

KÖNIG
ELECTRONIC

HA-INDUC-11
HA-INDUC-12
HA-INDUC-21



MANUAL (p. 2)
Induction cooker

ANLEITUNG (s. 5)
Induktionskochfeld

MODE D'EMPLOI (p. 9)
Cuiseur à induction

GEBRUIKSAANWIJZING (p. 13)
Inductiekookplaat

MANUALE (p. 16)
Piastra ad induzione

MANUAL DE USO (p. 20)
Cocina de inducción

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ (o. 23.)
Indukciós főzőlap

KÄYTTÖOHJE (s. 27)
Induktioetaso

BRUKSANVISNING (s. 30)
Induktionspis

NÁVOD K POUŽITÍ (s. 34)
Indukční vařič

MANUAL DE UTILIZARE (p. 37)
Aragaz cu inducție

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ (σελ. 41)
Κεραμική εστία

BRUGERVEJLEDNING (p. 44)
Induktionskomfur

VEILEDNING (p. 48)
Induksjonskoker

ENGLISH

Important!

Please read the following instructions carefully before using the induction cooker.

- 1) Do not plug the power cable in with wet hands.
- 2) Do not plug into a socket where other appliances are already plugged in.
- 3) Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
- 4) Do not modify the parts or repair the cooker by yourself.
- 5) Do not use the cooker near flames or in wet places.
- 6) Do not use where children can easily touch the cooker and do not allow children to use it by themselves.
- 7) Do not place the cooker on an unstable surface.
- 8) Do not move the cooker when there are pots and pans on it.
- 9) Do not heat or overheat an empty pan.
- 10) Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminium foil on the top plate.
- 11) Use the cooker with sufficient space around it. Keep the front, right and left sides of the cooker clear.
- 12) Do not use the cooker on carpets, tablecloths (vinyl) or any other low-heat resistant items .
- 13) Do not place a sheet of paper between a pan and the cooker. The paper is a source of ignition.
- 14) If the surface is cracked, do not use the cooker.
- 15) Do not block the air intake or exhaust vent.
- 16) Do not touch the top plate immediately after removing a pot or pan, as the top plate will still be very hot.
- 17) Do not place the cooker close to objects which are affected by magnets, such as radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- 18) The power cord must be replaced by qualified technicians.

How to clean

- 1) Disconnect the induction cooker and wait until it has cooled down completely. Clean after use.
- 2) If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or burn stains may result.
- 3) Do not use benzene, thinner, scrubbing brushes or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4) Wipe clean using detergent and a damp cloth.
- 5) Use a vacuum cleaner to remove dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6) Never pour water over the cooker (if water gets inside the cooker it will cause malfunction).

Suitable pans

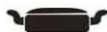
Steel, cast iron, enamelled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter between 12 and 26 cm.



Enamelled
iron pot



Iron or enamelled
iron pot



Cast-iron pan



Iron pot



Deep-fry pan



Stainless
steel pot



Iron plate

Unsuitable pans

Heat-resistant glass, ceramic containers, copper, aluminium pans/pots. Round-bottom pans/pots measuring less than 12 cm.



Rounded
base Pot



Aluminium /
Copper pot



Base measuring
less than 12 cm



Pans with stand



Ceramic pot

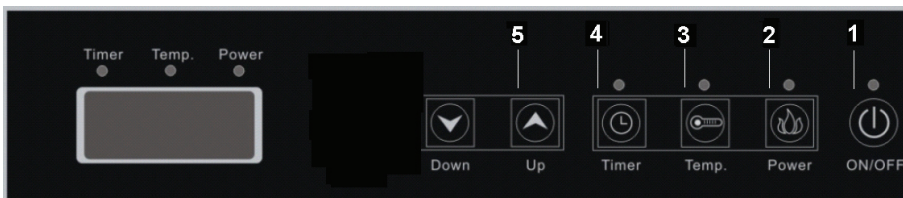


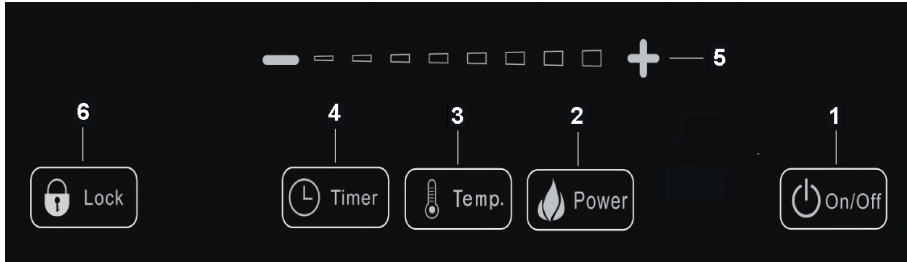
Heat-resistant
glass pot

Operating Instructions

This cooker has 6 or 7 buttons and a press control. See pictures below to determine which diagram is suitable for your device. Operate as following:

- 1.) Plug in the power cable and put a cooking utensil on the centre of the top plate.
All light indicators will be illuminated and you will hear a beep after 1 second. After the beep the device will be in the off mode.
- 2.) ON/OFF: Press the "ON/OFF (1)" button, the induction cooker will go to standby mode and the digital display will show "-----". Touch the "ON/OFF" button again, and the induction cooker will shut down.
- 3.) Power: In standby mode, press the "Power (2)" button. The cooker will be ready for use. The power indicator light will glow and the digital display will show 1600. You can press the "+", "-" button to adjust the working power from 300 W to 2000 W. There are 8 power levels; 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, and 2000 W.
- 4.) Temp: Press the "Temp (3)" button, the corresponding indicator light will glow and the digital display will show "150". By pressing the "+", "-" button, adjust the temperature from 60°C to 240°C. The plate has 8 corresponding temperature levels; 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C and 240°C.
- 5.) Time: in working mode, press the "Timer (4)" button. The digital display will show "00:30" and flash for 5 seconds. During this period you can set the time. You can set the minutes from 31 - 59 minutes by pressing the "+ / ^ (5)" button. The time set will flash for 5 seconds and then start working according to the time set. You can set the hours from 0 to 2 hours by pressing the button the time you set will flash 5 seconds, then it will work according to the time. The total time is "02:59".
- 6.) Turn off: Press "ON/OFF" in any mode and the cooker will stop heating.
- 7.) Optional: Pressing the "Lock (6)" button to protect preinstalled settings from being changed.





Protection system

This unit has 10 different protection modes. When the induction cooker shows a malfunction, it will stop working and an alarm will sound. The digital display shows the fault code. Pressing the ON/OFF button will clear the display and will turn off the cooker. Wait for 1 minute and turn the cooker on again. If the display shows an error again, there is something wrong with the cooker. The error details are listed below.

Showing	Cause and handle method
EO	The circuit has a malfunction. The cooker shows "EO" and automatically stops working. Check and replace the motherboard.
E1	The pan is not suitable or there is not a pan on the plate. The cooker shows "E1" and automatically stops working. Replace with a suitable pan in the centre of the plate.
E2	IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) overheats. The cooker will stop heating after the buzzer has "beeped" 5 times. Wait for the IGBT to cool before using.
E3	Voltage surge protection. When the input voltage is over 275 V, the cooker will stop working and show "E3". It will work again when the voltage returns to the 145-275 V range.
E4	Low voltage protection. When the input voltage has already dropped below 145 V, the unit will stop working and show "E4". It will work again when the voltage returns to the 145V-275V range.
E5	The sensor of the top plate was open or has short circuited. The unit will stop working and show "E5". Check all inner parts and replace if necessary.
E6	The sensor of the IGBT was open or has short circuited. The cooker will stop working and show "E6". Check all inner parts and replace if necessary.
E7	The top plate has overheated and the cooker has stopped working. Allow to cool.

Specifications:

HA-INDUC11:

- 1). Power rate: 2000 W
- 2). Voltage: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC12:

- 1). Power rate: 2000 W
- 2). Voltage: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC21:

- 1). Power rate: 2x1700 W
- 2). Voltage: 230 V AC ~50 Hz

Safety precautions:



To reduce risk of electric shock, this product should ONLY be opened by an authorized technician when service is required. Disconnect the product from mains and other equipment if a problem should occur. Do not expose the product to water or moisture.

Maintenance:

Clean only with a dry cloth. Do not use cleaning solvents or abrasives.

Warranty:

No guarantee or liability can be accepted for any changes and modifications of the product or damage caused due to incorrect use of this product.

General:

Designs and specifications are subject to change without notice.

All logos brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders and are hereby recognized as such.

Keep this manual and packaging for future reference.

Attention:



This product is marked with this symbol. It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collections system for these products.

DEUTSCH

Wichtig

Bitte lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Induktionskochplatte benutzen.

- 1) Stecken Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- 2) Stecken Sie es nicht in eine Steckdose, an welcher bereits mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
- 3) Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht in die Steckdose passt.
- 4) Nehmen Sie keine Veränderungen an Bauteilen vor und reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- 5) Verwenden Sie das Kochfeld nicht in der Nähe offener Flammen oder in feuchter Umgebung.
- 6) Benutzen Sie das Gerät nicht an Orten, an welchen Kinder das Kochfeld einfach berühren können, und gestatten Sie Kindern nicht, dieses selbst zu benutzen.
- 7) Stellen Sie das Kochfeld nicht auf einen instabilen Untergrund.
- 8) Bewegen Sie das Kochfeld nicht, wenn Töpfe und Pfannen darauf stehen.
- 9) Erhitzen oder überhitzen Sie keine leeren Töpfe.
- 10) Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Alufolie auf das Kochfeld.
- 11) Benutzen Sie das Kochfeld mit genügend Platz um es herum. Halten Sie die Vorderseite sowie die rechte und linke Seite des Kochfelds frei.
- 12) Benutzen Sie das Kochfeld nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen wenig hitzebeständigen Untergründen.
- 13) Legen Sie kein Blatt Papier zwischen Topf und Kochfeld. Papier ist eine Brandquelle.
- 14) Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn seine Oberfläche rissig ist.
- 15) Blockieren Sie nicht die Luftzu- oder -abfuhröffnungen.
- 16) Berühren Sie die obere Platte nicht gleich, nachdem Sie einen Topf oder eine Pfanne heruntergenommen haben, weil die obere Platte immer noch sehr heiß sein wird.

- 17) Stellen Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die durch Magnete beeinträchtigt werden, wie Radios, Fernseher, Bankkarten und Musikkassetten.
- 18) Das Netzkabel darf nur von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.

Reinigungshinweise

- 1) Trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie es nach der Benutzung.
- 2) Wenn Töpfe und Pfannen ungereinigt verwendet werden, können Verfärbungen oder Brandflecken die Folge sein.
- 3) Verwenden Sie kein Benzin, keinen Verdünner, Scheuermittel oder Poliermittel zur Reinigung des Induktionskochfeldes.
- 4) Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch und Spülmittel ab.
- 5) Verwenden Sie einen Staubsauger, um Schmutz aus den Luftzu- oder -abfuhröffnungen zu entfernen.
- 6) Schütten Sie niemals Wasser über das Kochfeld (wenn Wasser in das Kochfeld gelangt, wird dies zu Fehlfunktionen führen).

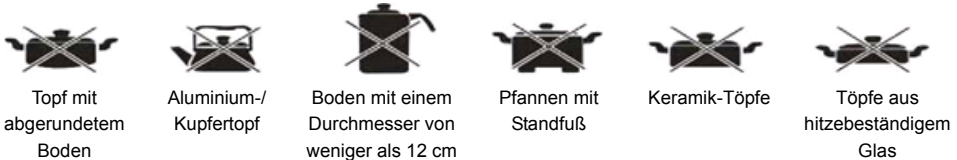
Geeignete Pfannen und Töpfe

Stahl, Gusseisen, emaillierter Stahl, Edelstahl, Pfannen/Töpfe mit flachem Boden und einem Durchmesser zwischen 12 und 26cm.



Nicht geeignete Pfannen und Töpfe

Hitzebeständiges Glas, Keramik, Kupfer, Aluminiumpfannen und -töpfe. Pfannen/Töpfe mit abgerundetem Boden mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm



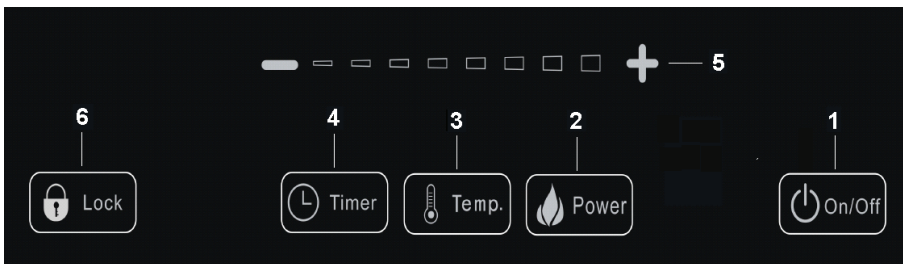
Bedienungsanleitung

Dieses Kochfeld besitzt 6 oder 7 Tasten und eine Druckkontrolle. Schauen Sie sich die untenstehenden Abbildungen an um zu bestimmen, welche für Ihr Gerät zutrifft. Bedienen Sie das Gerät wie folgt:

- 1.) Schließen Sie das Netzkabel an und stellen Sie ein Kochgeschirr in die Mitte der oberen Platte. Alle Kontrollleuchten leuchten auf und Sie hören nach ungefähr 1 Sekunde einen Signalton. Nach dem Signalton befindet sich das Gerät in ausgeschaltetem Zustand.
- 2.) EIN/AUS: Drücken Sie die Taste „ON/OFF (1)“, das Induktionskochfeld geht in den Standby-Modus und die digitale Anzeige zeigt „-----“. Berühren Sie die „ON/OFF“-Taste erneut, und das Induktionskochfeld schaltet sich aus.
- 3.) Betrieb: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Power (2)“. Das Kochfeld ist einsatzbereit. Die Betriebskontrollleuchte erleuchtet und die digitale Anzeige zeigt 1600. Sie können nun die Tasten „+“ und „-“ drücken, um die Heizkraft von 300 W bis 2000 W einzustellen. Es gibt 8 Leistungsstufen: 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W und 2000 W.
- 4.) Temperatur: Drücken Sie die Taste „Temp (3)“, die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf und die digitale Anzeige zeigt „150“. Durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ stellen Sie die Temperatur

von 60°C bis 240°C ein. Es gibt 8 Temperatureinstellungen, 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C und 240°C.

- 5.) Zeit: Drücken Sie im Betriebsmodus die Taste „Timer (4)“. Die digitale Anzeige zeigt „00:30“ und blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie die Zeit einstellen. Sie können die Minuten von 31 bis 59 Minuten durch Drücken der Taste „+ / ^ (5)“ einstellen. Die eingestellte Zeit wird 5 Sekunden lang blinken und dann beginnen abzulaufen. Und Sie können die Stunden von 0 bis 2 Stunden durch drücken der Taste „-“ einstellen. Die eingestellte Zeit wird 5 Sekunden lang blinken und dann beginnen abzulaufen. Die maximal einstellbare Zeit ist „02:59“.
- 6.) Ausschalten: Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ in einem beliebigen Betriebsmodus und das Kochfeld wird abgeschaltet.
- 7.) Optional: Drücken Sie die Taste „Lock (6)“, um die vorgenommenen Einstellungen vor Änderungen zu schützen.



Schutzsystem

Dieses Gerät verfügt über 10 verschiedene Schutz-Modi. Wenn das Induktionskochfeld eine Fehlfunktion zeigt, hört es auf zu arbeiten und löst einen Alarm aus. Die digitale Anzeige zeigt den Fehlercode an. Durch Drücken der Taste ON/OFF wird die Anzeige gelöscht und das Kochfeld ausgeschaltet. Warten Sie 1 Minute und schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Wenn die Anzeige erneut eine Fehlermeldung anzeigt, ist etwas mit dem Kochfeld nicht in Ordnung. Die Details zu den Fehlermeldungen sind unten aufgeführt.

Azeige	Ursache und Maßnahme
EO	Die Schaltung hat eine Fehlfunktion. Das Kochfeld zeigt „EO“ an und hört automatisch auf zu arbeiten. Überprüfen und ersetzen Sie das Motherboard.
E1	Die Pfanne ist nicht geeignet oder es befindet sich keine Pfanne auf dem Kochfeld. Das Kochfeld zeigt „E1“ an und hört automatisch auf zu arbeiten. Stellen Sie eine geeignete Pfanne in die Mitte des Kochfelds.
E2	IGBT (Isolated Gate Bipolar Transistor) überhitzt. Das Kochfeld schaltet sich ab, nachdem es 5 mal „gepiepst“ hat. Warten Sie vor der Verwendung, bis sich der IGBT abgekühlt hat.
E3	Überspannungsschutz. Wenn die Eingangsspannung bereits über 275 V liegt, hört das Kochfeld auf zu funktionieren und zeigt „E3“ an. Warten Sie vor dem Fortfahren, bis die Spannung wieder im Bereich von 145 V - 275 V liegt.
E4	Niederspannungsschutz. Wenn die Eingangsspannung bereits unter 145 V gefallen ist, hört das Kochfeld auf zu funktionieren und zeigt „E4“ an. Warten Sie vor dem Fortfahren, bis die Spannung wieder im Bereich von 145 V - 275 V liegt.
E5	Der Sensor der oberen Platte war offen oder ist kurzgeschlossen. Das Gerät hört auf zu funktionieren und zeigt „E5“ an. Überprüfen Sie alle Innenteile und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
E6	Der Sensor des IGBT war offen oder ist kurzgeschlossen. Das Kochfeld hört auf zu funktionieren und zeigt „E6“ an. Überprüfen Sie alle Innenteile und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
E7	Die obere Platte ist überhitzt und das Kochfeld funktioniert nicht mehr. Lassen Sie es abkühlen.

Technische Daten:

HA-INDUC11:

- 1). Leistungsaufnahme: 2000 W
- 2). Spannung: 230 V AC ~ 50 Hz

HA-INDUC12:

- 1). Leistungsaufnahme: 2000 W
- 2). Spannung: 230 V AC ~ 50 Hz

HA-INDUC21:

- 1). Leistungsaufnahme: 2x 1700 W
- 2). Spannung: 230 V AC ~ 50 Hz

Sicherheitsvorkehrungen:



Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, sollte dieses Produkt **AUSSCHLIESSLICH** von einem autorisierten Techniker geöffnet werden. Bei Problemen trennen Sie das Gerät bitte von der Spannungsversorgung und von anderen Geräten ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommt.

Wartung:

Nur mit einem trockenen Tuch säubern. Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Garantie:

Es kann keine Garantie oder Haftung für irgendwelche Änderungen oder Modifikationen des Produkts oder für Schäden übernommen werden, die aufgrund einer nicht ordnungsgemäßen Anwendung des Produkts entstanden sind.

Allgemeines:

Design und technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Alle Logos, Marken und Produktnamen sind Marken oder eingetragene Marken ihrer jeweiligen Eigentümer und werden hiermit als solche anerkannt.

Bitte bewahren Sie Bedienungsanleitung und Verpackung für spätere Verwendung auf.

Achtung:



Dieses Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet. Es bedeutet, dass die ausgedienten elektrischen und elektronischen Produkte nicht mit dem allgemeinen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Für diese Produkte stehen gesonderte Sammelsysteme zur Verfügung.

FRANÇAIS

Important

Veillez lire les instructions suivantes soigneusement avant d'utiliser la cuisinière à induction.

- 1) Ne branchez pas le câble électrique avec les mains humides.
- 2) Ne branchez pas à une prise où plusieurs autres appareils sont déjà branchés.
- 3) N'employez pas si le câble électrique est endommagé ou si la prise électrique ne s'adapte pas à la douille sans risque.
- 4) Ne modifiez pas les pièces ou ne réparez pas le cuiseur vous-même.
- 5) N'utilisez pas la cuisinière près de flammes ou dans des endroits humides.
- 6) N'utilisez pas la où les enfants peuvent facilement toucher les plaques et n'autorisez pas des enfants à l'utiliser eux-mêmes.
- 7) Ne placez pas le cuiseur sur une surface instable.
- 8) Ne déplacez pas le cuiseur quand il y a des récipients et des casseroles dessus.
- 9) Ne chauffez pas ou ne surchauffez pas une casserole vide.
- 10) Ne placez pas des objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des bidons ou du papier d'aluminium sur les plaques.
- 11) Utilisez le cuiseur avec suffisamment d'espace autour de lui. Gardez les espaces au dessus et autour du cuiseur libres.
- 12) Ne pas utiliser le cuiseur sur des tapis, des nappes (vinyle) ou tout autre article non résistant à de fortes températures.
- 13) Ne jamais place une feuille de papier entre une casserole et la plaque. Le papier est une source d'allumage.
- 14) Si la surface est fissurée, n'utilisez pas le cuiseur.
- 15) Ne bloquez pas le passage d'entrée ou d'échappement d'air.
- 16) Ne touchez pas la plaque juste après avoir enlevé un récipient ou une casserole, car la plaque sera toujours très chaude.
- 17) Ne placez pas le cuiseur près d'objets qui peuvent être affectés par des aimants, tels que des radios, des télévisions, des cartes bancaires et des enregistreurs à cassettes.
- 18) Le câble électrique doit être remplacé par des techniciens qualifiés.

Comment nettoyer

- 1) Débranchez le cuiseur à induction et attendez jusqu'à ce qu'il ait refroidi complètement. Nettoyez après utilisation.
- 2) Si les récipients/casseroles sont utilisés sans être nettoyé, une décoloration ou des taches de brûlure peuvent résulter.
- 3) N'employez pas du benzène, du diluant, des brosses ou de la poudre de polissage pour nettoyer le cuiseur à induction.
- 4) Essuyez avec un tissu propre et humide.
- 5) Employez un aspirateur pour enlever la saleté du passage d'entrée et d'échappement d'air.
- 6) Ne versez jamais d'eau sur le cuiseur (si de l'eau rentre à l'intérieur du cuiseur il fonctionnera mal).

Récipients et casseroles appropriés

Fonte, fer émaillé, acier inoxydable, casseroles /récipient avec un diamètre entre 12 et 26cm.



Casserole
Émaillée en
Fer



Casserole
émaillée ou
en fer



Récipient
en fonte



Récipient
en fer



Casserole
pour frire



Cocotte
en acier
inoxydable



Plat en fer

Récipients et casseroles non appropriés

Verre résistant à la chaleur, céramiques, cuivre, récipients/casseroles en aluminium.
Casseroles/récipients avec un fond mesurant moins de 12cm de diamètre.



Récipient avec
une Base Arrondi



Récipient en
Aluminium/Cuivre



Base mesurant
Moins de 12cm



Casseroles
avec pied



Céramique

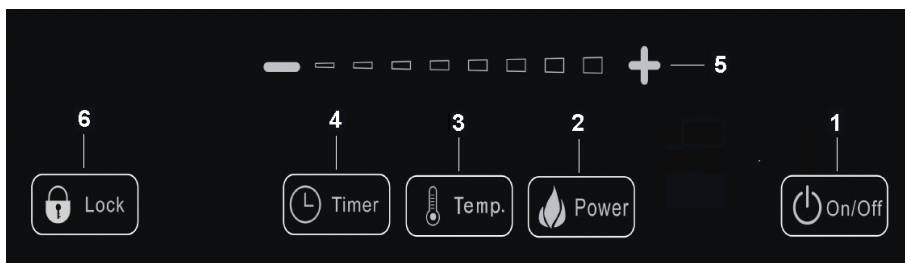
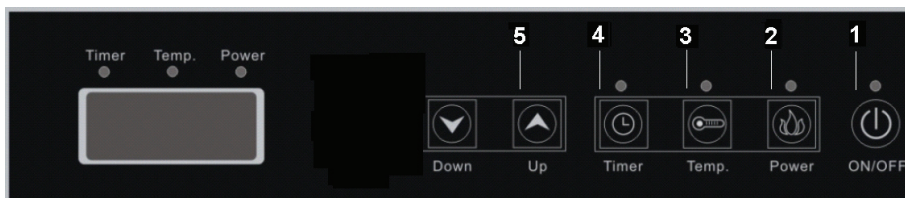
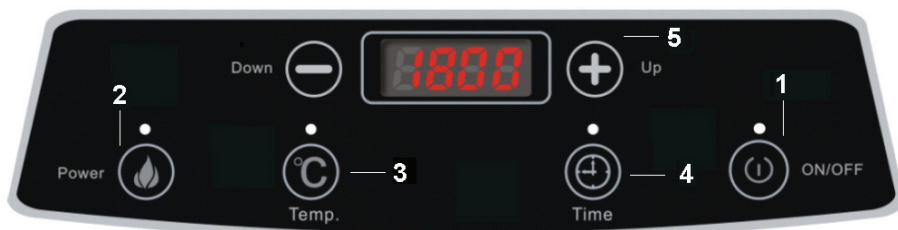


Récipient en verre
résistant à la chaleur

Consignes d'utilisation

Ce cuiseur a 6 ou 7 boutons et une commande à presser. Voir les images ci-dessous pour déterminer quel diagramme correspond à votre appareil. Utilisez comme suit :

- 1.) Branchez le câble électrique et mettez un ustensile de cuisine au centre de la plaque supérieure. Tous les voyants seront allumés et vous entendrez un signal sonore après 1 seconde. Après le signal sonore l'appareil sera éteint.
- 2.) ON/OFF: Appuyez sur le bouton « ON/OFF (1) », le cuiseur à induction se mettra en mode « standby » et l'affichage numérique montrera « ----- ». Touchez le bouton « ON/OFF » de nouveau, et le cuiseur à induction s'arrêtera.
- 3.) Power (Puissance) : En mode « stanby », appuyez sur le bouton « Power / Puissance (2) ». Le cuiseur sera opérationnel. Le voyant de puissance (Power) deviendra rouge et l'affichage numérique montrera 1600: vous pouvez presser le bouton « + », « - » pour ajuster la puissance de 300W à 2000W. Il y a 8 niveaux de puissance ; 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, et 2000W.
- 4.) Temp (Température): Appuyez sur le bouton « Temp (3) », le voyant de signalisation correspondant deviendra rouge et le l'affichage numérique montrera « 150 ». En appuyant sur le bouton « + » « - », vous ajusterez la température de 60°C à 240°C. Il y a 8 niveaux de température; 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C et 240°C .
- 5.) Time (Temps) : Lorsque le mode est activé, appuyez sur le bouton « temps/time(4) ». L'affichage numérique montrera « 00 : 30 » et clignotera 5s. Pendant cette période vous régler le temps. Vous pouvez régler les minutes de 31 - 59 minutes en appuyant sur le bouton « + / ^ (5) ». Le temps programmé clignotera pendant 5s et démarrera ensuite pour la durée programmée. Et vous pouvez programmer les heures de 0 à 2 heures en appuyant sur le bouton, l'heure choisie clignotera 5s puis l'appareil fonctionnera selon le temps choisi. Le temps maximum programmable est « 02 : 59 ».
- 6.) Eteindre: Appuyez sur « ON/OFF (marche/arrêt) » dans n'importe quel mode et le cuiseur cessera le chauffage.
- 7.) Optionnel: Appuyer sur le bouton « Lock (verrouillage) (6) » pour éviter que des programmations soient modifiées.



Système de protection

Cette unité a 10 modes de protection différents. Quand le cuisEUR à induction montre un défaut de fonctionnement, il cessera de fonctionner et une alarme retentira. L'affichage numérique montre le code du défaut. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour effacer l'affichage et éteindre le cuisEUR. Patientez une minute et remettez en marche le cuisEUR. Si une erreur s'affiche de nouveau c'est que le cuisEUR à un problème. Les détails d'erreur sont énumérés ci-dessous.

Affiché	Cause et méthode de résolution
EO	Le circuit a un défaut de fonctionnement. Le cuisEUR montre le « EO » et cesse automatiquement de fonctionner. Vérifiez et remplacez la carte mère.
E1	La casserole n'est pas appropriée ou il n'y a pas de casserole sur la plaque. Le cuisEUR montre « E1 » et cesse automatiquement de fonctionner. Placez une casserole appropriée au centre de la plaque.
E2	IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) surchauffe. Le cuisEUR arrêtera le chauffage après que le buzzer ait « bipé » 5 fois. Attendez que l'IGBT refroidisse avant utilisation.
E3	Protection de hausse subite de tension. Quand la tension d'entrée est à plus de 275V, le cuisEUR cesse de fonctionner et montre « E3 ». Arrêtez-le jusqu'à ce que la tension revienne à la gamme 145V-275V.
E4	Protection de basse tension. Quand la tension d'entrée a déjà chuté au-dessous de 145V, l'unité cesse de fonctionner et montre « E4 ». Arrêtez le travail jusqu'à ce que la tension revienne à la gamme 145V-275V.
E5	La sonde du plat supérieur a été ouverte ou a court-circuité. L'unité cesse de fonctionner et montre « E5 ». Vérifiez toutes les pièces intérieures et remplacez les si besoin.

E6	La sonde de l'IGBT a été ouverte ou a court-circuité. Le cuiseur cesse de fonctionner et montre « E6 ». Vérifiez toutes les pièces intérieures et remplacez les au besoin.
E7	Le plaque supérieure a surchauffée et le cuiseur a arrêté travailler. Laissez refroidir.

Spécifications:

HA-INDUC11:

- 1). Puissance: 2000W
- 2). Tension: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Puissance 2000W
- 2). Tension: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Puissance: 2x1700W
- 2). Tension: 230V AC ~50Hz

Consignes de sécurité :



Pour réduire le risque de choc électrique, ce produit ne doit être ouvert que par un technicien qualifié si une réparation s'impose. Débranchez l'appareil et les autres équipements du secteur s'il y a un problème. Ne pas exposer l'appareil à l'eau ni à l'humidité.

Entretien :

Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon sec. N'utilisez pas de solvants ou de produits abrasifs.

Garantie :

Aucune garantie ou responsabilité ne sera acceptée en cas de modification et/ou de transformation du produit ou en cas de dommages provoqués par une utilisation incorrecte de l'appareil.

Généralités :

Le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modification sans notification préalable. Tous les logos de marques et noms de produits sont des marques déposées ou immatriculées dont leurs détenteurs sont les propriétaires et sont donc reconnues comme telles dans ce documents. Conservez ce manuel et l'emballage pour toute référence ultérieure.

Attention :



Ce symbole figure sur l'appareil. Il signifie que les produits électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Le système de collecte est différent pour ce genre de produits.

NEDERLANDS

Belangrijk!!

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u de inductiekookplaat gebruikt.

- 1) Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact.
- 2) Steek de stekker niet in een stopcontact waar andere apparaten reeds op aangesloten zijn.
- 3) Niet gebruiken indien het netsnoer is beschadigd of wanneer de stekker niet veilig in het stopcontact past.
- 4) Pas de onderdelen niet aan en repareer de kookplaat niet zelf.
- 5) Gebruik de kookplaat niet in de buurt van vlammen of op natte plaatsen.
- 6) Zorg ervoor dat kinderen de plaat niet kunnen aanraken en laat hen de plaat niet gebruiken.
- 7) Plaats de kookplaat niet op een instabiel oppervlak.
- 8) Verplaats de kookplaat niet terwijl er potten en pannen op staan.
- 9) Verhit of oververhit geen lege pan.
- 10) Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksels, blikjes en aluminiumfolie op de bovenplaat.
- 11) Zorg voor voldoende ruimte om de kookplaat. Houd de voorkant en links en rechts van de kookplaat vrij.
- 12) Gebruik de kookplaat niet op tapijten, tafelkleden (vinyl) of andere artikelen die niet hittebestendig zijn.
- 13) Plaats geen vel papier tussen een pan en de kookplaat. Het papier is een ontstekingsbron.
- 14) Gebruik de kookplaat niet als het oppervlak gescheurd is.
- 15) Blokkeer niet de luchtinlaat of -uitlaat.
- 16) Raak de bovenplaat niet aan na het verwijderen van een pot of pan, daar de bovenplaat nog steeds erg heet zal zijn.
- 17) Leg de kookplaat niet in de buurt van objecten die worden beïnvloed door magneten, zoals radio's, televisies, automatische bancaire kaarten en cassettebandjes.
- 18) Het netsnoer moet door gekwalificeerde technici worden vervangen.

Hoe te reinigen

- 1) Koppel de inductiekookplaat los en wacht tot deze volledig is afgekoeld. Reinigen na gebruik.
- 2) Als de potten/pannen niet goed worden gereinigd, kan dat tot verkleuring of brandvlekken leiden.
- 3) Gebruik geen benzeen, thinner, boenders of polijstpoeder om de inductiekookplaat schoon te maken.
- 4) Maak het schoon met afwasmiddel en een vochtige doek.
- 5) Gebruik een stofzuiger om vuil uit de luchtinlaat en afvoeropeningen te verwijderen.
- 6) Giet nooit water over de kookplaat (als water in de kookplaat terechtkomt, zal dit tot een storing leiden).

Geschikte pannen

Staal, gietijzer, geëmailleerd gietijzer, roestvrij staal, vlakke bodem pannen/potten met een diameter tussen 12 en 26 cm.



Geëmailleerde
ijzeren pot



IJzeren of
geëmailleerde
ijzeren pot



Gietijzeren
pan



IJzeren Pot



Frituurpan



Roestvrij
stalen pot



IJzeren plaat

Ongeschikte pannen

Hittebestendig glas, keramische containers, koper, aluminium pannen/potten. Ronde pannen/potten met een kleinere diameter dan 12 cm.



Afgeronde bodempot



Aluminium/
koperen pot



Bodem van
minder dan 12 cm



Pannen met
staanders



Keramische
pot

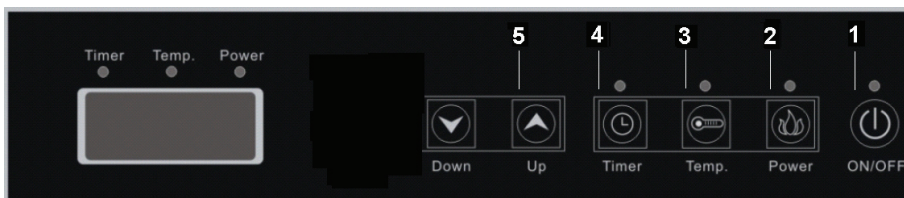


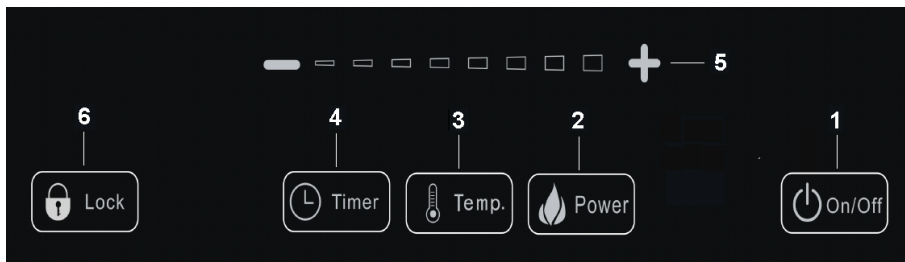
Hittebestendige
glazen pot

Bedieningsinstructies

Deze kookplaat heeft 6 of 7 knoppen en een druktoetsbediening. Zie de afbeeldingen hieronder om te bepalen welke schema bij uw apparaat hoort. Bedien als volgt:

- 1.) Steek de stekker in het stopcontact en plaats een pan in het midden van de bovenplaat. Alle lichtindicatoren zullen verlicht worden en u zult na 1 seconde een pieptoon horen. Na de pieptoon zal het apparaat in de uit-modus staan.
- 2.) AAN/UIT: Druk op de "AAN/UIT (1)"-toets, de inductiekookplaat zal naar de standby-modus gaan en de digitale display zal "-----" weergeven. Druk nogmaals op de "AAN/UIT"-toets, en de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld.
- 3.) Voeding: Druk in de standby-modus op de "Voeding (2)"-toets. De kookplaat is klaar voor gebruik. Het indicatielampje gaat branden en de digitale display zal "1600" weergeven. U kunt op de "+"- of "-"-toets drukken om het vermogen van 300 W tot 2000 W aan te passen. Er zijn 8 vermogenniveaus: 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, en 2000 W.
- 4.) Temp: Druk op de "Temp (3)"-toets, het bijbehorende lampje gaat branden en de digitale display zal "150" weergeven. Stel de temperatuur van 60°C naar 240°C in, door op de "+"- of "-"-toets te drukken. Er zijn 8 overeenkomstige temperaturniveaus: 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C en 240°C.
- 5.) Tijd: Druk in de werkmodus op de "Timer (4)"-toets. De digitale display zal "00:30" weergeven en voor 5 seconden knipperen. Tijdens deze periode kunt u de tijd instellen. U kunt de minuten van 31 tot 59 minuten in stellen door op de "+/^ (5)"-toets te drukken. De ingestelde tijd knippert gedurende 5 seconden en zal volgens de ingestelde tijd beginnen te werken. Vervolgens kunt u de uren van 0 tot 2 uur instellen door op de toets te drukken. De ingestelde tijd zal gedurende 5 seconden knipperen en vervolgens volgens de ingestelde tijd werken. De totale instelbare tijd is dan "02:59".
- 6.) Uitschakelen: Druk in elke modus op de "AAN/UIT"-toets en de kookplaat zal stoppen met verwarmen.
- 7.) Optioneel: Druk op de "Vergrendel (6)"-toets om de voorgeïnstalleerde instellingen vast te zetten.





Beveiligingssysteem

Dit toestel heeft 10 verschillende beveiligingsstanden. Wanneer de inductiekookplaat een storing vertoont, zal het stoppen met werken en een alarm afgeven. De digitale display geeft de foutcode weer. Druk op de "AAN/UIT"-toets om de weergave te wissen en de kookplaat uit te schakelen. Wacht 1 minuut en schakel de kookplaat weer in. Als de display weer een foutmelding weergeeft, dan is er iets mis met de kookplaat. De foutdetails zijn hieronder opgesomd:

Weergave	Oorzaak en oplossing
EO	Het circuit heeft een storing. De kookplaat geeft "EO" weer en stopt automatisch met werken. Controleer en vervang het moederbord.
E1	De pan is niet geschikt of er is geen pan op de plaat. De kookplaat geeft "E1" weer en stopt automatisch met werken. Vervangen door een geschikte pan in het midden van de plaat.
E2	IGBT (Insulated Gate Bipolaire Transistor) is oververhit geraakt. De kookplaat stopt met verwarmen nadat de zoemer 5 keer heeft gepiept. Wacht tot de IGBT is afgekoeld alvorens verder te gebruiken.
E3	Overspanningsbeveiliging. Wanneer de ingangsspanning meer dan 275 V is, zal de kookplaat stoppen met werken en "E3" weergeven. Stoppen met werken totdat de spanning weer naar het bereik van 145 V-275 V is teruggekeerd.
E4	Onderspanningsbeveiliging. Wanneer de ingangsspanning onder de 145 V gedaald is, zal het apparaat stoppen met werken en "E4" weergeven. Stoppen met werken totdat de spanning weer naar het bereik van 145 V-275 V is teruggekeerd.
E5	De sensor van de bovenplaat was open of is kortgesloten. Het apparaat zal stoppen met werken en "E5" weergeven. Controleer alle inwendige onderdelen en vervang indien nodig.
E6	De sensor van de IGBT was open of is kortgesloten. De kookplaat zal stoppen met werken en "E6" weergeven. Controleer alle inwendige onderdelen en vervang indien nodig.
E7	De bovenplaat is oververhit geraakt en de kookplaat is gestopt met werken. Laat afkoelen.

Specificaties:

HA-INDUC11:

- 1). Vermogen: 2000 W
- 2). Spanning: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC12:

- 1). Vermogen: 2000 W
- 2). Spanning: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC21:

- 1). Vermogen: 2 x 1700 W
- 2). Spanning: 230 V AC ~50 Hz

Veiligheidsvoorzorgsmaatregelen:



Om het risico op elektrische schokken te voorkomen mag dit product **ALLEEN** worden geopend door een erkende technicus wanneer er onderhoud nodig is. Koppel het product los van de elektrische voeding en van andere apparatuur als zich problemen voordoen. Stel het product niet bloot aan water of vocht.

Onderhoud:

Uitsluitend reinigen met een droge doek. Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Garantie:

Voor wijzigingen en veranderingen aan het product of schade veroorzaakt door een verkeerd gebruik van dit product, kan geen aansprakelijkheid worden geaccepteerd. Tevens vervalt daardoor de garantie.

Algemeen:

Wijziging van ontwerp en specificaties zonder voorafgaande mededeling onder voorbehoud.

Alle logo's, merken en productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van de respectievelijke eigenaren en worden hierbij als zodanig erkend.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging.

Let op:



Dit product is voorzien van dit symbool. Dit symbool geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische producten niet met het gewone huisafval verwijderd mogen worden. Voor dit soort producten zijn er speciale inzamelingspunten.

ITALIANO

Importante

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare la piastra ad induzione.

- 1) Non collegate il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- 2) Non collegate l'apparecchio ad una presa dove vi siano collegati altri dispositivi.
- 3) Non utilizzate l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina non si inserisce in maniera sicura nella presa.
- 4) Non modificate le parti o riparate da soli la piastra ad induzione.
- 5) Non utilizzate la piastra vicino a fiamme o in luoghi umidi.
- 6) Non utilizzate la piastra dove i bambini possano facilmente toccarlo e non permettete ai bambini di usarlo da soli.
- 7) Non posizionate la piastra su una superficie instabile.
- 8) Non spostate la piastra quando pentole e padelle sono posizionate sopra ad esso.
- 9) Non riscaldate o surriscaldate una padella vuota.
- 10) Non posizionate oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, lattine e fogli di alluminio sulla piastra.
- 11) Utilizzate la piastra con accanto spazio sufficiente. Lasciate il lato frontale e i laterali sinistro e destro del fornello puliti.
- 12) Non utilizzate la piastra su tappeti, tovaglie (vinile) o altri oggetti con bassa resistenza al calore.
- 13) Non posizionate un foglio di carta tra la pentola e la piastra. La carta è infiammabile.

- 14) Se la piastra è rotta, non utilizzate la piastra.
- 15) Non bloccate l'ingresso dell'aria o la ventola di dissipazione.
- 16) Non toccate la piastra immediatamente dopo aver rimosso una pentola o una padella, poiché sarà ancora bollente.
- 17) Non posizionate la piastra vicino ad oggetti che siano influenzati da magneti, come radio, televisioni, bancomat e videocassette.
- 18) Il cavo di alimentazione dev'essere sostituito da tecnici qualificati.

Pulizia

- 1) Scollegate la piastra ad induzione ed aspettate finché non si è del tutto raffreddato. Pulitelo dopo l'uso.
- 2) Se le pentole/padelle sono utilizzate senza essere state pulite, potrebbero risultarne macchie di bruciato o decolorazioni.
- 3) Non utilizzate benzene, diluenti, spugne abrasive o polvere lucidante per pulire la piastra ad induzione.
- 4) Pulitelo utilizzando un detergente e un panno umido.
- 5) Utilizzate un aspirapolvere per rimuovere lo sporco dalla presa d'aria e dalla ventola di dissipazione.
- 6) Non versate mai acqua sopra la piastra (se l'acqua entrasse all'interno causerebbe malfunzionamenti).

Padelle adatte

Acciaio, ghisa, acciaio smaltato, acciaio inossidabili, padelle e pentole a fondo piatto con diametro tra i 12 e i 26 cm.



Pentole di acciaio smaltato.



Pentole di acciaio o di acciaio smaltato.



Padelle di ghisa



Padelle di ferro.



Padelle per friggere



Pentole in acciaio inossidabile



Piastre di ferro.

Padelle non adatte

Vetro resistente al calore, contenitori in ceramica, rame, padelle e pentole in alluminio. Pentole e padelle con fondo arrotondato e che misurano meno di 12 cm.



Pentole con fondo arrotondato.



Pentole in alluminio/rame



Pentole e padelle che misurano meno di 12 cm.



Padelle con supporto.



Pentole in ceramica



Pentole in vetro resistente al calore

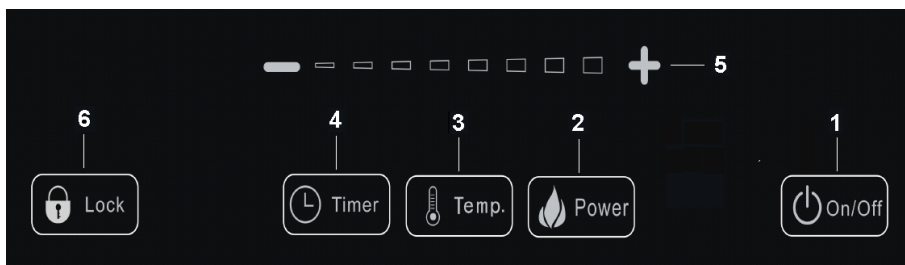
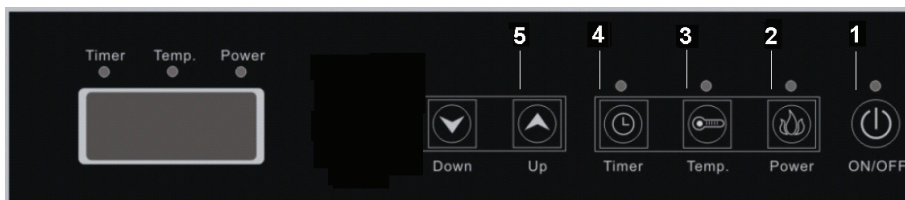
Istruzioni per l'uso

Questo fornello ha sei o sette tasti e un controllo a pressione. Vedete le immagini sotto per determinare qual è il diagramma per il vostro dispositivo. Utilizzatelo come segue:

- 1.) Inserite il cavo di alimentazione e posizionate un utensile di cottura al centro della piastra. Tutti gli indicatori luminosi saranno accesi ed udirete un bip dopo un secondo. Dopo il bip, il dispositivo sarà spento
- 2.) ON/OFF (Accensione/Spegnimento): Premete il tasto "ON/OFF" (1), la piastra ad induzione passerà in modalità standby e il display digitale visualizzerà "-----". Toccate di nuovo il tasto "ON/OFF", e la piastra ad induzione si spegnerà.
- 3.) Accensione: In modalità standby, premete il tasto "Power (2)". La piastra è pronta all'uso. La luce di indicatore dell'alimentazione si accenderà e il display digitale visualizzerà 1600. Potete premere i tasti "+" o "-" per regolare la potenza di utilizzo da 300W a 2000W. Ci sono 8 livelli di potenza; 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, e 2000W.
- 4.) Temp (temperatura) Premete il tasto "Temp (3)" l'indicatore luminoso corrispondente s'illuminerà e il display digitale visualizzerà la scritta "150" Premendo i tasti "+" e "-", potrete regolare la

temperatura da 60°C a 240°C. Ci sono 8 livelli di temperatura corrispondente; 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C e 240°C .

- 5.) Timer: In modalità standby, premete il tasto "Time(4)". Il display digitale visualizzerà "00:30" e lampeggerà per 5 secondi. In questo periodo potete configurare il timer. Potete impostare i minuti da 31 a 59 premendo i tasti "+ / ^ (5)". L'impostazione del timer lampeggerà per 5 secondi e quindi inizierà a funzionare secondo il timer selezionato. E potete impostare le ore da 0 a 2 premendo il tasto, l'impostazione lampeggerà per 5 secondi e quindi inizierà a funzionare secondo il timer selezionato. Il tempo totale è "02:59".
- 6.) Spegnimento: Toccate il tasto "ON/OFF" in qualunque modalità, e la piastra smetterà di scaldare.
- 7.) Opzionale: Premete il tasto "Lock (6)" per bloccare le impostazioni preinstallate.



Sistema di protezione

Questa unità ha 10 differenti modalità di protezione. Quando la piastra ad induzione mostra un malfunzionamento, esso smetterà di funzionare ed emetterà un allarme. Il display digitale visualizza il codice del guasto. Premere il tasto ON/OFF azzererà il display e spegnerà la piastra. Aspettate un minuto e accendete di nuovo la piastra. Se il display mostra di nuovo un errore, c'è qualcosa di guasto nel fornello. I dettagli degli errori sono elencati sotto.

Codice visualizzato	Causa e metodo di gestione.
EO	Malfunzionamento nel circuito. La piastra visualizza "EO" ed interrompe automaticamente il funzionamento. Controllate e sostituite la scheda madre.
E1	La padella non è adatta o non c'è una padella sulla piastra. La piastra visualizza "E1" ed interrompe automaticamente il funzionamento. Sostituite la padella con una adatta al centro della piastra.

E2	IGBT (Transistor a porta bipolare isolato) sta surriscaldando. La piastra interromperà il riscaldamento dopo che avrà emesso 5 bip. Aspettate che l'IGBT si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
E3	Protezione per un picco nel voltaggio. Quando il voltaggio in ingresso è già superiore a 275V, la piastra smetterà di funzionare e visualizzerà "E3". Smettete di utilizzarlo finché il voltaggio torna nel range tra 145V e 275V.
E4	Protezione dal basso voltaggio. Quando il voltaggio in ingresso è già inferiore a 145V, la piastra smetterà di funzionare e visualizzerà "E4". Smettete di utilizzarlo finché il voltaggio torna nel range tra 145V e 275V.
E5	Il sensore della piastra era aperto o ha subito un corto circuito. La piastra smetterà di funzionare e visualizzerà "E5". Controllate tutte le parti interne ed effettuate sostituzioni se necessario.
E6	Il sensore dell'IGTB era aperto o ha subito un corto circuito. La piastra smetterà di funzionare e visualizzerà "E6". Controllate tutte le parti interne ed effettuate sostituzioni se necessario.
E7	La piastra si è surriscaldata e la piastra ha smesso di funzionare. Permettete che si raffreddi.

Specifiche:

HA-INDUC11:

- 1.) Potenza: 2000W
- 2.) Voltaggio: 230V AC – 50Hz

HA-INDUC12:

- 1.) Potenza: 2000W
- 2.) Voltaggio: 230V AC – 50Hz

HA-INDUC21:

- 1.) Potenza: 2x1700W
- 2.) Voltaggio: 230V AC – 50Hz

Precauzioni di sicurezza:



Per ridurre il rischio di shock elettrico, questo prodotto dovrebbe essere aperto SOLO da un tecnico autorizzato quando è necessario ripararlo. Scollegare il prodotto dall'alimentazione e da altri apparecchi se dovesse esserci un problema. Non esporre il prodotto ad acqua o umidità.

Manutenzione:

Pulire solo con un panno asciutto. Non utilizzare solventi detergenti o abrasivi.

Garanzia:

Non sarà accettata alcuna garanzia o responsabilità in relazione a cambiamenti e modifiche del prodotto o a danni determinati dall'uso non corretto del prodotto stesso.

Generalità:

Il design e le caratteristiche tecniche sono soggetti a modifica senza necessità di preavviso. Tutti i marchi a logo e i nomi di prodotto sono marchi commerciali o registrati dei rispettivi titolari e sono riconosciuti come tali in questo documento. Tenere questo manuale e la confezione per riferimento futuro.

Attenzione:



Il prodotto è contrassegnato con questo simbolo, con il quale si indica che i prodotti elettrici ed elettronici non devono essere gettati insieme ai rifiuti domestici. Per questi prodotti esiste un sistema di raccolta differenziata.

ESPAÑOL

Importante

Por favor, lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de utilizar la cocina de inducción.

- 1) No enchufe el cable de alimentación con las manos húmedas.
- 2) No lo enchufe en una toma en la que ya estén enchufados otros electrodomésticos.
- 3) No utilice la unidad con el cable dañado o si el enchufe no encaja correctamente en la toma.
- 4) No modifique las piezas ni repare usted mismo la cocina.
- 5) No utilice la cocina cerca de llamas ni en lugares húmedos.
- 6) No la utilice en lugares donde los niños la puedan tocar con facilidad y no deje que la utilicen los niños.
- 7) No coloque la cocina sobre una superficie inestable.
- 8) No mueva la cocina con ollas y sartenes sobre ella.
- 9) No caliente una sartén u olla vacía.
- 10) No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio sobre la placa.
- 11) Utilice la cocina en lugares que haya el suficiente espacio a su alrededor. Mantenga el frontal delantero y los laterales izquierdo y derecho libres.
- 12) No utilice la cocina sobre alfombras, manteles de vinilo o ningún otro material no resistente al calor.
- 13) No coloque una hoja de papel entre la cazuela y la cocina. El papel es una fuente de ignición.
- 14) Si la superficie está agrietada, no utilice la cocina.
- 15) No bloquee la entrada de aire ni la ventilación de salida.
- 16) No toque la placa inmediatamente después de quitar la olla o sartén, ya que todavía estará muy caliente.
- 17) No coloque la cocina cerca de objetos afectados por imanes como pueden ser radios, televisiones, tarjetas de débito automáticas y cintas de cassette.
- 18) El cable de alimentación debe ser reemplazado por técnicos profesionales.

Cómo limpiar la cocina

- 1) Desconecte la cocina de inducción y espere a que se haya enfriado completamente. Límpiela después de cada uso.
- 2) Si se utilizan las ollas/sartenes sin limpiar la placa, puede aparecer decoloración o manchas de quemado.
- 3) No utilice benceno, disolvente, estropajos que rasquen o pulidores para limpiar la cocina de inducción.
- 4) Limpie la cocina utilizando detergente y un paño suave.
- 5) Utilice una aspiradora para eliminar la suciedad de la entrada de aire y la ventilación de salida.
- 6) No vierta agua sobre la cocina (si entra agua en la unidad, podría causar que ésta funcionase mal).

Ollas válidas

Acero, hierro fundido, acero inoxidable, sartenes/ollas con el fondo plano y con diámetro de entre 12 y 26cm.



Olla de hierro
esmaltada



Olla de acero
o hierro
esmaltada



Olla de hierro
fundido



Olla de
acero



Sartén
para freír



Olla de acero
inoxidable



Cazuela
de acero

Ollas no válidas

Vidrio resistente al calor, recipientes de cerámica, cobre, cacerolas/sartenes de aluminio.
Ollas/sartenes con el fondo redondeado que midan menos de 12cm.



Olla de base redonda



Olla de cobre/aluminio



Base con menos de 12 cm. de diámetro



Ollas con soporte



Ollas de cerámica



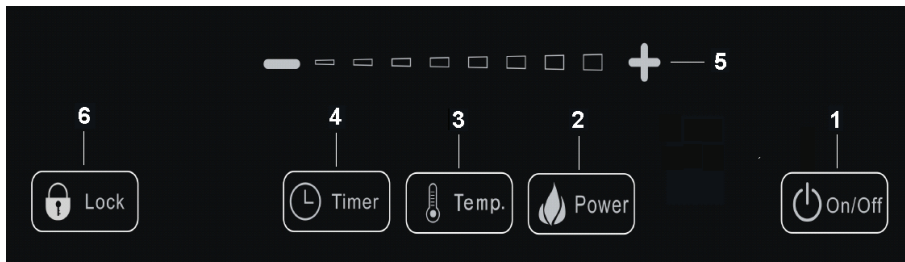
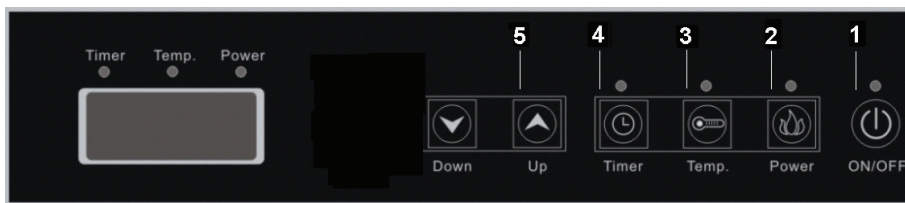
Ollas de vidrio resistente al calor

Instrucciones de uso

Esta cocina tiene 6 o 7 botones y un control por presión. Consulte las siguientes imágenes para determinar qué diagrama se corresponde a su dispositivo. Utilícela de la siguiente manera:

- 1.) Enchufe el cable de alimentación y ponga un utensilio de cocina en el centro de la placa. Se encenderán todas las luces indicadoras y escuchará un pitido después de 1 segundo. Después del pitido, el dispositivo funcionará en modo desconexión.
- 2.) ON/OFF (ENCENDER/APAGAR): Presione el botón "ON/OFF (1)", la cocina de inducción entrará en modo pausa y la pantalla digital mostrará "-----". Toque de Nuevo el botón "ON/OFF" y la cocina de inducción se apagará.
- 3.) Encendido: En modo pausa, presione el botón "Power (2)". La cocina estará preparada para ser utilizada. La luz indicadora de encendido se iluminará y la pantalla digital mostrará 1600. Puede presionar los botones "+" "-" para ajustar la potencia entre 300 y 2000W. Hay ocho niveles de potencia; 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W y 2000W.
- 4.) Temporización: Presione el botón "Temp(3)", se iluminará la correspondiente luz indicadora y la pantalla digital mostrará "150". Al presionar el botón "+" "-", ajustará la temperatura desde 60°C a 240°C. Hay 8 niveles de temperatura correspondientes; 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C y 240°C .
- 5.) Tiempo: Con la cocina en funcionamiento, presione el botón "Temporizador (4)". La pantalla digital mostrará "00:30" y parpadeará durante 5 segundos. Durante este periodo, usted podrá ajustar el tiempo. Puede configurar los minutos entre 31 y 59, presionando el botón "+" "^" (5). El tiempo establecido parpadeará 5s y comenzará a funcionar de conformidad con el tiempo establecido. Puede configurar las horas entre 0 y 2 horas presionando el botón de tiempo, volverá a parpadear durante 5s y volverá a funcionar de conformidad con el tiempo indicado. El tiempo total es de "02:59".
- 6.) Apagado: Presione "ON/OFF" en cualquiera de los modos y la cocina dejará de calentar.
- 7.) Opcional: Presionando el botón "Bloqueo (6)" evitará que se modifique la configuración seleccionada.





Sistema de protección

Esta unidad tiene 10 modos de protección diferentes. Cuando la cocina de inducción presente algún fallo, dejará de funcionar y emitirá una alarma. La pantalla digital muestra el código de error. Al presionar el botón ON/OFF, se borrará la información de la pantalla y se apagará la cocina. Espere 1 minuto y encienda la cocina de nuevo. Si la pantalla muestra un mensaje de error de nuevo, hay algún problema. A continuación se detallan los mensajes de error.

Mensaje mostrado	Causa y solución
E0	El circuito no funciona correctamente. La cocina muestra "E0" y deja de funcionar automáticamente. Revise y cambie la placa base.
E1	La olla no es válida o no hay ninguna olla sobre la placa. La cocina muestra "E1" y deja de funcionar automáticamente. Coloque una olla válida sobre la placa.
E2	El IGBT (Transistor bipolar de entrada aislada) se calienta en exceso. La cocina dejará de funcionar después de que la alarma haya sonado 5 veces. Espere a que el IGBT se enfríe antes de utilizar la cocina.
E3	Protección frente al exceso de voltaje. Cuando el voltaje de entrada supere los 275V, la cocina dejará de funcionar y mostrará "E3". Dejará de funcionar hasta que el voltaje vuelva a estar en el rango de 145V-275V.
E4	Protección frente al voltaje bajo. Cuando el voltaje de entrada baje por debajo de los 145V, la cocina dejará de funcionar y mostrará "E4". Dejará de funcionar hasta que el voltaje vuelva a estar en el rango de 145V-275V.
E5	El sensor de la placa se ha abierto o ha sufrido un cortocircuito. La unidad dejará de funcionar y mostrará "E5". Revise las piezas internas y cámbielas en caso necesario.
E6	El sensor de IGBT se ha abierto o ha sufrido un cortocircuito. La unidad dejará de funcionar y mostrará "E6". Revise las piezas internas y cámbielas en caso necesario.
E7	La placa superior se ha calentado en exceso y la cocina ha dejado de funcionar. Deje que enfríe.

Especificaciones:

HA-INDUC11:

- 1). Potencia: 2000W
- 2). Voltaje: 230V CA ~ 50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Potencia: 2000W
- 2). Voltaje: 230V CA ~ 50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Potencia: 2x1700W
- 2). Voltaje: 230V CA ~ 50Hz

Medidas de seguridad:



Para reducir el peligro de descarga eléctrica, este producto SÓLO lo debería abrir un técnico autorizado cuando necesite reparación. Desconecte el producto de la toma de corriente y de los otros equipos si ocurriera algún problema. No exponga el producto al agua ni a la humedad.

Mantenimiento:

Límpielo sólo con un paño seco. No utilice disolventes de limpieza ni productos abrasivos.

Garantía:

No se aceptará ninguna garantía o responsabilidad derivada de cualquier cambio o modificaciones realizadas al producto o daños provocados por un uso incorrecto del producto.

General:

Las ilustraciones y las especificaciones podrán sufrir cambios sin previo aviso.

Todas las marcas de logotipos y nombres de productos constituyen patentes o marcas registradas a nombre de sus titulares correspondientes, reconocidos como tal.

Conserve este manual y el embalaje en caso de futura necesidad.

Atención:



Este producto está señalizado con este símbolo. Esto significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberán mezclarse con los desechos domésticos generales. Existe un sistema de recogida individual para este tipo de productos.

MAGYAR

Fontos

Kérjük, az indukciós főzőlap használata előtt alaposan olvassa el a következő utasításokat.

- 1) A tápkábel csatlakoztatását ne végezze nedves kézzel.
- 2) Ne dugja be a készüléket olyan konnektorba, melyhez már egyéb készülékek is csatlakoztatva vannak.
- 3) Ne használja a készüléket, ha a tápkábel megsérült vagy a dugó nem illeszkedik biztonságosan a konnektorba.
- 4) Soha ne módosítsa a főzőlapot, és soha ne kísérelje meg megjavítani azt.
- 5) Soha ne használja a főzőlapot nyílt láng közelében vagy nedves helyeken.
- 6) Soha ne használja a főzőlapot olyan helyeken, ahol a gyermekek könnyedén hozzáférhetnek, és ne hagyja, hogy a gyermekek egyedül használják a készüléket.
- 7) Soha ne helyezze a főzőlapot instabil felületre.
- 8) Soha ne mozgassa a főzőlapot, ha edények vannak rajta.
- 9) Soha ne melegítsen fel üres edényeket.

- 10) Soha ne helyezzen fém tárgyakat a főzőlapra, pl. kések, villák, kanalak, fedelek, konzervek és alufólia.
- 11) A készülék körül hagyjon megfelelő szabad helyet. Tartsa tisztán a sütőlap előlapját és a két oldallapját.
- 12) Ne használja a főzőlapot szőnyegen, konyharuhán (vinil) vagy egyéb alacsony hőellenállású tárgyakon.
- 13) Soha ne helyezzen papírlapot az edény és a főzőlap közé. A papír könnyedén meggyulladhat.
- 14) A felület repedése esetén ne használja a készüléket.
- 15) Soha ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- 16) Az edény eltávolítása után egy darabig ne érintse meg a főzőlap felületét, mert az továbbra is rendkívül meleg lehet.
- 17) Soha ne helyezze a főzőlapot olyan eszközök mellé, melyek működését befolyásolhatják a mágnesek, pl. rádiók, televíziók, bankkártyák és kazetták.
- 18) A tápkábel cseréjét csak képzett villanyszerelő cserélheti ki.

A tisztítás módja

- 1) Húzza ki az indukciós főzőlapot, és várja meg, amíg teljesen lehűl. Használat után mindig tisztítsa meg.
- 2) Amennyiben tisztítás nélkül használja az edényeket, elszíneződés és égésfoltok jelenhetnek meg a főzőlapon.
- 3) Az indukciós főzőlap tisztításához ne használjon benzint, oldószert, dörzsít vagy súrolószert.
- 4) Modogatószer és egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a készüléket.
- 5) A légbeszívó és -kifúvó nyílásokban lévő por eltávolításához porszívót használjon.
- 6) Soha ne öltson vizet a főzőlapra (ha a víz a készülékbe kerül, a főzőlap meghibásodhat).

Használható edények

A főzőlapon 12 és 26 cm átmérőjű, acélból, öntöttvasból, zománcozott vasból vagy rozsdamentes acélból készült lapos serpenyők és edények használhatók.



Zománcozott vasedény



Vas vagy zománcozott vasedény



Öntöttvas serpenyő



Vasedény



Serpenyő



Rozsdamentes acél edény



Vas tálca

Nem használható serpenyők

Hőálló üveg, kerámia tartó, réz, alumínium edények/serpenyők. Lekerekített aljú edények/serpenyők, melyek átmérője kisebb, mint 12mm.



Lekerekített aljú edény



Alumínium / réz edény



Az aljának átmérője nagyobb, mint 12mm.



Talpakon álló edény



Kerámia edény



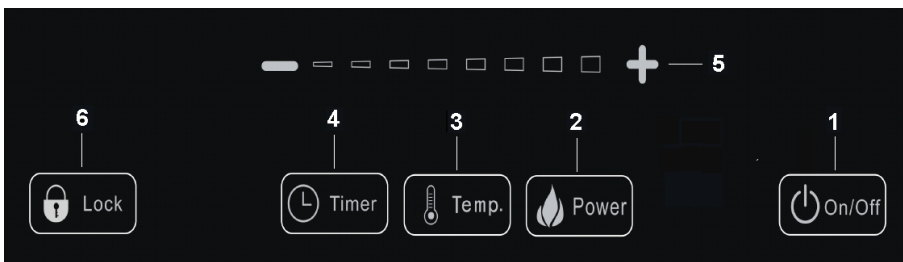
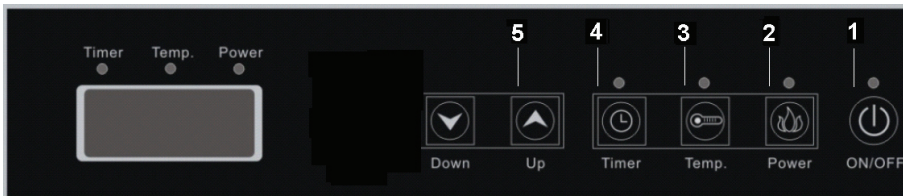
Hőálló üvegedény

Használati utasítások

A főzőlap 6 vagy 7 vagy gombbal, továbbá egy szabályozóval rendelkezik. A lenti képek segítségével határozza meg, hogy melyik ábra vonatkozik az Ön készülékére. Használat:

- 1.) Dugja be a tápkábelt, majd helyezze a főzőedényt a főzőlap közepére.
Az összes jelzőfény felkapcsol, és egy 1 másodpercig tartó sípolást fog hallani. A sípolás után a készülék kikapcsolt módba kapcsol.
- 2.) ON/OFF (BE/KI): Nyomja meg az „ON/OFF (1)” gombot, az indukciós főzőlap ekkor készenléti módba kapcsol, a kijelzőn pedig a „-----” felirat jelenik meg. Az „ON/OFF” gomb ismételt megnyomása esetén az indukciós főzőlap lekapcsol.

- 3.) Teljesítmény: Készületi üzemmódban nyomja meg a „Power (2)” gombot. A főzőlap ekkor készen áll a használatra. A bekapcsolásjelző LED ekkor folyamatosan világít, míg a kijelzőn az 1600-as szám látható. A teljesítményt a „+”, „-” gombok segítségével 300W és 2000W közt módosíthatja. 8 teljesítményszint közül választhat: 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W és 2000W.
- 4.) Hőmérséklet: Nyomja meg a „Temp (3)” gombot, a megfelelő LED világítani kezd, a kijelzőn pedig a „150” felirat jelenik meg. A „+” / „-” gombok segítségével a hőmérséklet 60°C és 240°C közt módosítható. 8 hőmérséklet szint közül választhat; 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C és 240°C.
- 5.) Idő: Működés közben nyomja meg a „Timer (4)” gombot. A digitális kijelzőn a „00:30” felirat jelenik meg, mely 5mp-ig villogni kezd. Az időt ezidő alatt állíthatja be. A perceket a „+ / ^ (5)” gomb segítségével 31 és 59 perc közt módosíthatja. A beállított idő 5 másodpercig villogni kezd, majd a beállított időnek megfelelően bekapcsol. A gomb ismételt megnyomásával az órát 0 és 2 óra közt módosíthatja. A beállítás után az idő 5 másodpercig villogni kezd, majd a beállított időnek megfelelően a készülék elindul. Maximum „02:59” állítható be.
- 6.) Kikapcsolás: A főzőlap kikapcsolásához bármely üzemmódban megnyomhatja az „ON/OFF” gombot.
- 7.) Opcionális: A „Lock (6)” gomb megnyomásával lezárhatja az előre beállított beállításokat, hogy ne lehessen módosítani azokat.



Védelmi rendszer

A készülék 10 különböző védelmi móddal rendelkezik. Amikor az indukciós főzőlapon meghibásodás látható, automatikusan kikapcsol és riasztja a felhasználót. A digitális kijelzőn egy hibakód jelenik meg. Az ON/OFF gomb megnyomásával törölheti az üzenetet és kapcsolhatja ki a kijelzőt. Várjon egy percet,

majd kapcsolja vissza a főzőlapot. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik, a főzőlap meghibásodott. A hibakódokat a következő lista tartalmazza.

Hibaüzenet	A hiba oka és megoldása
EO	Az áramkör meghibásodott. A főzőlapon megjelenik az „EO” felirat és automatikusan lekapcsol. Ellenőrizze és cserélje ki az alaplapot.
E1	Az edény nem megfelelő, vagy nincs edény a főzőlapon. A főzőlapon megjelenik az „E1” felirat és automatikusan lekapcsol. Helyezzen egy megfelelő edényt a főzőlap közepére.
E2	IGBT (Szigetelt vezérlőelektródájú bipoláris tranzisztor) túlmelegedés. A főzőlap 5 sípolás után befejezi a melegítést. A főzőlap ismételt használata előtt várja meg, hogy az IGBT lehűljön.
E3	Túlfeszültség védelem. Amennyiben a bemeneti feszültség meghaladja a 275V-ot, a főzőlap kikapcsol és az „E3” felirat jelenik meg a kijelzőn. Ne használja a készüléket, míg a hálózati feszültség vissza nem tér a 145V-275V-os tartományba.
E4	Alacsony feszültség védelem. Amennyiben a hálózati feszültség 145V alá csökken, a készülék lekapcsol és az „E4” felirat jelenik meg a kijelzőn. Ne használja a készüléket, míg a hálózati feszültség vissza nem tér a 145V-275V-os tartományba.
E5	A főzőlapon lévő szenzor nyitott állapotban van vagy rövidre lett zárva. A készülék lekapcsol, és a kijelzőn az „E5” felirat jelenik meg. Ellenőrizze a belső alkatrészeket, és szükség esetén cseréltesse ki őket.
E6	A IGBT-n lévő szenzor nyitott állapotban van vagy rövidre lett zárva. A készülék lekapcsol, és a kijelzőn az „E6” felirat jelenik meg. Ellenőrizze a belső alkatrészeket, és szükség esetén cseréltesse ki őket.
E7	A főzőlap túlmelegedett és lekapcsolt. Hagyja lehűlni.

Műszaki leírás:

HA-INDUC11:

- 1). Teljesítmény: 2000 W
- 2). Feszültség: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Teljesítmény: 2000 W
- 2). Feszültség: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Teljesítmény: 2x1700W
- 2). Feszültség: 230V AC ~50Hz

Biztonsági óvintézkedések:



Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében ezt a terméket KIZÁRÓLAG a márkaszerviz képviselője nyithatja fel. Hiba esetén húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból, és kösse le más berendezésekről. Vigyázzon, hogy ne érje a terméket víz vagy nedvesség.

Karbantartás:

Csak száraz ronggyal tisztítsa. Tisztító- és súrolószerek használatát mellőzze.

Jótállás:

Nem vállalunk jótállást és felelősséget a terméken végzett változtatás vagy módosítás vagy a termék helytelen használata miatt bekövetkező károkért.

Általános tudnivalók:

A kivitel és a műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül is módosulhatnak.

Minden logó, terméknév és márkanév a tulajdonosának márkaneve vagy bejegyzett márkaneve, azokat ennek tiszteletben tartásával említjük.

Őrizze meg ezt az útmutatót és a csomagolást.

Figyelem:



Ezt a terméket ezzel a jelöléssel láttuk el. Azt jelenti, hogy az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket tilos az általános háztartási hulladékhoz keverni. Begyűjtésüket külön begyűjtő létesítmények végzik.

SUOMI

Tärkeää

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät induktiokeitintä.

- 1) Älä liitä pistotulppaa määrittämällä käsillä.
- 2) Älä liitä laitetta pistorasiaan, johon on liitetty useita muita laitteita.
- 3) Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto on vaurioitunut tai pistotulppa ei sovi pistorasiaan.
- 4) Älä muokkaa tai korjaa laitetta itse.
- 5) Älä käytä laitetta avoileikkien läheisyydessä tai kosteissa paikoissa.
- 6) Älä käytä laitetta paikassa, jossa lapset voivat yltää siihen, äläkä anna lasten käyttää keitintä itse.
- 7) Älä aseta keitintä epävakaa alustalle.
- 8) Älä siirrä keitintä silloin, kun sen päällä on keittovälineitä.
- 9) Älä kuumenna tyhjää pannua.
- 10) Älä aseta metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansiä, tölkkejä tai foliota keittimen päälle.
- 11) Varmista, että keittimen ympärillä on riittävästi tilaa. Pidä keittimen laidat sekä etupuoli vapaana.
- 12) Älä käytä keitintä mattojen, pöytäliinojen (vinyyli) tai muiden lämpöä kestävämmien materiaalien päällä.
- 13) Älä laita paperia pannun ja keittimen väliin. Paperi voi syttyä palamaan.
- 14) Mikäli pinta on haljennut, älä käytä keitintä.
- 15) Älä tuki laitteen ilmanvaihtoaukkoja.
- 16) Älä koske keittimen keittotasoa välittömästi keittovälineen poistamisen jälkeen, koska keitin on yhä erittäin kuuma.
- 17) Älä sijoita keitintä laitteiden lähelle, jotka ovat herkkiä magneeteille.
- 18) Virtajohtoon saa vaihtaa ainoastaan pätevä asentaja.

Puhdistaminen

- 1) Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä kokonaan. Puhdista laite.
- 2) Jos käytät kattiloita/pannuja puhdistamatta niitä, tahrat voivat pinttyä ja palaa kiinni.
- 3) Älä käytä bentseeniä, ohenteita, hankaavia harjoja tai kiillotusaineita induktiokeitinteen puhdistamiseen.
- 4) Pyyhi laite puhtaaksi puhdistusaineella ja kostealla liinalla.
- 5) Poista ilmanvaihtoaukkoihin juuttuneet ruoantähteet imurilla.
- 6) Älä koskaan kaada vettä keittimeen (mikäli vettä pääsee laitteen sisäosiin, se voi vaurioitua).

Sopivat pannut

Valurautapannu, emaliastia, ruostumaton teräs pannu, tasapohjaiset pannut/kattilat, joiden halkaisija on 12 -26 cm.



Emaloitu
rautakasari

Rauta- tai
emaloitu
rautakattila

Valurautapannu

Rautakattila

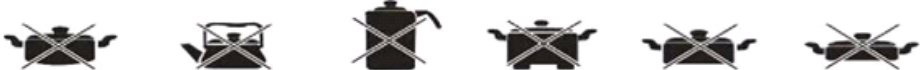
Uppokeitinpannu

Ruostumaton
teräskattila

Rautapannu

Sopimattomat pannut

Lämpöä kestävä lasi, keraamiset astiat, kupariset tai alumiiniset pannut/kattilat. Kuperapohjaiset pannut/kattilat, joiden halkaisija on alle 12 cm.



Kuperapohjainen
kattila

Alumiininen/
kuparinen kattila

Astia, jonka
pohjan halkaisija
on alle 12 cm

Jalalliset astiat

Keraaminen
pannu

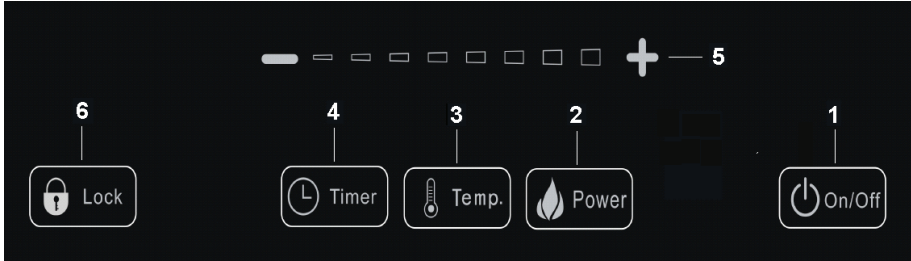
Lämpöä kestävä
lasipannu

Käyttöohjeet

Keittimessä on 6 tai 7 painiketta. Alla olevista kuvista löydät oman laitteesi kuvauksen. Toimi seuraavasti:

- 1.) Liitä laite verkkovirtaan ja aseta astia keittolevyn keskelle.
Kaikki ilmaisinvolat syttyvät ja kuulet piippauksen sekunnin kuluttua. Kun laite on piipannut, se sammuu.
- 2.) ON (PÄÄLLÄ)/OFF (POIS). Paina ON/OFF (1) -painiketta, jolloin laite siirtyy valmiustilaan ja näytöllä näkyy "-----". Paina ON/OFF-painiketta uudelleen sammuttaaksesi keitin.
- 3.) Virta: Valmiustilassa, paina Virta (Power, 2) -painiketta. Keitin on nyt valmis käytettäväksi. Virran ilmaisinvolo palaa ja näytöllä näkyy 1600. Voit säätää tehoa +/- -painikkeilla välillä 300 - 2000 W. Tehoasetuksia on yhteensä 8: 300, 600, 900, 1200, 1400, 1600, 1800 ja 2000 W.
- 4.) Temp (lämpötila): Paina Temp (3) -painiketta, jolloin vastaava ilmaisin syttyy ja näytöllä näkyy "150". Painamalla +/- -painikkeita voit säätää lämpötilan välillä 60 - 240 °C. Lämpötila-asetuksia on yhteensä 8: 60, 90, 120, 150, 180, 200, 220 ja 240 °C.
- 5.) Time (Aika): Voit säätää aikaa Time (4) -painikkeella. Näytöllä vilkkuu "00:30" 5 sekunnin ajan. Tämän aikana voit säätää aikaa. Voit säätää minuutteja välillä 31 - 59 painamalla +/- -painikkeita. Asetettu aika vilkkuu 5 sekunnin ajan, jonka jälkeen keitin aloittaa kuumentamisen. Voit asettaa keittimen toimimaan 0 - 2 tuntia samoilla painikkeilla. Pisin asetettava aika on 2 tuntia 59 minuuttia.
- 6.) Sammuttaminen: Paina ON/OFF-painiketta, jolloin keitin sammuu.
- 7.) Lisätoiminto: Voit painaa Lock (6) -painiketta suojataksesi tehtyjä asetuksia muutoksilta.





Suojausjärjestelmä

Laitteessa on 10 eri suojaustilaa. Kun induktiokeitin havaitsee vian, se lopettaa toiminnan ja ilmaisee vian hälytyksellä. Vikakoodi näkyy digitaalisella näytöllä. Voit poistaa hälytyksen ja sammuttaa keittimen painamalla ON/OFF-painiketta. Odota minuutin ajan ennen kuin kytket keittimen uudelleen päälle. Jos näytöllä näkyy yhä vikakoodi, keittimessä on vika. Vikakoodien selitykset löytyvät alta.

Vikakoodi	Syy ja korjaava toimenpide
EO	Virtapiirissä on toimintahäiriö. Vikakoodi "EO" näytetään ja keitin lopettaa toiminnan. Tarkista ja vaihda emolevy.
E1	Pannu ei ole yhteensopiva keittimen kanssa tai levyä ei ole pannua. Vikakoodi "E1" näytetään ja keitin lopettaa toiminnan. Käytä sopivaa pannua ja aseta se keskelle keittolevyä.
E2	IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) ylikuumenee. Merkkiäni piippaa 5 kertaa ja keitin lopettaa toiminnan. Anna transistorin jäähtyä ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
E3	Virtapiikin suojaus. Kun tulojännite ylittää 275 V rajan, laite näyttää vikakoodin "E3" ja lopettaa toiminnan. Älä käytä laitetta, mikäli tulojännite ei vastaa 145 - 275 V jännitettä.
E4	Alhaisen jännitteen suojaus. Kun tulojännite laskee alle 145 V tasom, laite näyttää vikakoodin "E4" ja lopettaa toiminnan. Älä käytä laitetta, mikäli tulojännite ei vastaa 145 - 275 V jännitettä.
E5	Keittolevyn anturi on auki tai siihen on aiheutunut oikosulku. Laite näyttää vikakoodin "E5" ja lopettaa toiminnan. Tarkista kaikki laitteen sisäiset komponentit ja vaihda rikkinäiset komponentit tarvittaessa.
E6	IGBT:n anturi on auki tai siihen on aiheutunut oikosulku. Laite näyttää vikakoodin "E6" ja lopettaa toiminnan. Tarkista kaikki laitteen sisäiset komponentit ja vaihda rikkinäiset komponentit tarvittaessa.
E7	Keittolevy on ylikuumentunut ja keitin on lopettanut toimintansa. Anna laitteen jäähtyä.

Tekniset tiedot:

HA-INDUC11:

- 1). Teho: 2000 W
- 2). Jännite: 230V AC 50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Teho: 2000 W
- 2). Jännite: 230V AC 50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Teho: 2 x 1700 W
- 2). Jännite: 230V AC 50Hz

Turvallisuuteen liittyvät varoitukset:



Sähköiskun riskin pienentämiseksi, AINOASTAAN valtuutettu huoltohenkilö saa avata tämän laitteen huoltoa varten. Jos ongelmia ilmenee, irrota laite verkkovirrasta ja muista laitteista. Älä altista laitetta vedelle äläkä kosteudelle.

Huolto:

Puhdista ainoastaan kuivalla kankaalla. Älä käytä liuottimia tai hankausaineita.

Takuu:

Takuu ja vastuuvellisuus mitätöityvät, jos tuote vaurioituu siihen tehtyjen muutoksien tai sen väärinkäytön takia.

Yleistä:

Muutoksia malliin ja teknisiin ominaisuuksiin voidaan tehdä ilmoituksetta.

Kaikki logot, merkit ja tuotenimet ovat niiden vastaavien omistajien tuotemerkejä tai rekisteröityjä tuotemerkkejä ja niitä on käsiteltävä sellaisina.

Säilytä käyttöohjeet ja pakkaus myöhempää käyttötarvetta varten.

Huomio:



Tuote on varustettu tällä merkillä. Se merkitsee, ettei käytettyjä sähkö- tai elektronisia tuotteita saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kyseisille tuotteille on olemassa erillinen keräysjärjestelmä.

SVENSKA

Viktigt

Läs följande instruktioner noga innan induktionspisen används.

- 1) Anslut inte sladden till nätet med fuktiga händer.
- 2) Anslut inte till ett uttag där redan andra apparater redan är anslutna.
- 3) Använd inte om sladden är skadad eller kontakten inte passar i uttaget riktigt.
- 4) Ändra inte delar eller reparera spisen på egen hand.
- 5) Använd inte spisen nära låga eller våta platser.
- 6) Använd inte på platser där barn lätt kan komma åt spisen och låt inte barn använda den på egen hand.
- 7) Placera inte spisen på en o-stabil yta.
- 8) Flytta inte spisen när där är grytor och pannor på den.
- 9) Värm inte eller överhett inte en tom panna.
- 10) Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, lock, burkar och aluminiumfolie på plattan.
- 11) Använd spisen med tillräcklig plats runt den. Se till att hålla fronten och höger och vänster sida av spisen fri.
- 12) Använd inte spisen på mattor, bordsduk (vinyl) eller något annat föremål med låg värmeresistens.
- 13) Placera inte ett pappersark mellan en panna och spisen. Pappert kan antändas.
- 14) Om ytan är sprucken använd inte spisen.

- 15) Blockera inte luftintaget och ventilationen.
- 16) Vidrör inte plattan genast efter att en gryta eller panna har avlägsnats eftersom plattan fortfarande är varm.
- 17) Placera inte spisen nära föremål som påverkas av magneter som radio, TV, bankkort, och kassetband.
- 18) Nätsladden ska bytas av en kvalificerad tekniker.

Hur rengöra

- 1) Stäng helt av induktionsspisen och vänta tills spisen har svalnat helt. Rengör efter användning.
- 2) Om grytan/pannan används utan rengöring, kan resultatet bli missfärgning eller brända missfärgningar.
- 3) Använd inte bensen, tinner, skurborstar eller polerpulver för att rengöra induktionsspisen.
- 4) Torka rent med rengöringsmedel och en fuktig trasa.
- 5) Använd en dammsugare för att ta bort smuts från luftintag och ventilationsöppning.
- 6) Håll aldrig vatten över spisen (om vatten kommer in i spisen kan det medföra felfunktion).

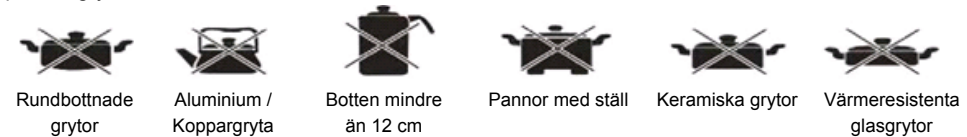
Lämpliga pannor

Stål, gjutjärn, emaljerad stål, rostfritt stål, flatbottnade grytor pannor med en diameter mellan 12 och 26 centimeter.



O-lämpliga pannor

Värmeresistent glas, keramiska behållare, koppar, aluminium pannor och grytor Rundbottnade pannor/grytor med mått under 12 cm.

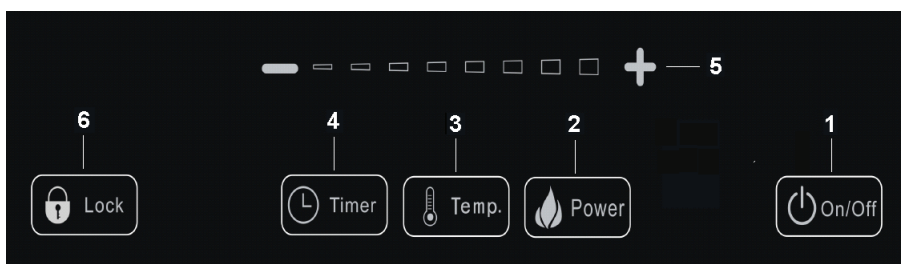
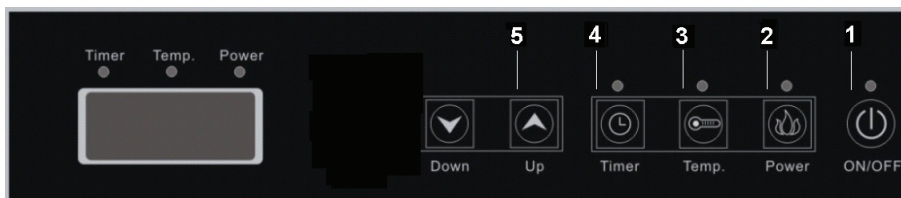


Användningsinstruktioner

Denna spis har 6 eller 7 knappar och en tryckkontroll. Se bild nedan för att avgöra vilket diagram som gäller för din apparat. Använd på följande sätt:

- 1.) Sätt i kabeln och placera en kokutensil i mitten på plattan.
Alla ljusindikatorer tänds och efter 1 sekund hörs ett pip. Efter pipet är apparaten i frånläge.
- 2.) TILL/FRÅN. Tryck "TILL/FRÅN (1)" knappen, induktionsspisen går till standby läge och den digitala displayen visar "-----". Vidrör "TILL/FRÅN" knappen på nytt och induktionsspisen stängs av.
- 3.) Effekt: I standby läget tryck "Ström (2)" knappen. Spisen är klar att användas.
Strömindikatorlampan glöder och den digitala displayen visar 1600. Du kan trycka "+, -" knappen för att justera arbetseffekten från 300W till 2000W. Det finns 8 effektlägen, 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, and 2000W.
- 4.) Temp: Tryck "Temp (3)" knappen, motsvarande indikering tänds och den digitala displayen visar "150". Tryck "+ -" knappen, justera temperaturen från 60°C för 240°C. finns 8 motsvarande temperaturnivåer 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C och 240°C.
- 5.) Tid: I arbetsläget tryck, "Timer (4)" knappen Den digitala displayen visar "00:30" och blinkar i 5 sek. Under denna tid kan du ställa in tiden. Du kan ställa in minuter från 31 - 59 minuter genom att trycka "+ / ^ (5)" knappen. Tidsinställningen blinkar i 5sek och börjar sedan att arbeta enligt den inställda

- tiden. Och timmar kan ställas in från 0 till 2 timmar genom att trycka knappen tiden du ställer in blinkar i 5 sek därefter börjar den arbeta enligtinställd tid. Den totala tiden är "02:59".
- 6.) Stänga av: Tryck "TILL/FRÅN" i valfritt läge och spisen slutar värma.
- 7.) Alternativ: Tryck "Lås (6)" knappen för att skydda förinställda inställningar från att ändras.



Skyddssystem

Denna apparat har 10 olika skyddslägen. När ett fel uppstår på induktionsspisen, slutar den fungera och ett alarm ges. Den digitala displayen visar en felkod. Tryck på TILL/FRÅN knappen och displayen renas och stänger av spisen. Vänta 1 minut och sätt på spisen igen. Om displayen visar ett fel på nytt är det något fel på spisen. Felkoderna är listade nedan.

Visar	Orsak och åtgärd
EO	Fel på kretsen Spisen visar "EO" och stoppar automatiskt. Kontrollera och byt moderkortet.
E1	Pannan är inte lämplig eller där är ingen panna på plattan. Spisen visar "E1" och stoppar automatiskt. Byt till en lämplig panna i mitten på plattan.
E2	IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) överhettad. Spisen slutar värma efter att summern har "tutat" 5 gånger. Vänta tills IGBT har svalnat före användning.
E3	Skydd mot spänningsprång. När ingångsspänningen redan är över 275V, stoppar spisen och visar "E3". Sluta arbeta tills spänningen återgår till 145-275V området.
E4	Skydd mot låg spänning När ingångsspänningen redan är under 145V, stoppar spisen och visar "E4". Sluta arbeta tills spänningen återgår till 145-275V området.

E5	Givaren för topplattan var öppen eller har kortslutits. Enheten slutar arbeta och visar "E5". Kontrollera alla inre delar och byt om det behövs
E6	Givaren för IGB var öppen eller har kortslutits. Enheten slutar arbeta och visar "E6". Kontrollera alla inre delar och byt om det behövs
E7	Topplattan är överhettad och spisen har slutat arbeta. Tillåt den att svalna.

Specifikation:

HA-INDUC11:

- 1). Effektområde: 2000W
- 2). Spänning: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC11:

- 1). Effektområde: 2000W
- 2). Spänning: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC11:

- 1). Effektområde: 2x1700W
- 2). Spänning: 230V AC ~50Hz

Säkerhetsanvisningar:



För att minska risken för elektriska stötar bör denna produkt ENDAST öppnas av behörig tekniker när service behövs. Dra ut strömkabeln från eluttaget och koppla ur all annan utrustning om något problem skulle uppstå. Utsätt inte produkten för vatten eller fukt.

Underhåll:

Rengör endast med torr trasa. Använd inga rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel eller slipmedel.

Garanti:

Ingen garanti gäller vid ändringar eller modifieringar av produkten eller för skador som har uppstått på grund av felaktig användning av denna produkt.

Allmänt:

Utseende och specifikationer kan komma att ändras utan föregående meddelande.

Alla logotyper och produktnamn är varumärken eller registrerade varumärken som tillhör sina ägare och är härmed erkända som sådana.

Behåll bruksanvisningen och förpackningen för eventuellt framtida behov.

Obs!



Produkten är märkt med denna symbol som betyder att använda elektriska eller elektroniska produkter inte får slängas bland vanliga hushållssopor. Det finns särskilda återvinningssystem för dessa produkter.

ČESKY

Důležité

Před použitím indukčního vaříče si prosím pečlivě přečtete následující pokyny.

- 1) Nezapojujte napájecí kabel mokřými rukama.
- 2) Nepřipojujte vaříč k zásuvce, ke které je již připojeno několik jiných spotřebičů.
- 3) Nepoužívejte vaříč, je-li jeho napájecí kabel poškozen nebo pokud zástrčka zástrčka nezapadá bezpečně do zásuvky.
- 4) Neupravujte součásti, ani sami vaříč neopravujte.
- 5) Nepoužívejte vaříč poblíž zdroje tepla nebo na vlhkých místech.
- 6) Nepoužívejte vaříč tam, kde se jej mohou snadno dotknout děti a nedovolte jim vaříč používat bez dozoru.
- 7) Neumísťujte vaříč na nestabilní povrch.
- 8) Nepohybujte vaříčem, je-li na něm nádobí.
- 9) Nenahřívejte a nepřehřívejte prázdnou pánev.
- 10) Neumísťujte kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice, pokličky, konvice a hliníkovou fólii na vrchní desku.
- 11) Při používání vaříče zajistěte dostatečný okolní prostor. Udržte přední a obě boční strany dostatečně volné.
- 12) Nepoužívejte vaříč na kobercích, ubrusech (vinyl) nebo na jiných předmětech s nízkou tepelnou odolností.
- 13) Nevkládejte mezi nádobí a vaříč list papíru. Papír je zdrojem vznícení.
- 14) Je-li povrch prasklý, vaříč nepoužívejte.
- 15) Neblokujte přívod vzduchu ani větrací otvory.
- 16) Nedotýkejte se krycí desky bezprostředně po sejmutí nádobí, neboť deska bude ještě velice horká.
- 17) Neumísťujte vaříč do blízkosti předmětů, které jsou ovlivňovány magnetickým polem, jako jsou např. rádia, televizory, bankovní karty a kazetové pásky.
- 18) Napájecí kabel smí měnit pouze kvalifikovaní technici.

Jak vaříč čistit

- 1) Odpojte indukční vaříč a vyčkejte, dokud zcela nevychladne. Po použití jej očistěte.
- 2) Je-li nádobí používáno bez čištění, mohou vzniknout skvrny které bude obtížné vyčistit.
- 3) Nepoužívejte k čištění indukčního vaříče benzen, ředidlo, rýžové kartáče nebo leštící prášek.
- 4) Otřete do čista pomocí čistícího prostředku a vlhké tkaniny.
- 5) K odstranění nečistoty z přívodu vzduchu a větracího otvoru použijte vysavač.
- 6) Nikdy přes vaříč nelijte vodu (vnikne-li voda do vaříče, dojde k jeho poškození).

Vhodné nádobí

Ocel, litina, smaltované železo, nerezová ocel, nádobí s plochým dnem s průměrem mezi 12 a 26 cm.



Nevhodné nádoby

Žáruvzdorné sklo, keramické nádoby, měď, hliníkové nádoby. Nádobí s průměrem dna menším než 12 cm.



Hrnc s oblou
základnou



Hliníkový /
měděný hrnc



Základna s
průměrem méně
než 12 cm



Pánve s
nožkami



Keramický hrnc

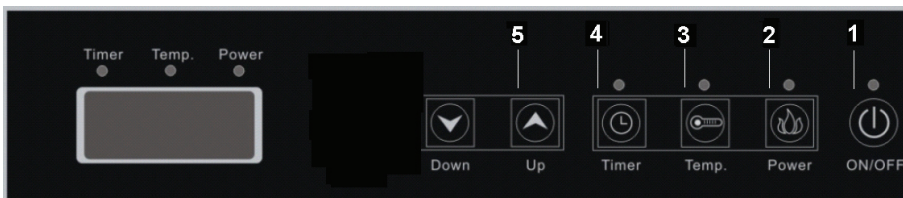


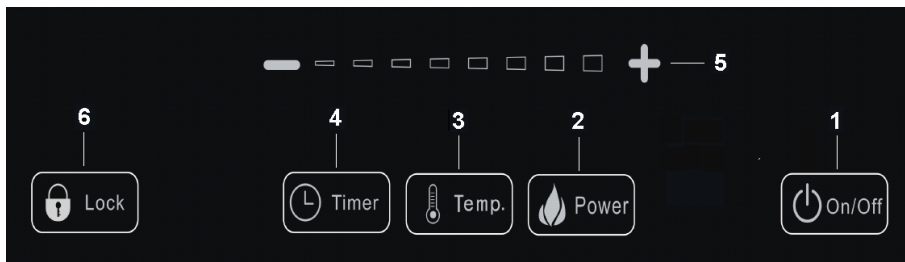
Hrnc ze
žáruvzdorného
skla

Návod k použití

Tento vařič má ovládání pomocí 6 nebo 7 tlačítky. Identifikace konkrétního modelu viz obrázky níže. Ovládejte následovně:

- 1.) Zapojte napájecí kabel a položte nádoby na střed varné desky.
Všechny světelné indikátory se rozsvítí a po 1 sekundě uslyšíte pípnutí. Po pípnutí bude přístroj ve vypnutém režimu.
- 2.) ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ: Stiskněte tlačítko "ZAP/VYP (1)", indukční vařič přejde do režimu standby a digitální displej zobrazí "-----". Dotkněte se znovu tlačítka "ZAP/VYP" a indukční vařič se vypne.
- 3.) Výkon: V režimu standby stisknete tlačítko "Výkon (2)". Vařič bude připraven k použití. Indikátor výkonu bude svítit a digitální displej zobrazí 1600. Můžete stisknout tlačítko "+", "-" pro nastavení pracovního výkonu od 300 W do 2000 W. K dispozici je 8 úrovní výkonu; 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W a 2000 W.
- 4.) Teplota: Stisknete tlačítko "Teplota (3)", příslušný indikátor se rozsvítí a digitální displej zobrazí "150". Stisknutím tlačítka "+" "-" nastavte teplotu od 60°C do 240°C. K dispozici je 8 odpovídajících úrovní teploty; 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C a 240°C.
- 5.) Čas: V pracovním režimu stisknete tlačítko "Časovač (4)". Digitální displej zobrazí "00:30" a bude 5 s blikat. Během této doby můžete nastavit čas. Můžete nastavit minuty od 31 - 59 stisknutím tlačítka "+ / ^ (5)". Nastavený čas bude 5 s blikat a poté začne vařič pracovat podle něj. Můžete rovněž nastavit hodiny od 0 do 2 stisknutím tlačítka. Čas, který jste nastavili, bude 5 s blikat a poté začne vařič pracovat podle něj. Celkový čas je "02:59".
- 6.) Vypnutí: Stisknete "ZAP/VYP" v jakémkoliv režimu a vařič přestane hřát.
- 7.) Volitelné: Stisknete tlačítko "Zámek (6)" na ochranu před změnou předinstalovaných nastavení.





Ochranný systém

Tento přístroj má 10 různých ochranných režimů. Vykazuje-li indukční vaříč nesprávnou funkci, přestane pracovat a spustí alarm. Digitální displej zobrazí kód chyby. Stisknutí tlačítka ZAP/VYP vymaže displej a vypne vaříč. Vyčkejte 1 minutu a znovu vaříč zapněte. Ukáže-li displej znovu chybu, je ve vaříči nějaká závada. Podrobnosti o chybě jsou uvedeny níže.

Zobrazení	Příčina a způsob vyřízení
EO	Obvod vykazuje poruchu. Vaříč zobrazí "EO" a automaticky přestane pracovat. Zkontrolujte a vyměňte základní desku.
E1	Pánev není vhodná nebo na desce není žádná pánev. Vaříč zobrazí "E1" a automaticky přestane pracovat. Nahradte vhodnou pánev jejím umístěním do středu desky.
E2	IGBT (izolovaný vstupní bipolární tranzistor) se přehřívá. Poté, co siréna 5krát "pípne", přestane vaříč hřát. Vyčkejte před dalším použitím, dokud IGBT nevychladne.
E3	Přepětová ochrana. Přesahuje-li již vstupní napětí 275 V, přestane vaříč pracovat a zobrazí "E3". Pozastavte činnost, dokud se napětí nevrátí do rozsahu 145 V - 275 V.
E4	Podpětová ochrana. Poklesne-li již vstupní napětí pod 145 V, přestane přístroj pracovat a zobrazí "E4". Pozastavte činnost, dokud se napětí nevrátí do rozsahu 145 V - 275 V.
E5	Snímač krycí desky byl otevřen nebo zkratován. Přístroj přestane pracovat a zobrazí "E5". Zkontrolujte všechny vnitřní součásti a v případě potřeby je vyměňte.
E6	Snímač IGBT byl otevřen nebo zkratován. Přístroj přestane pracovat a zobrazí "E6". Zkontrolujte všechny vnitřní součásti a v případě potřeby je vyměňte.
E7	Krycí deska se přehřála a vaříč přestal pracovat. Nechte desku vychladnout.

Specifikace:

HA-INDUC11:

- 1). Výkon: 2000 W
- 2). Napětí: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC12:

- 1). Výkon: 2000 W
- 2). Napětí: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC21:

- 1). Výkon: 2x1700 W
- 2). Napětí: 230 V AC ~50 Hz

Bezpečnostní opatření:



Abyste snížili riziko úrazu elektrickým šokem, měl by být tento výrobek otevřen POUZE autorizovaným technikem, je-li to nezbytné. V případě, že dojde k závadě, odpojte výrobek ze sítě a od jiných zařízení. Výrobek nevystavujte vodě nebo vlhkosti.

Údržba:

K čištění použijte pouze suchý hadřík. Nepoužívejte čisticí rozpouštědla ani abrazivní prostředky.

Záruka:

Jakékoli změny, modifikace nebo poškození zařízení v důsledku nesprávného zacházení se zařízením ruší platnost záruční smlouvy.

Obecné upozornění:

Design a specifikace výrobku mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Všechna loga a obchodní názvy jsou registrované obchodní značky příslušných vlastníků a jsou chráněny zákonem.

Pro budoucí použití uschovejte tento návod a obal.

Upozornění:



Tento výrobek je označen tímto symbolem. To znamená, že se s výrobkem musí zacházet jako s nebezpečným elektrickým a elektronickým odpadem a nelze jej po skončení životnosti vyhazovat s běžným domácím odpadem. Pro likvidaci těchto výrobků existují zvláštní sběrná střediska.

ROMÂNĂ

Important

Citiți următoarele instrucțiuni cu atenție înainte de a utiliza aragazul cu inducție.

- 1) Nu introduceți cablul de alimentare în priză cu mâinile ude.
- 2) Nu introduceți cablul într-o priză în care mai sunt băgate și alte dispozitive.
- 3) Nu utilizați în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau dacă ștecherul nu se potrivește cu priză.
- 4) Nu modificați piesele și nu reparați aragazul singuri.
- 5) Nu utilizați aragazul în preajma flăcărilor sau în locuri umede.
- 6) Nu utilizați în locuri în care copiii pot atinge ușor aragazul și nu permiteți copiilor să îl utilizeze singuri.
- 7) Nu amplasați aragazul pe o suprafață instabilă.
- 8) Nu mutați aragazul cu oale sau tigăi pe el.
- 9) Nu încălziți sau supraîncălziți un recipient gol.
- 10) Nu amplasați obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri, capace sau folii de aluminiu pe plita superioară a aragazului.
- 11) Utilizați aragazul cu spațiu suficient în jurul său. Păstrați partea frontală și părțile laterale ale aragazului libere.
- 12) Nu utilizați aragazul pe covoare, fețe de masă (din vinil) sau alte articole nerezistente la căldură.
- 13) Nu amplasați hârtii între recipiente și aragaz. Hârtia reprezintă o sursă de aprindere.
- 14) Dacă suprafața este crăpată, nu utilizați aragazul.
- 15) Nu blocați orificiul de intrare a aerului sau orificiul de ventilare.
- 16) Nu atingeți plita imediat după ce ați luat de pe foc o oală sau o tigaie, deoarece aceasta este încă fierbinte.

17) Nu amplasați aragazul lângă obiecte care sunt afectate de magneti, precum aparate radio, televizoare, carduri bancare și casete video.

18) Cablul de alimentare trebuie înlocuit de către tehnicieni calificați.

Instrucțiuni de curățare

- 1) Deconectați aragazul cu inducție și așteptați până când se răcește complet. Curățați după utilizare.
- 2) Dacă oalele/tigăile sunt utilizate fără a fi curățate, pot apărea pete de arsuri și decolorări.
- 3) Nu utilizați benzen, perii subțiri de curățat sau pudră de lustruire pentru curățarea aragazului cu inducție.
- 4) Curățați cu detergent și o cârpă umedă.
- 5) Utilizați un aspirator pentru a scoate mizeria din orificiile de intrare a aerului și din cel de ventilare.
- 6) Nu turnați niciodată apă peste aragaz (dacă apa ajunge în interiorul aragazului, acesta se va defecta).

Recipiente recomandate

Tigăi/oale din oțel, fontă, fier emailat, oțel inoxidabil cu fund plat, cu diametre între 12 și 26 cm.



Oală din fier emailat



Oală din fier sau fier emailat



Tigaie din fontă



Oală din fier



Friteuză



Oală din oțel inoxidabil



Tigaie din fier

Recipiente nerecomandate

Tigăi/oale din sticlă termorezistentă, cupru, aluminiu, recipient din ceramică. Tigăi/oale cu fund rotund mai mici de 12 cm.



Oală cu fund rotund



Oală din aluminiu/cupru



Bază mai mică de 12 cm



Tigăi cu suport



Oală din ceramică



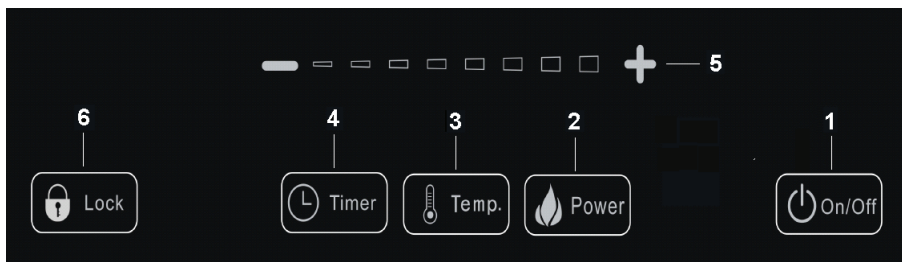
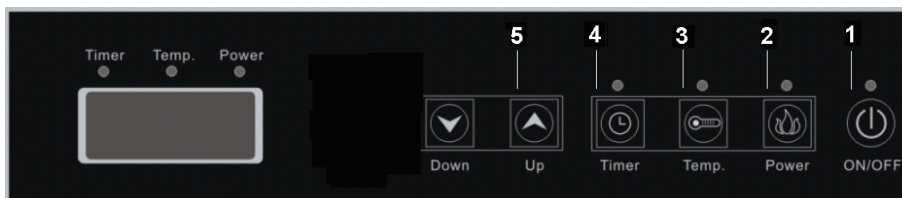
Oală din sticlă termorezistentă

Instrucțiuni de utilizare

Aragazul are 6 sau 7 butoane și un ecran digital. Consultați imaginile de mai jos pentru a vedea care diagramă este potrivită pentru dispozitivul dumneavoastră. Utilizați aragazul după cum urmează:

- 1.) Introduceți cablul de alimentare în priză și puneți un recipient pentru gătit în mijlocul plitei. Toate indicatoarele luminoase se vor aprinde și veți auzi un bip după 1 secundă. După acel bip dispozitivul va fi oprit.
- 2.) ON/OFF (Pornire/Oprire): Apăsăți butonul "ON/OFF (1)" (Pornire/oprire) și aragazul va intra în mod așteptare, iar ecranul digital va afișa "-----". Atingeți din nou butonul "ON/OFF" (Pornire/oprire), iar aragazul se va stinge.
- 3.) Power (alimentare): În modul așteptare, apăsați butonul "Power (2)" (alimentare). În acest moment aragazul va fi gata pentru utilizare. Becul indicator va pâlpâi, iar ecranul digital va afișa 1600. Puteți apăsa butonul "+", "-" pentru a regla capacitatea de lucru de la 300 W la 2000 W. Există 8 niveluri de capacitate: 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W și 2000W
- 4.) Temp (Temperatura): Apăsăți butonul "Temp (3)" (temperatură), becul indicator corespunzător se va aprinde, iar ecranul digital va afișa "150". Apăsând butonul "+" "-" puteți regla temperatura de la 60°C la 240°C. Există 8 niveluri de temperatură : 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C și 240°C.
- 5.) Time (Timpul): În modul de funcționare, apăsați butonul "Timer (4)" (cronometru). Ecranul digital va afișa "00:30" și va pâlpâi timp de 5 secunde. În această perioadă puteți seta timpul. Puteți seta minutele de la 31-59 minute apăsând butonul "+ / ^ (5)". Timpul setat va pâlpâi timp de 5 secunde apoi va funcționa conform setărilor. Apoi puteți seta orele de la 0 la 2 ore prin apăsarea butonului, timpul setat va pâlpâi 5 secunde și apoi va funcționa conform setării. Timpul total este "02:59".

- 6.) Oprirea: Apăsăți butonul “ON/OFF” (Pornire/Oprire) în orice mod și aragazul nu va mai încălzi.
 7.) Opțional: Apăsăți butonul “Lock (6)” (Blocare) pentru ca setările preinstalate să nu poată fi modificate.



Sistem de protecție

Această unitate are 10 moduri diferite de protecție. Atunci când aragazul cu inducție prezintă o defecțiune, se va opri din funcționare și va porni o alarmă. Ecranul digital va afișa codul erorii. Prin apăsarea butonului ON/OFF (Pornire/Oprire) afișajul va dispărea, iar aragazul va fi oprit. Așteptați 1 minut și porniți din nou aragazul. Dacă pe ecran apare din nou o eroare, înseamnă ca aragazul are o problemă. Detaliile erorilor sunt enumerate mai jos.

Eroare	Cauză și metodă de rezolvare
EO	Circuitul prezintă o defecțiune. Aragazul afișează “EO” și se oprește automat. Verificați și înlocuiți placa de bază.
E1	Tigaia nu este potrivită sau nu există nicio tigaie pe plită. Aragazul afișează “E1” și se oprește automat. Înlocuiți cu o tigaie potrivită amplasată în centrul plitei.
E2	IGBT (Tranzistorul bipolar cu grilă izolată) se supraîncălzește. Aragazul nu va mai încălzi după ce auziți 5 bipuri. Așteptați ca tranzistorul IGBT să se răcească înainte de a mai utiliza aragazul.
E3	Protecție împotriva tensiunii de șoc. Atunci când tensiunea de intrare este deja peste 275V, aragazul se va opri și va afișa “E3”. Nu mai utilizați până când tensiunea revine la 145V-275V.

E4	Protecție împotriva tensiunii scăzute. Atunci când tensiunea de intrare a scăzut sub 145V, aragazul se va opri și va afișa "E4". Nu mai utilizați până când tensiunea revine la 145V-275V.
E5	Senzorul plitei superioare a fost deschis și este scurt-circuitat. Unitatea se va opri și va afișa "E5". Verificați toate piesele interne și înlocuiți-le dacă este necesar.
E6	Senzorul IGBT a fost deschis și este scurt-circuitat. Unitatea se va opri și va afișa "E6". Verificați toate piesele interne și înlocuiți-le dacă este necesar.
E7	Plita s-a supraîncălzit, iar aragazul s-a oprit din funcționare. Lăsați să se răcească.

Specificații:

HA-INDUC11:

- 1). Capacitate: 2000W
- 2). Tensiune: 230V CA ~50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Capacitate: 2000W
- 2). Tensiune: 230V CA ~50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Capacitate: 2x1700W
- 2). Tensiune: 230V CA ~50Hz

Măsuri de siguranță:



Pentru a se reduce pericolul de electrocutare, acest produs va fi desfăcut NUMAI de către un tehnician avizat, când este necesară depanarea. Deconectați produsul de la priza de rețea sau alte echipamente în cazul apariției unei probleme. Nu expuneți produsul apei sau umezelii.

Întreținere:

Curățarea trebuie făcută cu o cârpă uscată. Nu folosiți solvenți sau agenți de curățare abrazivi.

Garanție:

Nu oferim nicio garanție și nu ne asumăm niciun fel de responsabilitate în cazul schimbărilor sau modificărilor aduse acestui produs sau în cazul deteriorării cauzate de utilizarea incorectă a produsului.

Generalități:

Designul și specificațiile produsului pot fi modificate fără o notificare prealabilă.

Toate siglele mărcilor și denumirile produselor sunt mărci comerciale sau mărci comerciale înregistrate ale proprietarilor de drept și prin prezenta sunt recunoscute ca atare.

Păstrați acest manual și ambalajul pentru consultări ulterioare.

Atenție:



Pe acest produs se află acest marcaj. Acesta semnifică faptul că produsele electrice și electronice nu trebuie eliminate odată cu gunoiul menajer. Aceste produse au un sistem separat de colectare.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Σημαντικό

Παρακαλώ διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν τη χρήση της κεραμικής εστίας

- 1) Μη συνδέετε το καλώδιο με βρεγμένα χέρια.
- 2) Μην τη συνδέετε σε πρίζα όπου πολλές άλλες συσκευές είναι ήδη συνδεδεμένες.
- 3) Μην τη συνδέετε αν το καλώδιο ρεύματος είναι ελαττωματικό ή το βύσμα δεν ταιριάζει στην πρίζα με ασφάλεια.
- 4) Μην τροποποιείτε τα μέρη ή μην επισκευάζετε την εστία μόνοι σας.
- 5) Μη χρησιμοποιείτε την κουζίνα κοντά σε φλόγες ή σε υγρούς χώρους.
- 6) Μην τη χρησιμοποιείτε σε μέρη όπου μπορεί παιδιά να ακουμπήσουν εύκολα την εστία και μην επιτρέπτε σε παιδιά να τη χρησιμοποιήσουν μόνα τους.
- 7) Μην τοποθετείτε την εστία σε ασταθή επιφάνεια.
- 8) Μη μετακινείτε την εστία όταν υπάρχουν κατασρόλες και τηγάνια πάνω της.
- 9) Μη θερμαίνετε ή υπερθερμαίνετε άδειο σκεύος.
- 10) Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, κονσέρβες, καπάκια, και φύλλα αλουμινίου πάνω στο μάτι.
- 11) Χρησιμοποιήστε την κουζίνα αφήνοντας επαρκή χώρο γύρω της. Κρατήστε τη μπροστινή, τη δεξιά και την αριστερή πλευρά της εστίας χωρίς εμπόδια.
- 12) Μη χρησιμοποιείτε την κουζίνα πάνω σε χαλιά, τραπεζομάντηλα (βινυλίου) ή σε οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο που δεν είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
- 13) Μην τοποθετείτε χαρτί ανάμεσα στο σκεύος και στην εστία. Το χαρτί είναι αντικείμενο ανάφλεξης.
- 14) Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, μη χρησιμοποιήσετε την εστία.
- 15) Μην εμποδίζετε την είσοδο του αέρα ή τον εξαερισμό.
- 16) Μην αγγίζετε το μάτι αμέσως μετά την απομάκρυνση της κατασρόλας ή του τηγανιού, αφού η επιφάνεια θα είναι ακόμα πολύ ζεστή.
- 17) Μην τοποθετείτε την εστία κοντά σε αντικείμενα που επηρεάζονται από μαγνήτες, όπως ραδιόφωνα, τηλεοράσεις, τραπέζικες κάρτες και κασέτες.
- 18) Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται από εξειδικευμένου τεχνικούς.

Πώς να την καθαρίσετε

- 1) Αποσυνδέστε την κεραμική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς. Καθαρίστε μετά τη χρήση.
- 2) Αν οι κατασρόλες/τα τηγάνια χρησιμοποιούνται χωρίς να καθαρίζονται, μπορεί να υπάρξει ξεθώριασμα ή να δημιουργηθούν κηλίδες από κάψιμο.
- 3) Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικό, βούρτσες τριψίματος ή σκόνη γυαλίσματος για να καθαρίσετε την κεραμική εστία.
- 4) Καθαρίστε χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό και ένα υγρό πανί.
- 5) Χρησιμοποιήστε ηλεκτρική σκούπα για να αφαιρέσετε τη βρωμιά από την εισαγωγή του αέρα και τον εξαερισμό.
- 6) Ποτέ μη ρίχνετε νερό πάνω στην εστία (αν εισχωρήσει νερό μέσα στην κουζίνα θα προκαλέσει δυσλειτουργία).

Κατάλληλα Σκεύη

Ατσάλι, χυτοσίδηρος, εμαγιέ, ανοξείδωτο ατσάλι, επίπεδα τηγάνια/κατασρόλες με διάμετρο μεταξύ 12 και 26εκ.



Εμαγιέ
Κατασρόλα



Κατασρόλα
Μεταλλική
ή Εμαγιέ



Τηγάνι
Χυτοσίδηρου



Κατασρόλα
Μεταλλική



Τηγάνι Βαθύ



Κατασρόλα
από
Ανοξείδωτο
Ατσάλι



Πιάτο
Μεταλλικό



Ακατάλληλα Σκεύη

Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα, κεραμικά σκεύη, χάλκινα, τηγάνια/κατσαρόλες αλουμινίου. Τηγάνια/κατσαρόλες με στρογγυλεμένη βάση μεγέθους μικρότερου από 12εκ.



Κατσαρόλα με
Στρογγυλεμένη
Βάση



Σκεύη
Αλουμινίου/
Χαλκού



Βάση Μεγέθους
Μικρότερου από 12εκ



Τηγάνια
με Βάση



Κεραμικά
Σκεύη



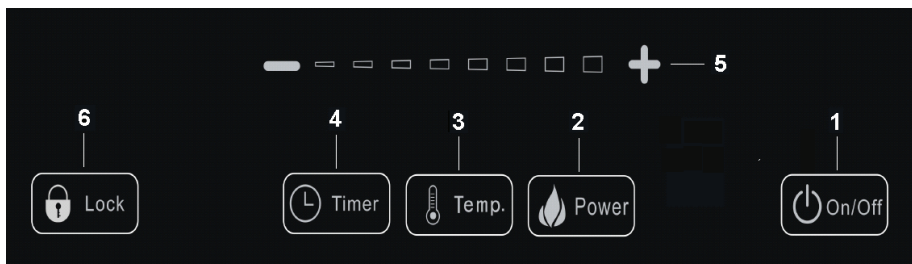
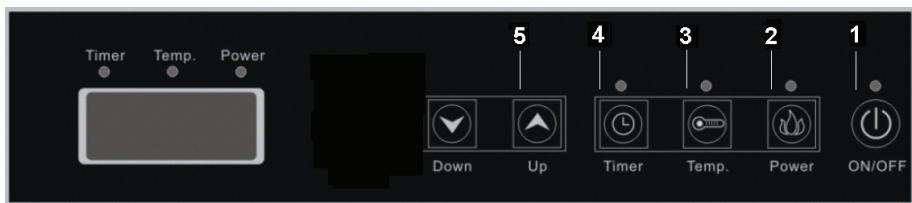
Κατσαρόλα με
Γυαλί Ανθεκτικό
στη Θερμότητα

Οδηγίες Λειτουργίας

Αυτή η εστία έχει 6 ή 7 κουμπιά και ένα ρυθμιστή πίεσης. Δείτε τις παρακάτω εικόνες για να καθορίσετε ποιο διάγραμμα είναι για τη συσκευή σας. Λειτουργήστε ως εξής:

- 1.) Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και τοποθετήστε ένα σκεύος μαγειρικής στο κέντρο της επιφάνειας του ματιού.
Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν και θα ακούσετε έναν ήχο μπιπ μετά από 1 δευτερόλεπτο. Μετά τον ήχο μπιπ η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση εκτός λειτουργίας (off).
- 2.) Πλήκτρο ON/OFF: Πιέστε το πλήκτρο "ON/OFF (1)" (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), η κεραμική εστία θα μπει σε κατάσταση αναμονής και η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει "-----". Πιέστε πάλι το πλήκτρο "ON/OFF", και η κεραμική εστία θα κλείσει.
- 3.) Πλήκτρο Λειτουργίας: Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το πλήκτρο "Power (2)" (Πλήκτρο Λειτουργίας). Η κουζίνα θα είναι έτοιμη για χρήση. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει 1600. Μπορείτε να πιέσετε τα πλήκτρα "+", "-" για να ρυθμίσετε την ισχύ λειτουργίας από 300W ως 2000W. Υπάρχουν 8 επίπεδα ισχύος: 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, και 2000W.
- 4.) Θερμοκρασία: Πιέστε το πλήκτρο "Temp (3)" (Θερμοκρασία), η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει "150". Πιέζοντας τα πλήκτρα "+", "-", ρυθμίζετε τη θερμοκρασία από 60°C ως 240°C. Υπάρχουν 8 αντίστοιχα επίπεδα θερμοκρασίας: 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C και 240°C.
- 5.) Ώρα: Σε κατάσταση λειτουργίας, πιέστε το πλήκτρο "Timer (4)" (Χρονόμετρο). Η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει "00:30" και θα αναβοσβήσει για 5 δευτερόλεπτα. Κατά το διάστημα αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τα λεπτά από 31 - 59 λεπτά πιέζοντας το πλήκτρο "+ / ^ (5)". Η ρυθμισμένη ώρα θα αναβοσβήσει για 5 δευτερόλεπτα και μετά θα αρχίσει να λειτουργεί σύμφωνα με τη ρυθμισμένη ώρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις ώρες από 0 ως 2 ώρες πιέζοντας το πλήκτρο, η ώρα που ρυθμίσατε θα αναβοσβήσει για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα λειτουργήσει σύμφωνα με την ώρα. Ο συνολικός χρόνος είναι "02:59".
- 6.) Απενεργοποίηση: Πιέστε "ON/OFF" σε οποιαδήποτε λειτουργία και η εστία θα σταματήσει να θερμαίνεται.
- 7.) Προαιρετικό: Πιέστε το πλήκτρο "Lock (6)" (Κλειδώμα) για να προστατέψετε τις προεγκατεστημένες ρυθμίσεις από αλλαγές.





Σύστημα προστασίας

Αυτή η μονάδα έχει 10 διαφορετικούς τρόπους προστασίας. Όταν η κεραμική εστία παρουσιάσει μια δυσλειτουργία, θα σταματήσει να λειτουργεί και θα δώσει μια ειδοποίηση. Η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει τον κωδικό βλάβης. Πιέζοντας το πλήκτρο ON/OFF θα σβήσει η οθόνη και θα απενεργοποιηθεί η εστία. Περιμένετε 1 λεπτό και ενεργοποιήστε την εστία πάλι. Αν η οθόνη εμφανίσει πάλι σφάλμα υπάρχει πρόβλημα με την εστία. Οι λεπτομέρειες των σφαλμάτων αναφέρονται παρακάτω.

Εμφάνιση	Αίτια και μέθοδοι χειρισμού
EO	Το κύκλωμα έχει μια δυσλειτουργία. Η κουζίνα εμφανίζει "EO" και αυτόματα σταματάει να λειτουργεί. Ελέγξτε και αντικαταστήστε την πλακέτα.
E1	Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο ή δεν υπάρχει σκεύος πάνω στο μάτι. Η εστία εμφανίζει "E1" και αυτόματα σταματάει να λειτουργεί. Αντικαταστήστε με ένα κατάλληλο σκεύος στο κέντρο του ματιού.
E2	Η IGBT (Μονωμένη Πύλη Διπολικών Τρανζίστορ) υπερθερμαίνεται. Η εστία θα σταματήσει να θερμαίνεται αφού "χτυπήσει" 5 φορές. Περιμένετε να κρυώσει η IGBT πριν τη χρήση.
E3	Προστασία από υψηλή τάση. Όταν η τάση εισόδου είναι ήδη πάνω από 275V, η κουζίνα θα σταματήσει να λειτουργεί και θα εμφανίσει "E3". Σταματήστε τη λειτουργία ώσπου η τάση να επιστρέψει στο εύρος 145V-275V.
E4	Προστασία από χαμηλή τάση. Όταν η τάση εισόδου έχει ήδη πέσει κάτω από 145V, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί και θα εμφανίσει "E4". Σταματήστε τη λειτουργία ώσπου η τάση να επιστρέψει στο εύρος 145V-275V.
E5	Ο αισθητήρας του ματιού είναι ανοιχτός ή υπάρχει βραχυκύκλωμα. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί και θα εμφανίσει "E5". Ελέγξτε όλα τα εσωτερικά μέρη και αντικαταστήστε αν χρειαστεί.
E6	Ο αισθητήρας της IGBT είναι ανοιχτός ή υπάρχει βραχυκύκλωμα. Η κουζίνα θα σταματήσει να λειτουργεί και θα εμφανίσει "E6". Ελέγξτε όλα τα εσωτερικά μέρη και αντικαταστήστε αν χρειαστεί.
E7	Το μάτι έχει υπερθερμανθεί και η εστία σταμάτησε να λειτουργεί. Αφήστε την να κρυώσει

Προδιαγραφές:

HA-INDUC11:

- 1). Ισχύς: 2000W
- 2). Τάση: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Ισχύς: 2000W
- 2). Τάση: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Ισχύς: 2x1700W
- 2). Τάση: 230V AC ~50Hz

Οδηγίες ασφαλείας:



Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, το προϊόν αυτό θα πρέπει να ανοιχθεί ΜΟΝΟ από εξουσιοδοτημένο τεχνικό όταν απαιτείται συντήρηση (σέρβις). Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα και άλλο εξοπλισμό αν παρουσιαστεί πρόβλημα. Μην εκθέτετε το προϊόν σε νερό ή υγρασία.

Συντήρηση:

Καθαρίστε μόνο με ένα στεγνό πανί. Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή λειαντικά.

Εγγύηση:

Ουδμία εγγύηση ή ευθύνη δεν είναι αποδεκτή σε περίπτωση αλλαγής ή μετατροπής του προϊόντος ή βλάβης που προκλήθηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης του προϊόντος.

Γενικά:

Το σχέδιο και τα χαρακτηριστικά μπορούν να αλλάξουν χωρίς καμία προειδοποίηση. Όλα τα λογότυπα, οι επωνυμίες και οι ονομασίες προϊόντων είναι εμπορικά σήματα ή σήματα κατατεθέντα των αντίστοιχων κατόχων και δια του παρόντος αναγνωρίζονται ως τέτοια. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο και τη συσκευασία για μελλοντική αναφορά.

Προσοχή:



Το συγκεκριμένο προϊόν έχει επισημανθεί με αυτό το σύμβολο. Αυτό σημαίνει ότι οι μεταχειρισμένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές δεν πρέπει να αναμειγνύονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει ξεχωριστό σύστημα συλλογής για αυτά τα αντικείμενα.

DANSK

Vigtigt

Læs venligst de følgende vejledninger grundigt, før du tager induktionskomfuret i brug.

- 1) Sæt ikke strømledningen i med våde hænder.
- 2) Sæt ikke i en stikkontakt hvor der allerede er tilsluttet flere andre apparater.
- 3) Brug ikke hvis ledningen er beskadiget eller hvis strømstikket ikke passer i stikkontakten.
- 4) Lav ikke ændringer på dele, og reparer ikke selv på komfuret.
- 5) Brug ikke komfuret nær ved flammer eller våde steder.
- 6) Brug ikke hvor børn kan komme til at røre ved komfuret og tillad ikke børn at bruge komfuret alene.
- 7) Placer ikke komfuret på en ustabil overflade.
- 8) Flyt ikke komfuret når der står gryder og pander oven på det.
- 9) Opvarm ikke en tom pande.
- 10) Placer ikke metalting, som knive, gaffler, skeer, låg, dåser og sølvpapir på pladen.
- 11) Brug komfuret med passende plads omkring det. Hold forsiden og komfurets venstre og højre side fri.

- 12) Brug ikke komfuret på gulvtæpper, duge (vinyl), eller andre ting der ikke kan tåle varme.
- 13) Placer ikke et stykke papir mellem en pande og komfuret. Papiret er en antændelseskilde.
- 14) Hvis overfladen er revnet, må komfuret ikke bruges.
- 15) Bloker ikke luftindtag og udsugning.
- 16) Rør ikke ved kogepladen lige efter at have fjernet en gryde eller pande, kogepladen er stadig meget varm.
- 17) Placer ikke komfuret når ved ting som påvirkes af magneter, som f.eks. radioer, fjernsyn, kreditkort og kassettebånd.
- 18) Strømledningen skal udskiftes af en kvalificeret tekniker.

Sådan rengøres den

- 1) Sluk for induktionskomfuret og vent indtil det er kølet helt ned. Rengør efter brug.
- 2) Hvis der bruges snavsede gryder eller pander, kan der komme misfarvninger eller brændemærker.
- 3) Brug ikke benzol, fortynder, skurebørster eller poleringsmidler til rengøring af induktionskomfuret.
- 4) Tør af med rensmiddel og en fugtig klud.
- 5) Brug en støvsuger til fjernelse af snavs fra luftindtaget og udsugningen.
- 6) Hæld aldrig vand over komfuret (hvis der kommer vand ind i komfuret vil det give funktionsfejl).

Velegnede gryder og pander

Stål, støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, fladbundede gryder/pander med en diameter mellem 12 og 26 cm.



Emaljeret
jerngryde



Jern eller
emaljeret
jerngryde



Støbejernspande



Jernpande



Friturepande



Rustfri
stålpande



Jernplade

Ikke egnede gryder og pander

Varmebestandigt glas, keramiske beholdere, kobber, aluminium pander/gryder. Rundbundede pander/gryder der er mindre end 12 cm i diameter.



Rundbundet
gryde



Aluminiums- /
kobbergryde



Bund mindre
end 12 cm



Pander med
fødder



Keramisk
gryde



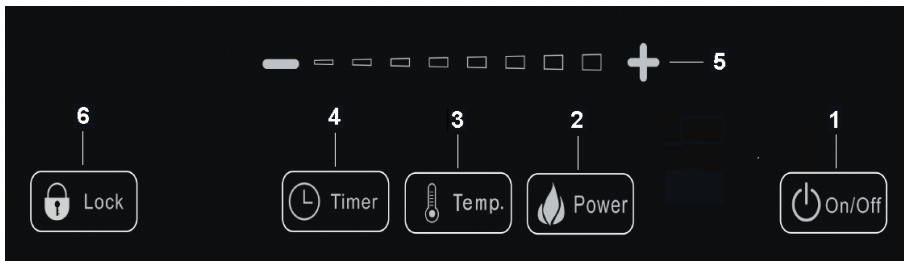
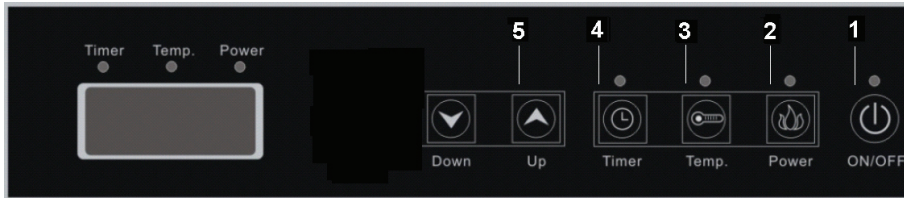
Varmebestandig
glasgryde

Betjeningsvejledninger

Dette komfur har 6 eller 7 knapper og en trykkontrol. Se billederne herunder for at bestemme hvilket diagram passer til dit komfur. Betjen som følger:

- 1.) Tilslut strømledningen og sæt en gryde/pande midt på kogepladen.
Alle indikatorer lyser og du hører et bip efter 1 sekund. Efter bippet vil apparatet være i tilstanden fra.
- 2.) ON/OFF: Tryk på knappen "ON/OFF (1)", komfuret går i standby tilstand og det digitale display viser "-----". Rør ved knappen "ON/OFF" igen, og komfuret slukker.
- 3.) Strøm: I standby tilstand, tryk på knappen "Power (2)". Komfuret er klar til brug. Strømindikatoren lyser og det digitale display viser 1600. Du kan trykke på knappen "+", "-" for at indstille arbejdsstyrken fra 300W til 2000W. Der findes 8 effektive niveauer; 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, og 2000W.
- 4.) Temp: Tryk på knappen "Temp (3)" den tilsvarende indikator lyser og det digitale display viser "150". Ved at trykke på knappen "+" "-" indstilles temperaturen fra 60 °C til 240 °C. Der findes 8 tilsvarende temperaturniveauer; 60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C og 240 °C.

- 5.) Time: I arbejdstilstand, tryk på knappen "Timer (4)". Det digitale display viser "00:30" og blinker i 5 sek. I løbet af denne periode kan du indstille tiden. Du kan indstille minutter fra 31 - 59 minutter ved at trykke på knappen "+ / ^ (5)". Tidsindstillingen blinker i 5 sek. og starter derefter i henhold til den indstillede tid. Du kan indstille timer fra 0 til 2 timer ved at trykke på knappen, den tid du indstiller blinker i 5 sek. og derefter arbejder den i henhold til den indstillede tid. Den totale tid er "02:59".
- 6.) Slukke: Tryk på "ON/OFF" i hvilken som helst tilstand og komfuret stopper med at varme.
- 7.) Valgfrit: Tryk på knappen "Lock (6)" for at beskytte præinstallerede indstillinger mod at blive ændret.



Beskyttelsessystem

Denne enhed har 10 forskellige beskyttelsestilstande. Når komfuret viser en defekt, stopper det og afgiver en alarm. Det digitale display viser fejlkoden. Ved at trykke på knappen ON/OFF ryddes displayet og komfuret slukkes. Vent i 1 minut og tænd for komfuret igen. Hvis displayet viser en fejl igen, er der noget i vejen med komfuret. Detaljer for fejl er vist på listen herunder.

Visning	Arsag og afhjælpning
EO	Kredsløbet har en defekt. Komfuret viser "EO" og stopper automatisk med at arbejde. Kontroller og udskift styrepanelet.
E1	Panden er ikke egnet eller der er ingen pande på pladen. Komfuret viser "E1" og stopper automatisk. Udskift med en egnet pande midt på pladen.
E2	IGBT (Isoleret gate bipolar transistor) overopheder. Komfuret stopper med at varme efter at summeren har "bippet" 5 gange. Vent på at IGBT køler ned før brug.
E3	Sikring mod overspænding. Når indgangsspændingen allerede er over 275V, stopper komfuret og viser "E3". Stop arbejdet indtil spændingen vender tilbage til området 145V-275V.

E4	<p>Lav spændingsbeskyttelse. Når indgangsspændingen allerede er faldet under 145V, stopper komfuret og viser "E4". Stop arbejdet indtil spændingen vender tilbage til området 145V-275V.</p>
E5	<p>Kogepladens føler var åben eller er kortslettet. Komfuret stopper og viser "E5". Kontroller alle indre dele og udskift hvis nødvendigt.</p>
E6	<p>Føleren til IGBT var åben eller er kortslettet. Komfuret stopper og viser "E6". Kontroller alle indre dele og udskift hvis nødvendigt.</p>
E7	<p>Kogepladen er overophedet og komfuret er stoppet. Lad den køle ned.</p>

Specifikation:

HA-INDUC11:

- 1). Effekt: 2000W
- 2). Spænding: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC12:

- 1). Effekt: 2000W
- 2). Spænding: 230V AC ~50Hz

HA-INDUC21:

- 1). Effekt: 2x1700W
- 2). Spænding: 230V AC ~50Hz

Sikkerhedsforholdsregler:



For at nedsætte risikoen for elektrisk stød, må dette produkt, f.eks. når der kræves service, KUN åbnes af en autoriseret tekniker. Frakobl produktet stikkontakten og andet udstyr, hvis der opstår et problem. Udsæt ikke produktet for vand eller fugt.

Vedligeholdelse:

Rengør kun med en tør klud. Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler.

Garanti:

Ingen garanti og ikke noget ansvar kan påtages for ændringer af produktet eller for skade på grund af forkert brug af dette produkt.

Generelt:

Design og specifikationer kan ændres uden varsel.

Alle bomærker og produktnavne er varemærker eller registrerede varemærker tilhørende deres respektive ejere og anses herved som sådan.

Gem brugervejledningen og emballagen til senere brug.

Bemærk:



Dette produkt er mærket med dette symbol. Det betyder, at brugt elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Der findes særlige indsamlingssystemer for disse produkter.

NORSK

Viktig

Vennligst les følgende instruksjoner nøye før induksjonskokeren tas i bruk.

- 1) Ikke plugg inn strømkabelen med våte hender.
- 2) Plugg ikke inn i en stikkontakt hvor flere andre apparater allerede er plagget inn.
- 3) Bruk ikke hvis strømledningen er skadet eller hvis strømpluggen ikke passer godt i stikkontakten.
- 4) Modifiser ikke delene eller reparer kokeren selv.
- 5) Bruk ikke kokeren nær flammer eller på våte steder.
- 6) Bruk ikke hvor barn enkelt kan røre kokeren og la ikke barn bruke den alene.
- 7) Plasser ikke kokeren på en ustabil overflate.
- 8) Flytt ikke kokeren når det er kasseroller eller stekepanner på den.
- 9) Varm ikke opp en tom panne.
- 10) Plasser ikke metallobjekter som kniver, gafler, skjeer, bokser og aluminiumsfolie på topplaten.
- 11) Bruk kokeren med nok plass rundt den. Sørg for at forsiden samt høyre og venstre side ikke er tildekket.
- 12) Bruk ikke kokeren på tepper, duker (vinyl) eller andre ikke-varmebestandige overflater.
- 13) Plasser ikke et papirark mellom pannen og kokeren. Papir er en antenningskilde.
- 14) Hvis overflaten er sprukket, må ikke kokeren brukes.
- 15) Blokker ikke luftinntaket eller avtrekksventilen.
- 16) Ikke ta på topplaten umiddelbart etter at en kasserolle eller panne har blitt fjernet, da topplaten fortsatt vil være veldig varm.
- 17) Plasser ikke kokeren nær gjenstander som påvirkes av magneter, som radioer, TVer, bankkort og kassetter.
- 18) Strømkabelen må byttes ut av en kvalifisert tekniker.

Hvordan rengjøre

- 1) Koble fra induksjonskokeren og vent til den har kjølt seg helt ned. Rengjør etter bruk.
- 2) Hvis kasserollene/stekepannene brukes uten å ha blitt vasket, kan det føre til misfarging eller innbrente flekker.
- 4) Bruk ikke benzen, tyner, skrubbebørster eller polerpulver til å rengjøre induksjonskokeren.
- 4) Tørk av med vaskemiddel og en fuktig klut.
- 5) Bruk en støvsuger til å fjerne skitt fra luftinntaket og avtrekksventilen.
- 6) Hell aldri vann over kokeren (hvis vann kommer inn vil kokeren ikke fungere som den skal).

Egnede panner

Stål, støpejern, emaljert jern, rustfritt stål, flatbunnede panner/kasseroller med diameter mellom 12 og 26 cm.



Emaljert jerngryte



Gryte av jern eller emaljert jern



Panne av støpejern



Jerngryte



Frityrpanne



Gryte i rustfritt stål



Jernplate

Uegnede panner

Varmeresistant glass, keramiske panner, kobber, aluminiumpanner/-gryter. Rundbunnede panner/gryter som er mindre enn 12 cm.



Gryte med
avrundet bunn



Aluminium-/
kobbergryte



Bunn som er
12cm eller mindre



Panner med
stativ



Keramisk
gryte

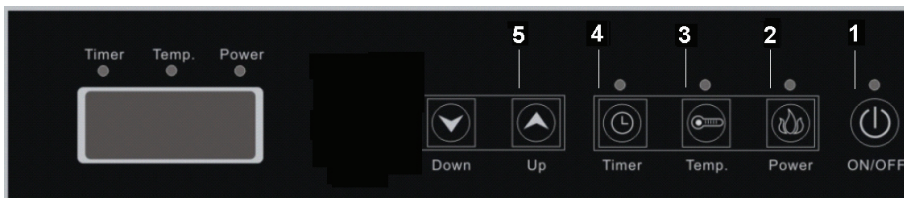


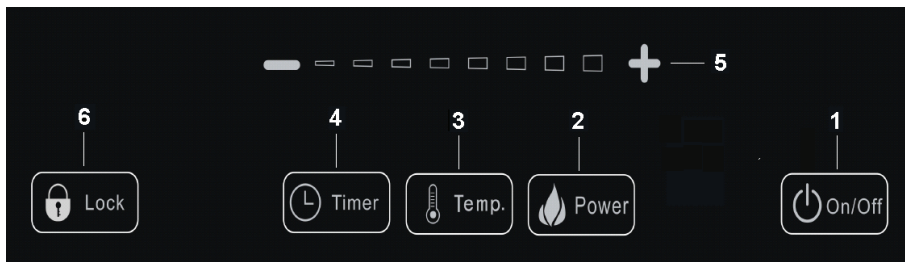
Gryte av
varmeresistent glass

Bruksanvisninger

Denne kokeren har 6 eller 7 knapper og trykkontroll. Se bildene under for å avgjøre hvilket diagram som passer for ditt apparat. Bruk som følger:

- 1.) Plugg inn strømkabelen og sett et kokekar midt på topplaten.
Alle lysindikatorer vil lyse og du vil høre et pip etter 1 sekund. Etter pipet vil enheten være i modus av.
- 2.) ON/OFF: Trykk på knappen "ON/OFF (1)", induksjonskokeren vil gå inn i standby-modus og det digitale displayet vil vise "-----". Trykk på knappen "ON/OFF" igjen, og induksjonskokeren vil slås av.
- 3.) Strøm: I standby-modus trykkes knappen "Power (2)". Kokekaret vil nå være klart til bruk. Strømindikatorlyset vil lyse og det digitale displayet vil vise 1600. Du kan trykke på knappene "+" og "-" for å justere effekten fra 300 W til 2000 W. Det er 8 effektnivåer; 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, og 2000 W.
- 4.) Temp: Trykk knappen "Temp (3)", det korresponderende indikatorlyset vil lyse og det digitale displayet vil vise "150". Ved å trykke på knappene "+" "-", justeres temperaturen fra 60 °C til 240 °C. Det er 8 korresponderende temperaturnivåer; 60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C og 240 °C.
- 5.) Tid: I driftsmodus trykkes knappen "Timer (4)". Det digitale displayet vil vise "00:30" og blinke i 5s. I denne perioden kan du stille inn tiden. Du kan stille inn minuttene fra 31-59 ved å trykke på knappene "+ / ^ (5)". Tidsinnstilling vil blinke i 5 s og deretter begynner å arbeide i henhold til innstilt tid. Du kan deretter stille inn timer fra 0 til 2 timer ved å trykke knappene, tiden du stiller inn vil blinke i 5s og vil deretter virke i henhold til tiden. Total tid er "02:59".
- 6.) Skru av: Trykk "OFF/ON" uansett i hvilken modus, og kokeren vil stoppe oppvarmingen.
- 7.) Valgfritt: Trykk på knappen "Lock (6)" for å hindre at forhåndsinnstilte innstillinger endres.





Beskyttelsessystem

Enheten har 10 forskjellige beskyttelsesmodier. Når induksjonskokeren viser en feilfunksjon, vil den skru seg av og avgi en alarm. Det digitale displayet viser feilkoden. Trykk på ON/OFF-knappen for å tømme displayet og skru av kokeren. Vent 1 minutt og skru på kokeren igjen. Hvis displayet viser en feil igjen er det noe feil med kokeren. Feildetaljer er oppgitt nedenfor.

Viser	Årsak og utbedring
EO	Kretsen har en feilfunksjon. Kokeren viser "EO" og stopper automatisk å virke. Sjekk og erstatt hovedkortet.
E1	Pannen er ikke egnet, eller det er ingen panne på platen. Kokeren viser "E1" og stopper automatisk å virke. Bytt ut med en egnet panne, på midten av platen.
E2	IGBT (Insulert ports bipolare transistor) overoppvarmes. Kokeren vil ikke varmes opp etter at summeren har pepet 5 ganger. Vent på at IGBT er avkjølt før bruk.
E3	Overspenningsbeskyttelse. Når inngangsspenningen allerede er over 275 V, vil kokeren slutte å virke, og "E3" vises. Slutter å virke til spenningen går tilbake til 145 V-275 V.
E4	Underspenningsbeskyttelse. Når inngangsspenningen allerede har gått under 145 V, vil enheten slutte å virke, og "E4" vises. Slutter å virke til spenningen går tilbake til 145 V-275 V.
E5	Sensoren til topplaten har brudd eller er kortslettet. Enheten vil stoppe å virke og vise "E5". Sjekk alle indre deler og skift dem om nødvendig.
E6	Sensoren til IGBT har brudd eller er kortslettet. Kokeren vil stoppe å virke og vise "E6". Sjekk alle indre deler og skift dem om nødvendig.
E7	Topplaten har blitt overoppvarmet og kokeren har sluttet å virke. La kjøle ned.

Spesifikasjoner:

HA-INDUC11:

- 1). Nominell effekt: 2000 W
- 2). Spenning: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC12:

- 1). Nominell effekt: 2000 W
- 2). Spenning: 230 V AC ~50 Hz

HA-INDUC21:

- 1). Nominell effekt: 2x1700 W
- 2). Spenning: 230 V AC ~50 Hz

Sikkerhetsforholdsregler:



For å redusere faren for strømstøt, skal dette produktet BARE åpnes av en autorisert tekniker når vedlikehold er nødvendig. Koble produktet fra strømmen og annet utstyr dersom et problem oppstår. Ikke utsett produktet for vann eller fuktighet.

Vedlikehold:

Rens bare med en tørr klut. Ikke bruk rensedidler eller skuremidler.

Garanti:

Ingen garanti eller erstatningsansvar aksepteres ved endringer og modifiseringer av produktet eller skade forårsaket av uriktig bruk av dette produktet.

Generelt:

Utforming og spesifikasjoner kan endres uten forhåndsvarsel.

Alle logoer, merker og produktnavn er varemerker eller registrerte varemerker til de respektive eiere, og skal behandles som dette.

Behold denne veiledningen og innpakningen for fremtidig referanse.

Forsiktig:



Dette produktet er markert med dette symbolet. Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med vanlig husholdningsavfall. Det finnes egne innsamlingssystemer for slike produkter.



**Declaration of conformity / Konformitätserklärung / Déclaration de conformité /
Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità / Declaración de conformidad /
Megfelelőségi nyilatkozat / Yhdenmukaisuusvakuutus / Överensstämmelseförklaring /
Prohlášení o shodě / Declarație de conformitate / Δήλωση συμφωνίας /
Overensstemmelse erklæring / Overensstemmelse forklaring**

We, / Wir, / Nous, / Wij, / Questa società, / La empresa inscrita, / Mi, / Me, / Vi, / Společnost, / Noi, /
Εμείς

Nedis B.V., De Tweeling 28, 5215MC, 's-Hertogenbosch

The Netherlands / Niederlande / Pays Bas / Nederland / Paesi Bassi / Países Bajos / Hollandia /

Alankomaat / Holland / Nizozemí / Olanda / Ολλανδία

Tel. / Tél / Puh / Τηλ. : 0031 73 5991055

Email / Couriel / Sähköposti / e-post: info@nedis.com

Declare that product: / erklären, dass das Produkt: / Déclarons que le produit: / verklaren dat het
product: / Dichiaro che il prodotto: / Declara que el producto: / Kijelentjük, hogy a termék, amelynek: /
Vakuutamme, että: / Intygat att produkten: / prohlašuje, že výrobek: / Declarăm că acest produs: /
Δηλώνουμε ότι το προϊόν: / Erklærer at produktet: / Forsikrer at produktet:

Brand: / Marke: / Marque: / Merknaam: / Marca: / Márkaja: / Merkki: / Märke: / Značka: / Μάρκα: /
Mærke: / Merke: **KÖNIG ELECTRONIC**

Model: / Modell: / Modèle: / Modello: / Modelo: / Τίπυσα: / Malli: / Μοντέλο: **HA-INDUC-11/12/21**

Description: Induction cooker

Beschreibung: Induktionskochfeld

Description: Cuiseur à induction

Omschrijving: Inductiecookplaat

Descrizione: Piastra ad induzione

Descripción: Cocina de inducción

Megnevezése: Indukciós főzőlap

Kuvasus: Induktioetaso

Beskrivning: Induktionspis

Popis: Indukční vařič

Descriere: Aragaz cu inducție
Περιγραφή: Κεραμική εστία
Beskrivelse: Induktionskomfur
Beskrivelse: Induksjonskoker

Is in conformity with the following standards: / den følgende Standards entspricht: / est conforme aux normes suivantes: / in overeenstemming met de volgende normen is: / è conforme ai seguenti standard: / es conforme a las siguientes normas: / Megfelel az alábbi szabványoknak: / Täyttää seuraavat standardit: / Överensstämmer med följande standarder: / splňuje následující normy: / Este în conformitate cu următoarele standarde: / Συμμορφώνεται με τις ακόλουθες προδιαγραφές: / Overensstemmelse med følgende standarder: / Overensstemmer med følgende standarder:

EN 60335-1:2002+A1+A11+A12+A2+A13

EN 55011:2007+A2

EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12

EN 55014-2:1997+A1+A2

EN 62223:2008

EN 61000-3-2:2006

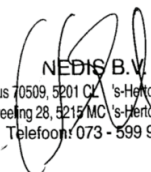
ZEK 01.2-08/12.08

EN 61000-3-3:2006

EU Directive(s) / EG-Richtlinie(n) / Directive(s) EU / EU richtlijn(en) / Direttiva(e) EU / Directiva(s) UE / EU direktívák / EU Toimintaohje(et) / Eu Direktiv(en) / Směrnice EU / Directiva(e) UE / Οδηγία(ες) της ΕΕ / EU direktiv(er) / EU-direktiv(ene): **2004/108/EC, 2006/95/EC**

's-Hertogenbosch, **17-11-2010**

Mrs. / Mme. / Mevr. / Sig.ra / D. / Fru / Paní / Ka : **J. Gilad**
Purchase Director / Einkaufsleiterin / Directrice des Achats /
Directeur inkoop / Direttore agli acquisti / Director de compras /
értékesítési igazgató / Ostojhtaja / Inköpsansvarig / Obchodní ředitelka /
Director achiziții / Διευθυντής αγορών / Indkøbschef / Innkjøpssjef


NEDIS B.V.
Postbus 70509, 5201 CL 's-Hertogenbosch NL
De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch NL
Telefoon: 073 - 599 96 41

Copyright ©