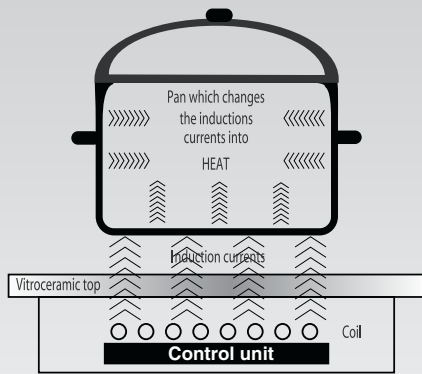
CONNECTION TO THE TERMINALS ON THE TERMINAL BLOCK:

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Fuse	25 A	25 A
Cable H05VVF-H05RR-F	3x2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
Fuse	32 A	32 A
Cable H05VVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Fuse	20 A	20 A
Cable H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

INDUCTION



USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance.

This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents.

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

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

Put simply, induction technology has two main advantages :

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

A HIGH SAFETY APPLIANCE

If your hob is correctly installed and used, the safety devices will rarely be needed.

- **Ventilation fan** : to protect and cool the supply and control components. It has two speeds, operating automatically. The fan works even if the plates are off and this till the electronic system has enough cooled down.
- **Safety "Transistor"** : a probe checks permanently the temperature of the electronic components. If the heat is increasing excessively, it automatically decreases the power of the plates then cuts them down (the display for power level is flashing) as far as the temperature of the components meets with the standard again, the hob starts working.
- **Safety "Empty pan"** : a probe is placed under each heating area. It will immediately detect a wrong temperature for the empty pan, or the glass ceramic.
- **Safety "Detection"** : the presence detector allows the working and so the heating. A small object (eg a spoon, knife or ring) placed on the heating area will not be considered as a pan and therefore the hob will not come on.
- **Safety "Boiling over and splashing"** : if any boiling over and splashing occur, the hob will stop. If a big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds, clean up the spill or remove the object, the hob is not operating.


HOB COOKWARE ADVICE

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

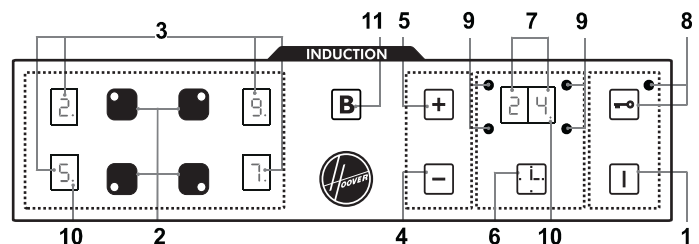


- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit** : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

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

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

HOW TO OPERATE THE HOB



- 1 - HOB ON / OFF BUTTON
- 2 - COOKING ZONE SELECTION BUTTON
- 3 - DISPLAY: heat level, residual heat indicator, booster operation..
- 4 - "-" BUTTON
- 5 - "+" BUTTON
- 6 - "TIMER" SELECTION BUTTON
- 7 - TIMER DISPLAY
- 8 - CONTROL LOCKING BUTTON WITH INDICATOR LAMP
- 9 - COOKING ZONE PROGRAMMING INDICATOR: when displayed, it shows that the timer controls the cooking zone
- 10 - CONTROL LED:
 - on: the cooking zone or timer is active, modification is possible
 - off: the cooking zone or timer is set to the last recorded data
- 11 - Booster selection button

THE DIFFERENT POSITION

The different positions correspond to the following power ratings :

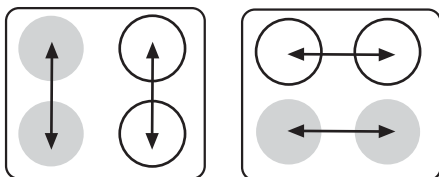
INDUCTION		
Positions	Power released in %	Maximum operation time before automatic cut off
1	2,5	10 hours
2	5	10 hours
3	7,5	5 hours
4	12,5	4 hours
5	18	3 hours
6	24	3 hours
7	45	2 hours
8	60	2 hours
9	100	1 hour

For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long.

The cut off depends on the heat level used.

NOTE:

The induction hob works with a generator which supplies simultaneously 2 zones per area, according to model :





Each area takes in charge a maximum power of 3700 W. Consequently, in the same area, when the Booster function is on and the second plate has reached a power level of 9 or 8 the latest is automatically decreased to the level 7 and this decrease is shown by a flashing display for information.

Warning : the Booster works during 10 minutes, after this time, it stops and the plate starts heating again at the setting 9, the power of the generator being decreased, the power level of the second plate comes back to its previous setting.

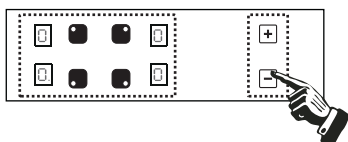
THE USE

- After powering up the hob, wait 8 seconds to activate the electronic controls.

- Press the button , for 3 seconds. *Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level  is displayed and the control LED blinks.*
- After a few seconds without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

• STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.




- Press the - or + button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the + or - button and the heat level increases or decreases gradually.


The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	:	Off
U	:	Simmering to 65°C
1	:)
2	:) Melting heat
3	:	Keeping hot
4	:	Heating up
5	:	Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	:	Cooking without lid
7	:	Frying, meat browning and roasting
8	:	High temperature cooking and roasting, seizing
9	:	Frying, seizing
Booster	:	Boiling large quantities of liquids...

• PAN DETECTOR

When the hob is operating, the pan detector provides the advantage of automatically stopping or starting the heat of the cooking zone in contact with or on removal of the pan. It therefore offers energy savings.




If the cooking zone is used with a suitable pan* : the display shows the heat level or  when the booster is operating. * The induction needs pans compatibles so fitted with magnetic-bottomed, see table page 3 and pans big enough to fully cover the zone.

If the cooking zone is used without a pan or with an unsuitable pan : the display shows . The zone does not start. If no pan is detected after 10 minutes, the starting operation is cancelled.

IMPORTANT:

To stop the cooking zone, you must stop the hob normally, you cannot just remove the pan. The pan detector does not work as the hob on/off button.

• STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.
- Press the - button to display heat level . Now the zone goes off, the indicator  goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the - and + buttons at the same time. The heat level automatically goes down to . The cooking zone goes off.

• GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing for 3 seconds on the On-Off button.



• RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: "H". When the temperature goes back below 60°C, the "H" display goes off.


For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

• FAST HEATER OPERATION

All zones are fitted with a "Fast heater" which allows to get a faster temperature increase of the heating areas. Ideal to seal meat or to bring quickly to the boil large quantities of liquids.

Starting the fast heater

- Press the on/off button .
- Start the required zone, press the + button to obtain position "9", release the button briefly and press it again; the display alternates showing "A" (fast heater) and "9" (heat level).

• If necessary choose the required heat position.

Cooking position	Power released %	Time of fast heater minutes
0	0	0
U	(65°C)	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released = 576W

When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

• When the "Fast heater" is done, the display of the power level remains steady.

• ACTIVATION OF THE BOOSTER FUNCTION

The booster function allows to get by a simple pressure the cooking zone working with a high power according to the zone, for 10 minutes period.

Ideal to bring to the boil large quantities of liquids ...

I N D U C T I O N	POWER	POWER BOOSTER
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activation of the BOOSTER function :

- Press the setting key of the cooking zone fitted with the booster function.
The control led is displayed.

- Press the key to start the Booster.
The Booster is active for 10 minutes.
The P mark (power) appears.




When the time is over, the power level decreases to 9.
A pressure on the key "-" cancels the booster function, and the power level decreases to 9.

• PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes. Only one zone, at a time, can be programmed.

- Start the required zone by following the previous instructions.
The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.

- Press the Timer button .

The zone mark around the timer display shows the controlled zone.

- Press the + or - button to select the time in minutes.

This is saved automatically after three seconds.

→ The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on. When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. Press the timer button to stop it.


→ The programmed time can be reset to 00 using the - button or pressing the + and - buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone independently.


→ The timer can be used alone as a reminder, it will ring at the end of the programmed time.

• LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.


To lock :

- Press the on/off button .
- Start the required cooking zones.
- Select a heat level for each of them;


- Press the  button to set the data ; in this way no other button works, except the on/off button.

The locking indicator lamp comes on.

To unlock :

To release the locking function just press the  button ; the indicator lamp goes off, all the controls work again.

If when the controls are locked, the timer is on, the time will be counted automatically and the zone switched off at the end of the programmed time.

If the locking control is on when the hob is finally shut down, the locking control stays operational and prevents any action when the hob is restarted, press the  button to release the locking function.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

MAINTENANCE:

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

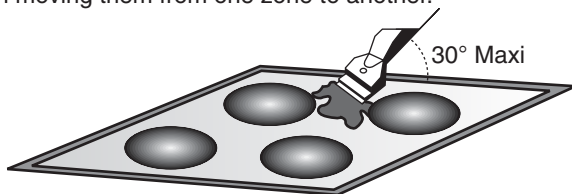
If there are still some stubborn stains:

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

A FEW HINTS:

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

NB:



- Do not use a sponge which is too wet.
- Never use a knife or a screwdriver.
- A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
- Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
- Never use abrasive products or scouring powders.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified:

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

PROBLEM SOLVING

The induction hob gives shorings out.

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

The induction hob gives a light whistling out.

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

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

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

Foods cook slowly.

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

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

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

Metal markings (may appear as scratches).

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

Dark streaks or specks.

- Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.

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

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.

- See the Glass Hob Cleaning section.

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

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

The hob does not operate.

- A big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.

The hob does not cut off

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

The hob stops automatically

- A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds so long as the buttons are covered. Clean up the spill or remove the object.
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 4.

Frequency of on/off operations for cooking zones

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

“H” display, residual heat indicator, blinking

- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 2.



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

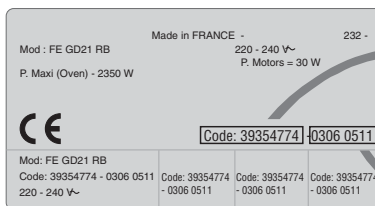
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un'ottimale utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare qui sotto, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un'ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Placca segnaletica
(situata sotto la cassetta inferiore del piano)



Codice prodotto:.....
Numero di serie:

- Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini durante il funzionamento del prodotto e fino a quando non si spengheranno le spie di calore residuo.
- La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulle superfici calde.
- Si raccomanda di non depositare oggetti metallici o coperchi sul piano (il metallo è conduttore e assorbe il calore).
- Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
- Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
- Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
- Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.
- Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.
- Nel raro caso che possa esserci un'incrinatura sotto il piano in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, e chiamare direttamente il Servizio Assistenza.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

PIANO COTTURA	HVI 640	HVI 740
Bruciatori	4 Induzione	4 Induzione
Tensione alimentazione (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza elettrica installata (W)	7400	7400
Dimensioni prodotto (l x p x h)mm.	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Dimensioni foro incasso (AxB)	560 x 490	740 x 490

Tutte queste caratteristiche sono indicative, il produttore non è responsabile per errori di stampa. Perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitative, il produttore si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative, rispettando le norme vigenti.

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ: Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, È conforme alla prescrizione della Direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25.01.92. Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista, che DEVE attenersi alle norme tecniche in vigore. Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

INSERIMENTO NEL MOBILE

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente per sopportare una temperatura elevata.

Inoltre è necessario che il rivestimento che ricopre il mobile o il supporto sia fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scollì.

Una guarnizione di tenuta stagna è consegnata con il piano di cottura.

Prima dell'installazione:

Girare il piano, parte in vetro verso il basso.

Avete cura di proteggere il vetro.

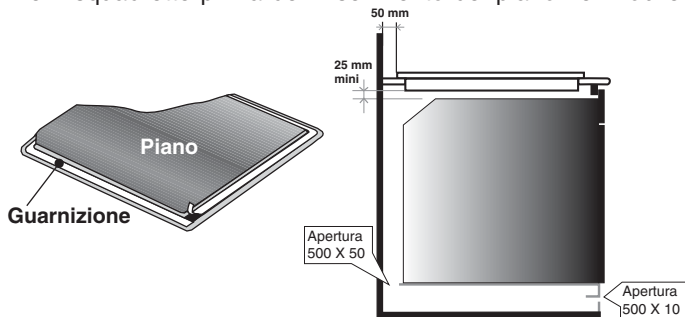
Mettere la guarnizione avvolta intorno al piano.

Avete cura nell'eseguire il lavoro, in quanto tutto questo eviterà qualsiasi infiltrazione dentro il mobile di supporto.

- Assicurarsi che la superficie sulla quale verrà installato il prodotto sia piana.
- Possibili deformazioni provenienti da una errata installazione del piano cottura possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.
- Prevedere uno spazio di almeno 5 cm. fra il piano di cottura e le pareti che lo circondano.
- Realizzare il foro per l'inserimento come indicato in figura.
- La parte incassata del piano cottura ha un'altezza di 5,5 cm.
- Nel caso di un pannello divisorio :
 - assicurarsi che la distanza fra la parte sottostante l'apparecchio ed il pannello e/o qualsiasi altra parete del mobile, superi i 2,5 cm per garantire la circolazione dell'aria (ovvero la distanza minima tra il piano di lavoro ed il pannello divisorio è 8 cm).
 - prevedere dietro l'apparecchio uno spazio di 8 cm per una corretta ventilazione.

Non è possibile installare questo prodotto sopra un forno non raffreddato, una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore o una lavatrice.

- Il fondo del piano è dotato di 4 alloggiamenti per le squadrette di fissaggio che bloccano il piano al mobile. Posizionare le 4 squadrette prima dell'inserimento del piano nel mobile.



Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione senza spina e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 V tra fasi o tra fase e neutro.

- dopo aver verificato che il fusibile è adeguato (vedere tabella), collegare alla presa

La morsetteria offre anche diverse possibilità di collegamento: Bifase 220-240 V2~ Trifase 220-240 V3~ Trifase 380-415 V3N~ Per procedere al collegamento, attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sotto indicate:

- Prima di realizzare il collegamento, verificare che l'installazione sia protetta da un fusibile appropriato, vedere la tabella sottostante, controllare la sezione dei fili dell'installazione.

1- Operazioni da eseguire sul collegamento esistente

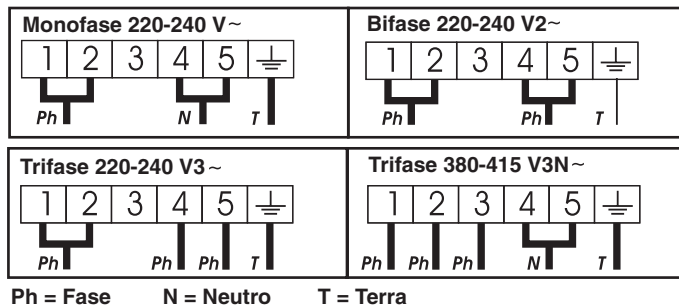
- Girare il piano, con la parte del vetro contro il piano di lavoro, facendo molta attenzione a proteggere il vetro!
- sollevare il coperchio.
- scollegare il cavo alimentazione presente:
 - . svitare le viti che fissano i conduttori del cavo e i ponticelli,
 - . allentare le viti del serracavo
 - . sfilare il cavo alimentazione

2- Operazioni da eseguire per realizzare il nuovo collegamento

- Scegliere il cavo d'alimentazione attenendosi sempre alla tabella.
- posizionare il cavo nel passacavo,
- spelare l'estremità dei conduttori e collegarli ai terminali. Far riferimento alle informazioni della tabella seguente ed alla numerazione presente sulla morsetteria, utilizzare i ponticelli recuperati nell'operazione precedente,
- Riavvitare il passacavo,
- Chiudere il coperchio della morsetteria.

CONNESSIONI ELETTRICHE SULLA MORSETTERIA

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Fusibile	25 A	25 A
Cavo H05VVF-H05RR-F	3x2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
Fusibile	32 A	32 A
Cavo H05VVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Fusibile	20 A	20 A
Cavo H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



COLLEGAMENTO ELETTRICO

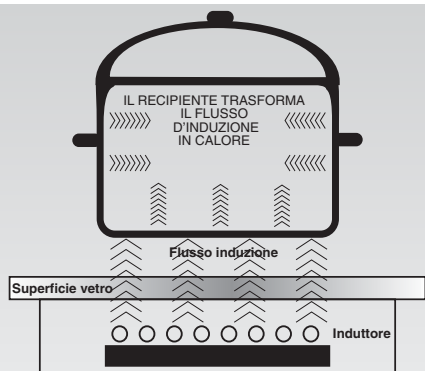
L'installazione deve essere conforme alle norme vigenti del Paese d'installazione.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

Attenzione:

- Prima di effettuare il collegamento, controllare la tensione d'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione del disgiuntore, il calibro del fusibile e la continuità della "terra".
- Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente munita di messa a terra o mediante dispositivo a interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Il filo di protezione verde/giallo deve essere collegato ai morsetti di terra, da una parte per l'apparecchio e dall'altra parte per il collegamento.
- Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.
- Qualsiasi intervento dovrà essere effettuato dal Servizio di Assistenza o comunque da una persona qualificata.

INDUZIONE



FUNZIONAMENTO

Un generatore elettronico alimenta una bobina all'interno dell'apparecchio. L'induttore crea un campo magnetico che induce delle correnti detti "correnti d'induzione" le quali attraversano il recipiente disposto sul piano cottura. Tali correnti trasformano il recipiente in vero e proprio generatore di calore mentre la superficie di vetro rimane fredda.

Il sistema funziona SOLO con pentole aventi fondo metallico magnetico

L'induzione consente di ottenere due risultati fondamentali :

- essendo il calore trasmesso dal solo recipiente, la potenza di riscaldamento restituita è massima e la cottura avviene senza dispersione di calore,
- non esiste inerzia termica in quanto il contatto del recipiente sulla zona di cottura ne comanda o interrompe la messa in servizio (inizio o arresto istantaneo della cottura).

UN APPARECCHIO ALTA SICUREZZA....

Il vostro piano a induzione è dotato di numerosi dispositivi di sicurezza per proteggerlo contro qualsiasi funzionamento anormale o errato. Se il piano è installato ed utilizzato correttamente tali dispositivi entreranno in funzione solo di rado.

- **Turbina di ventilazione** : protegge e raffredda gli organi di comando e di alimentazione. Ha due velocità che vengono attivate automaticamente. La turbina funziona anche se le zone cottura sono spente, e continua a funzionare fino a quando il comando elettronico non è sufficientemente raffreddato.
- **Sicurezza "Transistor"** : una sonda sorveglia in permanenza la temperatura delle componenti elettroniche. Se il calore aumenta in modo eccessivo, automaticamente diminuisce la potenza delle zone cottura sino a giungere al loro totale spegnimento (in questo caso il display del livello di potenza lampeggia) fin tanto che la temperatura dei componenti non rientri negli standard; a questo punto il piano riprende a funzionare.
- **Sicurezza pentola vuota** : una sonda installata sotto ogni zona di cottura rileva la temperatura anormale di un recipiente vuoto o della superficie in vetro del piano.
- **Sicurezza "Segnalazione"** : il rivelatore di presenza pentola abilita il funzionamento della zona cottura. Un oggetto metallico di piccole dimensioni (cucchiaio, coltello,...) posto sulla zona di cottura non verrà rilevato, per cui il riscaldamento non avrà luogo.
- **Sicurezza "fuoriuscita"** : sono previste protezioni per arrestare il funzionamento del piano nel caso di un'eventuale fuoriuscita di liquidi. Per poter far ripartire il piano è necessario pulire le tracciazioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.

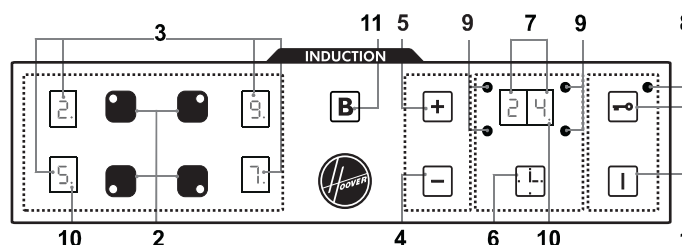


- **Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto e spesso**: il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.
- **Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto**: al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.
- **Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco**: è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

INDUZIONE	
Simbolo sulle pentole	Verificare la presenza del marchio a lato sull'etichetta della pentola. Tale simbolo identifica i materiali idonei per la cottura ad induzione. 
	Utilizzare pentole magnetiche (ferro smaltato, ghisa, acciaio ferritico) per verificare utilizzare una calamita (deve essere attratta)
INOX	Non utilizzabile Ad eccezione dell'innox ferritico
ALLUMINIO	Non utilizzabile
GHISA	Buone prestazioni ATTENZIONE: può graffiare la superficie in vetro
Ferro smaltato	Buone prestazioni Si raccomandano pentole con fondo piatto, spesso e spigoli arrotondati
Vetro	Non utilizzabile
Porcellana	Non utilizzabile
Fondo in rame	Non utilizzabile

UTILIZZO DEL PIANO VETROCERAMICA



1. Tasto ON / OFF
2. Tasto selezione zona cottura
3. Display : livello potenza, spia calore residuo, booster, ...
4. Tasto "-"
5. Tasto "+"
6. Tasto TIMER
7. Display TIMER
8. Tasto BLOCCO DI SICUREZZA + spia
9. Indicatore zona cottura, se acceso indica che il timer controlla la zona interessata
10. LED di controllo :
acceso: la zona di cottura o il timer sono attivi, è possibile modificare i parametri
spento: la zona cottura o il timer mantengono i parametri scelti
11. Tasto BOOSTER

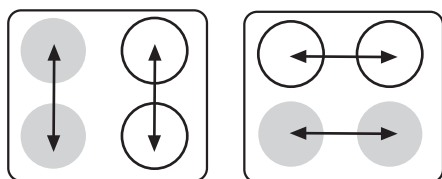
LE DIVERSE POSIZIONI

Le diverse posizioni corrispondono ai seguenti livelli di potenza :

INDUZIONE		
Posizione	% potenza	Max tempo di funzionamento prima del cut-off (spegnimento forzato)
1	2,5	10 ore
2	5	10 ore
3	7,5	5 ore
4	12,5	4 ore
5	18	3 ore
6	24	3 ore
7	45	2 ore
8	60	2 ore
9	100	1 ora

Per garantire la sicurezza le zone cottura si spengono automaticamente se sono lasciate funzionare per un tempo eccessivo. I tempi per lo spegnimento forzato dipendono dal livello di potenza.

NOTA:
Il piano induzione contiene due generatori, ciascuno dei quali comanda simultaneamente due zone cottura (area):



Ogni generatore può fornire fino ad un massimo di 3700 W. Di conseguenza, per la stessa area, quando la funzione Booster è attiva e la seconda zona cottura è messa al livello 8 o 9, la potenza di quest'ultima è automaticamente ridotta al livello 7; tale situazione è segnalata dal lampeggio del display che segnala il livello di potenza.

ATTENZIONE: come indicato nella tabella precedente la funzione Booster è attiva per 10 minuti, trascorsi i quali la zona cottura riprende a funzionare al livello 9, anche la potenza della seconda zona cottura, se ridotta per problemi di potenza massima, ritorna all'impostazione desiderata.

USO

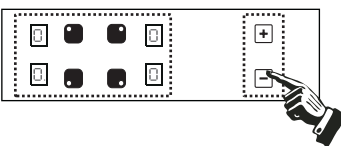
- Attendere alcuni secondi dopo la prima accensione del piano per permettere l'attivazione dei comandi elettronici.

- Premere il tasto per 3 secondi. I comandi del piano sono attivi. Viene visualizzato il livello di potenza "0" ad ogni zona di cottura. I LED di controllo lampeggiano.

- Trascorsi 10 secondi senza alcun utilizzo, i controlli elettronici si spengono e la procedura di accensione deve essere ripetuta.

• ACCENDERE UNA ZONA DI COTTURA

- Premere il tasto di selezione della zona di cottura desiderata. Il led di controllo della zona interessata diventa fisso, indicando che la zona è attiva.



- Premere i tasti - o + e selezionare il livello di potenza da 1 a 9. Tenendo premuti i tasti + o - il livello di potenza aumenta o diminuisce progressivamente.

Le seguenti indicazioni sono fornite solo a titolo indicativo. La Vostra personale esperienza Vi permetterà di adattare le cotture al Vostro gusto.

0	:	Spento
U	:	Cotture delicate
1	:)
2	:) Sciogliere, fondere
3	:	Mantenimento in caldo
4	:	Riscaldamento
5	:	Scongellamento, cotture lente
6	:	Cotture senza coperchio
7	:	Friggere, rosolare, arrostiti
8	:	Cotture a temperatura elevata, arrostiti
9	:	Friggere
Booster	:	Portare ad ebollizione grandi quantità di liquidi...

• RILEVAZIONE PENTOLA

Quando il piano è in funzione il rilevatore della pentola fornisce il vantaggio di fermare o far partire automaticamente la zona di cottura in funzione della presenza/assenza della pentola stessa. Il sistema offre quindi la funzione aggiuntiva di risparmio di energia.

Se la zona cottura è utilizzata con una pentola adatta*: il display indica il livello di potenza o il funzionamento della funzione booster "".

* L'induzione richiede pentole con fondo idoneo, vedere tabella pagina 9, e di diametro sufficiente a coprire l'intera zona utilizzata.

Se la zona cottura è utilizzata con una pentola non adatta: sul display appare il simbolo "". La zona cottura non si accende. Se nessuna pentola viene rilevata trascorsi 10 minuti l'operazione di accensione viene cancellata.

IMPORTANTE:

La zona cottura deve essere fermata manualmente, non è possibile farlo solo togliendo la pentola. La funzione di rilevamento della pentola non è equivalente ad un tasto ON/OFF.

• SPEGNERE UNA ZONA DI COTTURA

- Premere il tasto della zona di cottura desiderata.
- Premere il tasto - fino a che il display indica . Ora la zona di cottura è spenta, il display si spegne dopo 10 secondi.
- Per spegnere immediatamente premere contemporaneamente i tasti - e +. Il display scende subito a e la zona di cottura si spegne.

• SPEGNERE TUTTO IL PIANO

Le zone di cottura ed il timer possono essere fermati quando si desidera premendo il tasto On \ Off



• INDICATORE DI CALORE RESIDUO

Sul display compare la lettera H quando la superficie della zona di cottura supera la temperatura di 60°C. La lettera H si spegne quando la temperatura scende sotto i 60°C.

Suggerimento: utilizzare il calore residuo della zona di cottura per completare la cottura in modo lento.

N.B. dopo una interruzione di corrente, la spia di calore residuo si spegne, anche se la temperatura di superficie supera i 60°C.

• RISCALDAMENTO RAPIDO

Ogni zona di cottura è equipaggiata con una funzione che permette un aumento veloce della temperatura.

Ideale per portare velocemente a bollitura grandi quantità di liquidi

Attivare il riscaldamento rapido

- Premere il tasto ON / OFF
- Attivare la zona di cottura desiderata, premere il tasto sino ad ottenere il livello di potenza 9, rilasciare brevemente il tasto e premerlo di nuovo; sul display appaiono alternativamente A e 9 (livello di potenza).

- Se necessario ridurre la potenza al livello desiderato.

Livello Impostato	Potenza fornita (%)	Tempo inserimento Riscaldamento Rapido (minuti)
0	0	0
U	(65°C)	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Esempio zona cottura da 1800 W in posizione 6 = 32% di 1800 W = 576 W forniti. Quando il RISCALDAMENTO RAPIDO è attivo, la zona funziona a 1800W per 2,5 minuti, poi si porta ai 576 W impostati.

A funzione riscaldamento rapido terminata il livello di potenza è fisso sul display

• UTILIZZO DELLA FUNZIONE BOOSTER

La funzione booster permette, con la sola pressione di un tasto, di ottenere una zona cottura con potenza elevata per 10 minuti. Ideale per portare ad ebollizione grandi quantità di liquidi.

INDUZIONE	POTENZA	POTENZA BOOSTER
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Attivazione della funzione BOOSTER :

- Premere il tasto della zona cottura dotata della funzione booster.
Il led di controllo si accende.

- Premere il tasto per attivare la funzione Booster.
La funzione Booster è attiva per 10 minuti.
Sul display appare il simbolo P (potenza).



Trascorsi i 10 minuti il livello di potenza si riporta a 9.

Premendo il tasto “-“ la funzione booster viene disattivata ed il livello di potenza diminuisce.

• PROGRAMMAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Ogni zona di cottura può essere programmata per funzionare sino ad un massimo di 99 minuti. E' possibile programmare una zona alla volta.

- Attivare la zona di cottura seguendo le indicazioni precedenti. Il LED di controllo vicino all'indicatore di potenza deve essere acceso; questo indica che la zona è attiva

- Premere il tasto Timer

Di fianco al display del timer si accende la spia di programmazione della zona cottura che viene programmata.

- Premere il tasto + per selezionare il tempo in minuti.
L'impostazione è memorizzata dopo 3 secondi.

➔ Il tempo di programmazione può essere modificato a piacere premendo il tasto timer, il LED di controllo deve essere acceso. Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si spegne automaticamente. Un segnale sonoro è emesso per 1 minuto (premere qualsiasi tasto per spegnerlo prima).

➔ Il tempo impostato può essere riportato utilizzando il tasto - o premendo contemporaneamente i tasti + e - , il funzionamento della zona di cottura è ora indipendente dal timer ma rimane funzionante.

Per spegnere la zona di cottura seguire le istruzioni precedenti.

➔ Il timer può essere utilizzato come promemoria, suonerà allo scadere del tempo impostato.

• BLOCCO DI SICUREZZA

La funzione di blocco mantiene inalterate le scelte effettuate o previene l'accensione accidentale del piano cottura. E' utile anche durante la pulizia della zona dei comandi.

- Per attivare:

- Premere il tasto on/off

- Attivare le zone cottura richieste.

- Selezionare il livello di potenza desiderato.

- Premere il tasto per bloccare le scelte. Ad eccezione del tasto ON/OFF nessun altro tasto è ora attivo.

La spia di blocco comandi si accende.

Per togliere la funzione di blocco premere il tasto ; la spia si spegne ed i comandi funzionano nuovamente.

Se il timer è attivo quando i controlli vengono bloccati, il conto alla rovescia prosegue e la zona di cottura interessata viene automaticamente spenta allo scadere del tempo impostato.

Se la funzione di blocco è attivata a piano spento, i comandi sono bloccati e questo evita qualsiasi accensione accidentale o non voluta. Premere il tasto per togliere la funzione di blocco.

MANUTENZIONE DEL PIANO VETROCERAMICA

- E' importante prima di iniziare la pulizia della superficie in vetroceramica, attendere che la stessa si sia completamente raffreddata.
- Per la pulizia della superficie in vetroceramica devono essere utilizzati solo prodotti specifici: crema e lametta. I suddetti prodotti si trovano facilmente in commercio, nei supermercati.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire.
- Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero.....

MANUTENZIONE:

- Versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.

- Strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.

- Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:

- Versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.

- Strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.

- Asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.

- Ripetere l'operazione se necessario.

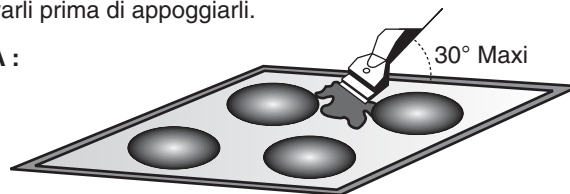
CONSIGLI:

Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano. Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco, o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

Il vetro del piano in vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

NOTA :



- Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.

- Non utilizzare mai utensili affilati.

- L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano.

- Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.

- Non utilizzare dei prodotti abrasivi o delle pagliette metalliche.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sotto.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. **Attenzione**, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.hoover.it



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (applicata sotto al prodotto). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

Il piano induzione emette rumori .

- Normale. La ventola di raffreddamento dei componenti elettronici è in funzione.

Il piano induzione emette un leggero fischio.

- Normale. In funzione della frequenza del generatore induzione, potrebbe essere udito un leggero fischio quando più zone di cottura stanno funzionando al massimo.

I fuochi non mantengono i sughi o le frittore a fuoco basso.

Utilizzare esclusivamente recipienti a fondo piatto. Il fondo del recipiente deve ricoprire interamente il diametro del fuoco scelto.

Cotture troppo lente.

Utilizzo dei recipienti non adatti. Utilizzare solo degli utensili a fondo piatto pesante e con un diametro almeno uguale al fuoco.

Graffi o scalfitture sulla superficie in vetro del piano.

Errato sistema di pulizia, utilizzo di recipienti con fondo ruvido, presenza di particelle abrasive (sale, sabbia, zucchero) tra il piano e il fondo del recipiente.

Consultare il capitolo relativo alla pulizia, assicurarsi che i fondi dei recipienti siano adatti prima dell'utilizzo e utilizzare solo recipienti con fondo liscio.

Segni di metallo (possono sembrare graffi)

Non far scivolare dei recipienti di alluminio sul piano. Attenersi alle istruzioni di pulizia. Se non vengono utilizzati dei materiali di buona qualità, le macchie di qualsiasi tipo esse siano persisteranno. Aiutatevi con una lametta da barba e seguite le istruzioni del capitolo "MANUTENZIONE".

Macchie scure

Utilizzare una lametta da barba e seguire il capitolo "MANUTENZIONE".

Macchie sul piano

Macchie causate da recipienti in alluminio, dall'acqua o da alimenti, possono essere eliminate con una crema pulente.

Segni di caramello o di plastica fusa sul piano.

Controllare il capitolo "MANUTENZIONE".

Il piano non funziona (piani con comandi digitali).

- Un oggetto o residuo di cibo sta coprendo almeno due comandi per almeno 10 secondi. Effettuare la pulizia o rimuovere l'oggetto
- Il pannello comandi è bloccato, sbloccarlo.

Il piano non si spegne

- Il pannello comandi è bloccato, sbloccarlo.

Il piano si spegne automaticamente

- Un residuo di cibo copre almeno due comandi per almeno 10 secondi; il piano si spegne per sicurezza ed un segnale sonoro viene emesso sino alla pulizia del residuo di cibo.
- Le zone di cottura si spengono automaticamente se vengono fatte funzionare per un tempo troppo lungo. Vedere la tabella di pagina 9.

Il piano non funziona oppure alcuni fuochi non sono funzionanti.

I ponticelli (shunt) sulla morsettiera non sono posizionati correttamente. Fate controllare da un professionista che il raccordo sia stato effettuato conformemente alle raccomandazioni della pagina 8.

ON \ OFF frequenti delle zone di cottura

- I cicli ON \ OFF variano a seconda del livello di potenza scelto:
 - bassa potenza: tempi di funzionamento brevi,
 - alta potenza: tempi di funzionamento lunghi.

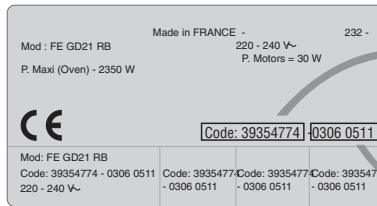
Simbolo "H", indicatore del calore residuo, lampeggia

- La temperatura del modulo elettronico di comando è troppo elevata. Un tecnico qualificato deve verificare le condizioni di installazione; vedere pagina 8.

ALLGEMEINE HINWEISE

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

Matrikelschild:
(befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)



Produktcode :
Seriennummer :

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

KOCHMULDEN	HVI 640	HVI 740
Kochstellen	4 Induktion	4 Induktion
Spannung/Frequenz (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Gesamtanschlusswert (W)	7400	7400
Maße (B x T x H) mm.	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Einbaumaße (AxB)	560 x 490	740 x 490

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

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

INSTALLATION

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

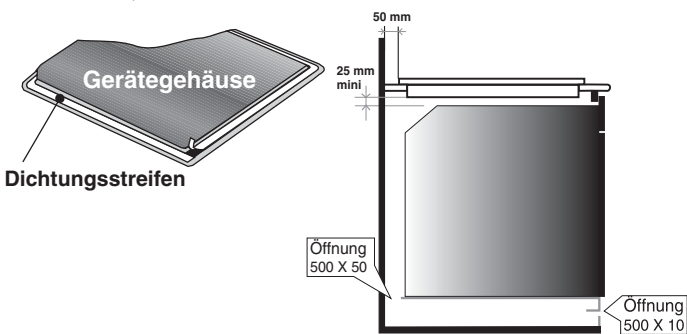
EINBAU

Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden.

Installation:

- Mit dem Ceranfeld wird ein Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
 - Drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.
 - Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
 - Achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern
 - Bitte achten Sie darauf, dass das Kochfeld in eine ebene Fläche eingebaut wird.
 - Eventuelle Verformungen, die wegen einer fehlerhaften und unsachgemäßen Montage verursacht worden sind, können die Eigenschaften der Arbeitsfläche verändern und somit die Leistung des Kochfelds beeinträchtigen.
 - Zwischen dem Kochfeld und den Wänden der angrenzenden Möbel sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 5 cm.
 - Der Ausschnitt muss unbedingt den angegebenen Abmessungen entsprechen.
 - Die Höhe des in der Arbeitsplatte bzw. im Möbel eingebauten Teils des Kochfelds beträgt 5,5 cm.
 - Bei Vorhandensein von Zwischenplatten:
 - Der Abstand zwischen dem Boden des Gehäuses und der dem angrenzenden Möbel gehörigen Zwischenplatte muss größer als 2,5 cm sein, damit die Luftzirkulation ermöglicht wird. Der Mindestabstand der angrenzenden Möbel / des Rahmens zu dem Kochfeld beträgt dementsprechend 8 cm.
 - Außerdem müssen Sie sicherstellen, dass auch hinter den Kochfeldern bzw. entlang der ganzen Breite der Luftumlauf (8 cm) gewährleistet ist.
 - **Das Ceranfeld darf nicht über einem Ofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank oder einer Waschmaschine montiert werden.**
 - Der Körper des Kochfeldes ist mit 4 Positionierlöchern für die Klammern zur Befestigung der Ceranfeldes selber im Möbel bzw. in der Arbeitsplatte ausgestattet.
- Vor dem Einbau des Kochfelds** positionieren Sie die vier Klammern so, dass das Kochfeld fest in der Einbaueinheit sitzt.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Installation des Gerätes muss gemäß den im Land der Installation geltenden Normen erfolgen.

Die Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Missachtung dieser Richtlinie ab.

Achtung:

- Vor dem elektrischen Anschluss überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation.
 - Der elektrische Anschluss ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.
- Wenn das Gerät an einer Steckdose angeschlossen wird, muss diese auch nach der Installation leicht zugänglich sein.

- Das gelb-grüne Erdungskabel muss an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkskundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.

Das Kochfeld bedarf keines Stromversorgungskabels. Es ist nämlich mit einem Klemmbrett zur Auswahl des für die elektrische Hausinstallation geeigneten Anschlusses ausgestattet.

Das Klemmbrett hat unterschiedliche Anschlussmöglichkeiten:
 Zweiphasig 220-240 V2~, Dreiphasig 220-240 V3~, Dreiphasig 380-415 V3N~

Um eine neue Verbindung herzustellen, beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

- Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt – siehe hierzu die unten stehende Tabelle - und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.

1- Arbeiten an bereits vorhandenen Anschlüssen:

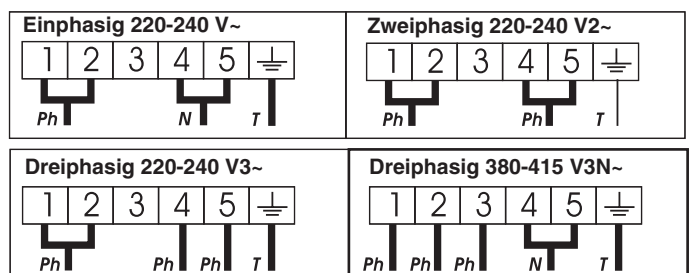
- Drehen Sie das Kochfeld so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.
- Klappen Sie den Deckel auf
- Drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
- Lösen Sie die Kabelschellen, um das Netzkabel entfernen zu können;
- ziehen Sie das Netzkabel heraus.

2- Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung

- Wählen Sie das Netzkabel gemäß den Anweisungen in der unten stehenden Tabelle.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
- Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett.
- Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie im dem vorherigen Arbeitsschritt aufgehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter. Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
- Schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf und schließen Sie den Deckel fest.

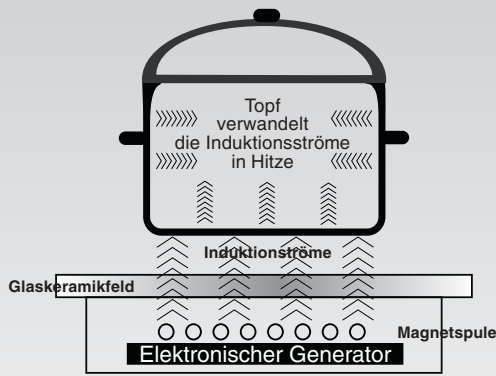
ANSCHLUSS AN DIE KLEMMEN VOM KLEMMBRETT

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Sicherung	25 A	25 A
Kabel H05VV-F-H05RR-F	3X2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
220-240 V3~		
Sicherung	32 A	32 A
Kabel H05VV-F-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Sicherung	20 A	20 A
Kabel H05VV-F-H05RR-F	5X2,5 mm ²	5X2,5 mm ²



Ph = Phase N = Nulleiter T = Erdung

INDUKTION



BESCHREIBUNG DES VERFAHRENS

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

Um es mit einfachen Worten auszudrücken:

Das Induktionsverfahren bietet zwei Hauptvorteile:

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

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN - Wenn Ihr Kochfeld sachgemäß installiert und benutzt wird, kommt der Einsatz der Schutzvorrichtungen äußerst selten vor.

- **Ventilator:** Zum Schutz der Stromversorgungs- und Steuervorrichtungen. Er verfügt über zwei Geschwindigkeiten, die automatisch geschaltet werden. Der Ventilator läuft selbst, wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, und zwar solange, bis die elektronischen Vorrichtungen sich ausreichend abgekühlt haben.
- **Sicherheitstristor:** Eine Sonde überprüft ständig die Temperatur an den elektronischen Komponenten. Wenn die Hitze einen zu hohen Wert erreicht, wird die Leistung des Kochfeldes automatisch verringert bzw. heruntergeschaltet (die Leistungsanzeige blinkt), bis es sich ausschaltet. Sobald die Temperatur an den Komponenten auf das von den Normen vorgeschriebene Niveau zurückgesunken ist, startet das Kochfeld wieder.
- **Schutzvorrichtung gegen den "leeren Kochtopf":** Unter jeder Kochzone befindet sich eine Vorrichtung, die jede eventuelle Fehltemperatur, die für den leeren Topf oder für die Glaskeramikoberfläche nicht geeignet ist, sofort erkennt.
- **Schutzvorrichtung "Erkennung":** Der Präsenzsensoren erlaubt erst den Betrieb und somit die Erwärmung. Liegt ein kleiner Gegenstand (zum Beispiel ein Löffel, ein Messer oder ein Ring) auf dem Kochfeld, wird er nicht als Kochtopf erkannt und demzufolge setzt sich das Kochfeld nicht in Betrieb.
- **Schutzvorrichtung "Überkochen und Spritzer":** Im Falle von eventuellem Überkochen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Entfernen Sie die Speiseresten, um das Kochfeld wieder in Betrieb zu setzen

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS


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



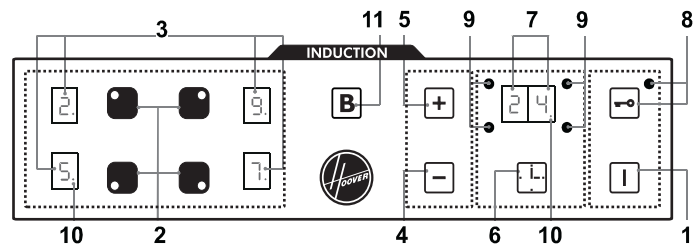
- **Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden:** Der flache Boden verhindert vereinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- **Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist:** Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, dass der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.

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

Folgende Hinweise werden Ihnen bei der Auswahl des jeweils geeigneten Kochgeschirrs und somit zum Erzielen bester Kochleistungen behilflich sein.

	INDUKTIONSZON
Symbol am Kochgeschirr	Überprüfen Sie auf dem Schild am Kochtopf das Symbol, das zeigt, ob der Kochtopf mit dem Induktionsverfahren kompatibel ist. 
	Verwenden Sie Kochtöpfe mit magnetischem Boden (emaillierte Stahlblechtafel, Gusseisen, ferritisches Edelstahl). Wenn Sie ein Magnet auf den Boden des Kochtopfes legen, muß es haften bleiben.
Edelstahl	Ungeeignete Außer ferromagnetischen Edelstahls.
Aluminium	Ungeeignete
Gußeisen	Geeignete Vorsicht: Es könnte die Glasoberfläche verkratzen.
Emailliertes Stahl	Geeignete Flacher, dicker und glatter Boden wird empfohlen.
Glas	Ungeeignete
Porzellan	Ungeeignete
Kupferböden	Ungeeignete

TOUCH-CONTROL-BEDIENTAFEL



- 1 - EIN/AUS TASTE
- 2 - TASTE ZUR AUSWAHL DER KOCHZONE
- 3 - DISPLAY: Wärmestufe oder Restwärmeanzeige
- 4 - TASTE "-"
- 5 - TASTE "+"
- 6 - TIMER TASTE
- 7 - TIMER DISPLAY
- 8 - KONTROLLVERRIEGELUNGSTASTE MIT ANZEIGELAMPE
- 9 - ANZEIGE ZUR PROGRAMMIERUNG DER KOCHZONE:
Wenn angezeigt, heißt dies, dass der Timer gerade die jeweilige Kochzone überwacht
- 10 - KONTROLLEUCHE :
. On: Die Kochzone oder der Timer ist aktiv, Änderung der Einstellungen sind möglich,
. Off: Die Kochzone oder der Timer ist auf die zuletzt programmierten Angaben eingestellt.
- 11 - BOOSTER-FUNKTION TASTE

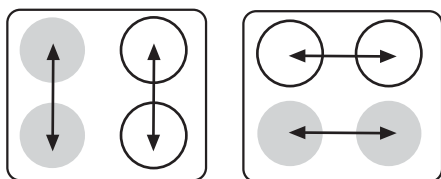
DIE VERSCHIEDENEN WÄRMESTUFEN

Die verschiedenen Positionen entsprechen den folgenden Stromwerten

INDUKTION		
Wärme- stufen	Leistung in %	Maximale Betriebszeit vor dem automatischen Abschalten
1	2,5	10 Stunden
2	5	10 Stunden
3	7,5	5 Stunden
4	12,5	4 Stunden
5	18	3 Stunden
6	24	3 Stunden
7	45	2 Stunden
8	60	2 Stunden
9	100	1 Stunden

Zur Erhöhung der Sicherheit schalten sich die Kochfelder automatisch aus, wenn sie zu lange in Betrieb gewesen sind. Die zulässige maximale Betriebszeit hängt vom jeweils eingestellten Temperaturniveau ab.

ANMERKUNG: Die Kochfelder werden von einem Generator gespeist, welcher 2 Kochzonen je Bereich gleichzeitig versorgt, und zwar je nach Modell:



Jeder Bereich kann eine maximale Leistung von 3700 W erreichen. Demzufolge, wenn in einem Bereich der Booster in Betrieb ist und die zweite Kochzone des Bereiches eine Leistungsstufe von 9 oder 8 erreicht hat, wird die Energieversorgung dieser Kochstelle automatisch auf Stufe 7 herabgesetzt. Dieser Rückgang wird durch ein blinkendes Display angezeigt.

Achtung: Wie in der Leistungstabelle angegeben, arbeitet der Booster für maximal 10 Minuten. Nach Ablauf dieser höchsten Betriebszeit schaltet er sich aus und die Kochzone geht bei Erreichen der Stufe 9 wieder an; da die Leistung des Generators gesunken ist, geht die Leistungsstufe der zweiten Platte auf den ursprünglich eingestellten Wert zurück.

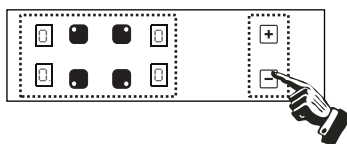
ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

• Nachdem Sie das Ceranfeld eingeschaltet haben, warten Sie ca. 8 Sekunden, um die elektronische Steuerung zu aktivieren.

- Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden
Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung "0" und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.
- Wenn Sie 10 Sekunden lang nichts unternehmen, schaltet sich die elektronische Steuerung ab und Sie müssen den Einschaltvorgang wiederholen.

• KOCHSTELLE EINSCHALTEN

- Betätigen Sie den Knopf, welcher der Kochzone zugeordnet ist, die Sie benutzen möchten. Im Displaybereich die Kontrolleuchte kontinuierlich. Das bedeutet, daß die Kochzone aktiv ist.



- Drücken Sie die Taste oder um eine Leistung zwischen 1 und 9 zu wählen.
- Wenn Sie die Taste oder gedrückt halten, erhöhen bzw. vermindern Sie die eingestellte Leistung.

Die nachfolgenden Beispiele dienen zu Ihrer Information. Die persönliche Erfahrung wird Ihnen ermöglichen, die vorgeschlagenen Einstellungen Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anzupassen.

0	:	Aus
U	:	65°C
1	:)
2	:) Schmelzen
3	:	Warmhalten
4	:	Aufwärmen
5	:	Auftauen, schmoren, garen bei niedriger Temperatur
6	:	Garen ohne Deckel
7	:	Anbraten, rösten, Fleischbraten
8	:	Garen und braten bei hoher Temperatur, backen
9	:	Frittieren, Wasser zum Kochen bringen
Booster	:	Aufkochen von großen Flüssigkeitsmengen

• METALLBODENERKENNUNG (Induktion)

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, sorgt die Metallbodenerkennung für das automatische Aus- oder Einschalten der Wärmezufuhr an die Kochzone, wenn der Kochtopf davon entfernt bzw. darauf gelegt wird. Somit wird Energieeinsparung ermöglicht.

Wenn die Kochstelle mit geeignetem Kochgeschirr benutzt wird*: Das Display zeigt die Wärmestufe oder, wenn der Booster aktiv ist, ein an.

* Die Induktion erfordert den Gebrauch von geeignetem, d.h. mit einem Metallboden ausgestattetem Kochgeschirr, siehe Tabelle; deren Durchmesser muss außerdem mindestens so groß wie der Durchmesser der Kochzone sein, damit diese vollständig bedeckt wird.

Wenn die Kochstelle eingeschaltet ist aber kein geeigneter oder gar kein Kochtopf darauf steht:

Auf dem Display erscheint das Symbol Die Kochzone startet nicht. Wenn kein Kochtopf bzw. kein Metallboden erkannt wird, wird der Startbefehl nach 10 Minuten automatisch rückgängig gemacht.

WICHTIG:

Um die Kochstelle auszuschalten, müssen Sie das Kochfeld ordnungsgemäß ausschalten, anstatt einfach den Kochtopf zu entfernen. Der Metallbodenmelder hat nicht die Funktion eines Ein-/Aus-Schalters.

• KOCHSTELLE ABSCHALTEN

Die Kochstelle muss aktiv sein. Die Leuchtanzeige für die Steuerung im Einstellungsfeld muss leuchten. Sollte das nicht der Fall sein, wählen sie erneut die gewünschte Kochzone.

- Drücken Sie die Taste "-" bis die Leistung "0" erscheint. Die Kochzone schaltet sich augenblicklich ab. Nach 10 Sekunden erscheint die Anzeige "0".
- Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-". Die Leistung geht sofort auf "0" zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• CERANFELD ABSCHALTEN

Es ist jederzeit möglich, die Funktion der Kochzonen und des Minutenzählers durch Drücken der Taste ON-OFF für 3 Sekunden abzuschalten.



• RESTWÄRMEANZEIGE

Um anzuzeigen, dass die Temperatur der Kochstellenoberfläche über 60°C beträgt, erscheint im Steuerungsfeld die Anzeige: "H".

Wir empfehlen, gegen Ende der Garzeit die Kochzone abzuschalten und die Restwärme auszunutzen, um den Garvorgang schonend zu Ende zu bringen.

Wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt die Anzeige "H".

HINWEIS: Nach einem eventuellen Stromausfall bleibt die Restwärmeanzeige ausgeschaltet, selbst wenn die Temperatur der Glasoberfläche über 60°C beträgt.

• LEISTUNGSVERSTÄRKER

Alle Kochzonen des Ceranfelds sind mit einem Leistungsverstärker ausgestattet, der bei Bedarf einen schnelleren Temperaturanstieg der Kochzonen ermöglicht.

Leistungsverstärker einschalten:

- Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, drücken Sie die Taste "+" bis zur Position "9", lassen Sie kurz los und drücken Sie erneut die Taste "+". Die Anzeige zeigt blinkend "A" "Leistungs-verstärker" und "9" Hitzeleistung.
- Schalten Sie bei Bedarf auf die gewünschte Hitzeleistung zurück.

Einstellung der Kochzone	entwickelte Leistung (%)	Dauer der erhöhten Leistung (Minuten)	maximale Funktionsdauer vor automatischem Abschalten *
0	0 %	0	0 STD.
1	3 %	1	6 STD.
2	6 %	3	6 STD.
3	11 %	5	5 STD.
4	16 %	6,5	5 STD.
5	19 %	8,5	4 STD.
6	32 %	2,5	1,5 STD.
7	45 %	3,5	1,5 STD.
8	65 %	4,5	1,5 STD.
9	100 %	0	1,5 STD.

BEISPIEL: eine Kochzone mit 1800 W Leistung ist auf Pos. 6 eingestellt: entwickelte Leistung: 32% von 1800 W

Wenn die Funktion "Leistungsverstärker" eingeschaltet ist, liefert die Kochzone die volle Leistung von 1800 W während 2,5 Minuten und schaltet erst nach dieser Zeit auf 576 W herunter.

Wenn der "Leistungsverstärker" aktiv ist, bleibt die Anzeige der Leistungsstufe permanent eingeschaltet.

• AKTIVIERUNG DER BOOSTER-FUNKTION

Die Booster-Funktion ermöglicht durch einfachen Knopfdruck den Betrieb der Kochstelle über einen Zeitraum von 10 Minuten bei einer mächtigen Leistung je nach Bereich. Ideal, wenn eine große Flüssigkeitsmenge zum Kochen gebracht werden soll.

INDUKTION	LEISTUNG	BOOSTER LEISTUNG
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Aktivierung der Booster-Funktion

- Drücken Sie den Einstellknopf der mit der Booster-Funktion ausgestatteten Kochzone. *Die Kontrollanzeige leuchtet auf*
- Drücken Sie den Knopf zum Starten der Booster-Funktion. Der Booster ist nun 10 Minuten lang in Betrieb. Ein "P" (Power) erscheint.



Wenn die o.a. Zeit abgelaufen ist, sinkt die Leistung auf Stufe 9. Durch Betätigung der Taste "-" wird die Booster-Funktion aufgehoben und die Leistung geht auf Stufe 9 zurück.

• PROGRAMMIERUNG EINER KOCHSTELLE

Jede Kochzone ist für eine maximale Dauer von 99 Minuten programmierbar. Man kann nur jeweils EINE Kochstelle programmieren.

- Schalten Sie die gewünschte Kochzone mit den oben beschriebenen Anweisungen ein. *Die Leuchtdiode für die Leistungsanzeige muss leuchten, um anzuzeigen, daß die Kochzone aktiv ist.*

- Drücken Sie die Taste Minutenzähler Die Anzeige der Kochstelle um das Einstellungsfeld des Minutenzählers weist auf die gesteuerte Kochzone hin
- Drücken Sie die Taste "+" oder "-" um eine Dauer in Minuten zu wählen. *Die eingestellte Zeit wird nach drei Sekunden automatisch gespeichert.*

- ➔Die eingestellte Zeit kann jederzeit verändert werden. Drücken Sie die Wahl Taste für den Minutenzähler, die Leuchtdiode des Minutenzählers muss leuchten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie die Minutenzähler Taste, um es zu unterbrechen.
- ➔Die eingestellte Zeit kann wieder auf "00" gebracht werden, entweder mit der Taste "-" oder durch gleichzeitiges Drücken auf die Tasten "-" und "+". Somit wird die Kochzone nicht mehr über den Minutenzähler gesteuert und muss manuell abgeschaltet werden.
- ➔Der Minutenzähler kann auch einzeln als Eieruhr benutzt werden. Am Ende der Zeit ertönt ein Klingelzeichen.

• VERRIEGELUNGSTASTE

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, die eingestellte Leistungsstufe zu erhalten oder zu verhindern, daß jemand das Kochfeld einschaltet. Sie wird deshalb dann benutzt, wenn das Bedienfeld gereinigt werden soll: Die Tasten werden nämlich verriegelt und das Kochfeld bleibt ausgeschaltet.

Um das Kochfeld zu sperren:

- Aktivieren Sie Die Kochzonen, die Sie verwenden möchten.
- Wählen Sie für jede Kochzone die gewünschte Wärmestufe.
- Drücken Sie auf die Taste um die Angaben einzustellen; in diesem Zustand ist keine andere Taste in Betrieb, bis auf den Ein-/Aus-Schalter.

Die Verriegelungsanzeigelampe erleuchtet.

Um das Kochfeld zu entsperren:

Um die Verriegelungsfunktion abzustellen, müssen Sie nur die Taste drücken, die Anzeigelampe geht aus und alle Tasten sind wieder betriebsbereit.

Ist der Timer, wenn die Befehlstasten verriegelt sind, eingeschaltet, wird die Zeit automatisch abgezählt und die entsprechende Kochzone wird bei Ablauf der eingestellten Kochzeit ausgeschaltet.

Ist die Verriegelungsfunktion aktiv, wenn das Kochfeld abgeschaltet wird, bleibt sie in Betrieb und verhindert jeden Eingriff, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird. Um dann die Verriegelung freizugeben, brauchen Sie nur, die Taste zu drücken.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

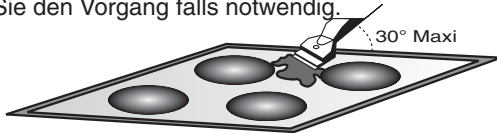
- Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich spezifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.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

PFLEGE :

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

Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:

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



EINIGE EMPFEHLUNGEN:

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

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

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

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

ACHTUNG:

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

TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

PROBLEMLÖSUNGEN

Das Induktionsfeld stößt ein Brummen aus.

- Normal. Der Lüfter der elektronischen Komponenten ist eingeschaltet.

Das Kochfeld stößt ein leises pfeifendes Geräusch aus:

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

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

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

Die Speisen kochen zu langsam

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

Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

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

Metallrückstände:

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

Dunkle Flecken

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

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

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

Geschmolzener Zucker oder Plastik

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

Das Ceranfeld funktioniert nicht.

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

Das Ceranfeld lässt sich nicht ausschalten.

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

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

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

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

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

Das Ceranfeld bzw. eine oder mehrere Kochflächen funktionieren nicht.

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

Die Aufschrift "H" in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, dass der Einbau nach den Anweisungen erfolgt ist.

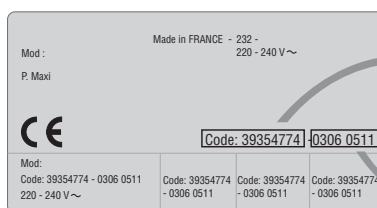


Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL, PARA PODER TIRAR TODO O PARTIDO DO APARELHO. Aconselhamos que este manual seja guardado para posterior consulta e que nele seja anotado, antes da instalação do aparelho, o respectivo número de série para os casos em que, eventualmente, seja necessário recorrer à intervenção do Serviço Após Venda.

Placa de identificação
(na parte inferior do aparelho)



Código do produto:

Número de série:

- Durante o funcionamento do aparelho ou após desligar uma das placa de cozedura, aconselha-se a manter as crianças afastadas enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, para evitar o risco de queimaduras graves.
- Sempre que cozinhar com margarina, óleo ou qualquer outra gordura, ter o cuidado de ir vigiando o cozinhado, porque as gorduras, quando muito aquecidas, podem rapidamente inflamar.
- As folhas de alumínio e os recipientes de plástico não devem ser colocados sobre as superfícies quentes.
- Após utilização da placa vitrocerâmica, convém fazer uma pequena limpeza para evitar a acumulação de sujidade e de gordura, pois estas, se tornarem a cozer, queimam e provocam fumo e cheiros desagradáveis, sem contar com o risco de propagação de incêndio.
- Nunca deixe objectos de metal, como, por exemplo, facas, garfos, colheres ou tampas, na zona de indução, na medida em que, se forem demasiado grandes ou demasiado pesados, podem aquecer excessivamente.
- O painel de comando da placa é muito sensível; não lhe pôr em cima recipientes quentes.
- Nunca cozinhar directamente sobre a placa sem utilizar recipientes.
- Colocar sempre os recipientes bem ao centro da placa de cozedura seleccionada.
- Não utilizar a superfície da placa como tábua para cortar alimentos ou para efectuar outros trabalhos.
- Não arrastar os recipientes sobre a placa, pois pode riscar.
- Não colocar objectos pesados em cima placa, porque podem cair e danificá-la.
- Não colocar sobre a placa nenhum objecto seja ele de que natureza for.
- No caso improvável de aparecer uma racha no vidro, desligar imediatamente o aparelho da corrente e contactar directamente o Serviço Após Venda.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

PLACAS ENCASTRÁVEIS	HVI 640	HVI 740
Zonas de calor	4 Inductions	4 Inductions
Voltagem/Frequencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potencia eléctrica (W)	7400	7400
Dimensões do produto (l x p x h mm.)	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Dimensões de encastramento (AXB)	560 x 490	740 x 490

Todas as características são dadas a título meramente indicativo. O fabricante, sempre com a constante preocupação de melhorar a qualidade da sua produção, pode introduzir modificações nos seus aparelhos por evolução da técnica, no estrito cumprimento das normas de consumo em vigor.

CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

INSTALAÇÃO

A instalação de aparelhos electrodomésticos no local a que se destinam é uma operação delicada que, caso não seja devidamente efectuada, pode ter graves consequências relativamente à segurança dos seus utilizadores. Assim sendo, torna-se imperativo confiar esta tarefa a um profissional, para que a sua execução seja feita de acordo com as normas técnicas em vigor. Se apesar deste aviso a instalação for feita por alguém não qualificado, o Fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de avaria técnica do produto, quer provoque ou não danos materiais e/ou pessoais.

ENCASTRAMENTO

O móvel ou o suporte, em que vai ser encastrado o aparelho, assim como as paredes desse móvel que lhe poderão ficar justapostas devem ser de material resistente a altas temperaturas. Além disso, a colagem do revestimento desse móvel ou desse suporte deverá ser de cola resistente ao calor, para evitar que descole.

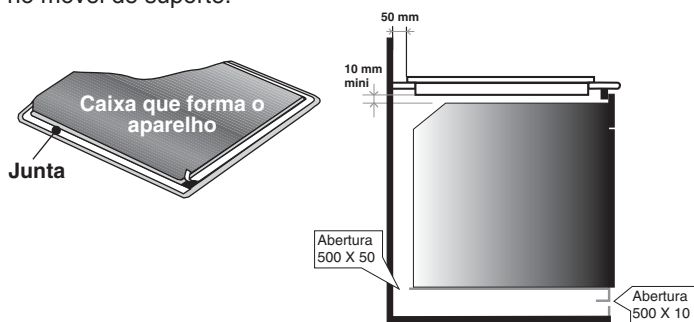
Instalação:

- Com a placa vitrocerâmica é fornecida uma junta vedante. Para sua aplicação:
 - virar a placa, com a face de vidro para baixo; ter o cuidado de proteger o vidro;
 - colocar a junta à volta da placa;
 - ter o cuidado de aplicar devidamente a junta, para evitar infiltrações no móvel que lhe serve de suporte.
- A placa tem de ser instalada sobre uma superfície de apoio que esteja nivelada e seja plana.
- Eventuais deformações provocadas por um encastramento incorrecto podem alterar as especificações da placa e o seu desempenho.
- Deixe um intervalo de, pelo menos, 5 cm entre a placa e quaisquer superfícies verticais adjacentes.
- É fundamental o vão para o encastramento da placa apresentar as dimensões indicadas.
- A parte da placa que é instalada de modo a ficar nivelada com a superfície adjacente tem uma altura de 5,5 cm.
 - Se no móvel onde a placa vai ser encastrada existir uma divisória intermédia, o espaço livre entre o fundo da caixa da placa e a divisória intermédia ou prateleira do móvel tem de ser superior a 2,5 cm, a fim de permitir a circulação do ar. Além disso, deve sempre certificar-se de que, na parte de trás do móvel, existe uma abertura de ventilação (8 cm), que se estenda a toda a largura do mesmo.

É estritamente proibido o encastramento da placa por cima de um forno que não tenha uma ventoinha, por cima de uma máquina de lavar loiça, de um frigorífico, de uma arca congeladora ou de uma máquina de lavar roupa.

O corpo da placa dispõe de 4 orifícios de localização, destinados a receber os grampos de fixação que fixam a placa ao móvel.

Antes de proceder ao encastramento da placa, instale os 4 grampos de fixação de modo a que a placa fique perfeitamente posicionada no móvel de suporte.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A instalação eléctrica a que vai ser ligado o aparelho deve estar conforme às normas vigentes no país.

O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento desta disposição.

Atenção:

- Antes da ligação, verificar o seguinte: a corrente de alimentação indicada no contador, a regulação do disjuntor, a adequação do fusível e a continuidade da terra da instalação.
- A ligação à rede deve ser feita através de tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Caso o aparelho possua ficha eléctrica, esta deve ficar acessível quando o aparelho for instalado.
- Um dos lados do fio de protecção (verde/amarelo) deve ser ligado aos bornes de terra do aparelho e o outro lado do fio à instalação.
- Declinamos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação à terra do aparelho ou por uma ligação à terra com deficiente continuidade.

- Qualquer intervenção no cabo de alimentação deve ser imperativamente efectuada pelo Serviço Após-Venda ou por um técnico com qualificação idêntica. A placa vitrocerâmica é fornecida sem cabo de alimentação. Possui uma placa de bornes que permite escolher o tipo de ligação eléctrica adequada à instalação.

A placa está equipada com um cabo de alimentação que só permite a ligação da placa a uma fonte de alimentação de energia de 220-240 V entre fases ou entre a fase e o neutro.

- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada; para seleccionar o fusível correcto, tem de consultar a tabela. Apesar de a placa ser fornecida com um cabo de alimentação, ela também pode ser ligada a:

Monofásica 220-240V2~ ou Corrente trifásica 220-240 V3~ ou Corrente trifásica 380-415 V3N~.

Para poder realizar a ligação nova tem de seguir rigorosamente as instruções apresentadas em seguida.

- Antes de proceder à ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível do tipo e com a amperagem adequados, consulte a tabela; certifique-se também de que a instalação dispõe de fios com uma secção suficiente para assegurar uma alimentação normal de energia à placa.

1- Operações a serem levadas a cabo na ligação existente:

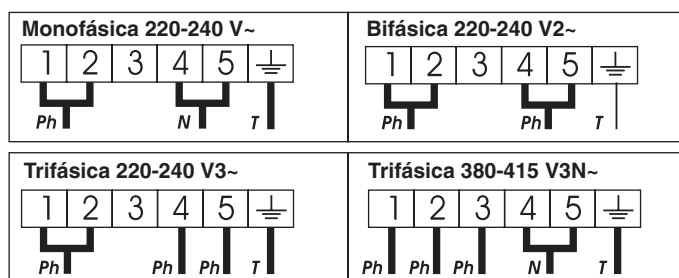
- volte a placa de pernas para o ar, com o lado com o vidro voltado para baixo, tendo o cuidado de proteger o vidro.
- Abra a tampa.
- Libertar o cabo de alimentação:
- remova os parafusos que prendem o bloco de terminais que contém as barras de derivação e os condutores para o cabo de alimentação,
- desaperte o serra-cabos para libertar o cabo de alimentação.
- Extraia o cabo de alimentação.

2- Operações a serem levadas a cabo para efectuar uma ligação nova:

- Selecciona o cabo de alimentação de acordo com as recomendações da tabela apresentada.
- Assente o cabo de alimentação no interior do serra-cabos.
- Descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação numa extensão de 10 mm, tendo em atenção o comprimento de cabo necessário para efectuar a ligação ao bloco de terminais.
- Assim, de acordo com as instruções de instalação e com a ajuda de barras de derivação* que deve ter recuperado na primeira operação, fixe os condutores da forma indicada no diagrama abaixo.
- Volte a aparafusar o serra-cabos e monte e prenda a tampa.

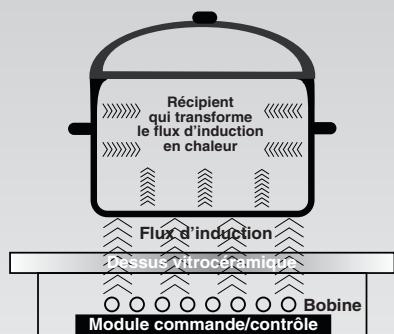
LIGAÇÃO AOS TERMINAIS DO BLOCO DE TERMINAIS

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
FUSIVEL	25 A	25 A
CABO H05VVF-H05RR-F	3X2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
FUSIVEL	32 A	32 A
CABO H05VVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
FUSIVEL	20 A	20 A
CABO H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



Ph = Fase N = Neutro T = Terra

INDUÇÃO



MODO DE FUNCIONAMENTO

Um gerador electrónico alimenta de energia uma bobina localizada no interior da placa. Esta bobina gera um campo magnético, pelo que, quando é colocado um recipiente sobre a placa, ele é permeado pelas correntes de indução. Estas correntes transformam o recipiente num autêntico transmissor de calor, enquanto a superfície vitrocéramica da placa se mantém fria. Este sistema foi concebido para ser utilizado com recipientes com fundo magnético.

Em termos simples, a tecnologia de indução apresenta duas vantagens principais:

- como o calor só é emitido pelo recipiente, ele é mantido no seu nível mais elevado e a cozedura tem lugar sem que haja qualquer perda de calor.
- não há qualquer inércia térmica, na medida em que a cozedura se inicia automaticamente assim que o recipiente é colocado sobre a placa, interrompendo-se quando ele é removido da mesma.

Esta placa caracteriza-se por um nível de segurança elevado....

Se a placa for correctamente instalada e utilizada, os dispositivos de segurança que a equipam raramente irão ser necessários.

• **Ventoinha de ventilação:** para proteger e refrigerar os componentes de alimentação e de comando. Esta ventoinha tem duas velocidades, operando de forma automática. A ventoinha mantém-se em funcionamento mesmo que as zonas de cozedura estejam desactivadas, continuando a funcionar até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente.

• **Dispositivo de segurança "transistor":** uma sonda verifica permanentemente a temperatura dos componentes electrónicos. Se a sonda registar um aumento excessivo da temperatura, ela desencadeia uma redução automática da potência das zonas de cozedura, até a temperatura dos componentes equivaler à temperatura predefinida (o indicador de nível de potência fica a piscar); uma vez atingida a temperatura predefinida, a placa retoma o seu funcionamento normal.

• **Dispositivo de segurança "Recipiente vazio":** está instalada uma sonda por baixo da zona de aquecimento. Esta sonda detecta imediatamente tanto o facto de o recipiente estar a registar uma temperatura errada, como o facto de a temperatura da superfície vitrocéramica da placa não estar dentro dos limites predefinidos (ambos estes aspectos podem ser denotadores de que foi colocado um recipiente vazio sobre a placa).

• **Dispositivo de segurança "Detecção":** é este dispositivo de detecção que possibilita o funcionamento da placa e, por conseguinte, o aquecimento dos recipientes. Um objecto de pequenas dimensões (como, por exemplo, uma colher, uma faca ou um garfo) colocado sobre a zona de aquecimento não será reconhecido como um recipiente, pelo que a placa não entrará em funcionamento.

• **Dispositivo de segurança "Derrame e salpicos":** se ocorrer um derrame ou se se registarem quaisquer salpicos, o funcionamento da placa é interrompido. Se um derrame ou um objecto grande cobrir pelo menos duas das teclas do painel de comandos durante, pelo menos, 10 segundos, limpe o derrame ou remova o objecto; enquanto o derrame ou o objecto cobrir as duas (ou mais) teclas, o funcionamento da placa é interrompido.

A ESCOLHA DOS RECIPIENTES

Há que utilizar recipientes de qualidade para obter bons resultados:



- **Usar recipientes de boa qualidade com o fundo plano.** O fundo rigorosamente plano elimina os pontos de aquecimento excessivo que fazem com que os alimentos peguem e a espessura de um metal de boa qualidade permite a perfeita distribuição do calor.
- **Ter o cuidado de verificar que o fundo dos recipientes está seco.** Quando se enche um recipiente ou quando, por exemplo, se retira do frigorífico, há que ter esta precaução para evitar sujar a placa.

• Utilizar recipientes com diâmetro suficiente para cobrir toda a placa de cozedura.

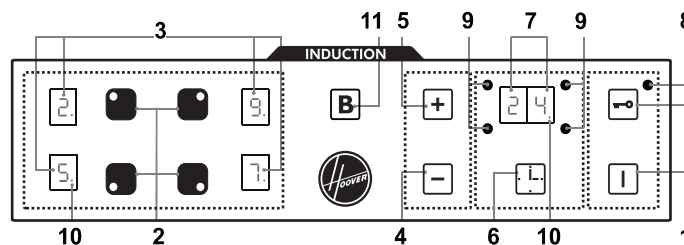
O fundo do recipiente deve ser pelo menos tão grande como a zona de cozedura; se for ligeiramente maior, a energia é aproveitada da melhor forma.

As informações que se seguem vão ajudá-lo a seleccionar os recipientes mais indicados para obter bons resultados.

ZONA DE INDUÇÃO

Marca inscrita nos recipientes	Na etiqueta do recipiente, verifique a marca que indica que esse recipiente é compatível com indução, podendo, por conseguinte, sendo utilizado em placas de indução
	Utilize exclusivamente recipientes com fundo magnético (ferro esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferrítico); para se certificar de que o recipiente em causa pode ser utilizado na placa, aplique um íman ao fundo do recipiente (o íman tem de ficar agarrado).
Aço inoxidável	Não detectável Excepto aço inoxidável ferromagnético
Alumínio	Não detectável
Ferro fundido	Bom desempenho. Aviso: Pode riscar a superfície da placa de indução.
Aço esmaltado	Bom desempenho. Recomendamos a escolha de recipientes de fundo liso, espesso e macio.
Vidro	Não detectável
Porcelana	Não detectável
Fundo de cobre	Não detectável

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



- 1 - TECLA ON / OFF
- 2 - TECLA DE SELECÇÃO DA ZONA DE COZEDURA
- 3 - DISPLAY: nível de potência, indicador de calor residual, função booster..
- 4 - TECLA "-"
- 5 - TECLA "+"
- 6 - TECLA DE SELECÇÃO DO "TIMER"
- 7 - DISPLAY DO "TIMER"
- 8 - TECLA DE CONTROLO DO BLOQUEIO COM INDICADOR LUMINOSO
- 9 - INDICADOR DA PROGRAMAÇÃO DA ZONA DE COZEDURA: quando no display, indica que a zona de cozedura está controlada pelo timer
- 10- INDICADOR LUMINOSO DO CONTROLO:
 - on: a zona de cozedura ou o timer está activo, é possível fazer modificações
 - off: a zona de cozedura ou o timer está programado de acordo com a última programação realizada
- 11- Tecla de selecção da função Booster

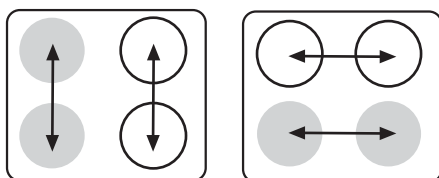
AS DIFERENTES POSIÇÕES

As diferentes posições correspondem aos seguintes níveis de potência:

INDUÇÃO		
Posições	Potência libertada em %	Tempo operação máximo até ao desligamento automático
1	2,5	10 horas
2	5	10 horas
3	7,5	5 horas
4	12,5	4 horas
5	18	3 horas
6	24	3 horas
7	45	2 horas
8	60	2 horas
9	100	1 hora

Para maior segurança, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente se forem deixadas ligadas durante demasiado tempo. O momento em que as zonas são desligadas depende do nível de potência seleccionado.

NOTA: A placa de indução opera com um gerador que alimenta simultaneamente duas zonas por área:



Cada área pode registar uma potência de, no máximo, 3700 W. Assim sendo, sempre que, numa mesma área, o intensificador estiver ligado e a segunda zona de cozedura dessa área tiver atingido um nível de potência 9 ou 8, a potência desta última zona de cozedura é automaticamente reduzida para o nível 7, sendo esta redução assinalada pelo facto de a indicação da respectiva potência ficar a piscar.

Aviso: tal como é indicado na tabela com os níveis de potência, o intensificador só funciona durante 10 minutos; passado esse tempo, deixa automaticamente de funcionar e a zona de cozedura em causa retoma o nível de potência 9, registando-se uma redução da potência do gerador e também um aumento do nível de potência da segunda zona de cozedura dessa área, que volta a assumir o nível de potência anteriormente regulado.

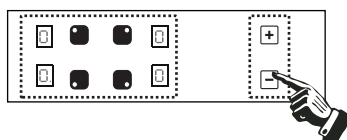
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

• Depois de ligar a placa vitrocerâmica, esperar 8 segundos para activar o comando electrónico.

- Pressionar a tecla durante 3 segundos. O comando electrónico da placa fica activo. O nível de potência surge em cada zona de afixação e o testemunho de comando pisca.
- Caso não haja qualquer intervenção durante 10 segundos, o comando electrónico desactiva-se, pelo que deve novamente proceder-se à activação.

• ACTIVAÇÃO DE UMA PLACA DE COZEDURA

- Pressionar a tecla da placa que pretende utilizar. O testemunho de comando da zona de afixação torna-se fixo, o que indica que essa zona está ligada.



- Pressionar a tecla ou para seleccionar o nível de potência entre 1 e 9.
- Se se mantiver premida a tecla ou , o nível de potência aumenta ou diminui progressivamente.

Os exemplos que se seguem são dados a título meramente indicativo. A experiência de cada utilizador levará à adaptação destas regulações, conforme o seu gosto e hábitos pessoais.

0	:	Desligado
U	:	Mijotage à 65°C
1	:)
2	:) Derreter
3	:	Manter quente
4	:	Aquecer
5	:	Descongela, estufar, cozer no ponto, cozer a baixa temperatura
6	:	Cozer sem tampa
7	:	Saltear, corar e assar carne
8	:	Cozer e assar a alta temperatura, alourar
9	:	Fritar
Intensificador:	:	Temperatura ideal para ferver grandes quantidades de líquidos...

• DETECTOR DA PRESENÇA DE RECIPIENTES

Quando a placa está em operação, o detector da presença de recipientes oferece a vantagem de ligar automaticamente a produção de calor na zona de cozedura quando nela é colocado um recipiente e de a desligar quando o recipiente nela colocado é removido. Ou seja, esta é uma função que permite poupar energia.

Se na zona de cozedura for utilizado um recipiente apropriado*: é apresentada a indicação do nível de potência ou a indicação "P", que assinala o funcionamento do intensificador.
* Para que a placa de indução possa ser utilizada, têm de ser usados recipientes compatíveis, equipados com fundos magnéticos; consulte a tabela apresentada na página 21; por outro lado, além de terem um fundo magnético, os recipientes têm de ter um fundo suficientemente grande para cobrir a zona de cozedura.

Se na zona de cozedura for utilizado um recipiente que não é apropriado: é apresentada a indicação . A zona não é activada. Se não for detectada a presença de qualquer recipiente depois de decorridos 10 minutos, a operação de arranque é cancelada.

IMPORTANTE: Para desligar a zona de cozedura, tem de desligar a placa da forma normal, não basta remover o recipiente da zona de cozedura em causa. O detector da presença de recipientes não actua da mesma forma que a tecla de ligar/desligar a placa.

• DESACTIVAÇÃO DE UMA PLACA DE COZEDURA

A zona de cozedura deve estar a funcionar. O testemunho de comando deve estar aceso na zona de afixação. Caso contrário, seleccionar novamente a placa de cozedura pretendida.

- Pressionar a tecla até aparecer afixado o nível de potência . A placa de cozedura desliga então instantaneamente e a indicação desaparece ao fim de 10 segundos.
- Para desligar rapidamente, pressionar ao mesmo tempo as teclas e . O nível de potência baixa automaticamente para . A placa desliga-se.

• DESACTIVAÇÃO GERAL

Pode parar-se, a qualquer momento, o funcionamento das placas de cozedura e do conta-minutos, pressionando para tal a tecla ligar/desligar, durante 3 segundos.

• INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL

Quando a temperatura da superfície das zonas de cozedura ultrapassa cerca de 60°C, o utilizador é de tal informado através da afixação "H" do painel de comando. Logo que a temperatura baixa para menos de 60°C, a afixação "H" apaga-se.


No final da cozedura dos alimentos, aconselhamos a desligar a placa e a aproveitar o seu calor residual, para que o cozinhado possa terminar brandamente.

N.B.: Após corte da corrente, a indicação de calor residual desaparece definitivamente e o mesmo acontece quando a temperatura da superfície ultrapassa os 60°C.

• OPERAÇÃO DO DISPOSITIVO DE AQUECIMENTO RÁPIDO

Cada uma das zonas de cozedura da placa está equipada com um dispositivo de aquecimento rápido, para aumentar mais depressa a temperatura da zona de cozedura:

Como ligar o dispositivo de aquecimento rápido

- Prima a tecla de ligar/desligar .
- Selecciona a zona de cozedura pretendida, active-a, prima a tecla "+" para seleccionar o nível de potência "9", liberte brevemente a tecla "+" e, em seguida, volte a premir esta tecla; as indicações apresentadas alternam rapidamente entre "A", dispositivo de aquecimento rápido, e "9", nível de potência.
- Se necessário reduza o nível de potência seleccionado.

As diferentes posições	Potência libertada (%)	Tempo de ligação do dispositivo de aquecimento rápido (minutos)
0	0	0
U	65°C	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Por exemplo, zona de 1800 W regulada para o nível de potência 6: a potência libertada equivale a 32% da potência máxima de 1800 W

Quando a função "Dispositivo de aquecimento rápido" está activada, a zona de cozedura liberta uma potência de 1800 W durante 2,5 minutos e, em seguida, regula uma potência de 576 W.

• ACTIVAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DO INTENSIFICADOR

A função de intensificação permite que, mediante uma simples pressão numa tecla, a potência da zona de cozedura em causa aumente, dependendo da zona em causa, durante um período de 10 minutos. Trata-se da função ideal para ferver grandes quantidades de líquidos...

INDUCTION	Potência nominal	Potência do intensificador
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activação do funcionamento do INTENSIFICADOR:

- Prima a tecla de selecção da zona de cozedura equipada
O indicador luminoso de controlo fica aceso.

- Prima a tecla para activar o funcionamento do intensificador. O intensificador mantém-se activo durante 10 minutos.




No visor de indicação da potência é apresentada a indicação "P" (potência).

• PROGRAMAÇÃO DE UMA PLACA DE COZEDURA

Podem programar-se as placas de cozedura com uma duração máxima de 99 minutos.

As placas podem ser programadas uma de cada vez.

- Ligar a placa de cozedura pretendida, repetindo para tal as operações anteriormente indicadas. O testemunho de comando, junto de nível de potência, deve ficar afixado, indicando assim que a placa está ligada.

- Pressionar a tecla do conta-minutos .

A identificação da placa, junto à afixação do conta-minutos, recorda qual a placa accionada.

- Pressionar a tecla "+" ou "-" para seleccionar os minutos.

O registo é feito automaticamente ao fim de três segundos.

→ O tempo programado pode ser modificado em qualquer momento, voltando para tal a pressionar a tecla de selecção do conta-minutos. O testemunho de comando do conta-minutos deve acender. Uma vez esgotado o tempo marcado, a placa de cozedura desliga automaticamente, ouvindo-se então um sinal sonoro durante 1 minuto.


→ O tempo programado pode ser posto a "00" com tecla "-": a placa de cozedura deixa então de estar sob controlo do conta-minutos, mas permanece em funcionamento, pelo que será necessário desligá-la manualmente.

→ O conta-minutos pode ser utilizado apenas como auxiliar de memória; ouvir-se-á um sinal sonoro no final do tempo programado.


• FUNCIONAMENTO DA TECLA DE TRANCIAMENTO

A função de trancamento fixa as regulações do momento ou evita que alguém ponha a funcionar a placa vitrocerâmica. Também se utiliza para limpeza do painel de comandos, já que os comandos podem trancar-se sem que a placa esteja a funcionar.

- Pôr a funcionar a ou as placas pretendidas.
- Escolher a potência que se deseja para cada uma delas.


- Pressionar a tecla  para registo dos dados. Só fica então acessível a tecla ligar/desligar, pois todas as outras deixam de ficar operacionais.

O testemunho do trancamento  acende-se.

→ Para anular o trancamento, basta voltar a pressionar a tecla ;

O testemunho apaga-se e todos os comandos ficam novamente operacionais.

Se o conta-minutos estiver activo quando os comandos são trancados, no final do tempo programado, o tempo será descontado automaticamente e a placa desligada.

Se o comando do trancamento estiver activo quando se desliga definitivamente a placa, este ficará operacional e impedirá qualquer acção quando a placa for posta novamente a funcionar. Pressionar a tecla  para destrancar os comandos da placa.

LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA

- É importante esperar que a superfície vitrocerâmica da placa arrefeça completamente, antes de a limpar.
- Utilizar apenas produtos de limpeza próprios para superfícies vitrocerâmicas (creme e raspador), à venda vulgarmente no comércio.
- Evitar que os alimentos transbordem. Os alimentos que caem na superfície de cozedura queimam rapidamente, o que torna difícil a sua limpeza.
- Recomenda-se a manter afastado da superfície de cozedura tudo o que é susceptível de derreter, tal como objectos plásticos, açúcar ou produtos à base de açúcar.

LIMPEZA:

- Aplicar algumas gotas de produto de limpeza próprio para superfícies vitrocerâmicas.
- Nas zonas manchadas, caso existam, passar, com mais insistência, um pano macio ou papel de cozinha ligeiramente humedecido.
- Lavar, se necessário.
- Limpar depois com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.

Se após esta limpeza corrente as manchas continuarem:

- Aplicar novamente algumas gotas do produto próprio.
- Raspar com um raspador, mantendo um ângulo de 30° em relação à superfície, até as manchas persistentes desaparecerem. Se necessário, lavar.
- Limpar com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.
- Repetir a operação, se necessário.

CONSELHOS:

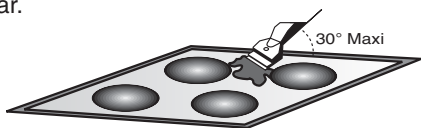
As limpezas frequentes deixam uma camada protectora essencial à prevenção de riscos e desgaste.

Certificar-se de que a superfície está limpa, antes de utilizar a placa.

Para retirar manchas de água e de calcário, aplicar algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. Lavar e limpar com papel absorvente e depois utilizar o produto de limpeza próprio para limpeza final.

O vidro vitrocerâmico suporta o arrastar dos recipientes de cozinha com fundo plano, mas, apesar de tudo, é aconselhável levantá-los para os deslocar.

NOTA :



- Evitar usar uma esponja demasiado húmida.
- Nunca utilizar utensílios de aço, tais como facas ou chaves de fendas.
- Se o raspador com lâmina de barbear for utilizado de forma a fazer um ângulo de 30° em relação à superfície não causará quaisquer danos.
- Não deixar o raspador com a lâmina ao alcance de crianças.
- Não utilizar produtos abrasivos ou pós que possam riscar.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se a placas não estiver a trabalhar, recomendamos que: verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

A placa de indução emite vibrações.

- É normal. A ventoinha de refrigeração dos componentes electrónicos está em funcionamento.

A placa de indução emite um assobio baixo.

- É normal. Dependendo da frequência de funcionamento dos indutores, pode ser emitido um assobio baixo quando estão a ser simultaneamente utilizadas várias zonas de cozedura à potência máxima.

As placas de cozedura não conseguem manter de forma pouco viva a fervura ou a fritura

- Utilizar apenas recipientes com fundo plano.
- O fundo do recipiente deve cobrir totalmente o diâmetro da placa de cozedura seleccionada.

Cozeduras demasiado lentas.

- Utilização de recipientes não adequados. Usar apenas recipientes com fundo plano, pesado e com diâmetro pelo menos igual ao da placa de cozedura.

Pequenos riscos ou superfície vidrada da placa vitrocerâmica arranhada

- Mau método de limpeza ou uso de recipientes com o fundo irregular, podendo haver areia ou sal entre a placa e o fundo do recipiente. Consultar o capítulo «LIMPEZA». Certificar-se de que o fundo dos recipientes está limpo, antes de os utilizar, e usar apenas recipientes com fundo plano. Os riscos só podem ser atenuados se for feita uma limpeza correcta.

Marcas de metal

- Não arrastar os recipientes de alumínio sobre a placa. Consultar os conselhos de limpeza.
- Não estão a ser usados bons materiais e as manchas, sejam de que natureza forem, continuam. Consultar o capítulo «LIMPEZA» e usar uma lâmina de barbear.

Manchas escuras

- Consultar o capítulo «LIMPEZA» e usar uma lâmina de barbear
- ### Marcas tênues na placa
- Marcas provenientes de recipientes de alumínio ou de cobre e também de depósitos de minerais, de água ou de alimentos. Podem ser retiradas com creme de limpeza.

Caramelização ou plástico derretido sobre a placa

- Consultar o capítulo «LIMPEZA».

O aparelho ou algumas placas de cozedura não funcionam

- As caixas de derivação não estão bem posicionadas na placa de bornes. Mandar verificar se a ligação está de acordo com as instruções.

O aparelho não funciona

- Houve bastante transbordo de alimento ou um objecto a tapar, durante 10 segundos, no mínimo, duas teclas. Limpar o transbordo ou retirar o objecto.
- O painel de comando está trancado. Para o destrancar carregar na tecla «Trancamento».

O aparelho não desliga

- O painel de comando está trancado. Para o destrancar carregar na tecla «Trancamento».

O aparelho pára automaticamente

- Houve bastante transbordo de alimento ou um objecto a tapar, durante mais de 10 segundos, duas teclas, pelo que o sistema de segurança da placa vitrocerâmica foi accionado, dando origem a um sinal sonoro. Limpar o alimento que veio por fora ou retirar o objecto.
- As placas de cozedura param automaticamente se forem deixadas a funcionar durante bastante tempo. Consultar o capítulo «Duração de funcionamento».

Frequência de funcionamento da acção ligar/desligar das placas de cozedura

- Os ciclos de corte/funcionamento variam em função do nível de potência solicitado:

- nível baixo: tempo de funcionamento curto,

- nível forte: tempo de funcionamento longo.

A indicação de calor residual, letra «H», aparece a piscar

- A temperatura electrónica é demasiado elevada. Deve ser verificado, por um técnico, o encastramento, que deve obedecer às instruções.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

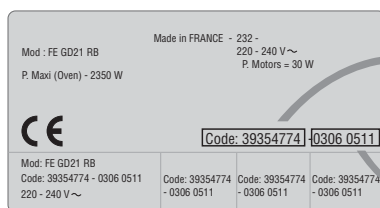
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD - RECOMENDACIONES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA. Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Placa de características
(está bajo el cajón inferior de la encimera)



Código de producto:.....

N. de serie:.....

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- No deje objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas en la zona de inducción ya que si son muy grandes o pesados podrían calentarse.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

ENCIMERAS	HVI 640	HVI 740
FUEGOS	4 Induction	4 Induction
Tensión / frecuenci (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potencia eléctrica instalada (W)	7400	7400
Dimensión producto (l x p x h mm)	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Dimensión de empotramiento (AXB)	560 x 490	740 x 490

Diagrama de la encimera que muestra las dimensiones A y B.

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

INSTALACIÓN

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

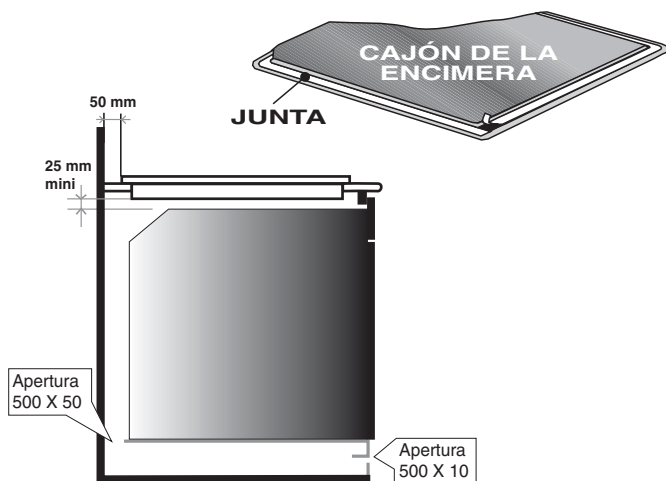
Instalación:

- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
 - darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
 - colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
 - colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.

Es importante colocar la placa en una superficie de apoyo nivelada.

- Las deformaciones provocadas por la colocación incorrecta pueden alterar las especificaciones de la encimera y el funcionamiento de la placa.
- Deje un hueco de 5 cm como mínimo entre el aparato y cualquier superficie vertical cercana.
- Es muy importante que el hueco se corresponda con las medidas indicadas.
- La altura de la montura nivelada de la placa es de 5,5 cm.
- Si hay una división intermedia, el espacio entre el fondo del revestimiento y el suelo intermedio o parte de un mueble ha de ser superior a 2,5 cm para permitir la circulación del aire. Además, ha de asegurarse de que el hueco total de ventilación en la parte posterior sea de 8 cm de ancho.
- **No puede colocar la placa encima de un horno sin ventilador, lavavajillas, nevera, congelador o lavadora.**
- La placa encaja con 4 agujeros de colocación para que las pinzas de fijación sujeten la placa al aparato.

Coloque las 4 pinzas de fijación, **antes de instalar la placa**, de forma que la placa encaje perfectamente con la unidad de soporte.



CONEXION ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación». El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

Atención:

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
 - La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar que tenga un espacio de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.
- Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.

- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

- Conectar a una toma de corriente, el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.

También es posible adaptar el aparato para una conexión en: Bifásico 220-240 V2~, Trifásico 220-240 V3~ o Trifásico 380-415 V3N~.

Para proceder a una nueva conexión, es imperativo respetar las consignas siguientes:

- antes de realizar la conexión, verificar que la instalación esta protegida por un fusible apropiado, ver datos técnicos, y incluye cables de sección suficiente para suministrar energía al aparato correctamente.

1- Operaciones para ser realizadas sobre la conexión existente:

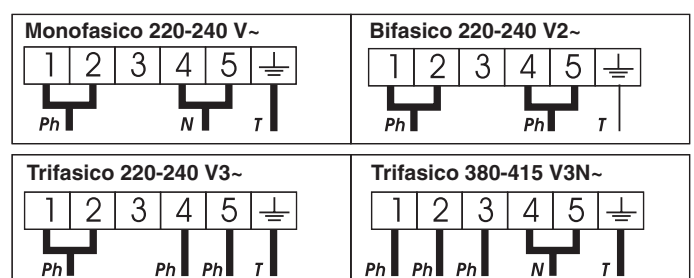
- Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo tomando cuidado de proteger el cristal.
- Abrir la tapa.
- Desatornille los tornillos de la placa a bornes que mantienen los puentes derivadores y los hilos conductores del cable de alimentación.
- Desatornille el sujetacable para retirar el cable de alimentación.
- Retírelo.

2• Operaciones que deben efectuarse para realizar la nueva conexión:

- Elija el cable de alimentación en función de las recomendaciones de la tabla,
- pase el cable por el sujetacables,
- pele la extremidad de cada conductor del cable de alimentación sobre una longitud de 10 mm., teniendo en cuenta la longitud necesaria del cable de alimentación para la conexión a la placa a bornes,
- como se indica en la tabla colocar los puentes derivadores que habrán recuperado en la primera operación respetando los marcados sobre la placa a bornes (los puentes derivadores permiten establecer un puente entre dos bornas), y fijar los conductores.
- atornillar el sujetacables y cierre la tapa.

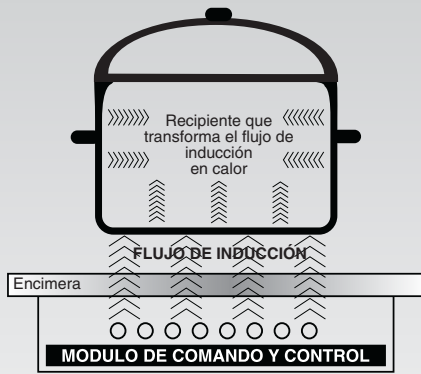
CONEXIÓN CON LOS BORNES DEL APARATO :

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Fusible	25 A	25 A
Cable H05VVF-H05RR-F	3X2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
Fusible	32 A	32 A
Cable H05VVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Fusible	20 A	20 A
Cable H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



Ph = Fase N = Neutro T = Tierra

INDUCCIÓN



PROCEDIMIENTO

Hay un generador electrónico que está conectado a una bobina situada dentro del aparato.

La bobina crea un campo magnético que cuando se coloca la cazuela encima del foco, ese campo magnético se extiende mediante las corrientes de inducción.

Estas corrientes hacen que la cazuela se convierta en un transmisor de calor mientras la vitrocerámica se mantiene fría. Este sistema está diseñado para utilizar cazuelas con base magnética.

La instalación de tecnología de inducción sencilla tiene dos ventajas:

- como es la olla la única que emite calor, éste se mantiene al nivel máximo y la cocción se realiza sin pérdida de calor.
- no hay inercia térmica ya que la cocción empieza automáticamente cuando se coloca la cazuela en el foco, y se detiene cuando se retira.

UN APARATO DE ALTA SEGURIDAD....

Si la placa se instala y utiliza correctamente apenas se necesitarán los dispositivos de seguridad.

- **Ventilador:** para proteger y enfriar los componentes de suministro y control. Tiene dos velocidades, que funcionan automáticamente. El ventilador funciona incluso con los focos apagados y hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente.
- **"Transistor" de seguridad:** un sensor comprueba constantemente la temperatura de los componentes electrónicos. Si el calor aumenta de forma excesiva, el transistor automáticamente disminuye la energía de los focos, y a continuación interrumpe el suministro (parpadea la luz de nivel de energía) hasta que los componentes recuperan la temperatura normal, luego la placa empieza a trabajar.
- **Sistema de seguridad "Cazuela Vacía":** se coloca un sensor debajo de cada zona de calor. Este detecta automáticamente una temperatura errónea para la cazuela vacía, o la vitrocerámica.
- **"Detección" de Seguridad:** La presencia del detector permite el funcionamiento y el calentamiento. Un objeto pequeño (por ejemplo, una cuchara, cuchillo o anillo) colocado sobre la zona de calor no se considerará una cazuela, por lo que el foco no se pondrá en funcionamiento.
- **Sistema de seguridad de "desbordamiento y salpicadura":** si se derrama o salpica algo, el foco se detendrá. Si se produce un gran derrame o un objeto cubre dos o más botones durante 10 segundos como mínimo, limpie lo vertido o retire el objeto, la placa no estará funcionando.

LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:



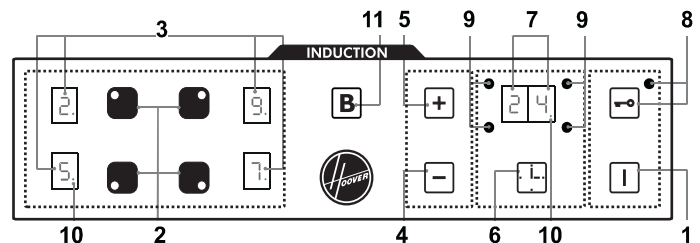
- **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso:** el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco:** al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.

- **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador:** hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

	Zona inducción
Sigla que encontrará en las baterías de cocina	Sobre la etiqueta verificar la presencia del logo que indique que el recipiente es compatible con la inducción.
	Utilizar los recipientes magnéticos (chapa esmaltada, hierro de fundición, acero inoxidable ferrítico). Se recomienda hacer la prueba del imán (debe ser atraído).
Inox	No perceptible Excepto Inox Ferrítico
Aluminio	No perceptible
Fundición	Buen trabajo Atención : puede rayar el cristal.
Acero esmaltado	Buen trabajo Fondo plano, espeso y liso recomendado.
Cristal	No perceptible
Porcelana	No perceptible
Fondo de cobre	No perceptible

PRESENTACIÓN DEL QUADRO DE MANDOS



- 1 - TECLA PARA ENCENDER/APAGAR LA ENCIMERA
- 2 - TECLA DE SELECCIÓN DEL QUEMADOR
- 3 - VISUALIZADOR: potencia, indicador del calor residual, funcionamiento booster, indicador del bloqueo...
- 4 - TECLA "-"
- 5 - TECLA "+"
- 6 - TECLA DE SELECCIÓN DEL RELOJ
- 7 - VISUALIZADOR DEL RELOJ
- 8 - TECLA DE BLOQUEO CON INDICADOR DE BLOQUEO
- 9 - PILOTO DEL QUEMADOR PROGRAMADO: si se enciende indica que el quemador está controlado por el reloj
- 10 - DIODO DE COMANDO :
 . encendido: el quemador o el reajo está activado, se puede modificar,
 . apagado: el quemador o el reloj está fijado en la última información registrada
- 11 - TECLA DE SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN BOOSTER

LAS DIFERENTES POSICIONES

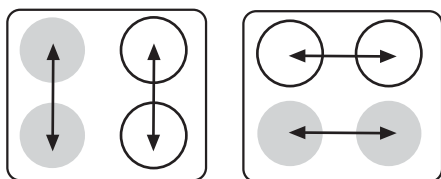
Las diferentes posiciones corresponden a los índices de potencia siguientes:

Posiciones	INDUCCIÓN	
	% potencia	Duración de funcionamiento antes del corte automático en ora
1	2,5	10
2	5	10
3	7,5	5
4	12,5	4
5	18	3
6	24	3
7	45	2
8	60	2
9	100	1

Para una mayor seguridad, las zonas de cocción se desconectan automáticamente si se dejan encendidas durante mucho tiempo. La desconexión depende del nivel de calor utilizado.

NOTA:

El foco de inducción funciona con un generador que alimenta a la vez dos focos por zona, según el modelo.




En consecuencia, en la misma zona, cuando la función de Booster está encendida y el segundo foco ha alcanzado un nivel de potencia de 8 o 9, éste desciende automáticamente hasta el nivel 7; este descenso se refleja mediante una lucecita que parpadea a modo de información.

Advertencia: tal y como se indica en el panel de potencia, el Booster funciona durante 10 minutos, una vez transcurrido este tiempo, se detiene y el foco empieza a calentarse de nuevo en el punto 9, con el descenso de la potencia del generador, el nivel de potencia del segundo foco vuelve al punto previo.

UTILIZACIÓN DE LA ENCIMERA

• Una vez conectada la encimera, esperar 8 segundos antes de activar los comandos electrónicos.

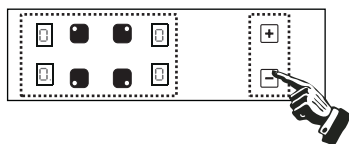
- Pulse la tecla , durante 3 segundos.

El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia "0" y el diodo de comando parpadea.

- Si no se hace nada en 10 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.



- Pulse la tecla "+" o "-" para elegir un nivel de potencia entre 1 y 9.

• Si mantiene la presión sobre la tecla "+" o "-", el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.

Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.


0	:	Paro
U	:	Cocción a temperatura de 65°C
1	:)
2	:)..... Fundir
3	:	Mantener el calor
4	:	Recalentamiento
5	:	Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6	:	Cocción sin tapadera
7	:	Saltear, dorar carnes y asados
8	:	Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9	:	Fritura,
Booster:	:	Hervir gran cantidad de líquido.....

• DETECTOR DE CAZUELAS (INDUCCIÓN)

Si la zona de cocción se utiliza con una cazuela adecuada*: el panel indica el nivel de calor o "P" cuando el potenciadore está en funcionamiento.

* La inducción requiere cazuelas compatibles que encajen con el fondo magnético, véase tabla y que sean lo suficientemente grandes para cubrir la zona de cocción por completo.

Si la zona de cocción se utiliza sin cazuela o con una cazuela inadecuada:

El panel muestra . La zona de cocción no empieza a funcionar. La operación de arranque se detiene cuando no se detecta cazuela alguna transcurridos 10 minutos.

IMPORTANTE:

Para apagar la zona de cocción, debe apagar el foco con normalidad, no puede retirar la cazuela. El detector de cazuelas no funciona como botón de encendido y apagado.

• PARO DE UN QUEMADOR

En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador deseado.

- Pulse la tecla "-" hasta que se visualice el nivel de potencia "0".

Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación "0" desaparece pasados 10 segundos.

- Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".

El nivel de potencia desciende automáticamente a "0". El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando durante 3 segundos la tecla Encendido-Apagado.



• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL


El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra "H". Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra "H" desaparecerá.

Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.

• FUNCIONAMIENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

L'acelerador de calor permite obtener un aumento de la temperatura más rápido de las zonas de cocción:

- Pulse la tecla .
- Ponga en marcha el quemador deseado y pulsar la tecla "+" hasta la posición 9, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla "+": en el visualizador se muestran alternadamente "A" (acelerador de calor) y "9" (nivel de potencia).
- Reducir si es necesario a la posición de calor deseada: en el visualizador se muestran alternadamente "A" (acelerador de calor) y el nuevo nivel de potencia.

Posición de cocción	Potencia liberada %	Duración de aceleración de calor (minutos)
0	0	0
U	65°C	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Ej: Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo.

Cuando el "Calentamiento rápido" está activado, el display del nivel de potencia permanece fijo.

• ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DE POTENCIACIÓN DE LA TENSIÓN (INDUCCIÓN)

La función de potenciación permite, con una sencilla presión en la zona cocción, trabajar con una potencia más importante, dependiendo de la zona, durante 10 minutos. Es ideal para poner a punto de ebullición gran cantidad de líquido...

INDUCCIÓN	POTENCIA	POTENCIA BOOSTER
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activación de la función de POTENCIA:

- Pulsar el mando de establecimiento de la zona de cocción con la función de potenciación. El led de control está activo.
- Pulsar el mando de inicio de Potenciación. El Potenciador está activo durante 10 minutos. Aparece la marca P (potencia).



Una vez transcurridos los 10 minutos, el nivel de potencia desciende a 9.

Pulsando una vez el botón "- se cancela la función potenciación, y el nivel de potencia desciende a 9.

• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos. Solo puede programarse un solo quemador a la vez.

- Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado. El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.

- Pulsar la tecla Reloj .

El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.

. Pulse la tecla "+" o "-" para elegir una duración en minutos. Se registra automáticamente pasados tres segundos.

→ el tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido. Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto.


→ el tiempo programado puede ponerse a "00" con la tecla "-", o pulsando simultáneamente las teclas "+" y "-" de modo que el quemador ya no está controlado por el reloj pero sigue siendo operativo. Así, habrá que apagar el quemador independientemente.


→ el reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.

• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO

La función bloqueo permite fijar los ajustes del momento, o evitar que alguien pueda poner en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.


Para bloquear la encimera :

- Pulsar la tecla encendido/apago .
- Poner en marcha el quemador o quemadores deseados.
- Elegir un nivel de potencia para cada uno de ellos.


- Pulsar la tecla  para fijar los parámetros; de hecho, ninguna otra tecla es accesible, a excepción de la tecla Encendido/Apagado.

El piloto de bloqueo se enciende.

Para detener :

Para detener la función bloqueo, basta con volver a pulsar la tecla , el piloto se apaga y todos los comandos son accesibles de nuevo.

Si en el momento de bloquear los comandos el reloj estuviera activo, el tiempo se descontará automáticamente y se apagará el quemador al final del tiempo programado.

Si el comando de bloqueo estuviera activado en el momento del apagado definitivo de la encimera, el comando de bloqueo permanecerá operativo e impedirá un funcionamiento hasta nueva orden. Pulsar la tecla  para desbloquear.

MANTENIMIENTO

- Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
- Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
- Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
- Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

MANTENIMIENTO:

- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:

- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes.

Enjuague, si es necesario.

- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:

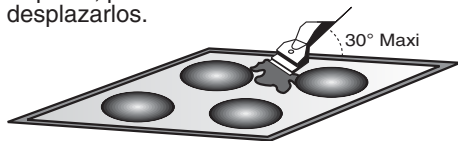
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.

Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.

Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.

El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NB:



- Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento le aconsejamos:

— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto.**

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

La placa de inducción hace algún crujido.

- Normal. El ventilador de cocción de los componentes electrónicos está encendido.

La placa de inducción silba un poco.

- Normal. Según la frecuencia de trabajo de los inductores, puede surgir un ligero silbido cuando utilice varias zonas de cocción a máxima potencia.

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.

- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.

- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.

- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.

- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo "MANTENIMIENTO", asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.

- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.
- No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Manchas oscuras.

- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Zonas claras sobre la encimera.

- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización o plástico fundido sobre la encimera.

- Siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

La encimera no funciona.

- Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla "Bloqueo".

La encimera no se apaga.

- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla "Bloqueo". Consulte el capítulo.

La encimera se apaga automáticamente

- Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo "Duración de funcionamiento".

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido sobre quemadores

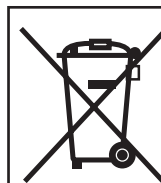
- Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
 - nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
 - nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.

- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones.

La encimera no funciona, o algunos quemadores no funcionan.

- Los puentes derivadores no están correctamente colocados en el cuadro de bornas. Haga comprobar la conexión para ver si está hecha según las recomendaciones.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto.

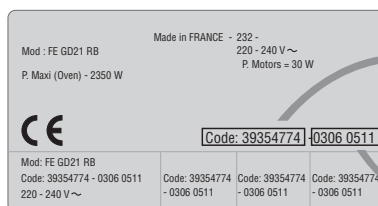
El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZING TENEINDE UW KOOKVLAK OPTIMAAL TE KUNNEN BENUTTEN. Wij raden u aan deze installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor toekomstige raadpleging, en vooraleer het kookvlak in te bouwen, hieronder het serienummer van het kookvlak te noteren voor een eventuele tussenkomst van onze naverkoopdienst.

Identificatieplaatje
(aan de onderkant van het kookvlak)



Productcode:

Serienummer.....

- Het is ten zeerste aangeraden kinderen op afstand te houden tijdens het opwarmen en het koelen van een kookzone zolangde iconje voor resthitte brandt, om ernstige brandwonden te voorkomen.
- Wanneer u met olie of vet kookt, houd het kookproces onder ogen daar verhitte olie of vet snel kan vuur vatten.
- Plaats geen aluminiumfolie of plasticen bakjes op de warme kookzones.
- De halogeenzone waarmee het kookvlak is uitgerust straalt een aanzienlijk sterk licht uit; vermijd deze lampen langdurig aan te staren.
- Wij raden u aan na elk gebruik het kookvlak schoon te maken om accumulatie van vuil en vetten te vermijden. Zoniet koken en verkolen deze resten en verwekken ze bij elk verder gebruik rook en onaangename geuren. Ze kunnen eveneens een brand verwekken.
- Leg nooit metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de inductieplaat. Bij een bepaalde grootte en massa kunnen deze voorwerpen warm worden en de kookplaat beschadigen.
- De bedieningsconsole van het kookvlak is zeer gevoelig, plaats hier geen hete pannen.
- Nooit direct op het kookvlak koken, maak gebruik van kookpannen.
- De pan steeds centraal op de kookzone plaatsen.
- Gebruik het oppervlak van de kookzone niet als snijd- of werkvlak.
- Verschuif de pannen niet op het kookvlak; risico voor krassen.
- Geen zware voorwerpen boven het kookvlak plaatsen, ze zouden kunnen vallen en het kookvlak beschadigen.
- Sla geen voorwerpen op het kookvlak op.
- Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

KOOKPLATEN	HVI 640	HVI 740
Kookzones	4 Inductions	4 Inductions
Spanning/Frequentie (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Vermogen Elektrische Installatie (W)	7400	7400
Afmeting (l x p x h) mm.	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Inbouwruimte (AxB)	560 x 490	740 x 490

The diagram shows a perspective view of the cooktop with dimension lines. 'A' indicates the width of the cooktop, and 'B' indicates the depth. The cooktop has a recessed central area for the induction zones.

Alle gegevens worden ter informatie verstrekt. Met als doel een voortdurende verbetering van de productkwaliteit, behoudt de fabrikant zich het recht voor de apparaten te wijzigen volgens de laatste stand van de technische evolutie en rekening houdend met de voorwaarden bepaald in de Verbruikscode.

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen

INSTALLATIE

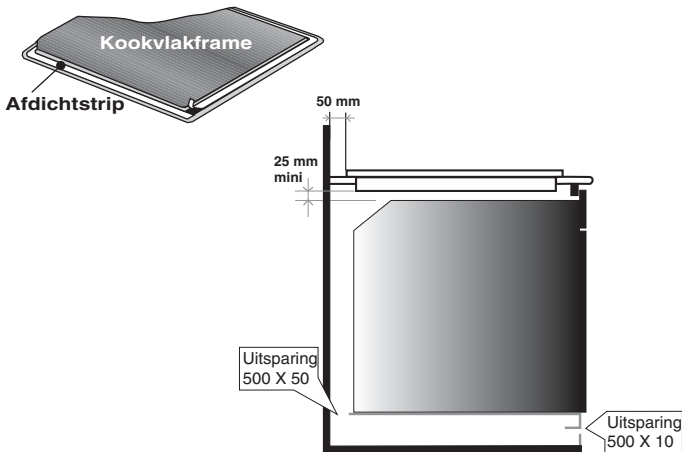
Huishoudapparaten in werking stellen is een delicate taak die, indien niet correct uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van de gebruiker. Onder deze voorwaarden is het imperatief deze taak aan een beroepsinstallateur over te laten, die deze volgens de geldende technische normen uitvoert. Indien ondanks deze aanbeveling de gebruiker zelf voor de installatie zorgt, wijst de fabrikant groep alle verantwoordelijkheid af in geval van technisch defect dat al of niet schade heeft veroorzaakt aan personen en/of aan goederen.

INBOUW

Het meubel of de tafel waarin het kookvlak wordt geïntegreerd alsook de eventueel aangrenzende meubelwanden moeten vervaardigd zijn uit een temperatuurbestendig materiaal. Het is dan ook vereist dat de bekleding die het meubel of de tafel afdekt wordt bevestigd door een temperatuurbestendige lijm om te voorkomen dat deze loskomt.

Installatie:

- Het kookvlak wordt geleverd met een dichtingstrip. Voor de plaatsing van deze strip,
 - bescherm zorgvuldig het glasoppervlak en keer het kookvlak om, **met het glasoppervlak naar onder**.
 - plaats de afdichtstrip rondom het kookvlak.
 - installeer deze heel zorgvuldig teneinde alle infiltratie in het steunmeubel te vermijden.
- Zorg dat het oppervlak waarop de kookplaat moet rusten, volkomen vlak is.
- Eventuele vervormingen ten gevolge van een slecht geplaatste kookplaat, kunnen de prestaties van het apparaat nadelig beïnvloeden.
- Neem een ruimte van circa 5 mm in acht tussen het apparaat en de aangrenzende wanden.
- Het gat dat in het meubel moet worden aangebracht om de kookplaat in te bouwen, moet over de afmetingen beschikken die vermeld staan in de tekening.
- Het ingebouwde deel van de kookplaat is 5 cm hoog.
- Indien een tussenschot aanwezig is:
 - zorg dan voor een ruimte van ten minste 2,5 cm tussen de onderzijde van het apparaat en het tussenschot, zodat lucht kan circuleren. Ten opzichte van het werkblad moet de afstand dus 8 cm bedragen;
 - houd dan aan de achterzijde van het schot een ruimte van 8 cm aan voor de doorlaat van lucht.
- **De kookplaat mag niet worden ingebouwd boven een ongeventileerde oven, een vaatwasmachine, een koelkast, een diepvrieskast of een wasmachine.**



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie voor het apparaat moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen in het land van installatie. De fabrikant groep wijst alle verantwoordelijkheid af in geval deze schikking niet wordt nageleefd.

Opgelet :

- Vooraleer het apparaat aan te sluiten, controleer de voedingsspanning op de teller, de instelling van de stroomverbreker, het kaliber van de smeltveiligheid en de aardleidingcontinuïteit van de installatie.
- De elektriciteitsvoorziening moet gebeuren via een stopcontact met aardleiding of via een omnipolaire breukvoorziening met een contactopening van minstens 3 mm. Indien het kookvlak is voorzien van een stekker, moet het stopcontact op een toegankelijke plaats worden aangebracht.

- De groen/gele beveiligingsdraad moet verbonden worden aan aardingsklemmen van het apparaat enerzijds en van de installatie anderzijds.
- Onze verantwoordelijkheid dekt geen enkel incident of eventuele gevolgen hiervan die kunnen voorkomen bij het gebruik van een apparaat zonder aardingleiding of waarvan de aardingleiding defect is.
- Elke tussenkomst in verband met de stroomvoorzieningskabel moet imperatief door de naverkoopdienst of door een persoon met een gelijkwaardige beroepsbekwaamheid verwezenlijkt worden.

De kookplaat wordt geleverd zonder voedingskabel. Zij is voorzien van een klemmenbord, zodat de elektrische aansluiting al naar gelang de installatie-eisen kan worden uitgevoerd.

Het klemmenbord biedt drie aansluitmogelijkheden:

Tweefasig 220-240 V2 ~, Driefasig 220-240 V3 ~, Driefasig 380-415 V3N ~.

De elektrische installatie moet worden beveiligd met een geschikte zekering (zie tabel) en moet over draden beschikken met een doorsnede die voldoende is om het apparaat op juiste wijze van stroom te voorzien.

Ga bij het aansluiten als volgt te werk:

1. Handelingen om uit te voeren op de bestaande aansluiting

- Keer de kookplaat ondersteboven: met de glaszijde naar het werkblad gericht; bescherm hierbij het glas!
- Open het kapje
- Trek aansluit snoer uit
- Verwijder de schroeven, verwijder de u U-vormige metalen plaatjes (Shunts) en de snoer geleiders
- Schroef de kabel klemmen die om het aansluit snoer zitten los
- Trek aan het aansluit snoer

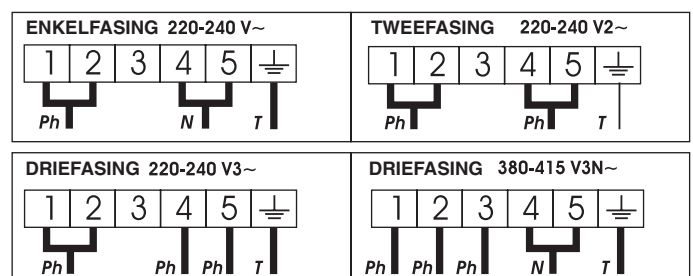
2. Sluit de stroomvoorzieningskabel als volgt aan:

- Kies de gepaste stroomvoorzieningskabel in functie van de aanbevelingen op de tabel op.
- plaats de shuntplaatjes in overeenstemming met de aanduidingen op het klembord en met de gegevens van de tabel op (de shuntplaatjes zorgen voor de verbinding van twee klemmen).
- maak de uiteinden van elke geleider van de stroomvoorzieningskabel bloot en bevestig deze aan de klemmen, rekening houdend met de gegevens van de tabel op.
- schroef de kabelklem los,
- plaats de stroomvoorzieningskabel in de kabelklem. Zodra de stroomvoorzieningskabel aan het klembord is aangesloten, schroef de kabelklem vast aan en installeer de afdekplaat.

Nota: zorg ervoor dat de schroeven van het klembord vast zijn aangeschroefd.

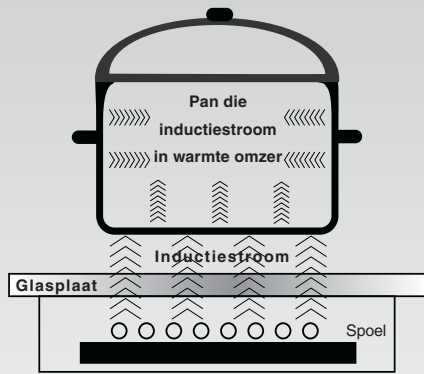
AANSLUITINGEN AAN HET KLEMBORD:

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Smeltveiligheid	25 A	25 A
Dikte H05VVF-H05RR-F	3X2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
Smeltveiligheid	32 A	32 A
Dikte H05VVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Smeltveiligheid	20 A	20 A
Dikte H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



Ph = Fase N = Neutraal T = Aarding

INDUCTIE



PRINCIPE VAN EEN INDUCTIEPLAAT

Het principe van inductie is eenvoudig.

Een elektronische module (generator) voedt en bedient elektrisch een spoel (inductor) binnenin het apparaat. Deze spoel wekt een zodanig magnetisch veld op dat zogenaamde inductiestromen door de pan op de kookplaat worden gevoerd.

Door deze inductiestromen verandert de pan in een ware warmtebron, terwijl het glaskeramische oppervlak koud blijft.

Voor inductiekoken is het gebruik van magnetische pannen vereist.

De inductietechniek kent twee fundamentele aspecten:

- de warmte wordt alleen door de pan afgegeven, waardoor het verwarmingsvermogen maximaal is en er kan worden gekookt zonder warmteverlies;
- er is geen sprake van thermische traagheid; de verwarming stopt onmiddellijk zodra de pan van de kookplaat wordt genomen en start zodra die erop wordt geplaatst.

OPTIMALE VEILIGHEID

De inductiekookplaat is voorzien van meerdere veiligheden ter bescherming tegen een onjuiste werking. Wordt uw kookplaat naar behoren geïnstalleerd en gebruikt, dan zullen deze veiligheden slechts sporadisch in werking treden.

- **Ventilator:** koelt en beschermt de bedienings- en voedingsonderdelen. De ventilator heeft twee snelheden, die automatisch worden gekozen. De ventilator werkt ook wanneer de kookzones zijn uitgeschakeld, maar de elektronica nog niet voldoende is afgekoeld.
- **Transistor-veiligheid:** een sonde waakt voortdurend over de temperatuur van de elektronische componenten. Wordt deze temperatuur te hoog, dan verlaagt de sonde automatisch het vermogen van de kookzones en schakelt ze vervolgens uit (het vermogensniveau wordt knipperend weergegeven). Zodra de temperatuur van de onderdelen normaal is, werkt de kookplaat weer.
- **Legepanveiligheid:** een sonde onder elke kookzone controleert op abnormale temperaturen ten gevolge van een lege pan en op een te hoge temperatuur van de glaskeramische plaat.
- **Detectieveiligheid:** de aanwezigheidsdetector geeft al dan niet toestemming voor de inschakeling van kookzones. Een ongeschikte pan of een klein voorwerp (koffielepel, mes, ring, enz.) op een kookzone wordt niet als pan gezien en de zone wordt in dat geval niet verwarmd.
- **Overkook- en spatveiligheid:** speciale beveiligingen schakelen de kookplaat uit wanneer een pan overkookt of erg spat. Wanneer ten minste twee toetsen minimaal 10 seconden worden bedekt door kookvocht of een groot voorwerp, dan wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

SELECTIE VAN KOOKGERIEF


Het gebruik van kwaliteitspannen is onontbeerlijk voor het bekomen van goede kookresultaten



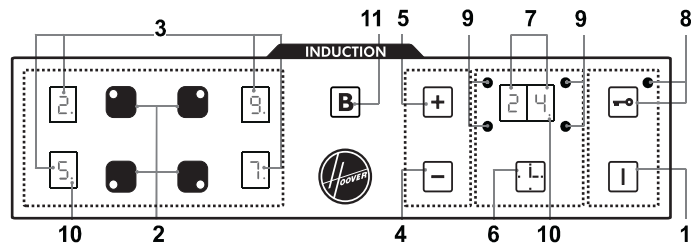
- **Gebruik kwaliteitspannen met een vlakke bodem:** de volmaakte vlakke bodem vermijdt verhittingspunten waarop het voedsel kan aanbranden en de dikte van het metaal verschaft een perfecte warmteverdeling.
- **Controleer of de panbodem droog is:** bij het vullen van de pan of bij gebruik van bijvoorbeeld een pan uit de koelkast, controleer of deze volledig droog is; deze voorzorg vermijdt de vervuiling van het kookvlak.

- **Gebruik pannen met een doormeter die de kookzone volledig dekt:** zorg ervoor dat de panbodem minstens even groot is als de kookzone. Indien de bodem lichtjes groter is, wordt de energie optimaal gebruikt.

De onderstaande informatie helpt u bij het kiezen van de meest geschikte pan voor de beste resultaten.

	INDUCTIE
Symbolen	Controleer of op het etiket een logostaat dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten 
Inox	Niet detecteerbaar Behalve ferritisch roestvrij staal
Aluminium	Niet detecteerbaar
Gietijzer	Goede prestaties Attentie: kan krassen op de glasplaat achterlaten
Geëmailleerd Staal	Goede prestaties Bij voorkeur een platte, dikke en gladde bodem
Glas	Niet detecteerbaar
Porselein	Niet detecteerbaar
Koperen bodem	Niet detecteerbaar

GEBRUIK VAN VITROKERAMISCH KOOKVLAK



- 1 - AAN/UIT-toets van de kookplaat
- 2 - Keuzetoets voor de kookzone
- 3 - Displayzones voor het vermogensniveau of de restwarmte...
- 4 - Toets "-"
- 5 - Toets "+"
- 6 - Keuzetoets van de timer
- 7 - Timerdisplay
- 8 - Vergrendelingstoets met controlampje
- 9 - Indicator voor kookzoneprogramming: licht op wanneer de kookzone met de timer is ingesteld.
- 10 - DIODE:
 . brandt: de kookzone of de timer is actief; wijzigen is mogelijk;
 . gedoofd: de kookzone of de timer is ingesteld op de laatst opgeslagen waarde
- 11 - Boosterdisplay

INSELSTANDEN

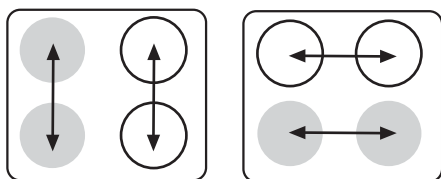
De verschillende standen staan voor de warmteverdeling van de volgende zones:

INDUCTION		
Positie	% vermogen	Werkingsduur tot automatische uitshakeling
1	2,5	10 uur
2	5	10 uur
3	7,5	5 uur
4	12,5	4 uur
5	18	3 uur
6	24	3 uur
7	45	2 uur
8	60	2 uur
9	100	1 uur

Voor een optimale veiligheid worden de kookzones automatisch uitgeschakeld als ze te lang zijn ingeschakeld. Het moment waarop dat gebeurt, hangt samen met het gebruikte vermogen.

Let op:

de inductiekookplaat werkt met een generator die de twee kookzones tegelijkertijd bedient, volgens het model:




Als de Boosterfunctie is geactiveerd en als de tweede kookzone op vermogensniveau 9 of 8 staat, wordt deze laatste dientengevolge automatisch verlaagd tot niveau 7. Er verschijnt een knipperende informatiemededeeling bij deze niveauverlaging.

Let op: zoals in de vermogenstabel is aangegeven, is de Boosterfunctie voor een periode van 10 minuten actief. Hierna verdwijnt de Booster en de kookzone keert terug naar vermogensniveau 9. Omdat het vermogen van de generator wordt vermindert, neemt de tweede kookzone het beginniveau weer aan.

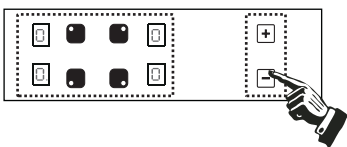
GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

• Wacht 8 seconden na het aanzetten van het kookvlak vooraleer de elektronische bediening te activeren.

- Druk op de  toets gedurende 3 seconden. *De elektronische bediening van het kookvlak is ingeschakeld. Elke displayzone geeft nu het vermogensniveau "0" aan en de in werking icoon knippert.*
- Tenzij u binnen 10 seconden reageert, dooft de elektronische bediening en de opstartprocedure moet herhaald worden.

• ACTIVEREN VAN EEN KOOKZONE

- Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone. De bedieningsdiode op het displayscherm blijft constant branden. Dit betekent dat de kookzone in werking is.
- Druk op de "+" of "-" toets om het vermogensniveau van 1 tot 9 in te stellen.
- Bij het aanhoudend indrukken van de "+" of "-" toetsen verhoogt of verlaagt het vermogensniveau geleidelijk.



De volgende voorbeelden worden ter informatie aangegeven. De ervaring zal u toelaten deze instellingen aan uw persoonlijke smaak en gewoonten aan te passen.


0	:	Uit
1	:) koken aan 65°C
2	:) Smelten
3	:) Warm houden
4	:) Opwarmen
5	:) Ontdooien, stoven, garen, op lage temperatuur koken
6	:) Koken zonder deksel
7	:) Doorbakken vlees en gebrad
8	:) Gebrad aan hoge temperatuur koken
9	:) Frituren
Booster	:) Het aan de kook brengen van grote hoeveelheden vloeistof...

• PANDETECTOR VOOR DE INDUCTIEKOOKZONE

Elke inductiekookzone beschikt over een pandetector. De pandetector zorgt ervoor dat wanneer de kookzone is ingeschakeld, de verwarming van de kookzone automatisch wordt gestart als een pan wordt geplaatst en wordt gestopt als een pan wordt weggenomen. Op deze manier wordt een energiezuinige werking gerealiseerd.

Wordt op de kookzone een geschikte pan* geplaatst: dan geeft de displayzone het vermogensniveau weer of  als Booster is geactiveerd.

* voor inductiekoken zijn magnetische pannen vereist (zie de tabel).

Wordt op de kookzone geen of een ongeschikte pan geplaatst: dan toont de displayzone . De kookzone wordt niet ingeschakeld. Wordt binnen 10 minuten geen pan gedetecteerd, dan wordt de inwerkingstelling geannuleerd.

Om de kookzone uit te schakelen, kan niet worden volstaan met simpelweg de pan weg te nemen. De kookzone moet normaal worden uitgeschakeld.

BELANGRIJK: de pandetector kan niet worden gebruikt als AAN/UIT-toets voor de kookzone.

• UITZETTEN VAN EEN KOOKZONE

Hiervoor moet de kookzone in werking zijn. De bedieningsdiode op het displayscherm moet constant branden. Indien dit niet het geval is, selecteert u opnieuw de gewenste kookzone.

- Druk op de "-" toets tot het vermogensniveau "0" op het displayscherm verschijnt. De kookzone gaat onmiddellijk uit, de "0" icoon verdwijnt na 10 seconden.

- Om snel uit te zetten, druk gelijktijdig op de "+" en "-" toetsen. Het vermogensniveau loopt automatisch "0" tot terug. De kookzone wordt uitgeschakeld.

• UITZETTEN VAN HET VOLLEDIGE KOOKVLAK

De werking van de kookzones en van de timer kunnen ten allen tijde worden stopgezet door de aan/uit toets gedurende 3 seconden in te drukken.



• WAARSCHUWINGICOON VOOR RESTHITTE

Zodra de temperatuur van het kookzone-oppervlak ongeveer 60° overschrijdt verschijnt de volgende indicatie op de bedieningsconsole: "H".

We raden u aan de kookzone uit te schakelen voor het einde van de bereidingstijd en van de residuele hitte gebruik te maken om het kookproces zachtjes te voleindigen.

Zodra de temperatuur minder dan 60° bedraagt verdwijnt de "H" indicatie.

N.B. : na het uitzetten mits stroomonderbreking verdwijnt de resthitte-icoon definitief zelfs wanneer de oppervlakttemperatuur meer dan 60° bedraagt.

• WERKING VAN DE SNELLE OPWARMFUNCTIE

Alle kookzones zijn voorzien van een snelle opwarmfunctie die toelaat de kookzone snel op temperatuur te brengen

Activeren van de snelle opwarmfunctie

- Start de gewenste kookzone op, kies met behulp van de toets de "+" positie "9", laat de toets even los en druk ze vervolgens weer in; het scherm vertoont afwisselend "A" (snel opwarmen) en "9" (vermogeniveau).
- Verminder indien nodig door de gewenste kookpositie te selecteren.

Kookpositie	Geleverd vermogen %	Werkingsduur tot automatische uitshakeling
0	0	0
U	65°C	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Bvb.: kookzone van 1800 W in positie 6 = geleverd vermogen 32 % van 1800 W

met geactiveerde "snelle opwarmfunctie" levert de kookzone een vermogen van 1800 W gedurende 25 minuten en stelt deze na deze periode in op 576 W.

Als de "Snel brander" klaar is, zal het display van het warmte niveau gelijk blijven!


• ACTIVEREN VAN DE BOOSTERFUNCTIE

Met BOOSTER kan door een enkele druk gedurende 10 minuten een vermogen van de kookzone van van 1800 W of 3000 W verkregen worden. Ideaal om vlees dicht te schroeien of om grote hoeveelheden vloeistof aan de kook te brengen (soep, groente....).

INDUCTIE	VERMOGEN	BOOSTER VERMOGEN
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activeren van de BOOSTERfunctie :

- Druk op de selectietoets van de kookplaat met Boosterfunctie.
De bedieningsdiode licht op.

- Druk op de toets voor het activeren van Booster. 

De Booster wordt gedurende 10 minuten geactiveerd. P (Power) wordt weergegeven.

Als deze tijd verstreken is, daalt het vermogeniveau tot 9.

Een druk op toets "-" stopt de Boosterfunctie en het vermogeniveau daalt tot stand 9.

• PROGRAMMEREN VAN EEN KOOKZONE

Elke kookzone kan worden geprogrammeerd voor een maximale duur van 99 minuten.


De kookzones moeten individueel geprogrammeerd worden.

- Zet de gewenste kookzone aan volgens de voorgaande instructies.

De bedieningsdiode bij het vermogeniveau moet branden, ze duidt aan dat de kookzone actief is.

- Druk op de timer toets .

Het symbool van de kookzone op de timerdisplay duidt de geactiveerde kookzone aan.

- Druk op de  of "-" toets tot de gewenste kooktijd op het displayscherm verschijnt.

De ingestelde tijd wordt na 3 seconden automatisch geregistreerd

→ de ingestelde kooktijd kan op ieder ogenblik gewijzigd worden door de selectietoets van de timer te heractiveren; de in werking icoon moet branden. Zodra de ingestelde tijd is verlopen gaat de kookzone automatisch uit en het kookvlak blipt gedurende 1 minuut. Druk op de  toets om het bliepen te stoppen.

→ De ingestelde kooktijd kan op "00" worden teruggebracht met de "-" toets, het kookvlak is dus niet meer aan de timer gebonden maar blijft operationeel. De kookzone moet dus manueel worden uitgezet.


→ De timer kan afzonderlijk worden als alarmsignaal gebruikt worden; een bel rinkelt dan na afloop van de ingestelde tijd.

• VERGREDELINGSTOETS

Met de vergrendelingsfunctie kunnen actuele instellingen worden vastgezet of kan worden voorkomen dat iemand de kookplaat per ongeluk inschakelt. Deze functie is tevens handig tijdens het reinigen van het bedieningsgedeelte, omdat de bediening kan worden vergrendeld terwijl de kookplaat is uitgeschakeld.

- Stel de gewenste kookzone(s) in werking.


- Kies voor elk van hen een vermogensniveau.

- Druk op toets  om de waarden vast te zetten. Hierna kan geen enkele toets meer worden gebruikt, behalve de AAN/UIT-toets.

Het controlelampje van de vergrendeling gaat branden.

- **Om de vergrendelingsfunctie op te heffen**, hoeft alleen opnieuw op toets  te worden gedrukt. Het controlelampje dooft en alle bedieningstoetsen kunnen nu weer worden gebruikt.

Als de timer actief is op het moment van vergrendeling van de bediening, dan zal de tijd automatisch worden afgetrokken en zal de kookzone na het verstrijken van de geprogrammeerde tijd worden uitgeschakeld.

Als de vergrendelingsfunctie actief is terwijl de kookplaat geheel wordt uitgeschakeld, dan blijft de vergrendeling actief en belet die dat de kookplaat opnieuw in werking kan worden gesteld. Druk op toets  om te ontgrendelen.

ONDERHOUD VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

- Voor de schoonmaak van het glasoppervlak van de kookzone is het belangrijk te wachten tot deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik slechts specifieke schoonmaakproducten voor het reinigen van het oppervlak van de kookzone, zoals smeermiddel en krabber. Deze zijn makkelijk verkrijgbaar in de handel.
- Vermijd overkoken; de resten die op het kookvlak vallen branden snel aan en zijn nadien moeilijk te verwijderen.
- Het is aanbevolen alle stoffen die kunnen smelten zoals plasticen voorwerpen, suiker en suikerbevattende producten op afstand te houden van het kookvlak.

ONDERHOUD:

- breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- poets met een licht bevochtigde zachte doek of keukenrolpapier, vooral de vervuilde delen.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.

Indien na deze onderhoudsbeurt de vlekken aanhouden

- breng opnieuw enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- verwijder met de hulp van een krabber de hardnekkigste vlekken, rekening houdend met een hoek van 30° ten opzichte van het kookvlak.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.
- herhaal de voorgaande procedure indien nodig.

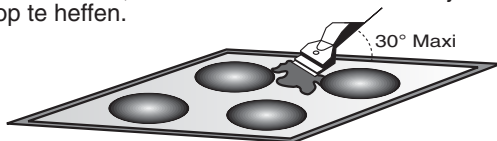
RAADGEVINGEN:

Regelmatige schoonmaakbeurten vormen een beschermende laag die essentieel is voor het behoeden van krassen en slijtage. Zorg ervoor dat het kookvlak zuiver is alvorens deze weer te gebruiken.

Gebruik enkele druppels witte azijn of citroensap om de water- en kalksporen weg te werken.

Wis vervolgens af met een keukenrolpapier, breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel aan en droog het oppervlak af. Het vitrokeramisch kookvlak is bestand tegen de wrijving van kookgerief met vlakke bodem, maar het is aanbevolen deze tijdens het verplaatsen op te heffen.

NOTA :



- Vermijd het gebruik van een te vochtige spons.
- Gebruik nooit stalen voorwerpen zoals messen en schroevendraaiers.
- Bij gebruik van een krabber zal dit het oppervlak niet beschadigen zolang een invalhoek van 30° wordt aangehouden.
- Houd de krabber met scheermes op afstand van kinderen.
- Gebruik geen bijtende producten of schuurpoeders.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt Indien de kookplaat niet werkt, raden wij u aan:

- na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.
- Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
 - haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
 - gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
 - bel de Service Dienst

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

TROUBLESHOOTING

De inductieplaat maakt een brommend geluid.

- Dit is normaal. De koelventilator voor de elektronische componenten draait.

De inductieplaat maakt een licht fluitend geluid.

- Dit is normaal. Gezien de bedrijfsfrequentie van de inductoren, kan een licht fluitend geluid hoorbaar zijn als meerdere kookzones op maximaal vermogen worden gebruikt.

De kookzones handhaven geen lichte bouillon of frituur.

- Gebruik uitsluitend pannen met vlakke bodem. Bij de minste afstand tussen de pan en het kookvlak is een correcte warmteoverdracht tussen de kookzone en de pan onmogelijk.
- De bodem van de pan moet volledig de diameter van de geselecteerde kookzone dekken.

Te traag kookproces.

- Gebruik van niet aangepaste pannen. Gebruik uitsluitend kookgerief met een vlakke, zware bodem en met een diameter die overeenstemt met de kookzone.

Kleine krassen op het glazen oppervlak.

- Verkeerde reinigingsmethode, of pannen met ruwe bodem, of zand- of zoutdeeltjes tussen het kookvlak en de pan. Raadpleeg het hoofdstuk "ONDERHOUD".
Zorg ervoor dat de panbodem vóór gebruik zuiver is en gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem. De krassen kunnen slechts beperkt worden door een doelmatige schoonmaak.

Sporen van metaal

- Verschuif geen voorwerpen in aluminium op het kookvlak; raadpleeg de schoonmaakinstructies.
- U gebruikt verkeerd kookgerief.
De vlekken blijven. Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Donkere vlekken

- Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Heldere vlekken op het kookvlak.

- Sporen van aluminium of koperen pannen, maar eventueel ook van water, mineraal- of voedselresten.
Deze kunnen verwijderd worden met een reinigingscrème.

Gesmolten suiker of plastic op het kookvlak.

- Raadpleeg het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Het kookvlak werkt niet.

- Een grote overborreling of voorwerp bedekt minstens 3 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.
- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingstoets om de bedieningen te ontgrendelen.

Het kookvlak schakelt niet uit.

- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingstoets om de bedieningen te ontgrendelen. Raadpleeg het hoofdstuk "Werkingsduur".

Het kookvlak schakelt automatisch uit.

- Een grote overborreling bedekt minstens 2 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden, het kookvlak schakelt in veiligheidsmodus en blijft. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.
- De kookzones stoppen automatisch wanneer ze gedurende een tamelijk lange periode zijn ingeschakeld. Raadpleeg het hoofdstuk "Werkingsduur".

Stop/start cyclusduur van kookzones.

- De stop/startcyclus hangt af van het gewenste vermogenniveau:
 - laag vermogen: korte werkingsduur,
 - hoog vermogen: lange werkingsduur.

Het gehele kookvlak of sommige kookzones werken niet.

- Vraag een technicus te controleren of de aansluiting overeenstemt met de instructies.

De «H» resthitte icoon knippert.

- De temperatuur van de elektronische componenten is te hoog. Vraag een technicus de installatie van het kookvlak te controleren in overeenstemming met de instructies.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.

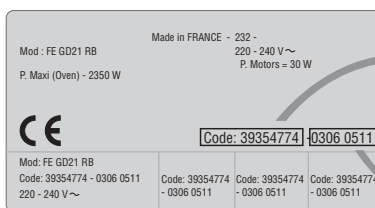
Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

GENERELLE ADVARSLER

LÆS INSTRUKTIONSVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT FOR AT FÅ STØRST MULIGT UDBYTTTE AF PLADEN

Vi anbefaler, at du gemmer brugs- og installationsvejledningen til senere brug, samt at du noterer serienummeret nedenfor, inden du installerer pladen, hvis du får behov for at få hjælp fra servicecenteret.

Mærkeplade
(placeret under pladens bundbeklædning)



Product Code:.....
Serial N°:.....

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

KOGEPLADE	HVI 640	HVI 740
Brændere	4 Induktion	4 Induktion
Forsyningsspænding (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Installeret elektrisk effektr (W)	7400	7400
Produktstørrelse (l x p x h)mm.	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Indbygningsmål (AxB)	560 x 490	740 x 490

Vi bestræber os hele tiden på at forbedre kvaliteten af vores produkter, og derfor kan vi ændre apparaterne for at inkorporere de seneste tekniske forbedringer.

CE Denne maskine opfylder Direktiv 73/23/EEC og 89/336/EEC (kompensert med 2006/95/EC og 2004/108/EC) med efterfølgende ændringer.

INSTALLATION

Installation af en husholdningsmaskine kan være kompliceret, som kan få alvorlig betydning for brugerens sikkerhed, hvis den ikke udføres korrekt. Derfor skal installationen udføres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med gældende tekniske bestemmelser. I tilfælde af at dette råd ignoreres, og installationen udføres af en person uden kvalifikationer, afviser fabrikanten ethvert ansvar for tekniske problemer med produktet, uanset om dette resulterer i tings- eller personskaade.

INDBYGNING

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

Installation:

- Med pladen følger en vandtæt forsegling.

Inden montering:

- vend pladens øverste side nedad, således at glasfladen peger nedad.

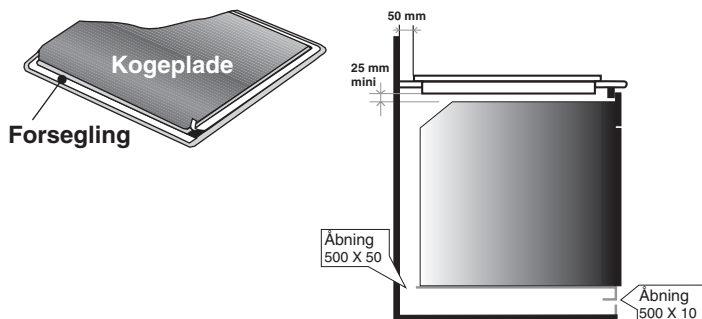
Sørg for, at glasset er beskyttet.

- placer forseglingen rundt om pladen.
- sørg for, at den placeres korrekt for at undgå utætheder ind til det understøttende kabinet.

Det er vigtigt at installere kogepladen på en plan og stabil overflade.

- Deformeringer forårsaget af forkert montering kan ændre specifikationerne for bordpladen og kogepladens ydeevne.
- Sørg for, at der er en åbning på mindst 5 cm mellem apparatet og eventuelle tilstødende lodrette sider.
- Det er ekstremt vigtigt, at fordybningen har de angivne mål.
- Højden på den planforsænkede del af kogepladen er 5,5 cm.
- Hvis der er en mellemliggende deling, skal afstanden mellem kabinettets bund og et mellemliggende gulv eller del af et møbel være større end 2,5 cm, så luften kan cirkulere. Desuden skal du kontrollere, at der er 8 cm til ventilation i hele bagsidens bredde.
- **Du må ikke montere kogepladen over en ovn uden ventilation eller over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser eller en vaskemaskine.**
- Kogepladens kabinet har fire monteringshuller til de klemmer, der skal fastgøre kogepladen til enheden.

Placer de fire fastgørelsesklemmer, **inden kogepladen monteres**, på en sådan måde, at kogepladen er placeret korrekt på den understøttende enhed.



ELTILSLUTNING

"Installationen skal overholde standarddirektiverne". Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes upassende eller urimelig brug.

Advarsel!

- Kontroller altid følgende inden enhver elinstallation: Den spænding, der fremgår af elmåleren, effektafbryderens justering, installationens jordforbindelse, samt at den anvendte sikring er korrekt.
- Installationens strømforsyning skal føres via et stik med jordforbindelse eller via en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
Hvis maskinen er forsynet med en stikkontakt, skal den installeres, så der er adgang til stikkontakten.
- Den gule/grønne tråd på elledningen skal tilsluttes jordforbindelsen på både netledningen og apparatets klemmer.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker, der skyldes brugen af et apparat uden jordforbindelse eller med defekt jordforbindelse.
- Kontakt servicecenteret eller en kvalificeret tekniker, hvis du har spørgsmål angående netledningen.

Kogepladen er udstyret med en ledning, der kun kan tilsluttes til et strømudtag med 220-240 V mellem faserne eller mellem fase og nul.

- Tilsluttes til en stikkontakt. Se tabellen for at vælge korrekt sikring.

Det er dog også muligt at tilslutte kogepladen til:

2-faset 220-240V2~, 3-faset 220-240V3~ eller 3-faset 380-415V3N~.

Når du foretager ny tilslutning, skal du følge nedenstående anvisninger.

- Inden du foretager tilslutning, skal du sikre, at installationen er beskyttet af en passende sikring (se tabel), og at den er forsynet med tråde med tilstrækkeligt tværsnit til at klare almindelig forsyning.

1- Foretag følgende på den eksisterende tilslutning:

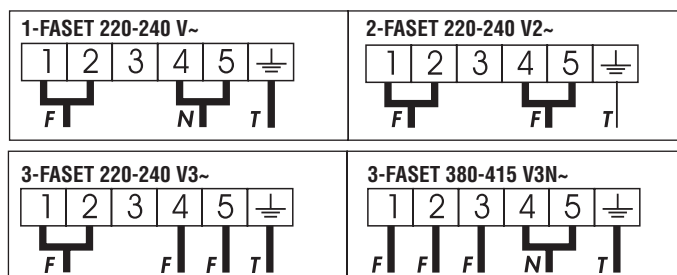
- Vend kogepladen med glassiden mod bordet - husk at beskytte glasset.
- Åbn dækslet.
- Træk ledningen ud.
- Fjern de skruer, der holder på parallelkredsene og ledningens ledere,
- Skru kabelklemmen af for at frigøre ledningen,
- Træk ledningen ud.

2- Sådan skal du gøre for at foretage ny tilslutning:

- Vælg ledning i overensstemmelse med anbefalingerne i tabellen.
- Træk ledningen igennem kabelklemmen.
- Fjern det yderste af hver leder, i 10 mm's længde, og husk at tage højde for den påkrævede længde på ledningen for tilslutning til klemrækken.
- Ved hjælp af parallelkredsene, som nu bør være retableret i henhold til anvisningerne ovenfor, skal du derefter fastgøre ledningen som vist i skemaet.
- Skru kabelklemmen fast og fastgør dækslet.

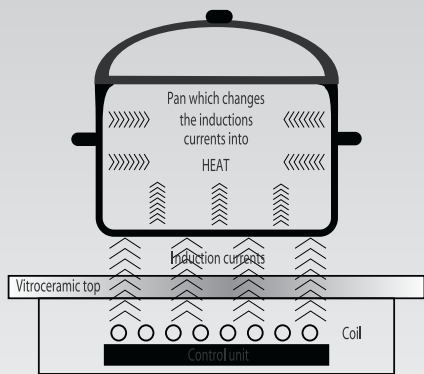
TILSLUTNING TIL KLEMMERNE PÅ KLEMRÆKKEN:

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Sikring	25 A	25 A
Kabel H05VVF-H05RR-F	3x2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
Sikring	32 A	32 A
Kabel H05VVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Sikring	20 A	20 A
Kabel H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



F = Fase N = Nul T = Jord

INDUKTION



TEKNOLOGI

En elektronisk generator fører strøm til en spole inden i apparatet. Denne spole skaber et magnetisk felt, der sender induktionsstrøm til kogepladen, og dermed opvarmes panden. Disse strømme udvikler varme i panden, mens den glaskeramiske kogeplade forbliver kold. Dette system er udviklet til brug sammen med pander med magnetiske bunde.

Induktionsteknologien har kort sagt to store fordele:

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

ET APPARAT MED STOR SIKKERHED....

Du får sjældent brug for sikkerhedsfunktionerne, hvis kogepladen er monteret korrekt.

- **Ventilationsblæser:** Til beskyttelse og afkøling af forsynings- og kontrolkomponenter. Den har to hastigheder, der virker automatisk. Blæseren kører, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, selv hvis kogepladerne er slukket.
- **Sikkerhed "Transistor":** En målesonde kontrollerer permanent temperaturen af de elektroniske komponenter. Sonden reducerer automatisk strømmen til pladerne, hvis varmen er for høj, og slukker dem derefter (indikatoren for effektiveau blinker). Kogepladen tændes igen, når komponenternes temperatur har den korrekte temperatur.
- **Sikkerhed "Tom pande":** Der er placeret en målesonde under hvert varmeområde. Den registrerer automatisk en forkert temperatur for den tomme pande eller glaskeramikken.
- **Sikkerhed "Registrering":** Tilstedeværelsesdetektoren tillader opvarmning og derfor madlavning. Et lille objekt, f.eks. en ske, en kniv eller en ring, der er placeret på varmeområdet, registreres ikke som en pande, og derfor tændes kogepladen ikke.
- **Sikkerhed "Overkogning og sprøjt":** Kogepladen slukkes, hvis noget koger over eller sprøjter. Hvis et stort spild eller et objekt dækker mindst to knapper, virker kogepladen ikke i mindst 10 sekunder. Du skal tørre den spildte væske op eller fjerne objektet.


RÅD ANGÅENDE KOGEGREJ TIL PLADEN

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

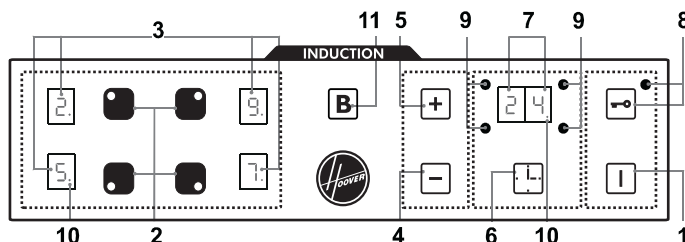


- **Anvend altid kogevej af god kvalitet med tyk og helt flad bund:** Hvis du bruger den slags kogevej, undgår du varme steder, der får maden til at brænde på. Gryder og pander med tyk metalbund giver en jævn varmefordeling.
- **Sørg for, at gryden eller panden er tør under bunden:** Når du hældes væske i panden eller bruger en pande, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, om bunden på panden er helt tør, inden du sætter den på pladen. På denne måde undgår du, at pladen bliver snavset.
- **Brug pander med en diameter, der er stor nok til at dække kogezone helt:** Panden må ikke være mindre end varmezone. Hvis den er en lidt bredere, bruges energien optimalt.

Følgende oplysninger kan hjælpe dig med at vælge de bedst egnede pander til at opnå gode resultater.

INDUKTIONSZONE	
Mærke på køkkenredskaber	Mærket på etiketten viser, om panden er egnet til induktion 
	Brug magnetiske pander (emaljeret jern, støbejern, ferritisk rustfrit stål) – hold en magnet op til bunden af panden (den skal hænge fast).
Rustfrit stål	Ikke undersøgt Med undtagelse af ferromagnetisk rustfrit stål
Aluminium	Ikke undersøgt
Støbejern	Godt resultat Advarsel! Kan ridse overfladen
Emaljeret stål	Godt resultat Flad, tyk og glat bund anbefales
Glas	Ikke undersøgt
Porcelæn	Ikke undersøgt
Kobberbund	Ikke undersøgt

SÅDAN BRUGER DU DEN GLASKERAMISKE PLADE



- 1 - KOGEPLADENS TÆND/SLUK-KNAP
- 2 - KOGEZONEKNAP
- 3 - DISPLAY: varmeniveau, indikator for restvarme, boosterfunktion.
- 4 - "-"-KNAP
- 5 - "+"-KNAP
- 6 - "TIMER"-KNAP
- 7 - TIMERDISPLAY
- 8 - LÅSEKNAP MED INDIKATOR
- 9 - INDIKATOR FOR PROGRAMMERING AF KOGEZONE: Når den vises, betyder det, at timeren styrer kogezone
- 10 - LED-KONTROLINDIKATOR:
 - Tændt: Kogezone eller timeren er aktiveret, ændringer kan foretages
 - Slukket: Kogezone eller timeren er indstillet til de sidst registrerede data
- 11 - Booster-knap

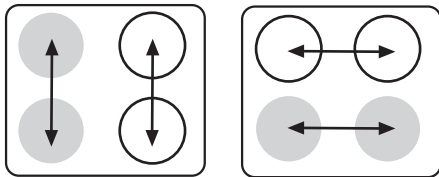
DE FORSKELLIGE POSITIONER

De forskellige positioner svarer til følgende strømeffekter:

INDUKTION		
Positioner	Frigjort energi i %	Maks. driftstid inden automatisk slukning
1	2,5	10 timer
2	5	10 timer
3	7,5	5 timer
4	12,5	4 timer
5	18	3 timer
6	24	3 timer
7	45	2 timer
8	60	2 timer
9	100	1 time

Til forbedring af sikkerheden slukkes kogezone automatisk, hvis de står tændt for længe. Slukningen afhænger af det aktuelle varmeniveau.

BEMÆRK!
Induktionskogepladen får strøm fra en generator, der forsyner to plader pr. område samtidigt:



Hvert område kan maksimalt modtage 3700 W. Når boosterfunktionen er aktiveret i det samme område, og den anden kogeplade har effektniveauet 9 eller 8, reduceres denne plade automatisk til niveau 7. Denne reduktion vises som en blinkende indikator.

Advarsel! Som indikeret i effektoversigten virker boosterfunktionen i 10 minutter. Herefter stopper den, og pladen varmes igen ved effektniveau 9. Niveauet for den anden plade vender tilbage til den oprindelige indstilling, da forsyningen fra generatoren er reduceret.

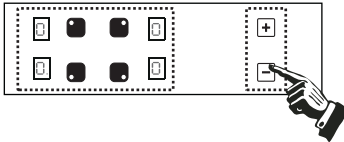
ANVENDELSE

• Når du tænder for pladen, skal du vente 8 sekunder med at aktivere den elektroniske kontrol.

- Tryk på knappen i 3 sekunder. Nu aktiveres den elektroniske kontrol af pladen. I hvert displayområde vises varmeniveauet, og LED-kontrolindikatoren blinker.
- Efter 10 sekunder uden at blive brugt slukker den elektroniske kontrol, og startproceduren skal gentages.

• SÅDAN TÆNDER DU FOR EN KOGEZONE

- Tryk på knappen for at vælge den ønskede kogezone. I displayområdet lyser LED-kontrolindikatoren konstant. Det betyder, at zonen er aktiveret.



- Tryk på knappen - eller + for at vælge et varmeniveau mellem 1 og 9. Hold knappen + eller - ned, hvorefter varmeniveauet stiger eller falder lidt efter lidt.

Følgende eksempler er kun illustrative. På baggrund af dine egne erfaringer kan du nu foretage disse indstillinger ud fra smag og brug.

- 0 : Slukket
 - 1 :)
 - 2 :) Smeltevarme
 - 3 : Varmevedligeholdelse
 - 4 : Opvarmning
 - 5 : Optøning, lavt blus, fuldt blus, småkogning
 - 6 : Kogning uden låg
 - 7 : Stegning, bruning og ristning
 - 8 : Stærk kogning og stegning, brænding
 - 9 : Stegning
- Booster: Kogning af store mængder væske...

• PANDEDETEKTOR

Pandedetektoren er en stor fordel ved brug af kogepladen: Den starter eller stopper automatisk varmetilførslen, når en pande sættes på eller tages af kogepladen. Den er derfor energibesparende.

Hvis kogezone bruges med en egnet pande*: I displayet vises varmeniveau eller , når boosterfunktionen er aktiveret.
* Induktionsteknologien skal bruges sammen med compatible pander, der har magnetisk bund og er store nok til at fylde hele kogezone (se oversigten på side 39).

Hvis kogezone bruges uden en pande eller med en upassende pande:

I displayet vises . Zonen starter ikke. Starten annulleres, hvis der ikke registreres en pande inden for 10 minutter.

VIGTIGT!

Hvis du vil slukke kogezone, skal du slukke kogepladen på normal vis – det er ikke nok bare at fjerne panden. Pandedetektoren virker ikke som tænd/sluk-knap for kogepladen.

• SÅDAN SLUKKER DU FOR EN KOGEZONE

- Tryk på knappen for at vælge den ønskede kogezone.
- Tryk på knappen for at få vist varmeniveauet. Nu slukkes zonen, indikatoren slukker efter 10 sekunder.
- Hvis du ønsker at slukke hurtigt, skal du trykke på knapperne og samtidigt. Varmeniveauet sænkes nu automatisk til . Kogezone slukkes.

• TOTALSTOP

Kogezone og timeren kan slukkes når som helst ved at trykke i 3 sekunder på tænd/sluk-knappen.



• INDIKATOR FOR RESTVARME

Kontrolpanelet fortæller brugeren, hvornår overfladetemperaturen på kogezone kommer op over 60°C, ved at vise følgende:H) Når temperaturen falder ned under 60°C, forsvinder H-visningen.

Når madlavningen er ved at være færdig, anbefaler vi, at du slukker for kogezone og bruger restvarmen, indtil maden stille og roligt er færdig.

NB! Ved strømafbrydelser forsvinder indikatoren for restvarme fuldstændigt, selvom overfladetemperaturen er over 60°C.

• BRUG AF LYNOPVARMNING

Alle kogezone er udstyret med "Lynopvarmning", så man kan at opnå en hurtigere temperaturstigning på varmeområderne. Ideel til lukning af porer i kød eller kogning af store mængder væske.

Sådan tænder du for lynopvarmningen

- . Tryk på tænd/sluk-knappen .
- . Tænd for den ønskede zone, tryk på knappen + for at indstille niveau "9", tryk kort på knappen, og tryk på den igen. Der vises nu skiftevis "A" (lynopvarmning) og "9" (varmeniveau).
- . Hvis det er nødvendigt, sættes varmeindstillingen til det ønskede niveau.

Indstilling	Frigjort energi (%)	Tid for lynopvarmning (minutter)
0	0	0
U	(65°C)	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

F.eks. 1800 W-zone i position 6 = 32% af 1800 W, frigjort energi = 576 W

Når "Lynopvarmning" er aktiveret, afgiver zonen en effekt på 1800 W i 2,5 minutter og justeres derefter automatisk ned til 576 W.

. Når "Lynopvarmning" er gennemført, er effektniveauet konstant (ses i displayet).

• AKTIVERING AF BOOSTERFUNKTIONEN

Boosterfunktionen kan aktiveres med et enkelt tryk, og den forsyner en kogezone med 1800 W eller 3000 W (afhængigt af zonen) i en periode på 10 minutter. Ideel til kogning af store mængder væske...

I N D U K T I O N	EFFEKT	EFFEKT- BOOSTER
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Aktivering af BOOSTER-funktionen:

- Tryk på knappen for en kogezone, der er udstyret med boosterfunktionen. *Indikatoren vises.*
- Tryk på knappen for at starte boosterfunktionen. Funktionen er aktiv i 10 minutter.
Mærket P (strøm) vises.



Efter en periode på 10 minutter reduceres strømeffekten til niveau 9.

Et tryk på knappen "-" annullerer boosterfunktionen, og strømeffekten reduceres til niveau 9.

• SÅDAN PROGRAMMERER DU EN KOGEZONE

Alle kogezone kan programmeres for højst 99 minutter. Der kan kun programmeres én zone ad gangen.

- Tænd for den ønskede zone ved at følge ovenstående anvisninger. LED-kontrolindikatoren tæt på varmeniveauet skal være vist. Den angiver, at zonen er aktiveret.

- Tryk på knappen Timer.

Zonemarkeringen omkring timerdisplayet viser den kontrollerede zone.

- Tryk på knappen for at vælge tiden i minutter.

Denne indstilling gemmes automatisk efter tre sekunder.

- Den programmerede tid kan ændres når som helst ved at trykke på knappen Timer. LED-kontrolindikatoren for timeren skal lyse. Når tiden er gået, slukker kogezone automatisk, og du hører en biplyd i 1 minut. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe den.

- Den programmerede tid kan nulstilles vha. knappen eller ved at trykke på knapperne og samtidigt, hvorefter kogezone ikke længere er knyttet til timeren, men dog stadigvæk er aktiveret. Så du bliver nødt til at slukke for zonen separat.

- Timeren kan bruges udelukkende som alarm. Den lyder ved udløbet af den programmerede tid.

• BRUG AF LÅSEKNAPPEN

Låsefunktionen blokerer de aktuelle indstillinger eller forhindrer, at der tændes for pladen. Den kan også bruges ved rengøring af kontrolknapperne, da disse kan låses, uden at pladen er tændt.

Sådan låser du:

- Tryk på tænd/sluk-knappen .
- Tænd for de ønskede kogezone.
- Vælg et varmeniveau for hver af dem.
- Tryk på knappen for at indstille data. På denne måde fungerer ingen andre knapper, bortset fra TÆND/SLUK-knappen.

Indikatoren for lås begynder at lyse.

- Hvis du ønsker at frigøre låsefunktionen, skal du bare trykke på knappen . Så slukker indikatoren, og alle kontrolknapperne fungerer igen.

Hvis timeren er tændt, mens kontrolknapperne er låst, tælles tiden automatisk, og zonen slukker ved udløbet af den programmerede tid.

Hvis låsefunktionen er aktiveret, når der slukkes for pladen, virker den fortsat og forhindrer enhver handling, når der tændes for pladen igen. Tryk på knappen for at frigøre låsefunktionen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

VEDLIGEHOLDELSE:

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

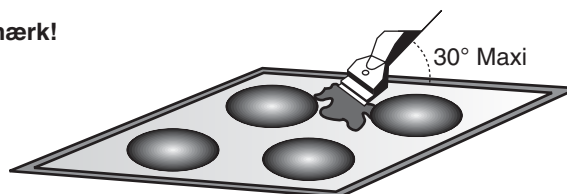
Hvis der er genstridige pletter tilbage:

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

NOGLE FÅ TIPS:

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

Bemærk!



- **Brug ikke en svamp med for meget vand.**
- **Brug aldrig knive eller skruetrækkere.**
- **En skraber med et barberblad beskadiger ikke overfladen, så længe den holdes i en vinkel på 30°.**
- **Hold altid skraber med barberblade uden for børns rækkevidde.**
- **Brug aldrig slibemidler eller skurepulvere.**

EFTERSALGSSERVICE

Inden du ringer efter Eftersalgsservice, skal du kontrollere følgende:

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

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

PROBLEMLØSNING

Der kommer små elektriske eller mekaniske lyde fra induktionskogepladen.

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

Der kommer en let fløjtelyd fra induktionskogepladen.

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

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

- Du skal bruge grej med helt flad bund. Hvis der kan skimtes lys mellem bund og et punkt på overfladen, overføres varmen ikke korrekt.
- Bunden på kogegrejet skal passe nøjagtigt til diameteren på den valgte varmezone.

Langsom tilberedning af maden.

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

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

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

Metalmærker (kan optræde som ridser).

- Skub ikke kogegrej af aluminium hen over kogepladen. Brug den anbefalede fremgangsmåde for rengøring for at fjerne mærkerne.
- Der er anvendt forkerte materialer til rengøring. Spild eller fedtpletter bliver siddende på overfladen, brug en skraber (med barberblad) og det anbefalede rengøringsprodukt.

Mørke striber eller pletter.

- Brug en skraber med barberblad og det anbefalede rengøringsprodukt.

Områder med misfarvning på kogepladen.

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

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

- Se afsnittet Rengøring af glaskogeplader.

Pladen eller nogle varmezoner fungerer ikke.

- Parallelkredsene er ikke sat ordentlig fast i klemrækken.
Kontroller, at tilslutningen er foretaget i overensstemmelse med anvisningerne på side 38.

Pladen fungerer ikke.

- Et stort spild eller en stor genstand har dækket to knapper i mindst 10 sekunder. Tør det spildte op, eller fjern genstanden.
- Kontrolpanelet er låst. Tryk på knappen "Lås" for at låse op.

Pladen slukker ikke

- Kontrolpanelet er låst. Tryk på knappen "Lås" for at låse op.
Se afsnittet side 41.

Pladen slukker automatisk

- Et spild har dækket mindst to knapper i over 10 sekunder. Pladen går over på sikkerhed, og der kommer en biplyd, lige så længe knapperne er tildækket. Tør det spildte op, eller fjern genstanden.
- Kogezonerne slukker automatisk, hvis de er tændt for længe.
Se afsnittet side 39.

Varighed af tænd-/slukfunktion for kogezonerne

- Tænd-/slutcykluserne varierer i forhold til det ønskede varmeniveau:
 - Lavt niveau: kort funktionstid.
 - Højt niveau: lang funktionstid.

Indikatoren for restvarme "H" blinker

- Den elektroniske temperatur er for høj. En tekniker skal kontrollere installationen ud fra anbefalingerne på side 38.

Kogepladen fungerer ikke, eller bestemte zoner virker ikke.

- Kredsene er ikke placeret rigtigt på klembrættet. Kontrollér, at tilslutningen er foretaget i overensstemmelse med anvisningerne på side 38.



Denne maskine er markeret i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EC vedrørende elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE).

■ Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, bidrager du til at forhindre eventuelle skadelige konsekvenser for miljøet og helbredet, som ellers kan forårsages af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

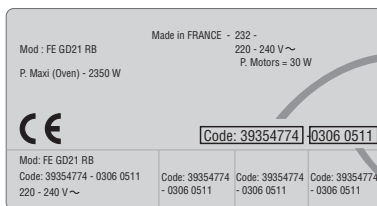
Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. I stedet bør det overdrages til en genbrugsstation med henblik på genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Bortskaffelse bør ske i henhold til de lokale miljømæssige regler. Du kan få yderligere oplysninger om håndtering, genskabelse og genanvendelse af dette produkt ved at kontakte dit lokale rådhus, genbrugsstationen eller den forhandler, du købte produktet af.

YLEISIÄ TURVAOHJEITA

LUE OPAS HUOLELLISESTI, JOTTA SAAT LIEDESTÄSI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN. Suosittelemme, että säilytät asennus- ja käyttöoppaan myöhempää tarvetta varten ja merkitset ennen liedien asentamista sen sarjanumeron alla olevaan ruutuun siltä varalta, että tarvitset huollon apua.

Laitekilpi
(sijaitsee liedien pohjassa)



Product Code:.....
Serial N°:

- On ehdottoman suositeltavaa pitää lapset loitolla keittotasosta sen käytön aikana tai käytön jälkeen, kun kuumista keittoalueista varoittavat merkkivalot vielä palavat, jotta ei ole vaaraa vakavista palovammoista.
- Valmistaessasi ruokaa rasvaa tai öljyä käyttäen, pidä aina tarkkaan silmällä paistoastiaa, koska kuuma rasva tai öljy syttyy helposti.
- Lieden ohjaustaulu on herkkä laite; älä laske kuumia astioita sen päälle.
- Keittoalueille ei saa laittaa alumiinifoliota tai muovisia astioita.
- Liettä on hieman puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen ei kerääny likaa ja rasvaa. Puhdistamatta jäänyt lika ja rasva kuumenee seuraavalla käyttökerralla ja synnyttää savua ja epämiellyttävää käryä palonvaarasta puhumattakaan.
- Älä jätä metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita tai kansia, induktioalueelle, koska suuret ja painavat esineet saattavat kuumeta.
- On parempi olla katsomatta pitkään suoraan halogeenielementteihin.
- Älä koske keittoalueisiin niiden käytön aikana tai liian pian sen jälkeen.
- Älä milloinkaan kypsennä ruokaa pelkällä keraamisella keittotasolla. Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
- Aseta astia aina käyttämäsi keittoalueen keskelle.
- Älä käytä tasoa leikkuulautana.
- Älä siirrä astioita vetämällä tasoa pitkin.
- Älä säilytä raskaita esineitä liedien yläpuolella. Ne voivat vaurioittaa sitä, jos ne sattuvat putoamaan liedelle.
- Älä käytä liettä työtasona.
- Älä käytä liettä säilytyspaikkana.
- Jos keittotasoon vastoin odotuksia syntyy halkeama, älä käytä liettä. Kytke välittömästi liesi irti sähköverkosta ja ota yhteyttä huoltoon.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pikkulapsia on valvottava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

LIESI	HVI 640	HVI 740
Keittoalueet	4 Induktio	4 Induktio
Käyttöjännite (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Liitäntäteho (W)	7400	7400
Lieden mitat (l x p x h)mm.	574 x 505 x 55	752 x 505 x 55
Asennusaukon mitat kalusteisiin upotettaessa (AxB)	560 x 490	740 x 490

Parannamme jatkuvasti tuotteidemme laatua ja saatamme tehdä kodinkoneisiin uusimpien teknisten parannusten mukaisia muutoksia.

CE Tämä tuote täyttää Direktiivien 73/23/EEC ja 89/336/EEC (korvattu direktiiveillä 2006/95/EC ja 2004/108/EC) mukaiset määräykset ja myöhemmät muutokset.

ASENNUS

Kodinkoneen asennus voi olla vaativa työ, joka virheellisesti tehtynä saattaa aiheuttaa vakavan vaaran kodinkoneen käyttäjälle. Tämän vuoksi asennus pitäisi antaa ammatillisesti pätevän henkilön tehtäväksi voimassa olevien teknisten määräysten mukaisesti. Jos tätä neuvoa ei noudateta, vaan asennuksen tekee epäpätevä henkilö, valmistaja ei vastaa mistään tuotteen toimintahäiriöstä riippumatta siitä, aiheutuuko siitä vahinkoa tai tapaturmia.

ASENNUS KALUSTEISIIN

Kalusteiden, joihin liesi on tarkoitettu asentaa, sekä kaikkien sen vieressä olevien kalusteiden on oltava kuumuuden kestäviä. Lisäksi kaikki koristelaminaatit on kiinnitettävä kuumuutta kestävällä liimalla.

Asennus:

- Lieden mukana tulee vedenpitävä tiiviste.

Ennen asennusta:

- Käännä liesi ylösalaisin niin, että keraaminen taso on alaspäin.

Varmista, että keraaminen taso on suojattu.

- Asenna tiiviste lieden ympärille.
- Varmista, että se on kunnolla paikoillaan, jottei mitään pääse valumaan kalusteiden sisään.

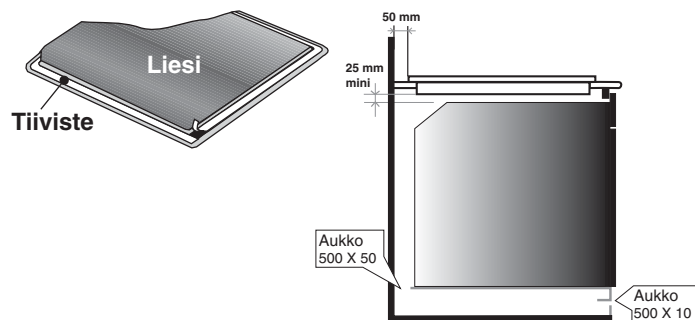
On tärkeää sovittaa liesitaso tasaiselle tukipinnalle.

- Väärän asennuksen aiheuttamat vääntymät voivat muuttaa työtason teknisiä ominaisuuksia ja lieden toimintaa.
- Jätä vähintään 5 cm:n rako laitteen viereisiin pystypintoihin.
- On ehdottoman tärkeää, että laitesyvennys on annettujen mittojen mukainen.
- Liesitason päällimmäisen asennusosan korkeus on 5,5 cm.
- Jos laite on asennettu kalusteiden väliin, laitteen pohjan ja välipohjan tai kalusteen pinnan välisen tilan on oltava suurempi kuin 2,5 cm, jotta ilma pääsee kiertämään. Lisäksi on varmistettava, että laitteen takana on tuuletusaukko (8 cm) sen koko leveydeltä.

Liesitasoa ei voi asentaa tuulettimattoman uunin eikä astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen tai pesukoneen yläpuolelle.

- Liesitason runko asennetaan ja kiinnitetään yksikköön neljän ohjausreiän ja niihin sopivien kiinnittimien avulla.

Sijoita neljä kiinnintä **ennen liesitason asentamista** siten, että liesitaso asetuu tarkasti tukiyksikköön.



SÄHKÖLIITÄNTÄ

"Asennuksen on oltava tavanomaisten direktiivien mukainen." Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka ovat seurausta sopimattomasta käytöstä.

Varoitus:

- Tarkista aina ennen sähkötoita mittariin merkitty verkkojännite, ylivirtasuojan asetus, maadoituskytkennän johtavuus ja sulakkeen sopivuus.
- Laite tulee kytkeä käyttämällä maadoitettua pistoketta tai moninapaista kytkintä, jonka kosketinpinnat aukeavat vähintään 3 mm.
Jos liedessä on pistoke, se on asennettava niin, että siihen tarvittaessa päästään käsiksi.
- Virtajohtojen keltavihreä johdin on kytkettävä maaliitimeen sekä virtalähteen että lieden päässä.
- Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista, jotka aiheutuvat maadoittamattoman laitteen käytöstä tai huonosta maadoituskontaktista.
- Kaikissa virtajohtoon liittyvissä ongelmatilanteissa on otettava yhteyttä huoltopalveluun tai valtuutettuun sähköasentajaan.

Liesi asennetaan verkkojohtolla, joka mahdollistaa liitännän ainoastaan 220–240 voltin virtalähteeseen vaiheiden välille tai nollan ja vaiheen välille.

- Pistorasiaan kytkettäessä sopiva sulake valitaan tämän taulukon perusteella.

Liesi on kuitenkin mahdollista kytkeä myös seuraavanlaisiin virtalähteisiin:

Kaksivaihevirta: 220–240V2~, kolmivaihevirta: 220–240V3~ tai kolmivaihevirta: 380–415V3N~.

Noudata seuraavia ohjeita, kun teet uuden liitännän:

- Varmista ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan, että laite on suojattu sopivalla sulakkeella (katso taulukkoa) ja että sen sähköjohtot ovat sopivasti mitoitettuja laitteen normaalin toiminnan takaamiseksi.

1- Toimet olemassa olevaa liitintä tehtäessä:

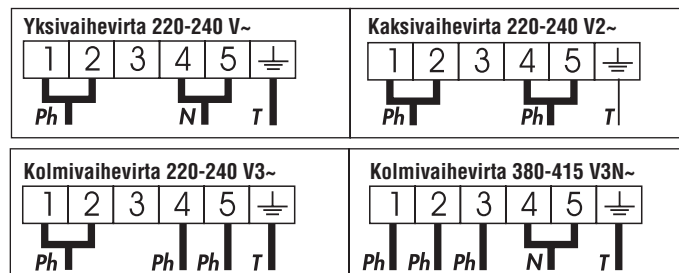
- Käännä liesi ympäri, lasipuoli työtasoa vasten. Varo rikkomasta lasia.
- Avaa kansi.
- Vedä virtajohto ulos.
- Poista ruuvit, jotka pitelevät sivuvirtavastuksen kiinnityslevyä, ja irrota virtajohtojen johtimet.
- Vapauta virtajohto kiertämällä auki johdon kiinnittimet.
- Vedä virtajohto ulos.

2- Toimet uutta liitintä tehtäessä:

- Valitse virtajohto taulukon suositusten perusteella.
- Pujota virtajohto kiinnittimeen.
- Poista eriste virtajohtojen johtimien päistä 10 millimetrin matkalta. Ota huomioon suositeltu johdon pituus riviliitimeen kiinnittämistä varten.
- Kiinnitä johdin kaavion osoittamalla tavalla asennustavan mukaan ja ensimmäisessä vaiheessa talteen otettujen sivuvirtavastuksen kiinnityslevyjen avulla.
- Ruuvaa johdon kiinnittimet paikoilleen ja kiinnitä kansi.

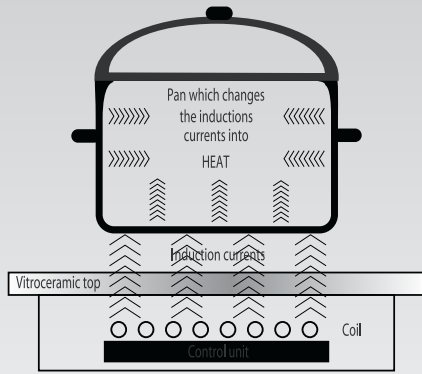
LIITTIMIEN KIINNITTÄMINEN RIVILIITTIMEEN:

	HVI 640	HVI 740
220-240 V~		
Sähköjohto	Sulake	25 A
H05VVVF-H05RR-F	3x2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~		
Sähköjohto	Sulake	32 A
H05VVVF-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~		
Sähköjohto	Sulake	20 A
H05VVVF-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



Ph = Vaihe N = Nolla T = Maa

INDUKTIO



TOIMINTA

Elektroninen generaattori antaa virran laitteen sisällä olevaan käämiin.

Tämä käämi synnyttää magneettisen kentän, ja kun astia asetetaan liesitasolle, induktiovirrat läpäisevät sen. Induktiovirrat muuttavat astian todelliseksi lämmönvälittäjäksi, ja lasikeraaminen liesitaso pysyy kylmänä.

Tässä järjestelmässä on tarkoitus käyttää magneettipohjaisia kypsennysastioita.

Induktiotekniikasta on pääasiassa kahdenlaista etua:

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

TURVALLINEN KODINKONE

Jos liesitaso on oikein asennettu ja sitä käytetään oikein, ylimääräisiä turvalaitteita tarvitaan harvoin.

- **Tuuletin:** Suojaa ja viilentää virta- ja ohjauskomponentteja. Tuuletin toimii automaattisesti kahdella nopeudella. Se toimii, vaikka keittolevyt olisivat pois päältä, kunnes elektroninen järjestelmä on tarpeeksi viilentynyt.
- **Turvatransistori:** Anturi tarkistaa säännöllisesti elektronisten komponenttien lämpötilan. Jos lämpö nousee liikaa, se vähentää automaattisesti keittolevyjen tehoa ja sammuttaa ne (tehotason näyttö vilkkuu), kunnes komponenttien lämpötila on taas vakio, ja tämän jälkeen liesitaso alkaa toimia uudelleen.
- **Tyhjät astiat:** Kunkin kuumennusalueen alapuolella on anturi, joka heti havaitsee tyhjän astian tai lasikeraamisen tason väärän lämpötilan.
- **Käytön tunnistus:** Astian tunnistin mahdollistaa työskentelyn ja kuumennuksen. Kuumennusalueelle joutuvaa pientä esinettä (kuten lusikkaa, veistä tai sormusta) ei tunnisteta astiaksi eikä liesi ala kuumentaa sitä.
- **Roiskeet ja ylikiehuminen:** Liesi lakkaa toimimasta, jos jotakin kiehuvaa ylitä tai roiskuu liedelle. Jos iso roiske tai esine peittää vähintään kaksi painiketta vähintään 10 sekunnin ajaksi, liedon toiminta keskeytyy, joten puhdistaa liesi, kun se ei toimi.

KEITTOASTIAT


Parhaan tuloksen saat käyttämällä korkealuokkaisia astioita.



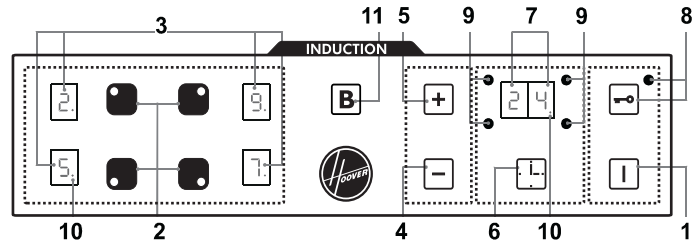
- **Käytä aina laadukkaita keittoastioita, joissa on paksu ja tasainen pohja:** Tämän tyyppisissä keittoastioissa ei synny paikallisia kuumia kohtia, joihin ruoka tarttuu. Paksut metalliset padat ja kattilat jakavat lämmön tasaisesti.
- **Varmista, että padan tai kattilan pohja on kuiva:** Kun lisäät pataan nestettä tai kun käytät keittoastiaa, joka on ollut jääkaapissa, varmista, että astian pohja on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen liedelle. Näin vältät liesitason tahriintumista.
- **Käytä kattiloita, joiden pohjan halkaisija on riittävän suuri kokonaan peittämään keittoalueen:** Kattila ei saisi olla pienempi kuin kuumennusalue. Kun se on hieman suurempi, energiaa käytetään mahdollisimman tehokkaasti.

Seuraavat tiedot auttavat valitsemaan oikeanlaiset kypsennysastiat parhaan lopputuloksen saamiseksi.

INDUKTIOALUE

Merkintä astioissa	Tarkista astian etiketistä, sopiiko se käytettäväksi induktioliedellä. 
	Käytä magneettisia kypsennysastioita (joiden materiaalina on emaloitu rautalevy, valurauta tai ferriittinen ruostumaton teräs), joiden pohjassa on magneetti (astian tulee tarttua lieteen).
Ruostumaton teräs	Ei voi käyttää Poikkeuksena ferromagneettinen ruostumaton teräs
Alumiini	Ei voi käyttää
Valurauta	Toimii hyvin Varoitus: saattaa naarmuttaa liedon pintaa
Emaloitu teräs	Toimii hyvin Suosituksena tasa-, sileä- ja paksupohjaiset astiat
Lasi	Ei voi käyttää
Posliini	Ei voi käyttää
Kuparipohjaiset	Ei voi käyttää

KERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN



- 1 - LIEDEN VIRTAPAINIKE
- 2 - KUUMENNUSALUEEN VALINTAPAINIKE
- 3 - NÄYTTÖ: lämpötaso, jäänöslämmön osoitin, tehostointiminto
- 4 - "-"-PAINIKE
- 5 - "+"-PAINIKE
- 6 - "AJASTIN"-VALINTAPAINIKE
- 7 - AJASTINNÄYTTÖ
- 9 - LUKITUSPAINIKE JA MERKKIVALO
- 9 - KUUMENNUSALUEEN OHJELMOINNIN OSOITIN: kun osoitin on näkyvässä, ajastin säätää kuumennusalueen
- 10 - MERKKIVALO:
 - päällä: kuumennusalue tai ajastin on päällä, säätäminen on mahdollista
 - pois päältä: kuumennusalueeseen tai ajastimeen on asetettu viimeiset käyttötiedot
- 11 - Tehostimen valintapainike

SÄÄDÖT

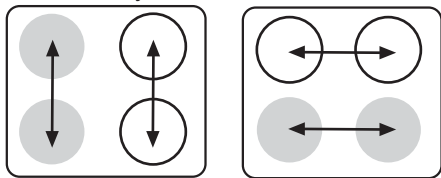
Liedon säädöt vastaavat seuraavia teholuokituksia:

INDUKTIO		
Säädöt	Tehon vapautus %	Käyttöaika enintään ennen automaattikatkaisua
1	2,5	10 tuntia
2	5	10 tuntia
3	7,5	5 tuntia
4	12,5	4 tuntia
5	18	3 tuntia
6	24	3 tuntia
7	45	2 tuntia
8	60	2 tuntia
9	100	1 tunti

Turvallisuuden lisäämiseksi keittoalueiden virta katkeaa automaattisesti, jos ne jäävät päälle liian pitkäksi aikaa. Katkaisuaika määrittyy käytetyn lämpötason mukaan.

HUOMAUTUS:

Induktioliesi toimii generaattorilla, joka tuottaa samanaikaisesti virtaa kahdelle keittolevylle kullakin alueella:



Kukin alue voi vastaanottaa enintään 3 700 W sähkövirtaa. Kun tehostointiminto on päällä ja saman alueen toinen levy saavuttaa tehotason 9 tai 8, jälkimmäinen lasketaan automaattisesti tasolle 7, ja tieto tästä vilkkuu näytössä.

Varoitus: Kuten tehon näytöstä näkyy, tehostin toimii 10 minuutin ajan ja lakkaa sitten toimimasta. Levy aloittaa kuumennuksen uudelleen asetuksella 9, generaattorin teho vähenee ja toisen levyn tehotaso palautuu entiselleen.

KÄYTTÖ

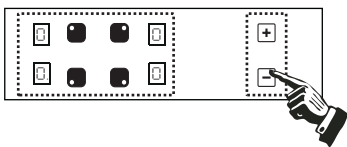
• Kun olet kytkenyt lieteen virran päälle, odota 8 sekuntia, jotta elektronisella ohjauksella on aikaa käynnistyä.

- Paina [I]-painiketta 3 sekunnin ajan.
Lieden elektroninen ohjauslaite käynnistyy. Jokaisen keittoalueen lämpötila [H] näkyy ja valvonta-LED vilkkuu.

- Jos mitään ei tehdä 10 sekunnin kuluessa, elektroninen ohjauslaite kytkeytyy pois päältä ja käynnistäminen on tehtävä uudelleen.

• KEITTOALUEEN KÄYNNISTÄMINEN

- Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta. Näytön valvonta-LED palaa jatkuvasti. Se osoittaa, että kyseinen keittoalue on käytössä.



- Valitse haluamasi kuumennusteho 1–9 painamalla - tai + painiketta. Kun pidät + tai - painiketta painettuna, kuumennusteho suurenee tai pienenee vähitellen.

Seuraavat tiedot ovat vain suuntaa-antavia. Kokemuksen avulla osaat soveltaa niitä omien mieltymystesi mukaan.

0	: Pois päältä
1	:)
2	:) Sulatuslämpö
3	: Ruoan lämpimänä pitämien
4	: Lämmittäminen
5	: Sulattaminen, hauduttaminen, keittäminen, pienellä lämmöllä keittäminen
6	: Ilman kantta keittäminen
7	: Paistaminen, lihan ruskistaminen tai paahtaminen
8	: Keittäminen ja paahtaminen korkeassa lämpötilassa
9	: Friteeraaminen

Tehostin: Suurien nestemäärien kiehauttamiseen

• ASTIAN TUNNISTUS

Kun liesi on toiminnassa, astian tunnistustoiminnosta on se hyöty, että kypsennysalueen kuumennus alkaa tai lakkaa automaattisesti, kun astia asetetaan liedelle tai nostetaan pois. Tämä säästää energiaa.

Edellyttäen, että kypsennysalueella käytetään oikeanlaista astia*: Kun tehostin on käytössä, näytössä näkyy lämpötila tai [P].

*Induktio edellyttää oikeankokoisia magneettipohjaisia astioita (katso taulukko sivulla 45), jotka peittävät alueen kokonaan.

Jos kypsennysalueella ei ole astiaa tai astia on vääränlainen*: Näytössä näkyy [U]. Alue ei kuumene. Jos liedelle ei aseteta astiaa 10 minuuttiin, aloitus peruuntuu.

TÄRKEÄÄ:

Kuumennusalueen sammuttamiseksi liesi on sammutettava tavallisesti; astian nostaminen pois ei riitä. Astian tunnistusta ei ole tarkoitettu korvaamaan lieden virtapainiketta.

• KEITTOALUEEN SAMMUTTAMINEN

- Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta.
- Paina [I] painiketta, kunnes näkyy kuumennusteho [H]. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.
- Keittoalueen voi nopeasti kytkeä pois päältä painamalla [+ ja -] painikkeita samanaikaisesti. Kuumennusteho laskee automaattisesti arvoon [H]. Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

• KOKO LIEDEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki keittoalueet ja ajastin voidaan milloin tahansa kytkeä pois päältä painamalla päävirtakytkintä kolmen sekunnin ajan.

• VAROITUS JÄLKILÄMMÖSTÄ

Ohjaustaulusta käyttäjä näkee, minkä alueiden lämpötila on vielä yli 60°C. Niiden kohdalla näytössä on H. Kun alueen lämpötila laskee alle 60°C:n, H -näyttö sammuu.

Ruokaa valmistettaessa on suositeltavaa kytkeä loppuvaiheessa keittoalue pois päältä ja käyttää alueen jälkilämpöä ruoan hauduttamiseen.

HUOM: Sähkökatkoksen sattuessa jälkilämmön varoitusnäyttö sammuu, vaikka alueen lämpötila olisikin vielä yli 60°C.

• PIKAKUUMENNUSKÄYTTÖ

Liedessä on "pikakuumennus"-toiminto, jonka ansiosta kaikkien kuumennusalueiden lämpötila voidaan nostaa nopeasti. Toiminto on ihanteellinen lihaa ruskistettaessa tai silloin, kun halutaan saada suuria nestemääriä kiehua nopeasti.

Pikakuumennuksen aloittaminen

- Paina virtapainiketta [I].
- Kytke haluttu alue päälle, paina + -painiketta asentoon "9", päästä painike hetkeksi ja paina sitä uudelleen. Näytössä vaihtelevat "A" (pikakuumennus) ja "9" (lämpötaso).

• Valitse tarvittaessa haluamasi lämpöasetus.

Kuumennusteho	Enimmäistehosta käytössä (%)	Pikakuumennusaika (minuuttia)
0	0	0
U	(65°C)	-
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Esim. 1800 W:n alue asennossa 6 = 32 % 1800 W:n vapautetusta tehosta = 576 W.

Kun "pikakuumennus" on päällä, alue tuottaa 1800 W:n tehon 2,5 minuutin ajan ja palaa sitten takaisin 576 W:n tehoon.

• Kun "pikakuumennus" on tehty, tehotason näyttö pysyy muuttumattomana.

• TEHOSTINTOIMINNON OTTAMINEN KÄYTTÖÖN

Tehostintoiminto otetaan käyttöön yhdellä painalluksella, ja sen aikana kypsennysalue toimii alueen mukaan 1800:n tai 3 000 W:n teholla 10 minuutin ajan. Toiminnosta on hyötyä esimerkiksi kiehualettaessa suuria nestemääriä.

I N D U K T I O	VIRTA	TEHOSTIN
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

TEHOSTINTOIMINNON OTTAMINEN KÄYTTÖÖN:

Paina tehostintoimintoon yhdistetyn kypsennysalueen asetusnäppäintä. Näyttöön syttyy ohjausvalo.

Käynnistä tehostin painamalla näppäintä. Tehostin on käytössä 10 minuutin ajan. Näkyviin tulee tehoa (power) ilmaiseva P-merkki.



Kun aika on kulunut, tehotaso laskee 9:ään.

Näppäimen "-" painallus peruuttaa tehostintoiminnon, ja tehotaso laskee 9:ään.

• KEITTOALUEEN AJASTAMINEN

Jokainen keittoalue voidaan ajastaa enintään 99 minuutiksi. Kerrallaan vain yksi keittoalue voi olla ajastettuna. Käynnistä haluamasi alue edellä annettujen ohjeiden mukaisesti. Alueen kuumennustehonäytön vieressä olevan valvonta-LEDin tulee palaa. Se osoittaa, että alue on päällä.

- Paina ajastinpainiketta.

Alueen merkki ajastimen näytön vieressä osoittaa, mitä aluetta ajastetaan.

- Valitse haluamasi aika minuutteina painamalla + painiketta. Aika tallentuu automaattisesti muistiin kolmen sekunnin kuluttua.

Ohjelmoitua aikaa voidaan milloin tahansa muuttaa painamalla ajastinpainiketta; ajastimen LEDin tulee palaa. Kun aika on kulunut, keittoalue sammuu automaattisesti ja kuulet minuutin mittaisen äänimerkin. Äänimerkki lakkaa, kun painat mitä tahansa painiketta. Ajastimeen ohjelmoitu aika voidaan palauttaa arvoon 00 joko painamalla - painiketta tai painamalla + ja - painikkeita samanaikaisesti; keittoalue ei tällöin ole enää kytkettynä ajastimeen, mutta pysyy päällä. Se on siis sammutettava erikseen. Ajastinta voidaan käyttää yksinään muistutuksena jostain; se antaa äänimerkin asetetun ajan kuluttua.

• LUKITUSPAINIKKEEN TOIMINTA

Lukitustoiminto säilyttää senhetkiset asetukset ja estää ketään vahingossa käynnistämästä liettä. Sitä voidaan käyttää myös muita ohjauspainikkeita puhdistettaessa, koska näin niitä voidaan painella ilma, että liesi käynnistyy.

Lukitus:

- Paina virtapainiketta

- Käynnistä haluamasi keittoalueet.

- Valitse jokaiselle alueelle haluamasi kuumennusteho.

- Lukitse asetukset painamalla

muu painike päävirtakytkintä lukuun ottamatta toimi.

Lukituksen merkkivalo

Lukitus otetaan pois päältä painamalla uudelleen

merkkivalo sammuu ja muut painikkeet toimivat jälleen. Jos ajastin on käynnissä painikkeiden ollessa lukittuna, se toimii normaalisti ja ajastettu keittoalue sammuu, kun aika on kulunut loppuun.

Jos lukitus on päällä silloin, kun liesi kokonaan sammutetaan, lukitus pysyy päällä liettä uudelleen käynnistettäessä ja estää siis muiden painikkeiden käytön. Ota lukitus posi päältä painamalla

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Anna lieden jäähtyä ennen kuin huollat sitä.
- Käytä vain erityisesti keraamisille liesitasoille suunniteltuja tuotteita (puhdistusaineita ja kaapimia). Niitä saa rautakaupasta.
- Vältä kaatamasta liedelle mitään, koska kaikki kuumalle liedelle kaatuneet aineet palavat nopeasti kiinni, mikä vaikeuttaa puhdistamista.
- Lieden lähistöllä ei kannata säilyttää mitään, mikä voi sulaa, kuten muoviesineitä, sokeria tai sokeripohjaisia tuotteita.

KUNNOSSAPITO:

- Laita liesitasolle muutama pisara siihen tarkoitettua puhdistusainetta.
- Hankaa itsepäisiä tahroja pehmeällä kankaalla tai hieman kostutetulla talouspaperilla.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.

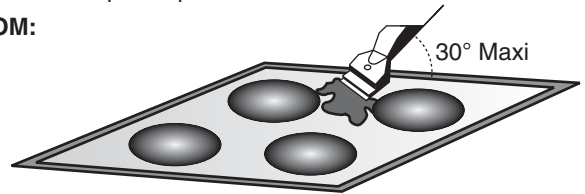
Jos itsepäisimmät tahrat eivät hävinneet:

- Laita liesitasolle vielä muutama pisara puhdistusainetta.
- Raaputa tahroja kaapimella pitäen sitä 30 asteen kulmassa liesitasoon nähden kunnes tahrat irtoavat.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.
- Toista nämä vaiheet tarpeen mukaan.

VIHJEITÄ:

Kun liesi puhdistetaan usein, liesitason pintaan jää naarmuilta ja kulumiselta suojaava kerros. Varmista, että liesitaso on puhdas ennen kuin käytät sitä. Veden jättämät jäljet voi poistaa muutamalla pisaralla etikkaa tai sitruunamehua. Pyyhi lopuksi imukykyisellä paperilla ja käytä muutama pisara liedenpuhdistusainetta. Ohjausnupit voidaan perinpohjaista puhdistusta varten irrottaa. Keraaminen pinta kestää tasapohjaisten keittoastioiden hankausta. On kuitenkin parempi siirtää ne alueelta toiselle nostamalla.

HUOM:



Älä käytä liian kosteaa sientä.

Älä missään tapauksessa käytä veistä tai ruuvitalttaa. Parranajokoneen terällä varustettu kaavin ei vahingoita liesitason pintaa, kunhan se pidetään 30 asteen kulmassa. Älä jätä terävää kaavinta lasten ulottuville. Älä käytä hionta-aineita tai hankausjauheita.

HUOLTO

Tarkista seuraavat asiat ennen huoltokorjajan kutsumista paikalle:

Varmista, että pistoke on pistorasiassa ja sulake ehjä. Jos vikaa ei voida paikallistaa, sammuta liesi – älä kajoa siihen itse – ja ota yhteyttä huoltopalveluun. Liedellä on takuutodistus, jonka voimassa ollessa se korjataan huoltokorjaamalla ilmaiseksi.

VIANSELVITYS

Induktioliedestä kuuluu ääniä.

- Tämä on normaalia. Elektronisten komponenttien tuuletus on meneillään.

Induktioliedestä kuuluu vihellysmäinen ääni.

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

Keittoalueet eivät kiehuta tai paista kunnolla.

- Sinun tulee käyttää kattiloita, joissa on ehdottoman tasainen pohja. Jos asetat kattilan pohjan suoran tason kulmaa vasten ja välistä näkyy valoa, pohja ei ole suora eikä kykene siirtämään riittävästi lämpöä.
- Kattilan pohjan halkaisijan tulisi vastata valitun keittoalueen halkaisijaa.

Ruoka kypsyy hitaasti.

- Käytät vääränlaista keittoastiaa. Kattilan pohjan tulisi olla suora, kohtuullisen paksu ja halkaisijaltaan samaa luokkaa kuin valittu keittoalue.

Liesitasolla on pieniä naarmuja (jotka saattavat näyttää halkeamilta tai kulumilta).

- Liettä on puhdistettu väärällä tavalla, keittoastioissa on karheat pohjat tai keittoastioiden pohjien alla on kiinteitä hiukkasia (suolaa tai hiekkaa). Käytä suositeltuja puhdistustapoja, varmista keittoastioiden puhtaus ennen käyttöä ja käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä.

Metallijälkiä (saattavat näyttää naarmuilta).

- Älä vedä alumiinisia keittoastioita pitkin liesitasoa. Poista jäljet käyttäen suositeltua puhdistusmenetelmää.
- Liettä on puhdistettu väärillä puhdistusaineilla käyttäen ja pinnassa on edelleen sille kaatuneiden aineiden jälkiä tai rasvatahroja. Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Tummia juovia tai pilkkuja.

- Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Liesitasossa on värivirheitä.

- Alumiini- ja kuparijäljet sekä vedestä tai elintarvikkeista peräisin olevat suolajäämät voidaan poistaa puhdistusaineella.

Liesitasoon on sulanut kuumia sokeriliuoksia tai muovia.

- Katso edellä olevia puhdistusohjeita.

Liesi on kokonaan epäkunnossa tai jotkin alueet eivät toimi.

- Suntteja ei ole oikein kytketty kytkentärimaan. Varmista, että kytkentä on sivulla 44 annettujen ohjeiden mukainen.

Liesi ei toimi.

- Vähintään kahden painikkeen päälle on kaatunut tai pudonnut jotain vähintään 10 sekuntia aikaisemmin. Poista kaatunut aine tai pudonnut esine.
- Ohjaustaulu on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukitusnäppäintä.

Liesi ei sammu.

- Ohjaustaulu on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukitusnäppäintä. Katso tätä käsittelevää kohtaa sivulla 47.

Liesi sammuu itseksensä.

- Vähintään kahden painikkeen päälle on kaatunut tai pudonnut jotain vähintään 10 sekuntia aikaisemmin; liesi kytkeytyy turvatiilaan ja kuuluu äänimerkki, joka kestää siihen saakka, kun painikkeet vapautetaan. Poista kaatunut aine tai pudonnut esine.
- Keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä oltuaan päällä liian kauan. Katso tätä käsittelevää kohtaa sivulla 45.

Keittoalueiden päällä- ja pois-aikojen suhde

- Päällä- ja pois-ajat vaihtelevat sen mukaan, mikä kuumennusteho on valittu:
 - pieni teho – lyhyt päällä-aika,
 - suuri teho – pitkä päällä-aika.

Jälkilämmöstä varoittava H-näyttö vilkkuu

- Elektroniikka on ylikuumentunut. Huoltokorjajaan on tarkastettava, että asennus on tehty sivun 44 vaatimusten mukaisesti.

Liesi tai jotkin alueet eivät toimi.

- Sivuvirtavastuksia ei ole oikein kytketty kytkentärimaan. Varmista, että kytkentä on sivulla 44 annettujen ohjeiden mukainen.



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun Euroopan unionin direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joita vääränlainen jätteenkäsittely voisi muutoin aiheuttaa. Tuotteeseen merkitty tunnus osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen. Tuote tulee hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, keräämisestä ja kierrätyksestä saa kunnan ympäristöviranomaisilta, jätehuoltoyhtiöstä ja liikkeestä, josta tuote on ostettu.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DA Producenten påtager sig ikke noget ansvar for unøjagtigheder, der opstår pga. tryk- eller udskriftsfejl i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage nødvendige ændringer i produkterne, herunder forbrugsinteresser, uden præjudice for egenskaberne for sikkerhed eller funktion.

FIN Valmistaja ei vastaa mistään tämän asiakirjan paino- tai kirjoitusvirheistä johtuvista vääristä tiedoista. Varaamme oikeuden tehdä tuotteisiin muutoksia tarpeen mukaan, kuluttajien edut mukaan lukien, huonontamatta turvallisuuteen tai toimintaan liittyviä ominaisuuksia.