



HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Brugervejledning til induktionskogetop

DANISH

Induktiokeittotason ohjekirja.

FINN

Bruksanvisning for induksjonsplatedøpp

NORWEGIAN

Instruktionshandbok för induktionshäll

SWEDISH

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

UK

[Redacted]

HTP644DB1

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

By placing the CE (€ marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

As applicable, the parts of this appliance are compliant to:

REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

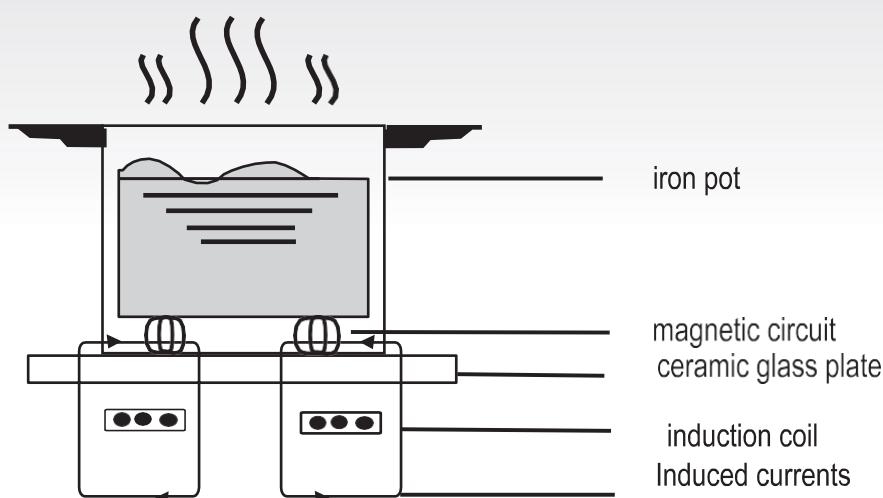
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

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

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

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

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

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

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.

As shown in Figure (1)

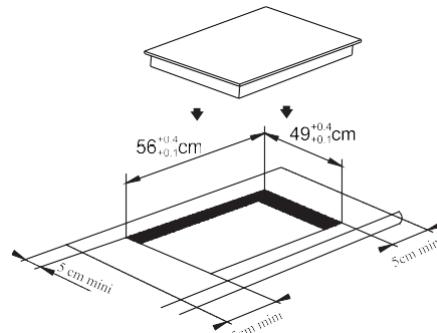
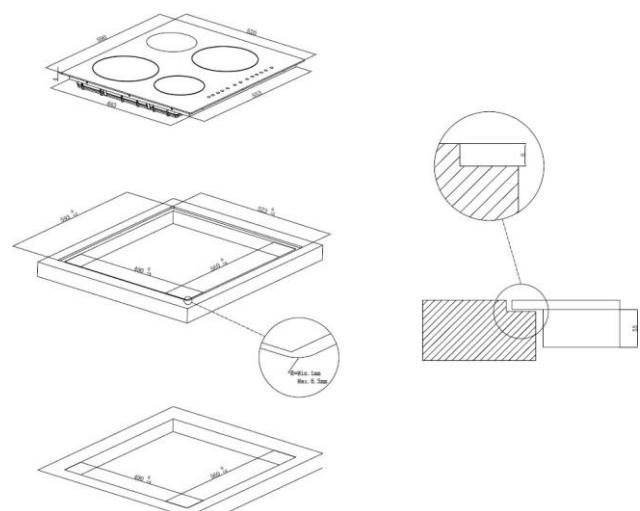
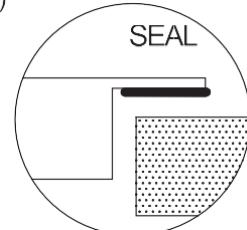


Figure (1)



Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

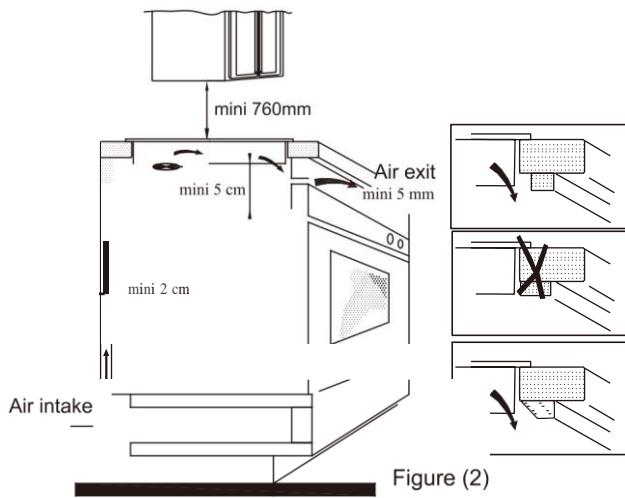
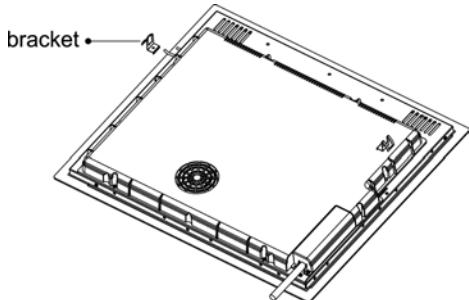


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

Voltage	Wire connection			
380-415V 3N-	2 L1 Black	3 L2 Brown	4 N Blue	5 -L Ye11o.v/ Green
220-240V~	L Black& Brown	N Blue	-L -/- Yel lo.v/ Green	

Figure (3)

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

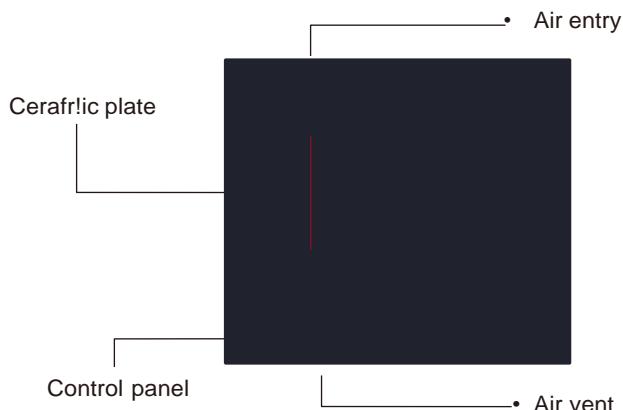
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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

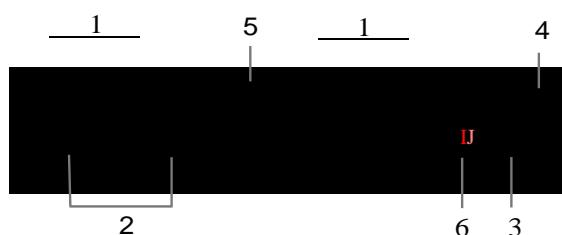
The cable must not be bent or compressed.

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

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



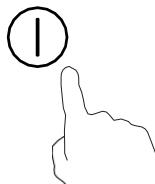
1. Heating zone selection controls
2. Power/ Timer regulating key
3. Keylock/Pause control
4. ON/OFF control
5. Timer control
6. Flexible Area control(Some models are without it)

Instructions for Use

Preparation before using:

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

Place the pan in the centre of the cooking zone.

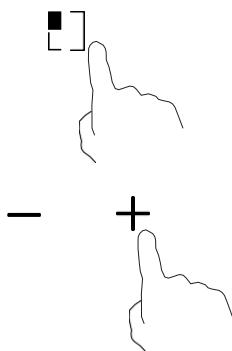


Operating instructions

When the ON/OFF key is pressed, all the indicators show "-". Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "5". Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key. If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.

See the table on Page 6 for the power specific to each cooking zone.

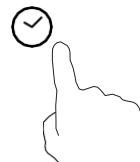
NB: When the ON/OFF key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute



Timing function

Press the timing key and the indicator will start flashing. Then set the time for between 1 and 99 minutes, by pressing the "+" and "-" keys. Pressing the "+" key once increases the time by one minute; pressing the "-" key once

decreases the time by one minute. When the set time exceeds 99 minutes, it will automatically return to "0" minutes. If the "-" and "+" keys are pressed simultaneously, the indicator will display "0".



Timer confirmation

1. Select the power level of the cooking zone and then press the "Timer" key. The timer can now be set.
2. When the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
3. After selecting a set time, confirm by pressing the "Timer" key.
4. Once the "Timer" is confirmed, a dot appears on the bottom right of the power level of the selected zone."

Timer cancellation

After setting the time again, hold down the "Timer" key for 5 seconds. This will cancel the timer and the indicator will revert to "0".

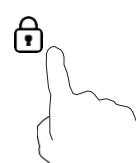
Safety mode

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

To lock: hold down the "Interlock"; the hob then goes into "Interlock" mode, the timer shows "Lo" and the rest of the keys are disabled except the "ON/OFF" key.

Unlocking

Hold down the "Interlock" key for 2 seconds and the hob will return to normal working.

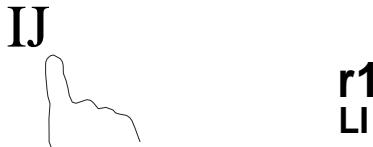


FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

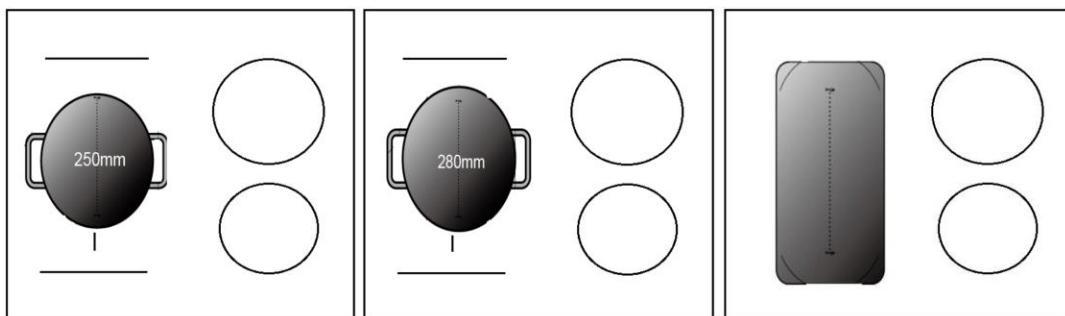
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

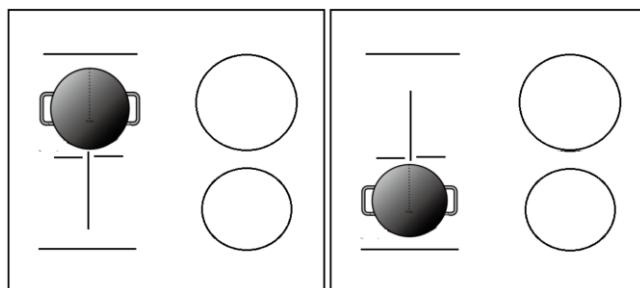


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

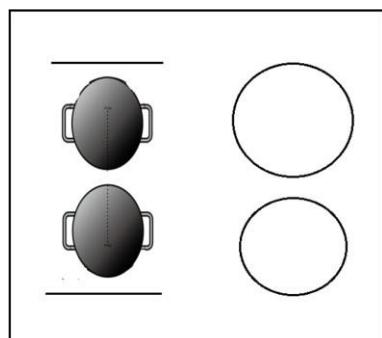
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



- (b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

Boost mode

Touching the heating zone selection control, then touching "+" . Make sure the display shows "9" .

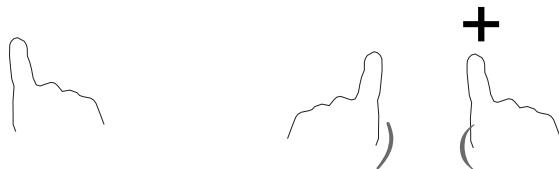
Touching the "+" button again ,the zone indicator show "b" and the power reach Max



Cancel the Boost mode

Touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.

Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes

Note: It is recommended that the cooker hood suction is switched on few minutes prior to cooking and switched off few minutes after terminating cooking.

Pause Mode

You can pause the heating instead of shutting the hob off.

When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show" J J"
To unlock the controls	
Touch the lock/pause control.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF (1) , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF (1) control in an emergency.

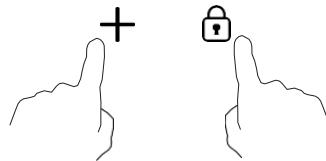
Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function

Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.

The timer indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw/ 7.1Kw.



To switch to another level

press +/- from the timer There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.

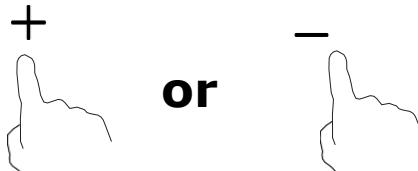
"P1": the maximum power is 2.5Kw.

"P2": the maximum power is 3.5Kw.

"P3": the maximum power is 4.5Kw.

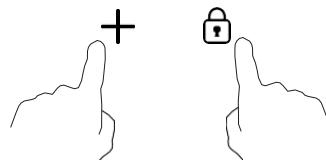
"P4": the maximum power is 5.5Kw.

"P5": the maximum power is 7.0Kw/ 7.1Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time + (timer) and key lock for Then the hob will be turned off.
confirmation.



Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

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

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

- 3 Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.

Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

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

Cleanliness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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

This appliance is labelled in compliance with European directive 2021/IEC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification		HTP644DB1		
Type of hob:		Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones		X
Induction cooking cooking areas				
radiant cooking zones				
solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm				
	Rear left	Ø	18,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø	18,0	cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø		cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm				
	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg				
	Rear left	ECelectric cooking	192,8	Wh/kg
	Rear central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear right	ECelectric cooking	193,3	Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	200,3	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking	177,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECelectric hob	191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

Afhængigt af forholdene er delene i dette apparat overensstemmende med:
FORORDNING (EF) nr. 1935/2004 vedrørende materialer og artikler beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Sikkerhed og vedligeholdelse

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme ved brug. Undgå berøring med de varme dele.
- Børn under 8 år skal holdes fra apparatet, med mindre de er under konstant overvågning.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og op efter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og viden om brug af apparatet, hvis de overvåges eller får instruktion i brug og forstår de farer, der kan være i forbindelse med brug.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden overvågning.
- ADVARSEL: Tilberedning af madvarer med fedtstof eller olie skal holdes under opsyn for at undgå farer eller brand.
- Prøv ALDRIG at slukke brand med vand. Sluk derimod apparatet og dæk flammerne over med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

- ADVARSEL: Hvis overfladen er gået i stykker, sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød.
Benyt ikke en damprenser til rengøringsprocedurer.
- Metaldele som f.eks. Knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på den varme overflade, da de kan blive varme.
- Enhver form for spild bør fjernes fra låget før åbning.
Kogepladens overflade skal køle af, før låget lukkes.
- Efter brug , sluk da kogepladene elementer på deres kontrolknapper i stedet for at stole på detektoren .
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsssystem .
- Frakobling overensstemmelse skal ske i de faste ledninger i med gældende regler og bestemmelser.
- Af instruktionen skal det fremgå, hvilken type ledning, der skal benyttes og temperaturen på bagsiden af apparatets overflade skal indtænkes.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare .
- ADVARSEL: For at undgå mulige farer forårsaget af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke forsynes via en ekstern afbryderenhed, som f.eks. en timer, eller tilsluttes et kredsløb, hvor regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsleverandøren.

- Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
- Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.
 - Brug altid passende kogegrej.
 - Placer altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.
 - Placer ikke noget på kontrolpanelet.
 - Brug ikke overfladen som skærebræt.
 - Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
 - FORSIGTIG: madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Kære kunde,

Tak fordi De har valgt en induktionskogetop fra Rosieres, et produkt som De helt sikkert vil få glæde af i mange år.

Læs denne brugervejledning grundigt igennem, før De tager produktet i brug, og opbevar den omhyggeligt, så De kan sla op i den, hvis det bliver nødvendigt.

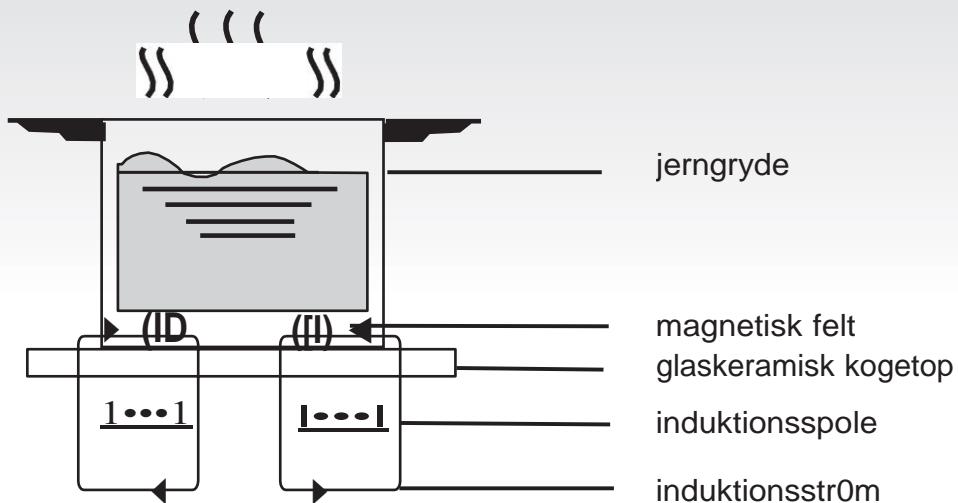
Indledning

Induktionskogetoppen kan opfylde de mange forskellige behov som kræver kogning via elektromagnetisk opvarmning. Takket være et micro-computerstyret kontrolsystem med flere funktioner er den det rette valg til moderne familier.

Denne induktionskogetop er fremstillet i særige materialer og er sikker, slidstærk og særdeles nem at bruge.

Sadan virker den

Induktionskogetoppen består af en elektrisk spole, en plade i ferromagnetisk materiale og et kontrolsystem. Strømmen genererer et kraftigt elektromagnetisk felt omkring spolen. Dette skaber en række bølger som genererer varmen, der ledes videre til beholderen på kogetoppens overflade.



Sikkerhed

Denne kogetop er udviklet til privat brug. Vi er altid opmærksomme på at forbedre vore produkter og forbeholder os ret til at foretage ændringer i takt med eventuel ny teknologisk udvikling.

Overophedningsnivåbeskyttelse

En sensor kontrollerer temperaturen inde i kogetoppen. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, slukkes kogetoppen automatisk.

Besked om genstande i berøring med kogepladerne

Hvis der på kogetoppen placeres en gryde med en diameter på under 80 mm, små genstande (som knive, gaffler, nøgler) eller en gryde som ikke er magnetisk (fx af aluminium), aktiveres der automatisk et lydsignal, som vil lyde i ca. 1 minut. Hvis problemet varer ved, vil kogetoppen automatisk gå i stand-by.

Eftervarme alarm

Hvis kogetoppen bruges i længere tid, kan den efter brug være varm. Bogstavet "H" på displayet advarer om, at kogetoppen er varm og at den ikke skal berøres.

Beskyttelse via automatisk slukning

Automatisk slukning er en ekstra sikkerhedsfunktion på Deres induktionskogetop, som aktiveres, når man glemmer at slukke den. Den automatiske slukning af kogetoppen afhænger af den anvendte intensitet, som det fremgår af tabellen vist herunder:

Intensitetsniveau	Kogefeltet slukker automatisk efter
1-3	8 timer
4-6	4 timer
7-9	2 timer

Når gryden efter kogningen fjernes, opvarmer induktionskogetoppen ikke længere og vil, efter at lydsignalet har lydt i et minut, slukkes.

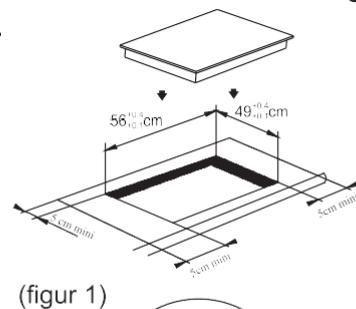
Bemærk:

Personer med pacemaker må kun anvende dette husholdningsapparat efter aftale med egen læge.

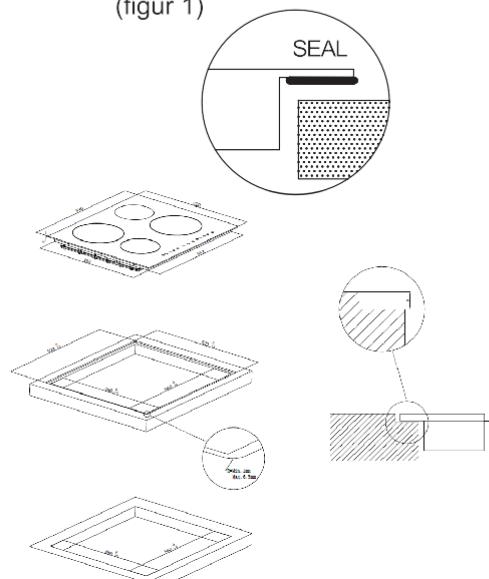
Installation

Fremgangsmåde for installation

- Bor et hul i møblets overflade, idet målene på tegningen overholdes; For en korrekt installation skal der desuden være fri plads omkring kogetoppen på mindst 5 cm. Det skal sikres, at bordpladen som kogetoppen skal placeres på har en tykkelse på mindst 30 mm, og at den er fremstillet i et materiale, som kan tåle høje temperaturer, da den ellers kan deformeres af varmen fra kogetoppen (figur 1).

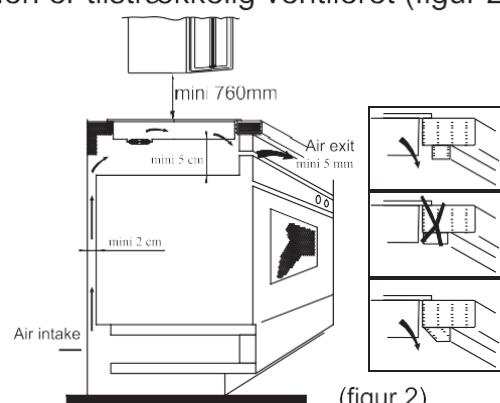


(figur 1)



Flush installation: Kun mulig, hvis ovnen ikke er installeret under disken

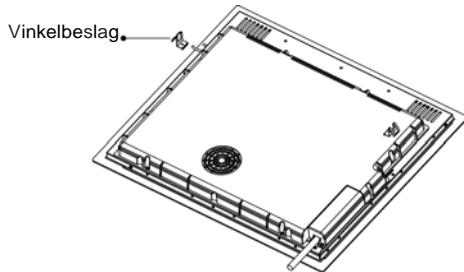
- Sørg altid for at induktionskogetoppen sidder tæt fast på bordets overflade, og at den er tilstrækkelig ventileret (figur 2).



(figur 2)

Bemerk: mellem kogetoppen og et eventuelt køkkenmodul ovenover, skal der være en afstand på mindst 760 mm.

- Etter at have placeret kogetoppen i hullet, skal den fastgøres til overfladen, den hviler på med 4 vinkelbeslag, (som vist på billedet). Juster hver enkelt beslag afhængigt af tykkelsen på overfladen, som kogetoppen hviler på.



Sikkerhedsforanstaltninger

- Induktionskogetoppen skal installeres af en faguddannet person. Foretag ikke selv installationen.
- Induktionskogetoppen må ikke monteres på koleskabe, opvaske- eller tørretumblerne.
- Kogetoppen skal installeres på en sådan måde, at der sikres optimal varmeafgivelse.
- Væggen og området under kogetoppen skal være varmeresistente.
- For at undga skader, skal den tynde film, som limer kogetoppen til overfladen, den hviler på, være varmeresistent.

2. Elektriske tilslutninger

Tilslutning til strømforsyningsnettet skal foretages af en faguddannet person og i henhold til gældende regler.

Fremgangsmåden for tilslutningen af kogetoppen er angivet i figur 3.

Spænding	Ledningstilslutning					
380-415V 3N-		2 L1	4 L2	5 —L	3 —-	N Bia Gui /GrOn
220-240V~		2 —L	4 3	5 —L	N Bia	Gui /GrOn sort og Brun

Kontroller at det elektriske anlæg er forsynet med en effektiv jordforbindelse i henhold til gældende regler. Jordforbindelsen er obligatorisk.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller genstande, som er forårsaget af manglende overholdelse af denne regel.

Hvis apparatet ikke har noget stik monteres der på kablet et standardstik, som er i stand til at tale den belastning, som er angivet på typeskiltet.

Hvis der ønskes en fast tilslutning til nettet skal der mellem apparatet og nettet placeres enafbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm

Hvis kablet er beskadiget må det kun udskiftes af en faguddannet person.
Kablet må ikke være bøjet eller klemt.

Beskrivelse af induktionskogetoppen

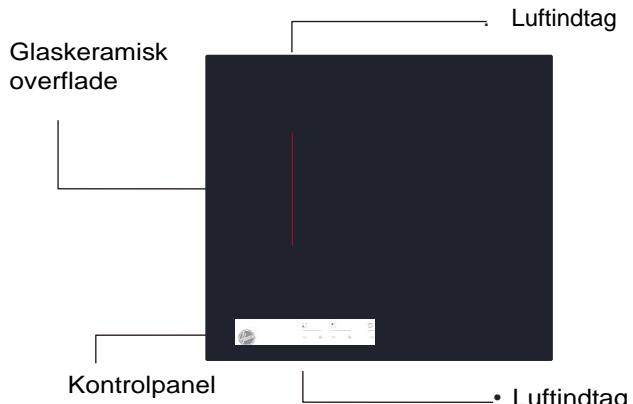
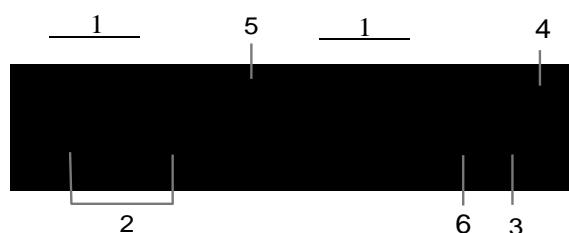


Diagram over kontrolpanelet



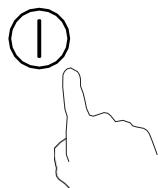
- Taster til valg af varmezone
- Reguleringstast til effekt / timer
- Tast til pauseknap
- ON/OFF-last
- Timertast
- Tast til fleksibelt omrader (findes ikke på alle modeller)

Brugervejledning

Klargøring før brug:

Så snart der tændes for kogetoppen lyder der et lydsignal, alle kontrollamper blinker i 1 sekund, hvilket angiver, at kogtoppen står i stand-by.

Stil gryden på det valgte kogefelt.

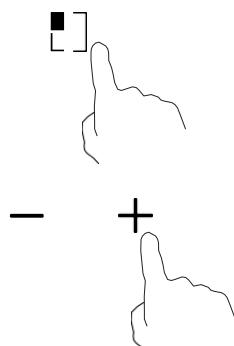


Driftsvejledning

Efter at have trykket på tasten "ON/OFF", viser alle lysdioderne symbolet "-". Vælg det kogefelt som gryden befinner sig på, lysdioden for effektniveauet på det valgte felt blinker. Tryk herefter på tasterne "+" eller "-", displayet viser 5 som standard, indstil med tasterne "+" eller "-" det ønskede intensitetsniveau. Ved at trykke på "+" og "-" - tasten samtidig, vil de tidligere indstillinger blive nulstillet og kogefeltet på kogetoppen slukkes.

Se tabellen på side 30 for den specifikke effekt for hvert kogefelt.

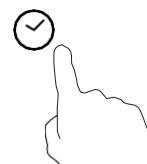
Bemærk: efter at gave trykket på tasten "ON/OFF", vil induktionskogetoppen forblive i stand-by, hvis der ikke foretages andre operationer inden for 1 minutter.



TIMER funktion

Ved at trykke på TIMER tasten vil lysdioden blinke på displayet, og det er nu muligt at indstille tiden. Med tasterne "+" eller "-" kan tiden indstilles fra 1 til 99 minutter. Ved at trykke på tasten "+" øges indstillingen med 1

minut ad gangen; ved at trykke på tasten "-" mindskes indstillingen med 1 minut ad gangen. Hvis 99 overskrides vil timeren automatisk gå tilbage til 0. Ved at trykke på tasterne "+" og "-" samtidigt stilles displayet tilbage til 0.



Bekræftelse af TIMER funktion

1. Vælg effekten i det forvalgte kogefelt, tryk på tasten "timer" og indstil tiden.
2. Når timeren har blinket i circa 5 sekunder vil den indstillede tid automatisk blive bekræftet.
3. Når tiden er blevet indstillet trykkes på "TIMER" for at tjekke den ønskede indstilling.
4. Når "Timeren" er blevet bekræftet, vises der en prik nederst til højre på effektniveauet for den valgte zone.

Annulering af TIMER funktion

Hold tasten "timer" nede i 5 sekunder for at slette den tidligere indstillede funktion.

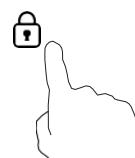
Displayet viser 0.

Børnesikring

Af hensyn til børns sikkerhed er induktionskogetoppen forsynet med en børnesikring, hvormed funktionerne kan låses. For at låse funktionerne holdes låsetasten (Interlock) nede: kogetoppen blive låst, timerens display viser symbolet "Lo" og alle de andre funktioner er spærret.

Låse op funktion

Tryk på låsetasten (Interlock) i 2 sekunder.

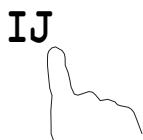


FLEKSIBELT OMRADE

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af det øjeblikkelige madlavningsbehov.
- Det frie område består af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres hver for sig.

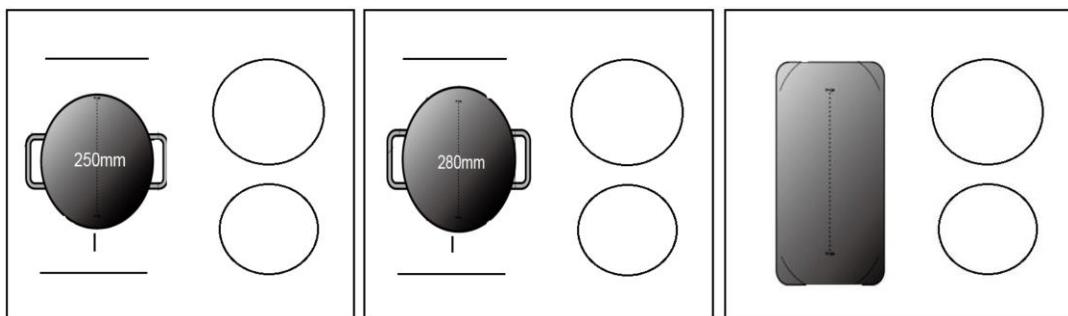
Som stor zone

1. For at aktivere det frie område som en enkelt stor zone berøres tasten til fleksibelt område.



2. Som stor zone anbefales det at benytte følgende:

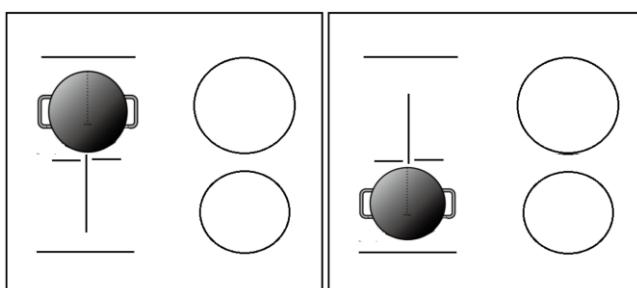
Kogegreb med en diameter på 250 mm eller 280 mm (firkantet eller ovalt kogegreb kan også anvendes)



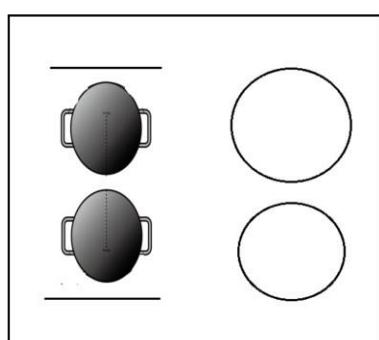
Det anbefales ikke at benytte stor zone på anden måde end de ovenfor nævnte tre mader, da det ellers kan påvirke apparatets varmeevne.

Som to uafhængige zoner

Hvis man vil benytte det fleksible område som to forskellige zoner, kan der vælges mellem to forskellige slags varme.
 (a) Anbring en pande/gryde på den øverste eller nederste del af den fleksible zone.



(b) Anbring to pander/gryder på hver sin del af den fleksible zone.



Bemerk: Panden/gryden skal være større end 12 cm.

Turbo-tilstand

Berør tasten til valg af varmezone, og berør derpå "+".. Kontroller, at displayet viser "9".

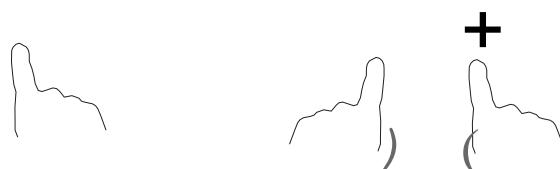
Berør tasten "+" igen, hvorefter zoneindikatoren viser "b", og effekten når Maks.



Annulerer Turbo-tilstand

Berør tasten "-" for at annullere Turbo-funktionen, hvorpa kogezonen vender tilbage til den oprindelige indstilling.

Hvis tasten "-" og "+" berøres samtidigt, slukkes kogezonen, og turbo-funktionen annulleres automatisk.



- Kogezonen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter

Bemerk: Det anbefales at tænde for enheden et par minutter, før man begynder at lave mad, og at slukke for den et par minutter efter, at man er færdig.

Pausetilstand

- Varmen kan rettes på pause i stedet for at slukke for kogesektionen.
- Når Pausetilstand aktiveres, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sadan aktiveres pausetilstand	
Berør tasten las/pause.	Alle indikatorer viser "11".
Sadan oplases tasterne	
Berør tasten las/pause.	



Når kogesektionen er i pausetilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF (1), induktionskogesektionen kan altid slukkes med ON/OFF-tasten (1) i en nødsituation.

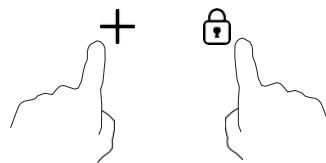
Energistyringsfunktion

- Det er muligt at indstille et maksimalt effektforbrugsniveau for induktionskogesektionen ved at vælge forskellige effektområder.
- Induktionskogesektioner kan automatisk begrænse sig selv til at fungere ved et lavt effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

Sådan aktiveres energistyringsfunktionen

Tænd for kogesektionen, og tryk derefter på "+" (timer) og tastlås samtidigt.

Timerindikatoren viser "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er 7,0 kW/7,1 kW.



Sådan skiftes til et andet niveau

Tryk på +/- fra timeren. Der er 5 effektniveauer, fra "P1" til "P5". Timerindikatoren viser et af dem.

"P1": maks. effekt er 2,5 kW.

"P2": maks. effekt er 3,5 kW.

Timerindikatoren viser "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er 7,0 kW/7,1 kW.

"P3": maks. effekt er 4,5 kW.

"P4": maks. effekt er 5,5 kW.

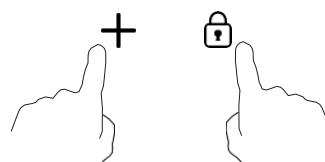
"P5": maks. effekt er 7,0 kW/7,1 kW.



Bekræft og afslut energistyringsfunktionen

Tryk på + (timer) og tastlås samtidigt for at bekræfte.

Kogesektionen vil slukke.



Valg af kogegrej



jernpande til friteurstegning



gryde i rustfrit stål



lav pande i jern



pande i jern



emaljeret kedel i rustfrit stål



emaljeret gryde



tallerken i jern

Der kan anvendes mange forskellige typer kogegrej på induktionskogetoppen.

1. Denne kogetop er i stand til at identificere og teste dem ved hjælp af én af følgende metoder:
stil gryden på et kogefelt. Hvis der på indikatoren for dette kogefelt vises et effektniveau, er gryden induktionsegnet; hvis den derimod viser symbolet "U", er gryden ikke induktionsegnet.
2. Placér en magnet på gryden: hvis magneten tiltrækkes af gryden, vil denne være induktionsegnet.
NB: bunden af gryden skal indeholde materiale som påvirkes af en magnet.
Gryden skal have en flad bund med en diameter på mere end 14 cm.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

Rengøring og vedligeholdelse

Overfladen på kogetoppen kan rengøres på følgende måde:

Type snavs	Sådan gøres det rent	Materiale til rengøring
kun lidt snavset	med varmt vand, hvorefter der tørres efter	svamp
meget snavset	med varmt vand, hvorefter der tørres efter med en særlig slibesvamp til glaskeramik	særlig svamp til glaskeramik
fastbrændt mad o.l.	hæld lys eddike på det fastbrændte materiale og rens med en blød klud, eller brug et passende rengøringsmiddel	særligt klæbepapir til glaskeramik
Smeltet sukker, plastic eller aluminium	For at fjerne resterne skal der bruges en skraber som er egnet til glaskeramik (for at beskytte glasset er det bedst at bruge et skraber med silikone)	særligt klæbepapir til glaskeramik

Bemærk: kobl strømmen fra før apparatet rengøres.

Fejlvise og eftersyn

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

Fejl	Mulig årsag	fejretning
F0/F1/F2	fejl i ventilatoren	kontakt leverandøren
F3-F8	fejl ved temperaturføleren	kontakt leverandøren
E1/E2	fejl i den elektriske spænding	kontrollér at strømmen er tilsluttet Herefter tændes apparatet igen
E3/E4	temperaturfejl	kontrollér gryden
E5/E6	varmestrålingen er utilstrækkelig	tænd igen for apparatet efter at det er kølet af

Dette er en liste over de mest almindelige fejl.

Skil ikke selv induktionskogetoppen ad, da der herved er risiko for alvorlige fejl.

KUNDESERVICE

Før De kontakter kundeservice

Hvis produktet ikke virker korrekt beder vi Dem:

- kontrollere om stikket sidder korrekt i stikkontakten;
- læse skemaet over fejl og mulige årsager angivet på de foregående sider.

Hvis årsagen til fejlen herefter ikke er fundet, bedes De :

slukke for apparatet og kontakte Kundeservice.

Særlig erklæring

Indholdet i denne manual er blevet kontrolleret omhyggeligt. Fabrikanten fraskriver sig ansvar for trykfejl og eventuelle udeladelser opstået under trykningen.

Herudover kan der ved en eventuel revidering af brugervejledningen blive tilføjet tekniske ændringer uden forudgående varsel. Det afbilledede produkt er det aktuelle.



Dette husholdningsapparat er fremstillet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved overholdelse af direktiverne omkring bortskaffelse af dette husholdningsapparat forebygges eventuelle skader på miljøet og på sundheden, som en forkert bortskaffelse ellers kan medføre.

ADVARSEL: dette produkt må ikke bortslettes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal bortslettes separat.

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortslettes som almindeligt husholdningsaffald, men at det skal bortslettes via særlige centre for genanvendelse af elektrisk og elektronisk materiale.

For yderligere oplysninger om behandling, bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt bedes De kontakte Deres kommune eller henvende Dem til forretningen, hvor produktet er blevet købt.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification		HTP644DB1		
Type of hob:		Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas	zones	4		
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	18,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø	18,0	cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø		cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECelectric cooking	192,8	Wh/kg
	Rear central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear right	ECelectric cooking	193,3	Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	200,3	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking	177,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECelectric hob	191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

Soveltuvin osin tämän laitteen osat täytyvät seuraavat vaatimukset: ASETUS (EY) Nro 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Turvallisuus ja huolto

- **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia.
- Alle kahdeksanvuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman jatkuvaan valvontaa.
- Yli kahdeksanvuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajallinen tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta ilman valvontaa
VAROITUS: Ruoan kypsentäminen öljyssä tai rasvassa ilman valvontaa on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon.
- **ÄLÄ KOSKAAAN** yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja yritä sitten tukahduttaa tuli esim. kannella tai sammatuspeitteellä.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä mitään liesitasoilla.

- **VAROITUS:** Jos pinnassa on halkeama, kytke laite pois päältä välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei pidä asettaa liesitasolle, koska ne saattavat kuumentua.
- Pyyhi roiskeet kannen päältä ennen sen avaamista.
- Liedenpinnan tulee antaa jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Sammuta liesi säätimestä käytön jälkeen, älä luota pelkkään keittoastian tunnistimeen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko - ohjausjärjestelmän avulla.

Kiinteästi kytketyn laitteen virran on oltava kytkettävissä pois säännösten mukaisesti.

- Ohjeissa on mainittava käytettävän johdon tyyppi ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötila.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vahinkojen vältämiseksi vaihtaa vain valmistaja tai tämän valtuuttama huoltomies tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.
- **HUOMAUTUS:** Jotta vältetään ylikuumenemissuojan asetuksen vahingossa tapahtuvan muuttamisen aiheuttama vaara, laitteen virransyöttöä ei saa järjestää ulkoisen kytkentälaitteen, kuten ajastimen, kautta, eikä laitetta saa kytkeä virtapiiriin, jonka virta kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois päältä.

- Virrankatkaisumenetelmän on sisällyttäävä kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.
- Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyypin ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötilan.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan liesisuoja, jotka on suunnitellut keittolaitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopivaksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojojen käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
 - Käytä aina sopivia keittoastioita.
 - Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota olet käyttämässä kypsennykseen.
 - Älä lataa mitään ohjauspaneelin päälle.
 - Älä käytä pintaa leikkuualustana.
 - Lieden pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen suljemista.
 - HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

Arvoisa Asiakas,

Haluamme kiittää sinua siitä, että olet valinnut Rosieres induktiokeittotason. Tuotteen, josta on sinulle iloa vuosiksi eteenpäin.

Lue tama ohjekirja huolellisesti ennen käyttöä ja sailyta se mahdollista tulevaa tarvetta varten.

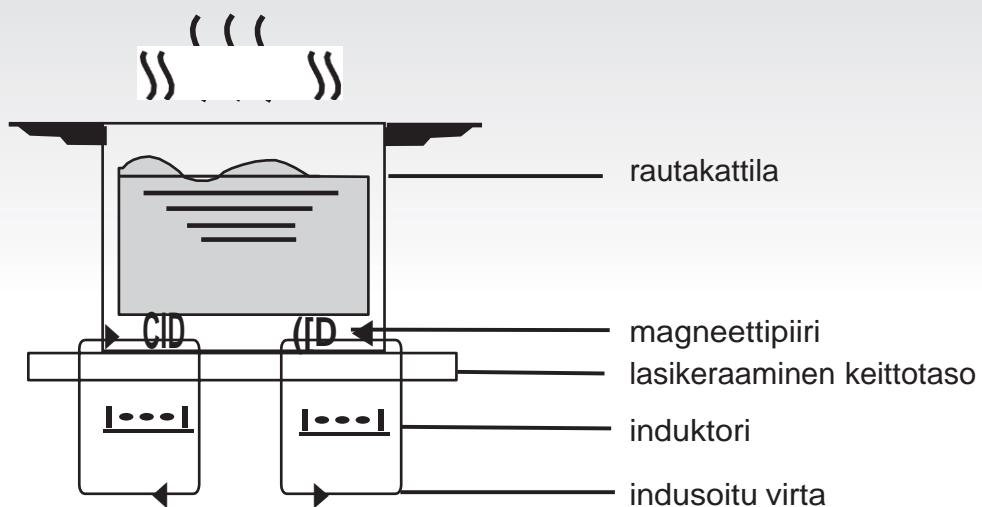
Johdanto

Induktiokeittotaso pystyy tayttamaan kaikki tarpeet, jotka vaativat keittämistä sahkomagneettisen lämmityksen avulla. Kiitos monitoimisen ja mikrotietokoneistetun ohjausjärjestelmän, tama on oikea valinta nykyaisille perheille.

Tama keittotaso on valmistettu erityismateriaaleista ja sitä on erittain helppo käyttää ja lisäksi se on kestava ja varma.

Toiminta

Induktiokeittotaso koostuu sahkokierukasta, rautamagneettisesta laatasta ja ohjausjärjestelmästä. Sahkovirta tuottaa voimakkaan sahkomagneettisen kentän kierukan ympärillä. Tama tuottaa sarjan aaltoja, jotka tuottavat lampoa ja tama lampo vuorostaan siirtyy keittoastiaan keittotason valityksellä.



Turvallisuus

Olemme suunnitelleet tämän keittotason kotitalouskäyttöön.

Olemme aina valmiita parantamaan tuotteitamme ja siksi varaamme oikeuden tehdä tekniseen kehitykseen liittyviä muutoksia.

Ylikuumenemissuoja

Sensori kontrolloi lämpötilaa keittotason sisässä. Jos lämpötila ylittää turvatason, levy sammuu automaattisesti.

Ilmoitus keittolevyllä olevista esineistä

Jos levylle laitetaan kattila, jonka halkaisija on alle 80 mm tai pieniä esineitä (kuten veitsiä, haarukoita, avaimia) tai ei magneettinen kattila (esim. alumiinista valmistettu), akustinen ilmoitus laukeaa automaattisesti ja soi noin 1 minuutin ajan. Jos ongelma jatkuu, keittotaso menee automaattisesti valmiustilaan.

Jälkilämpöön hälytys

Kun keittolevyä käytetään pidemmän aikaa, saattaa jäädä jälkilämpöä. Näytössä näkyvä kirjain "H" varoittaa koskemasta keittotasoon.

Suoja automaattisammuteksella

Automaattisammutus on yksi induktiokeittotason suojoimisista.

Automaattisammutus aktivoituu automaattisesti, jos keittotaso on unohdettu päälle. Keittotason automaattisammutus riippuu käytetystä tehosta, kuten käy ilmi seuraavasta taulukosta:

Tehotaso	Aika, jonka jälkeen keittoalue sammuu automaattisesti
1-3	8 tuntia
4-6	4 tuntia
7-9	2 tuntia

Kun lopuksi kattila otetaan pois, induktiokeittotaso ei enää lämmitä ja 1 minuutin pituisen, akustisen merkinannon jälkeen keittotaso sammuu.

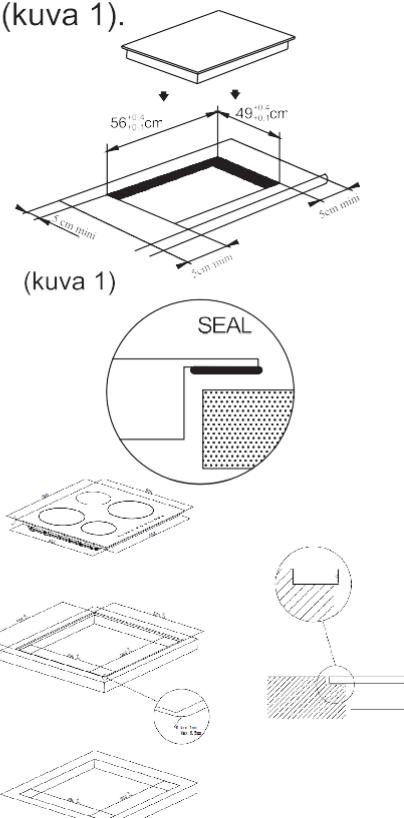
Huomio

Sydämentahdistinta käyttävät henkilöt voivat käyttää tästä kotitalouskonetta ainoastaan lääkärin seurannassa.

Asennus

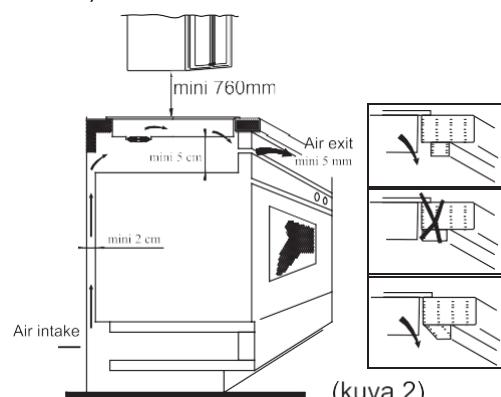
Asennuksen suoritus

1. Tee reikä huonekalun pintaan kuvassa annettuja mittoja noudattaen. Oikea asennus vaatii vähintään 5 cm tilan tason ympärille. Varmista, että tuki johon taso upotetaan, on vähintään 30 mm paksu ja että sen valmistusmateriaali kestää korkeita lämpötiloja. Nämä välttetään, ettei keittotason tuottama lämpö vääristä tuen muotoa (kuva 1).



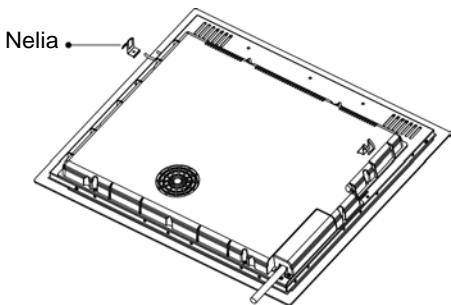
Huuhtele asennus: mahdollista vain, jos uunia ei ole asennettu laskurin alle

2. Varmista aina, että induktiokeittotaso on lujasti kiinni tukitasossa ja hyvin tuuletettu (kuva 2).



Huomio: keittotason ja sen yläpuolella mahdollisesti olevan elementin välillä on oltava ainakin 760 mm:n tila.

1. Asetettuaasi keittotason, kiinnita se tukitasoon neljalla neliolla (kuten kuvassa). Saada sitten jokainen neliö tukitasoon paksuuden mukaan.



Varotoimenpiteet

- (1) Induktiokeittotason saa asentaa ainoastaan tehtavaan koulutettu henkilökunta. Ala asenna itse.
- (2) Induktiokeittotaso ei saa asentaa jaakaappien, astianpesukoneiden tai kuivaajien paalle.
- (3) Induktiokeittotaso tulee asentaa niin, että voidaan taata optimaalinen käytettävissä oleva lampa.
- (4) Keittotason alapuolella olevien seinien ja alueiden on oltava lammonkestavia.
- (5) Keittotason tukitasoon kiinnittavan ohuen kalvon on oltava lammonkestavaa vaurioiden valttamiseksi.

2. Sähkökytkennät

Kytkennan sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan tehtavaan koulutettu henkilökunta ja kytkenta on tehtava voimassaolevia normeja noudattaen. Keittotason kytkentatavat on annettu kuvassa 3:

Jannite	Johtojen liitonta				
380-41SV 3N-	2 L1	4 L2	5 —	—	L
	Musta	Ruskea	Sininen	Keltainen/vihreä	
220-240V~	2 L	4 3	5 —	—	N
	musta ja Ruskea		Sininen	Keltainen/vihreä	

Varmista, että sähkölaitteisto on varustettu tehokkaalla maattokytkennällä saadosten ja maaraysten mukaan. Maadoitus on pakollista.

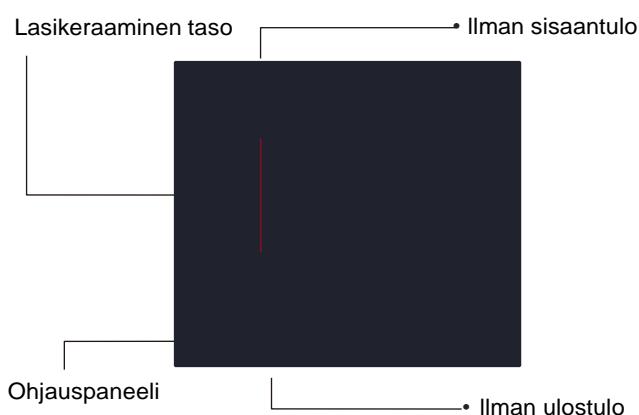
Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista henkilölle tai esineille, jotka johtuvat taman saadoksen noudattamatta jattamisesta.

Jos laitteesta puuttuu pistoke, liita kaapeliin standardisoitu pistoke, joka kestää kilvessa ilmoitetun kuormituksen.

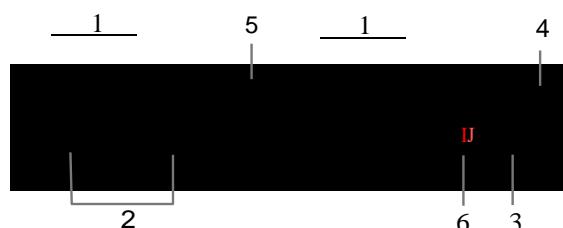
Jos halutaan kiinteä liitanta verkkoon, on laitteen ja verkon valille asennettava moninapainen katkaisin, jonka kontaktien väli on ainakin 3 mm.

Jos kaapeli on vaurioitunut, saa sen vaihtaa ainoastaan tehtavaan pateva henkilökunta. Kaapeli ei saa taittaa tai litistää.

Induktiokeittotason kuvaus



Ohjauspaneelin kaavio



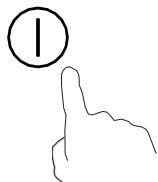
1. Kuumennusalueen valintasaatimet
2. Tehon / Ajastimen saatonappain
3. Nappainlukko/Taukosaadin
4. PAALLA/POIS-saadin
5. Ajastimen saadin
6. Joustavan alueen saadin (Puuttuu tietyistä malleista)

Käyttöohjeet

Valmistelut ennen käyttöä:

Heti keittotason sytytämisen jälkeen kuuluu akustinen signaali ja kaikki valodiodit vilkkuvat 1 sekunnin ajan osoittaen keittotason olevan valmiustilassa.

Aseta kattila valitulle keittoalueelle

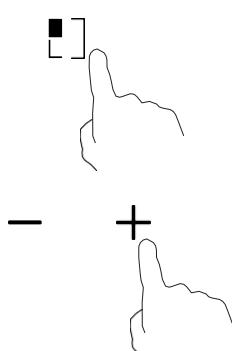


Toimintaohjeet

Painikkeen "ON/OFF" painamisen jälkeen kaikki valodiodit näyttävät merkkiä "-". Valitse keittoalue, jossa kattila on. Valitun alueen tehotason valodioidi vilkkuu. Paina painikkeita "+" tai "-", näytössä näkyy standardiasetuksena 5. Säädä painikkeilla "+" tai "-" haluttu tehotaso. Painamalla yhtä aikaa painikkeita "+" ja "-", aikaisemmat asetukset nollataan ja keittotason alue sammuu.

Katso taulukosta sivulla 55 keittotason eri alueiden tehot.

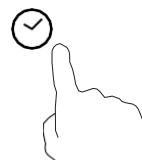
Huomio: painettuaasi painiketta "ON/OFF", induktiokeittotaso pysyy valmiustilassa jos mitään toimenpiteitä ei tehdä 1 minuuttiin.



AJASTIN-toiminto (TIMER)

Painamalla TIMER-painiketta, valodioidi vilkkuu näytössä ja ajan säättäminen on mahdollista. Painikkeilla "+" tai "-" voidaan aika säättää välillä 1 – 99 minuuttia. Painamalla painiketta "+" asetus kasvaa 1

minuutin kerrallaan; painamalla painiketta "-" asetus pienenee 1 minuutin kerrallaan. Kun asetettava aika ylittää 99 minuuttia, ajastin menee nollaan automaattisesti. Painamalla yhtä aikaa painikkeita "+" ja "-" näytö palaa 0:aan.



Vahvista ajastintoiminto (TIMER)

1. Valitse etukäteen valitun keittoalueen teho, paina painiketta "timer" ja aseta aika.
2. Kun ajastin on vilkkunut noin 5 sekuntia, asetettu aika vahvistetaan automaattisesti.
3. Ajan asetuksen jälkeen, paina "TIMER" varmistaaksesi halutun asetuksen.
4. Kun "Ajastin" on vahvistettu, tulee näkyviin piste valitun alueen tehotason oikeaan alakulmaan.

Ajastintoiminnon peruutus (TIMER)

Paina painiketta "timer" 5 sekuntia peruuttaaksesi edellä asetetun toiminnon. Näytössä näkyy 0.

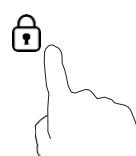
Turvatoiminto

lasten turvallisuuden vuoksi, induktiokeittotaso on varustettu lukituslaitteella.

Lukitaksesi paina lukituspainiketta (Interlock): keittotaso lukittuu, ajastimen näytössä näkyy symboli "Lo" ja kaikki muut toiminnot ovat poissa päältä.

Lukituksen avaaminen

Pidä lukituslaitteen (Interlock) painiketta painettuna 2 sekunnin ajan.

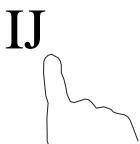


JOUSTAVA ALLIE

- Tata aluetta voidaan käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisena alueena keittotarpeiden mukaan milloin tahansa.
- Vapaa alue sisältää kaksi itsenäistä induktiokelaa, joita voidaan saataa erikseen.

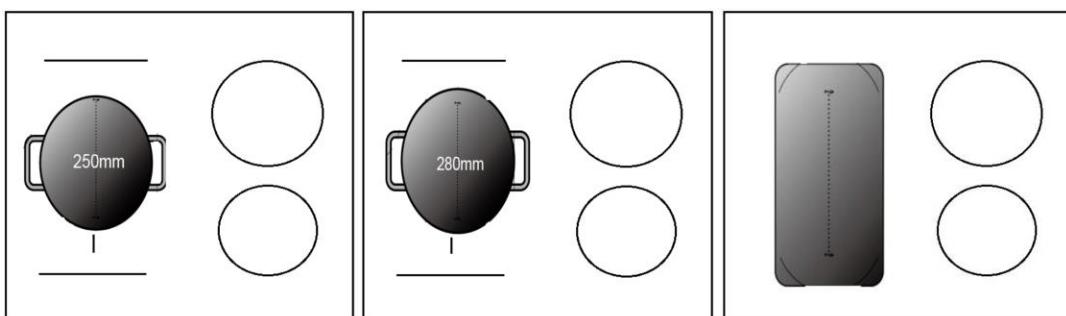
Suurena alueena

1. Aktivoi vapaa alue yhtenä suurena alueena koskettamalla joustavan alueen saadinta.



2. Suurena alueena, suosittelemme käytettäväksi seuraavasti:

Keittoastiat: 250 mm tai 280 mm halkaisijaltaan (neliomaiset tai soikeat astiat sallitaan)

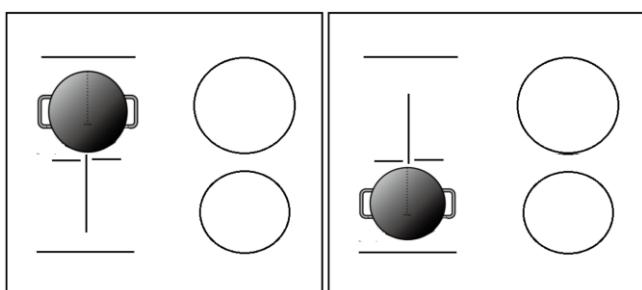


Emme suosittele muita toimenpiteitä lukuun ottamatta edella mainitut kolme toimenpidetta, koska se saattaa vaikuttaa laitteen kuumenemiseen

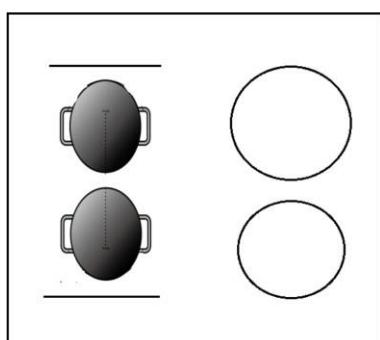
Kaksi erillista aluetta

Kaytettaessa joustavaa aluetta kahtena erillisena alueena sinulla on kaksi kuumennusvaihtoehtoa.

- (a) Laita kattila joustavan alueen yläosaan tai sen alaosan.



- (b) Laita kaksi kattilaa joustavan alueen molempille alueille.

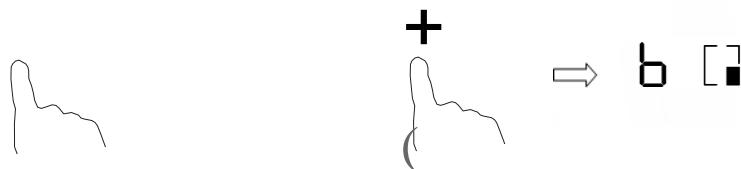


Huomaa: Varmista, että kattila on suurempi kuin 12 cm.

Tehotila (Boost)

Kosketa kuumennusalueen valintasaadinta ja kosketa sitten "+". Varmista, että naytolla näkyy "9".

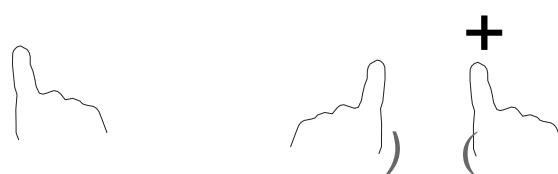
Kosketa "+" -painiketta uudelleen, alueen osoitin näyttää "b" ja teho saavuttaa maksimin



Peruuta tehotila

Koskettamalla "-" -painiketta peruuta tehotila ja sitten kypsennysalue palautuu sen alkuperaiseen asetukseen.

Kosketa "-" ja "+" -saadinta yhdessä. Kypsennysalue kytkeytyy pois paalta ja tehotoininto peruutetaan automaattisesti.



- Kypsennysalue palautuu sen alkuperaiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua

Huomaa: Suositellaan, että liesituuletin kytketaan paalle muutamia minuutteja ennen kypsennyksen aloittamista ja että se kytketaan pois muutama minuutti kypsennyksen paattymisen jalkeen.

Taukotila

- Voit asettaa kuumennuksen taukotilaan lieden sammittamisen sijasta.
- Kun siirrytaan taukotilaan, kaikki saatimet lukuun ottamatta PAALLAIPOIS-saadinta ovat pois käytöstä.

Taukotilaan siirtyminen	
Kosketa lukitus/taukosaadinta .	Kaikki osoittimet näyttävät "11"
Saatimien lukituksen poistaminen	
Kosketa lukitus/taukosaadinta.	



Kun liesi on taukotilassa, kaikki saatimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PAALLAIPOIS-saadinta (1), voit aina sammuttaa induktiolieden PAALLA/POIS (1) saatimella hatatilanteessa.

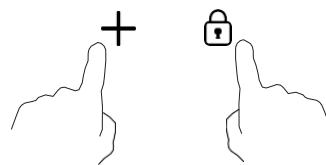
Tehon hallintatoiminto

- On mahdollista asettaa maksimi ottotehotaso induktioliedelle, valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktioliedet kykenevät rajoittamaan itseään automaattisesti ja toimimaan alhaisemalla tehotasolla, jotta vältetään ylikuormitusvaara.

Siirry tehon hallintatoimintoon

Kytke liesi päälle ja paina sitten samalla seuraavia: “+” (ajastin) ja näppäinlukko.

Ajastimen osoittimessa näkyy “P5” ja tämä tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on 7,0 kW/ 7,1 kW.



Siirry toiselle tasolle

Painamalla +/- ajastimessa voit siirtyä 5 tehotasolle, “P1” - “p5”. Ajastimen osoitin näyttää yhden niistä.

“P1” : maksimiteho on 2,5 kW.

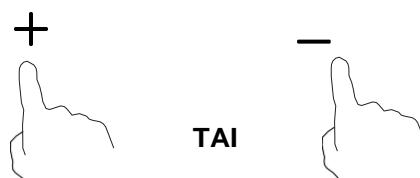
“P2” : maksimiteho on 3,5 kW.

Ajastimen osoittimessa näkyy “P5” ja tämä tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on 7,0 kW/ 7,1 kW.

“P3” : maksimiteho on 4,5 kW.

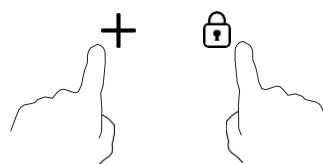
“P4” : maksimiteho on 5,5 kW.

“P5” : maksimiteho on 7,0 kW/ 7,1 kW.



Vahvistaminen ja tehon hallintatoiminnoista poistuminen

Vahvista painalla samanaikaisesti: + (ajastin) ja näppäinlukko.



Sitten liesi kytketään pois päältä.

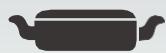
Kattiloiden valinta



valurautapaistinpannu
paistettuja ruokia varten



teräskattila



valurautakasari



valurautapannu



emaloitu teräskeitin



emalikattila



valurauta-astia

1. On olemassa laaja valikoima sopivia astioita käytettäväksi induktiokeittotasolla. Tämä keittotaso tunnistaa ne ja testaa ne käyttämällä yhtä seuraavista tavoista: Aseta kattila keittoalueelle. Jos keittoalueen näyttöön ilmestyy teho, kattila on sopiva. Jos taas ilmestyy symboli "U", kattila ei sovi induktiokeittotasolle.
2. Laita magneetti kattilaan. Jos kattila vetää magneettia puoleensa, on kattila sopiva käytettäväksi induktiokeittotasolla.

HUOM: Kattilan pohjan on oltava materiaalista, joka mahdollistaa magneettisen induktion.

Kattilan pohjan on oltava tasainen ja halkaisijan on oltava yli 14 cm.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

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

Puhdistus ja huolto

Keittotason pinta on puhdistettava seuraavalla tavalla:

Likatyppi	Miten puhdistetaan	Puhdistukseen käytettävä väline
vähän likainen	kuumalla vedellä, kuivaa sen jälkeen	sieni
erittäin likainen	kuumalla vedellä ja kuivaa sitten lasikeramiikalle tarkoitettulla hankaussienellä.	lasikeramiikalle tarkoitettu erikoissieni
pinttynyt lika	Kaada vaaleaa etikkaa kohtiin, joissa on pinttynytä likaa ja puhdista pehmeällä rievulla tai käytä tähän tarkoitukseen olevaa puhdistusainetta.	lasikeramiikalle tarkoitettu tarrapaperi
sulanut sokeri, muovi tai alumiini	poistaaksesi jäänteet käytä lasikeramiikalle tarkoitettua raappaa (lasin suojelemiseksi on parempi käyttää silikonipohjaista tuotetta).	lasikeramiikalle tarkoitettu tarrapaperi

Huomio: kytke kodinkone irti ennen puhdistamista.

Vikailmoitus ja tarkistus

Vian ilmetessä induktiokeitotaso laittaa päälle automaattisesti suojatoiminnon ja näytössä näkyvät seuraavat koodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	ratkaisu
F0/F1/F2	vika tuulettimessa	ota yhteyttä myyjään
F3-F8	lämpötila-anturissa vika	ota yhteyttä myyjään
E1/E2	normaalista poikkeava sähköjännite	tarkista sähkön syöttö ja tämän jälkeen laita laite uudelleen päälle.
E3/E4	normaalista poikkeava lämpötila	tarkista kattila
E5/E6	riittämätön lämmön säteily	sytytä laite uudestaan sen jälkeen kun se on jäähnytynyt

Tämä on luettelo yleisimmistä vioista.

Välttääksesi vaarat ja välttääksesi aiheuttamasta isompia vahinkoja, älä purkaa itse induktiokeitotasoja.

ASIAKASPALVELU

Ennen tekniseen tukeen soittamista

Jos laite ei toimi suosittelemme:

- tarkistamaan, että pistoke on kunnolla laitettu pistorasiaan;
- tarkistamaan yllä annetun taulukon yleisimmistä vioista.

Jos vian syytä ei löydy:

sammuta laite ja soita tekniseen tukeen.

Eritysilmoitus

Tämän käsikirjan sisältö on tarkastettu huolella. Valmistaja ei ole vastuussa painossa tapahtuneista virheistä tai puuttuvista osista.

Lisäksi ohjekirjan tarkistuksen yhteydessä, mahdolliset tekniset muutokset voidaan lisätä ilman etukäteisilmoitusta. Tuotteen kuva viittaa tämänhetkiseen tuotteeseen.



HUOMIO: älä hävitää tästä laitteesta yleisjätteen seassa. Laite on hävitettävä erikseen.

Lisätietoja hävittämisestä ja kierrätyksestä saa paikallisilta jätteiden hävityksestä vastaavilta viranomaisilta tai siitä liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Tämä kodinkone on valmistettu sähkö- ja elektronisten laitteiden hävitystä koskevan direktiivin 2012/19/EC mukaan.

Laitteen hävittäminen direktiivejä noudattaen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja terveydelle aiheutuvia vahinkoja, jotka olisivat mahdollisia jos laite hävitettäisiin muulla tavalla.

Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää tavallisten kotitalousjätteiden seassa, vaan se on toimitettava sähkö ja elektronisten laitteiden kierrätyskeskukseen.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification		HTP644DB1		
Type of hob:		Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones		X
Induction cooking cooking areas				
radiant cooking zones				
solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm				
	Rear left	Ø	18,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø	18,0	cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø		cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm				
	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg				
	Rear left	ECelectric cooking	192,8	Wh/kg
	Rear central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear right	ECelectric cooking	193,3	Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	200,3	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking	177,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECelectric hob	191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

I henhold til reglene er delene i dette produktet i samsvar med:
REGULERING (EF) Nr. 1935/2004 angående materialer og
elementer som skal komme i kontakt med næringsmidler.

Sikkerhetsforskrifter og vedlikehold

- **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at varmeelementene ikke berøres.
- Barn under 8 år må holdes unna produktet eller være under kontinuerlig tilsyn.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske eller mentale evner eller personer uten erfaring eller kunnskaper om bruken av produktet, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring om bruken av produktet på en trygg måte og er innforstått med potensielle farer.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn .
ADVARSEL: Matlaging på en platetopp uten tilsyn der det brukes fett eller olje, kan være farlig og føre til brann.
- ALDRI prøv å slukke brannen med vann, men slå av platetoppen og slokk flammene med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Brannfare: ikke legg fra deg ting på platetoppen.

- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i overflaten, må du slå av platetoppen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprens i rengjøringsprosessen
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppens overflate da de kan bli varme.
- Søl må fjernes fra dekselet før åpning.
Produktet må være nedkjølt før dekselet legges på.
- Etter bruk må varmeplatene slås av med temperaturkontollen.
Ikke stol på kjeledektoren.
- Produktet skal ikke brukes ved hjelp av en ekstern timer eller egen fjernstyring.
- Frakoblingsutstyr må være innlemmet i de fastmonterte kablene i samsvar med koblingsforskriftene.
- Instruksjonene må angi hvilken ledningstype som skal brukes, og ta høyde for temperaturen på baksiden av produktet.
- Dersom ledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten eller en servicerepresentant eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at man unngår farer.
- **FORSIKTIG:** For å unngå farer pga. feil innstilling av varmebryteren, må ikke dette produktet kobles til en ekstern tilkoblingskilde, som f.eks. en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slår produktet av eller på.

- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
- Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan føre til ulykker.
 - Bruk alltid egnet kokekar.
 - Plasser alltid pannen i midten av den enheten du steker på.
 - Ikke plasser noe ting på kontrollpanelet.
 - Ikke bruk overflaten som skjærebrett.
 - Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
 - ADVARSEL: Du må alltid følge med på tilberedningen. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant.

Kjære Kunde,

Takk for at du har valgt Rosieres induksjonsplatetopp, et produkt som vi er sikre på du kommer til å ha glede av i mange år fremover.

Les denne bruksanvisningen nøyde før bruk og oppbevar den omhyggelig for senere bruk.

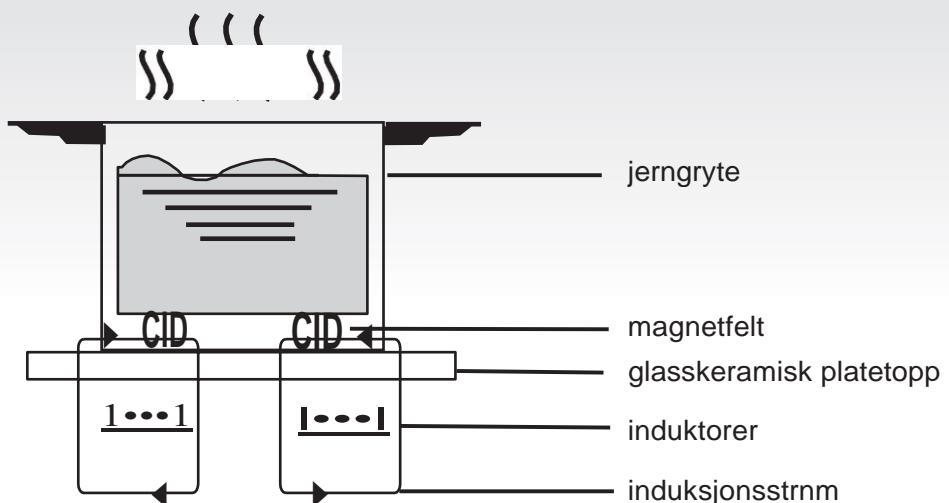
Introduksjon

Induksjonsplatetoppen tilfredsstiller alle krav og behov ved matlaging med elektromagnetisk oppvarming, takket være et mikrodatastyrt og multifunksjonelt kontrollsysteem, og er et meget bra valg for moderne familier.

Dette husholdningsproduktet som er produsert med spesialmaterialer er utrolig lett å bruke og meget holdbart og sikkert.

Hvordan den fungerer

Induksjonsplatetoppen består av en elektrisk spole, en plate av ferromagnetisk materiale og av et kontrollsysteem. Elektrisk strøm lager et kraftig elektromagnetisk felt rundt spolen. Dette lager en serie bølger som produserer varme, som igjen overføres fra kokeplatenes overflate til kokekaret.



Sikkerhet

Denne platetoppen er kun beregnet for hjemmebruk.

Våre produkter er stadig i utvikling og vi forbeholder oss derfor retten til å endre og oppdatere produktet med eventuelle nye tekniske utviklinger.

Beskyttelse mot overoppheeting

En sensor kontrollerer temperaturen i platetoppen. Dersom temperaturen overskriden sikkerhetsgrensen slukkes platetoppen automatisk.

Varsel om gjenstander som ligger på platetoppen

Hvis man setter en gryte med en diameter på mindre enn 80 mm, små gjenstander (f.eks. kniver, gafler eller nøkler) eller en ikke magnetisk gryte (for eksempel aluminiumsgryte) på platen, utløses automatisk et lydsignal som varer i ca. 1 minutt. Hvis problemet ikke løses, vil platetoppen automatisk gå over til stand-by.

Alarm for restvarme

Når platetoppen har stått på lenge kan den forsette å avggi restvarme. Bokstaven "H" på displayet varsler at man ikke må berøre platetoppen.

Selvslukningssikring

Selvslukning er også en sikkerhetsfunksjon som aktiveres automatisk i induksjonsplatetoppen dersom man skulle glemme å slukke platen. Den automatiske selvslukningssikringen aktiveres etter som hvilken varmestyrke man har innstilt, som vist i tabellen under:

Varmestyrke	Kokesonen slåes automatisk av etter
1-3	8 timer
4-6	4 timer
7-9	2 timer

Når maten er ferdig og du fjerner gryten slutter induksjonsplatetoppen å avggi varme og, etter et lydsignal som varer i 1 minutt, blir den slått av.

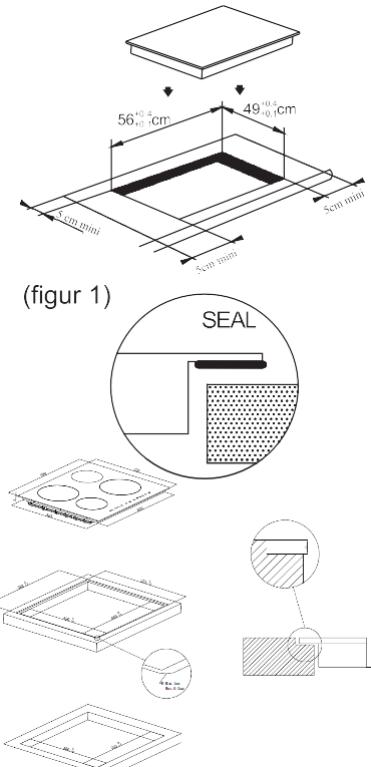
NB!

personer med pacemaker må ikke bruke dette husholdningsapparatet uten at de først har konsultert legen.

Installasjon

Installasjon av platetoppen

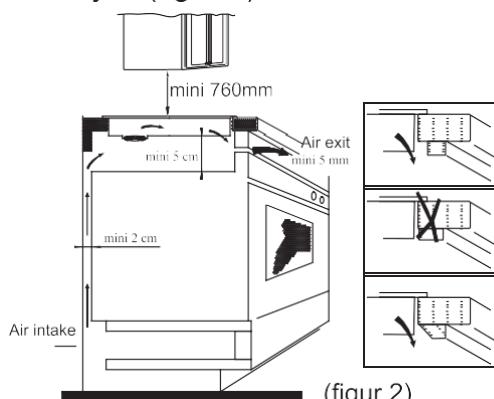
1. Følg målene du finner på tegningen og lag et hull i møbelet; for en korrekt installasjon må det dessuten være minst 5 cm avstand rundt platen. Pass på at bordplaten hvor platetoppen skal installeres har en tykkelse på minst 30 mm, og at den er laget av et materiale som tåler høye temperaturer slik at den ikke deformeres pga varmen fra kokeplaten (figur 1).



(figur 1)

Spyleinstallasjon: Bare mulig hvis ovnen ikke er installert under disken

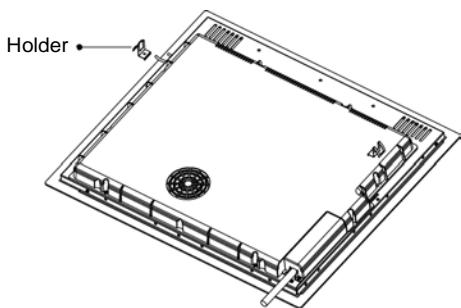
2. Pass alltid på at induksjonsplatetoppen hviler støtt på bordplaten, og at det er god ventilasjon (figur 2).



(figur 2)

OBS: pass på at det er en avstand på minst 760 mm mellom platetoppen og et eventuelt skap over den.

- Nar du har plassert platetoppen fester du den til bordplaten med fire holdere (som vist pa figuren). Reguler deretter hver holder etter bordplatens tykkelse.



Sikkerhetsforholdsregler

- Induksjonsplatetoppen skal installeres av en autorisert installatør. Gjør ikke installasjonen selv.
- Induksjonsplatetoppen må ikke monteres på kjøleskap, oppvaskmaskiner eller vaskemaskiner.
- Induksjonsplatetoppen skal installeres slik at det garanteres en optimal varmeavledning.
- Veggene og flaten under induksjonsplatetoppen må være varmebestandige.
- For å unngå skader må den tynne filmen som kleber platetoppen til bordflaten være varmebestandig.

2. Elektrisk tilkopling

Tilkoplingen til el-nettet skal utføres av teknisk kyndig personale og i henhold til gjeldende forskrifter. I figur 3 vises det hvordan platetoppen skal tilkoples.

Spennin	Ledningsforbindelse					
380-415V 3N-	2 L1 Svart	3 L2 Brun	4 N Bia	5 -/- Gul/grønn		
220-240V~	2 L Svart / Brun	3 N Bia	4 -/- Gul/grønn	5 L -		

Kontroller at det elektriske anlegget har forsvarlig jording i henhold til gjeldende lover og forskrifter. Jording er obligatorisk.

Produsenten frasier seg ethvert ansvar for personskader eller skader på gjenstander som skyldes at denne forskriften ikke overholdes.

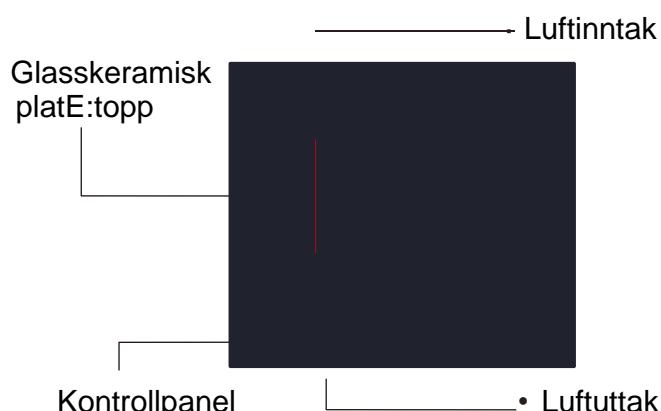
Dersom apparatet ikke er utstyrt med støpsel skal man sette et normalisert støpsel, egnet for belastningen som angis på skiltet, på kabelen.

Dersom man ønsker en fast tilkopling til nettet må man installere, mellom apparatet og nettet, en flerolet bryterenhett med kontaktavstand på minst 3 mm.

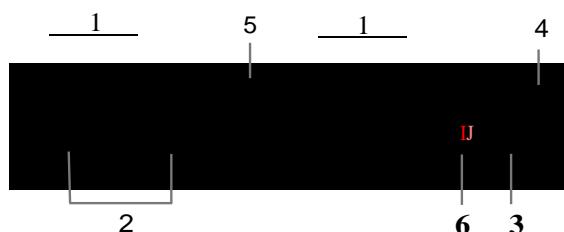
Dersom ledningen er odelagt må den straks skiftes ut av en teknisk kyndig person.

Leidningen må ikke vrere bøyd eller ligge i klem.

Beskrivelse av induksjonsplatetoppen



Skjema over kontrollpanelet



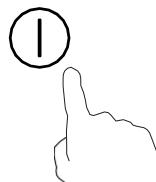
- Kontroller for kokkesoner
- Reguleringstast for effekt/timer
- Tastelas/pause-kontroll
- ON/OFF-kontroll
- Timerkontroll
- Kontroll for fleksibelt område (Enkelte modeller har ikke dette)

Bruksanvisning

Forberedelser før bruk:

Men en gang du setter på platen vil du høre et lydsignal og alle ledlampene blinker i ett sekund; det betyr at kokeplaten står i "stand-by".

Sett gryten på kokesonen du ønsker å bruke.

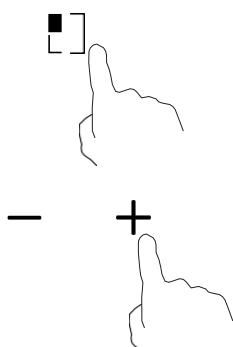


Betjeningsforklaring

Når du trykker på tasten "ON/OFF" viser alle ledlampene dette symbolet "-". Velg den kokesonen hvor du har satt gryten, ledlampen som viser varmenivået for den valgte sonen begynner å blinke. Trykk deretter på tasten "+" eller "-", displayet viser i utgangspunktet 5, deretter regulerer du styrken som du ønsker med tasten "+" eller "-". Trykker du tasten "+" og "-" inn samtidig, nullstilles alle tidligere innstillinger og kokesonen slåes av.

Se tabell på side 71 for de enkelte kokesonenes spesielle strømstyrke.

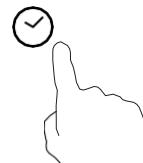
OBS: etter at du har trykket på "ON/OFF"-tasten blir induksjonsplaten stående i stand-by dersom du ikke fortsetter innen 1 minutter.



TIMER-funksjon

Når du trykker på TIMER-tasten, begynner ledlampen på displayet å blinke og du kan stille inn tiden. Bruk tasten "+" eller "-" til å stille inn minuttene fra 1 til 99. Når du trykker på tasten "+" øker innstillingen gradvis med 1

minutt; trykker du på tasten "-" minsker innstillingen med 1 minutt om gangen. Overskider du 99 minutter går timeren automatisk til 0. Trykker du samtidig på tastene "+" og "-" viser displayet 0.



Bekrefte TIMER-funksjonen

- Velg ønsket styrke på kokesonen du skal bruke, trykk på "timer" og programmer tiden.
- Etter at timeren har blinket i ca. 5 sekunder, er den programmerte tiden automatisk bekreftet.
- Når du har programmert tiden trykker du på "TIMER" for å kontrollere at tiden er korrekt.
- Når "timeren" er bekreftet dukker det opp en prikk i det nedre høyre hjørnet av effektnivået til den valgte sonen.

Avbryte TIMER-funksjonen

Trykk på "timer"-tasten i 5 sekunder for å avbryte funksjonen som du har innstilt tidligere. Displayet viser 0.

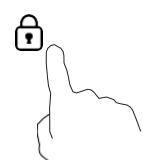
Sikkerhetsfunksjon

Platen er utstyrt med barnesikring som sperrer bruken av induksjonsplaten.

Trykk inn tasten for sperreanordningen (Interlock) for å sperre: kokeplaten sperres, timer-displayet viser symbolet "Lo" og alle de andre funksjonene er utkoplet.

Oppheve sperren

Hold tasten for sperreanordningen (Interlock) inne i 2 sekunder:

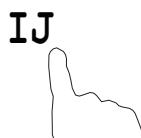


FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette området kan brukes som en enkelt sane eller som to forskjellige saner, i henhold til de tilberedningsbehovene du til enhver tid matte ha.
- Det frie eller fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan kontrolleres separat.

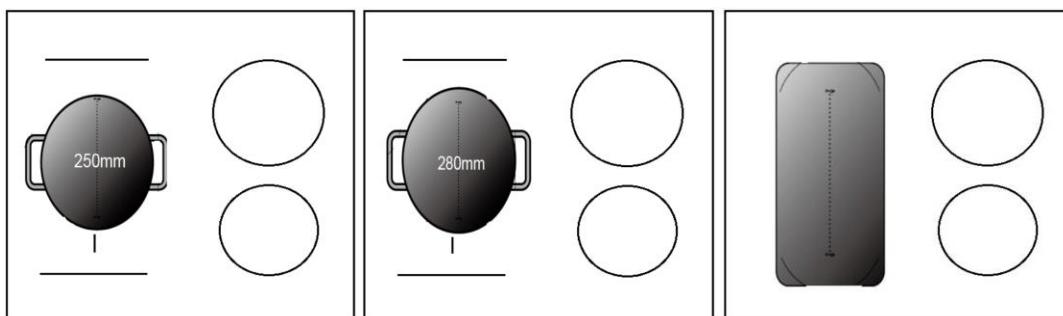
Som stor kokesone

1. For å aktivere det frie området som en enkelt stor sane trykker du på kontrollen for det fleksible området.



2. Som et start område anbefaler vi at det brukes som følger:

Kokekar: Kokekar med 250 mm eller 280 mm diameter (Firkantede eller ovale kokekar er tillatt)

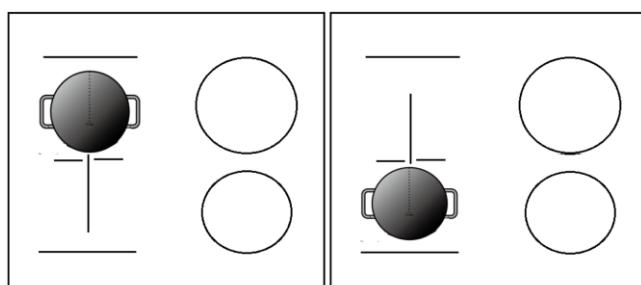


Vi anbefaler ikke noen andre operasjoner enn de tre operasjonene nevnt over, da dette kan ha innvirkning på oppvarmingen av produktet.

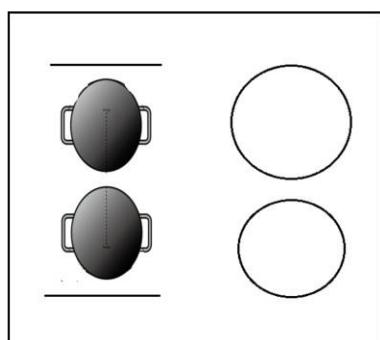
Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige saner kan du ha to oppvarmingsvalg.

- (a) Sett et kokekar på den øvre eller nedre høyre siden av det fleksible området.



- (b) Sett to kokekar på begge sider av det fleksible området.

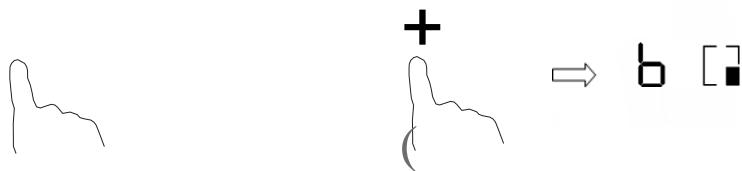


Merk: Pass på at kokekaret er større enn 12 cm.

Boost-modus

Ta pa kontrollvelgeren for kokesonen, og deretter pa "+". Kontroller at displayet viser "9".

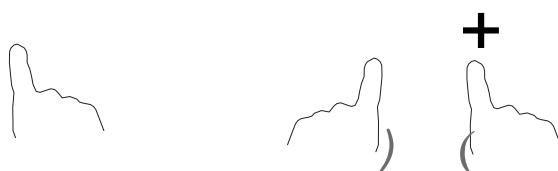
Ta pa "+" tasten igjen, soneindikatoren viser "b" og effektnivaet nar Maks.



Avbryte Boost-modus

Nar du tar pa "-" -tasten for a avbryte Boost-funksjonen vii kokesonen ga tilbake til den opprinnelige innstillingen.

Ta pa kontrollene "-" og "+" samtidig. Kokesonen slas av og boost-funksjonen avbrytes automatisk.



- Kokesonen gar tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.

Merk: Vi anbefaler av avsuget over komfyren slas pa et par minutter f0r tilberedning og slas av et par minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Pausemodus

- Du kan sette oppvarmingen pa pause i stedet for a sla av platetoppen.
- Nar du gar inn i Pausemodus deaktivieres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

A ga inn i pausemodus	
Ta pa las/pausekontrollen	Alie indikatorene vii vise "11"
For a lase opp kontrollene	
Ta pa las/pausekontrollen	



Nar platetoppen er i pausemodus er alle kontrollene deaktivert, unntatt ON/OFF ① , du kan alltid sla av induksjonstoppen med ON/OFF ① -kontrollen i en n0dsituasjon.

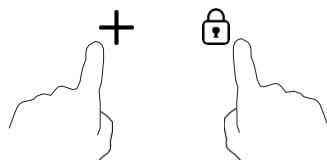
Effektstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn et maksimalt effektsorberingsnivå for induksjonstoppen. Du kan velge forskjellige effektnivåer.
- Induksjonstopper kan begrense seg selv automatisk for å fungere ved lavere effektnivåer, for å unngå faren for overbelastning.

Å går inn i effektstryringsfunksjonen

Slå på platenoppen, og trykk deretter samtidig på tastene “+” (timer) og tastelåsen.

Timerindikatoren viser “P5”, som betyr effektnivå 5. Standardmodusen er på 7,0Kw/ 7,1Kw.



Bytte til et annet nivå

Trykk på +/- fra timeren. Det er 5 effektnivåer, fra “P1” til “p5”. Timerindikatoren viser en av dem.

“P1”: makseffekten er 2,5 KW.

“P2”: makseffekten er 3,5 KW.

Timerindikatoren viser “P5”, som betyr effektnivå 5. Standardmodusen er på 7,0Kw/ 7,1Kw.

“P3”: makseffekten er 4,5 KW.

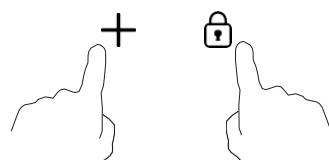
“P4”: makseffekten er 5,5 KW.

“P5” : makseffekten er 7,0Kw/ 7,1Kw.



Bekrefte og gå ut av effektstyringsfunksjonen

Trykk samtidig på tastene + (timer) og tastelåsen for bekrefelse.



Platenoppen vil da slås av.

Utvalg av gryter og kokekar



jernpanne til steking



gryte i rustfritt stål



jerngryte



jernpanne



kjele av emaljert rustfritt stål



emaljert gryte



flat jerngryte

1. Mange forskjellige kokekar er egnet for bruk på induksjonsplater. Denne kokeplaten er i stand til å identifisere dem og kontrollere om de er egnet på en av følgende måter:

sett kokekaret på en av kokesonene. Dersom denne sonens indikator viser et strømstyrkenivå er kokekaret egnet for induksjonsplaten; hvis indikatoren viser "U" kan du ikke bruke det.

2. Prøv med en magnet på gryten: hvis magneten tiltrekkes av gryten kan den brukes på induksjonsplaten.

NB. grytebunnen må inneholde magnetisk ledende materiale.

Gryten skal ha flat bunn med en diameter på over 14 cm.

3. Nutzen Sie Pfannen, deren Durchmesser genauso groß ist wie der des Kochfeldes. Unter Verwendung eines Topfes wird die Energie bis hin zur maximalen Effizienz genutzt. Nutzen Sie einen kleineren Topf, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140mm werden vom Kochfeld nicht erkannt und entsprechend nicht erhitzt.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

Rengjøring og vedlikehold

Platetoppen kan rengjøres som forklart nedenfor:

Type smuss	Rengjøres slik	Rengjøringsutstyr
lite smuss	med varmt vann, tørkes tørt	rengjøringsvamp
mye smuss	med varmt vann og tørkes av med en spesialsvamp for glasskeramiske flater	spesialsvamp for glasskeramiske flater
inntørket smuss	hell hvit eddik på flekken og vask med en myk klut, eller bruk et spesielt rengjøringsmiddel	selvklebende papir for glasskeramiske flater
Sukker, plast eller smeltet aluminium	Bruk en skrape for glasskeramiske flater (bruk helst et silikonholdig produkt som beskytter glasset)	selvklebende papir for glasskeramiske flater

OBS: ta ut støpselet før apparatet rengjøres

Feilsignal og kontroll

Dersom det oppstår et problem eller en feil, aktiveres automatisk en beskyttelsesfunksjon i induksjonsplatetoppen og displayet viser følgende koder:

Problem	Mulige årsaker	Løsning
F0/F1/F2	feil på viften	Kontakt leverandøren
F3-F8	feil på temperaturmåleren	Kontakt leverandøren
E1/E2	unormal spenning	sjekk strømtilførselen Deretter setter du på apparatet igjen.
E3/E4	unormal temperatur	kontroller gryten
E5/E6	utilstrekkelig varmestråling	sett på apparatet igjen når platen er blitt kald

Dette er en liste over de vanligste feil som kan oppstå.

Prøv ikke å ta fra hverandre platetoppen på egen hånd. Det kan være farlig og kan forårsake større skader.

KUNDESERVICE

Før du ringer Kundeservicesenteret

Dersom apparatet ikke fungerer ber vi deg om å kontrollere:

- at støpselet sitter i stikkontakten
- lese feilsøkingstabellen ovenfor

Dersom apparatet, etter at du har kontrollert, fremdeles ikke fungerer:

slå av apparatet, prøv ikke å reparere det på egen hånd og ring straks Kundeservicesenteret

Spesiell erklæring

Innholdet i denne håndbok er nøyte kontrollert. Produsenten frasier seg imidlertid et hvert ansvar for eventuelle feil eller utelatelser i den trykte teksten.

Eventuelle tekniske endringer vil bli tilføyd uten varsel i eventuelle reviderte utgaver av denne bruksanvisningen. Bildet gjelder det aktuelle produktet.



ADVARSEL: dette produktet må ikke håndteres som vanlig husavfall. Det skal behandles særskilt.

Dette husholdningsproduktet er produsert i henhold til EU-direktivet 2012/19/CE som omhandler behandling av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr.

Når du hjelper oss med å overholde forskriftene om avfallsbehandling av dette produktet bidrar du til å unngå at uriktig behandling førårsaker helse- og miljøskader.

Dette symbolet viser at produktet ikke skal behandles som vanlig husavfall, men leveres til en miljøstasjon for gjenvinning og behandling av avfall fra elektriske og elektroniske materialer.

Vennligst kontakt nærmeste miljøstasjon for videre opplysninger om behandling, avsetting og gjenvinning av produktet, eller henvend deg til forhandleren hvor du har kjøpt dette produktet.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification		HTP644DB1		
Type of hob:		Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas	zones	4		
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
	Rear left	Ø	18,0	cm
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø	18,0	cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø		cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
	Rear left	L W		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
	Rear left	ECelectric cooking	192,8	Wh/kg
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear right	ECelectric cooking	193,3	Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	200,3	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking	177,6	Wh/kg
	Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving:				
<ul style="list-style-type: none"> To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

Den här apparatens delar överensstämmer med:
EG-DIREKTIV 1935/2004 om material och produkter avsedda
att komma i kontakt med livsmedel.

Säkerhet och underhåll

- **VARNING!** Produkten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var noga med att undvika beröring av värmeelementen.
- Barn under 8 år som befinner sig i närheten av produkten ska alltid hållas under uppsikt.
- Produkten får användas av barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk förmåga, känsselförmåga eller mental förmåga, eller personer med bristande erfarenhet eller kunskaper, om de hålls under uppsikt eller instrueras i dess användning på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.
- Låtinte barn leka med produkten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
VARNING! Fett eller olja som värmgs utan uppsikt kan vara farligt och orsaka brand.
- Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av produkten och täck eld slågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING!** Brandrisk – förvara inte föremål på tillagningszonerna.

- **VARNING!** Om ytan spricker ska produkten stängas av för att undvika risk för elektrisk chock.
Använd inte våtdammsugare för rengöring
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- eventuellt spill ska avlägsnas från locket innan det öppnas.
låt hällens yta svalna innan locket stängs.
- Stäng av spishällen med reglaget efter användning – förlita dig inte till kårdetektorn.
- produkten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsyste .
Frånkopplingsfunktionen måste byggas in i den fasta ledningsdragningen enligt elföreskrifterna.
- i anvisningarna ska uppges vilken typ av sladd som ska användas, med hänsyn till temperaturen på baksidan av produkten.
- Om strömkabeln skadas måste den ersättas av tillverkaren eller dess serviceombud eller liknande behörig person för att undvika fara.
- **VARNING!** För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av värmesäkringen får inte produkten strömförsörjas genom en extern kopplingsanordning, exempelvis en timer, eller anslutas till en krets som slås till och från regelbundet av anläggningen.

- Medel för frånkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- **VARNING:** använd endast hällskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hällskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.
 - Använd alltid lämpliga köksredskap.
 - Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
 - Placera inget på kontrollpanelen.
 - Använd inte ytan som skärbräda.
 - Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
 - **FÖRSIKTIGHET:** var alltid närvarande under matlagningen. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.

Baste Kund,

vi tackar dig för att du valt induktionshallen Rosieres, en produkt som vi är sakra på att du kommer att trivas med i många år.

Las noga igenom denna instruktionsbok innan spishallen tas i bruk och förvara den för framtida bruk.

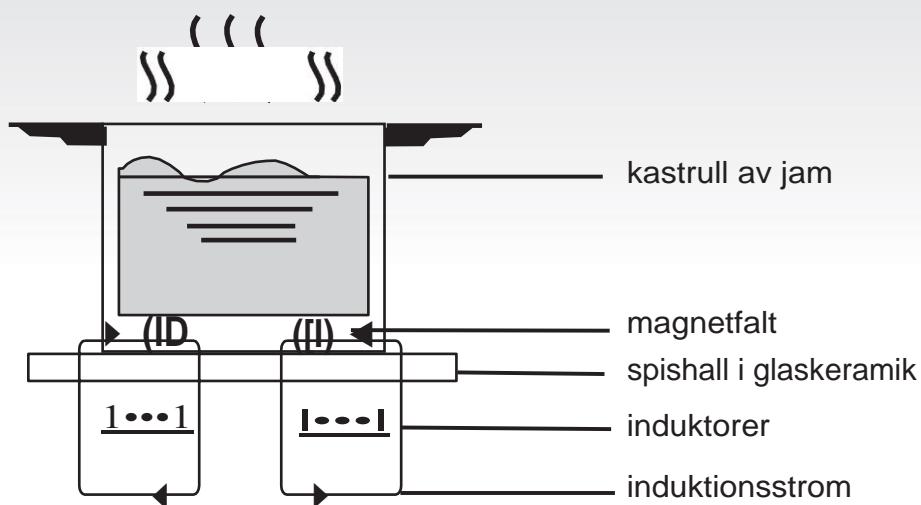
Introduktion

Inductionshallen är i stand att tillfredsställa alla de behov som kräver en tillagning med elektromagnetisk uppvärmning, tack vare ett mikrodatorstyrte och multifunktionellt kontrollsysteem, ett bra val för moderna familjer.

Denna koksutrustning, som tillverkats av specialmaterial, är otroligt lätt att använda, motståndskraftig och saker.

Hur den fungerar

Inductionshallen utgörs av en elektrisk slinga, en yta i ferromagnetiskt material och ett kontrollsysteem. Elektrisk ström skapar ett kraftigt elektromagnetiskt fält runt slingan. Detta skapar en rad med vagoner som ger upphov till varmen som sedan överförs till karlet från hallens kokytta.



Säkerhet

Denna spishäll har skapats för hemmabruk. Eftersom vi hela tiden utvecklar våra produkter förbehåller vi oss rätten att utföra ändringar vid eventuella tekniska rön.

● Skydd mot överhettning

En sensor kontrollerar temperaturen inuti hädden. Om temperaturen överskriden säkerhetsgränsen stängs hädden av automatiskt.

● Indikation om föremål på hädden

Om man på hädden placerar en kastrull vars diameter är mindre än 80 mm, små föremål (som knivar, gafflar eller nycklar) eller en icke magnetisk kastrull (till exempel i aluminium), utlöses omedelbart en ljudsignal som sedan hörs i cirka 1 minut. Om problemet kvarstår försätts hädden automatiskt i stand-by.

● Alarm om resterande varme

När hädden används under en längre tid kan resterande varme kvarstå. Bokstaven "H" på displayen tänds till varning för att man inte skall vidröra hädden.

● Säkerhet genom självavstängning

Självavstängningen är ytterligare en säkerhetsfunktion för induktionshädden som aktiveras automatiskt om man glömmer bort att stänga av hädden. Den automatiska avstängningen av spishädden beror på den värmenivå som används, i enlighet med nedanstående tabell:

Värmenivå	Kokzonen stängs av automatiskt efter
1-3	8 timmar
4-6	4 timmar
7-9	2 timmar

När kastrullen, efter avslutad kokning, tas bort värmer inte induktionshädden längre och stängs sedan av efter ljudsignalen som pågår under 1 minut.

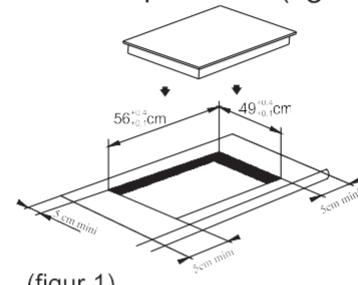
OBS:

personer som bär pacemaker får endast använda denna köksutrustning under kontroll av läkare.

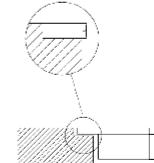
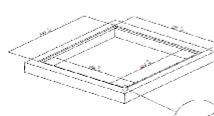
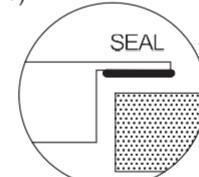
Installation

Installation av spishädden

- Gör ett hål i möbeln i enlighet med de mätt som visas på ritningen; för en korrekt installation skall det finnas ett utrymme på minst 5 cm runt ytan. Kontrollera att tjockleken på stödet där hädden skall passas in är minst 30 mm. och att det material det är gjort av klarar höga temperaturer, detta för att undvika att de deformeras på grund av värmen som kommer från spishädden (figur 1).

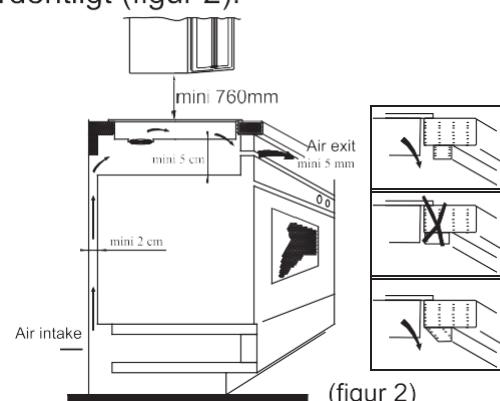


(figur 1)



Spolinstalltion: Endast möjlig om ugnen inte är installerad under räknaren

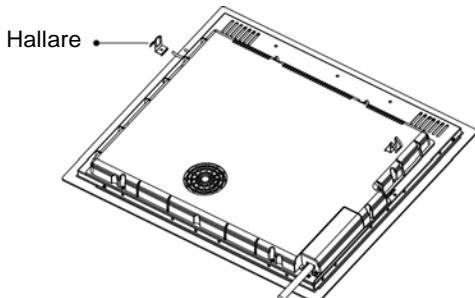
- Kontrollera alltid att induktionshädden vilar stadigt på stödtytan och att den ventileras ordentligt (figur 2).



(figur 2)

OBS: mellan spishädden och en eventuell ovanliggande möbel skall det finnas ett utrymme på minst 760 mm.

- Etter att man har placerat hallen skall den sattas fast med hjälp av fyra hallare i stödytan (pa det sätt som visas på bilden). Reglera sedan varje hallare på basis av stödytans tjocklek.



Sakerhetsatgarder

- Induktionshallen skall installeras av kvalificerad installer. Utfor inte installationen själv.
- Induktionshallen får inte monteras på kyckelpidlar, diskmaskiner eller torktumlare.
- Induktionshallen skall installeras på ett sådant sätt att en optimal varmeavtrytning kan garanteras.
- Vaggen och området under induktionshallen skall vara varmetaliga.
- För att undvika skador skall den tunna filmen som haftar spishallen vid stödytan vara varmetalig.

2. Elektriska anslutningar

Anslutningen till elnätet skall göras av kvalificerad personal och i enlighet med gällande normer. Anslutningssättet för hallen visas i figur 3:

Spanning	Elektrisk anslutning				
380-415V 3N~	2 L1	3 L2	4 —	5 N —	Svart Brun Gra och bla Gul/gron
220-240V~	2 L	3 —	4 N —	5 —	Svart och Brun Gra och bla Gul/gron

Kontrollera att den elektriska anläggningen är utrustad med ett effektivt jordsystem i enlighet med gällande normer och lagar. Anslutning till jordnätet är obligatorisk.

Tillverkningsföretaget avsager sig allt ansvar för eventuella personskador eller skador på föremål som uppstar på grund av att denna norm inte iakttas.

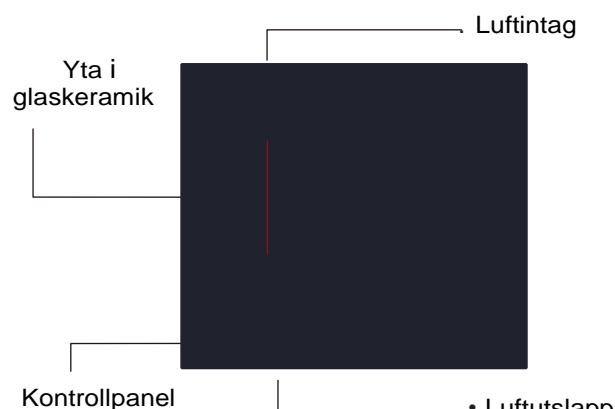
Om apparaten inte är utrustad med elkontakt skall man sätta på en normaliserad elkontakt på kabeln som är i stand att klara den belastning som anges på skylten.

Om man önskar en fast anslutning till elnätet skall man placera en omnipolar strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm mellan apparaten och nätet.

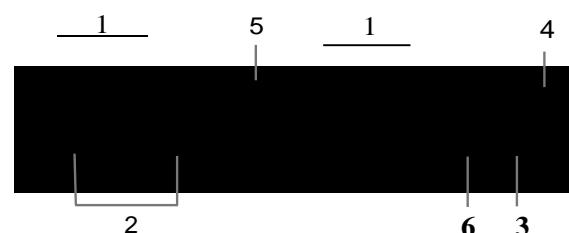
Om kabeln är trasig eller skadad får den endast bytas ut av auktoriserad personal.

Kabeln får inte vara klamrad.

Beskrivning av induktionshallen



Schema över kontrollpanelen



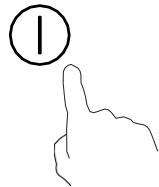
- Reglage för val av viirmeson
- Inställningsknapp för effekt/timmer
- Knappslas/pausreglage
- Strömbrytare (ON/OFF)
- Timerreglage
- Reglage för flexibelt område (endast på vissa modeller)

Instruktioner för användning

Förberedelser innan användning:

Så fort man slår på spishällen hörs en ljudsignal och alla kontrolllampor blinkar under 1 sekund för att indikera att spishällen är i stand-by.

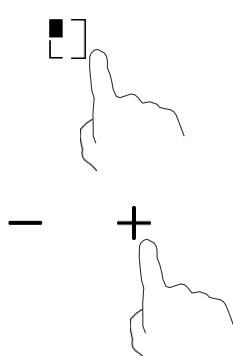
Att placera kastrullen ovanpå den önskade kokzonen



Instruktioner

Efter att man har tryckt på knappen "ON/OFF", visar alla kontrolllampor symbolen "-". Välj den kokzon på vilken kastrullen står; kontrollampen för den valda kokzonens värmenvå börjar att blinka. Tryck sedan på knappen "+" eller "-", på displayen visas 5 som standardvärde, och reglera den önskade styrkan med hjälp av knappen "+" eller "-". Om man samtidigt trycker på knappen "+" och på knappen "-" nollställs tidigare inställningar och kokzonen stängs av. Se tabellen på sidan 105 för styrkan på de olika kokzonerna på spishällen.

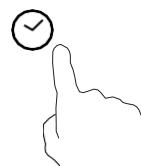
OBS: efter att man tryckt på knappen "ON/OFF" förblir induktionshällen i standby-läge om inget annat görs inom 1 minuter.



Funktion TIMER

Om man trycker på knappen TIMER, blinkar kontrollampen på displayen och det är möjligt att ställa in tiden. Med hjälp av knappen "+" eller "-" är det möjligt att ställa in tiden från 1 till 99 minuter. Om man trycker på knappen "+" börjar inställningen på 1 och

ökar därefter successivt, om man istället trycker på knappen "-" börjar inställningen på 1 och minskar sedan. När den tid som skall ställas in överskrider 99 minuter återställs timern automatiskt på 0. Om man trycker samtidigt på knapparna "+" och "-" återgår displayen till 0.



Att bekräfta funktionen TIMER

1. Välj styrkan på den önskade kokzonen, tryck sedan på knappen "timer" och ställ in tiden.
2. När timern har blinkat i cirka 5 sekunder betyder detta att den inställda tiden har bekräftats automatiskt.
3. Efter att man har ställt in tiden skall man trycka på knappen "TIMER" för att kontrollera inställningen.
4. När "Timer" bekräftats visas en punkt nere till höger på effektnivå för den valda zonen.

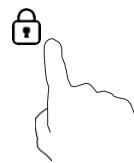
Att koppla ur funktionen TIMER

Tryck på knappen "timer" i 5 sekunder för att radera den tidigare inställda funktionen. På displayen visas 0.

Säkerhetsfunktion: för att garantera barnens säkerhet har induktionshällen utrustats med en låsfunktion.

För att låsa den skall man hålla knappen "läsanordning" (Interlock) nedtryckt: spishällen blockeras, displayen för timern visar symbolen "Lo" och alla andra funktioner är urkopplade.

Avaktivering: tryck på knappen "läsanordning" (Interlock) i 2 sekunder.

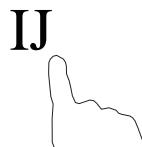


FLEXIBELT OMRADE

- Detta omrade kan användas som en enstaka zon eller som tva skilda zoner beroende på matlagningskraven.
- Ett fritt omrade bestar av tva oberoende induktorer som kan styras separat.

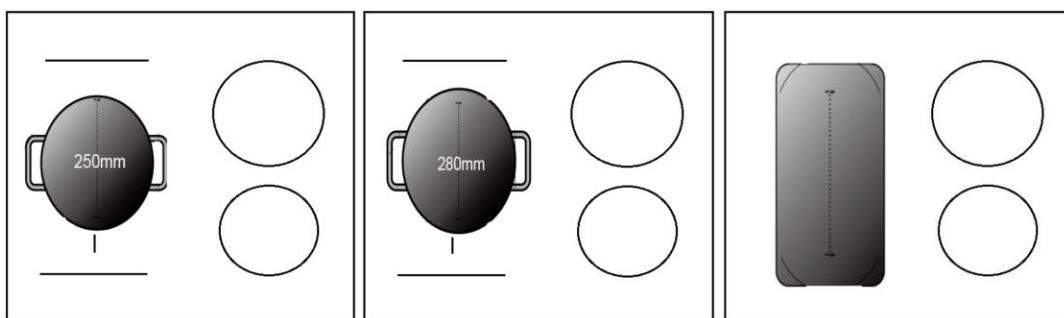
En stor zon

1. Tryck på reglaget Flexibelt omrade för att aktivera det fria området som en enstaka stor zon.



2. Som en stor zon föreslår vi följande:

Koksredskap: koksredskap med 250 mm eller 280 mm diameter (fyrkantiga eller ovala koksredskap kan användas)

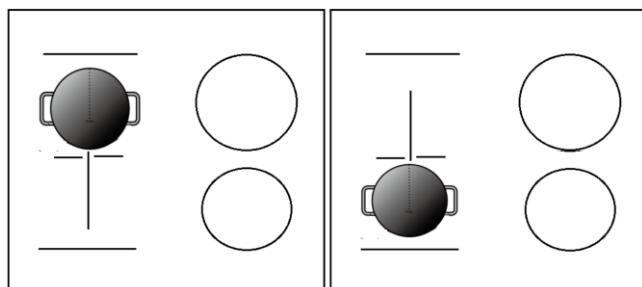


Vi rekommenderar inte andra atgarder utöver de ovanstaende tre eftersom det kan paverka apparatens uppvarmning

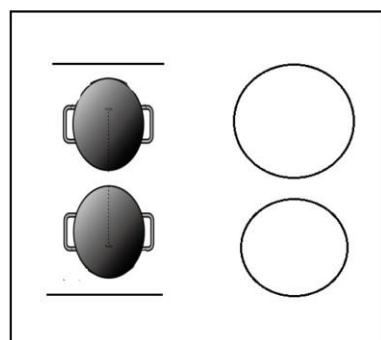
Som tva oberoende zoner

For att använda det flexibla området som tva skilda zoner har du tva varmelagen.

- (a) Placera pannan på hoger ovre sida eller hoger nedre sida på det flexibla området.



- (b) Placera tva pannor på boda sidorna på det flexibla området.

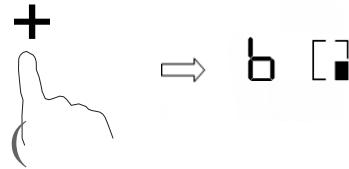
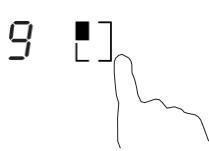


Uppmarksamma: se till att pannan är storre än 12 cm.

Boost-läge

Tryck på reglaget för val av varmezon och tryck sedan på "+". Se till att displayen visar "9".

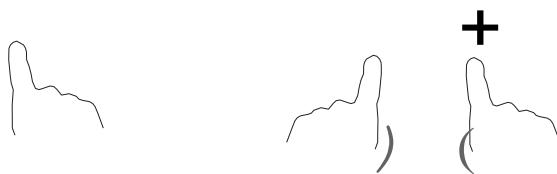
Tryck igen på knappen "+", zonens indikator visar "b" och effekten når Max



Avbryt Boost-läget

Tryck på knappen "-" för att avbryta Boost-funktionen. Matlagningszonen kommer sedan att gå tillbaka till grundinställningen.

Tryck på "-" och "+" samtidigt. Matlagningszonen stängs av och Boost-funktionen avbryts automatiskt.



- Matlagningszonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.

Några: Det rekommenderas att flakten sätts på några minuter innan matlagningen och stängs av några minuter efter matlagningen.

Pausläge

- Du kan pausa varmen istället för att stänga av hallen.
- När Pauslaget aktiveras, inaktiveras alla reglage förutom strömbrytaren (ON/OFF).

For att aktivera pauslaget	
Tryck på las-/pausreglaget.	Alla indikatorer visar "11"
For att läsa upp reglage	
Tryck på las-/pausreglaget.	



När hallen star i pausläge kommer alla reglage att inaktiveras förutom strömbrytaren (ON/OFF) ①. Du kan alltid stänga av induktionshallen med strömbrytaren (ON/OFF) ② i nödfall..

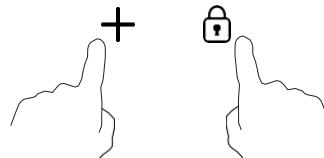
Effekthanteringsfunktion

- En maximal strömförbrukningsnivå kan ställas in för induktionshällen genom att välja olika effektorområden.
- Induktionshäller kan begränsas automatiskt för att fungera på låg effektnivå för att undvika risk för överbelastning.

För att aktivera effekthanteringsfunktionen

Sätt på hällen och tryck sedan samtidigt på "+" (timer) och knapplåset.

Timerns indikator visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,0 Kw/7,1 Kw.



För att välja till en annan nivå

Tryck på +/- från Timer. Det finns fem effektnivåer från "P1" till "P5". Timer-indikatorn visar en av dem.

"P1" : maximal effekt är 2,5 Kw.

"P2" : maximal effekt är 3,5 Kw.

Timerns indikator visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,0 Kw/7,1 Kw.

"P3" : maximal effekt är 4,5 Kw.

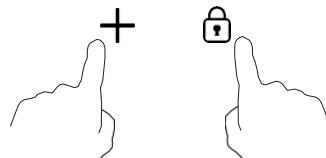
"P4" : maximal effekt är 5,5 Kw.

"P5" : maximal effekt är 7,0 Kw/ 7,1 Kw.



Bekräfta och lämna effekthanteringsfunktionen

Tryck samtidigt på + (timer) och knapplåset för att bekräfta.



Hallen stängs nu av.

Val av kastruller för matlagning



stekpanna av järn för stekning



kastrull av rostfritt stål



eldfast form av järn



stekpanna av järn



kokkärl i rostfritt lackat stål



lackad kastrull



järntallrik

1. Det finns ett flertal redskap som lämpar sig för kokning på elektrisk spishåll. Denna spishåll är i stånd att identifiera dem och testa dem med hjälp av en av följande metoder:

placera kastrullen på en kokzon. Om det på indikatorn för denna kokzon visas en värmenvå betyder detta att kastrullen är lämplig; om i stället symbolen "U" visas betyder detta att kastrullen inte är lämpad för bruk på induktionshåll.

2. Sätt en magnet på kastrullen: om magneten dras till kastrullen betyder detta att kastrullen är lämplig för bruk på elektrisk håll.

OBS: Kastrullens botten skall innehålla material som möjliggör magnetisk ledning.
Kastrullen skall ha en platt botten med en diameter som överskrider 14 cm.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

Rengöring och underhåll

Ytan på spishällen kan rengöras på följande sätt:

Typ av smuts	Rengör på följande sätt	Material till rengöringen
lätt smuts	med varmt vatten; torka torrt	svamp
mycket smuts	med varmt vatten och torka av med en speciell svamp för glaskeramik	speciell svamp för glaskeramik
beläggningar	häll vitvinsvinäger på beläggningen och rengör med en mjuk trasa eller använd ett speciellt rengöringsmedel	speciellt häftpapper för glaskeramik
Socker, plast eller smält aluminium	För att avlägsna resterna använd en skrapa som lämpar sig för glaskeramik (för att skydda glaset är det bättre att använda en produkt med silikon)	speciellt häftpapper för glaskeramik

OBS: koppla ur köksutrustningen från strömtillförseln innan den rengörs.

Felindikationer och kontroll

Om ett fel uppstår aktiverar induktionshären automatiskt en skyddsfunktion och följande koder visas på displayen:

Problem	Möjlig orsak	Lösning
F0/F1/F2	fel på fläkten	kontakta leverantören
F3-F8	fel på temperatursensorn	kontakta leverantören
E1/E2	felaktig spänning	kontrollera strömtillförseln Efter denna kontroll slå på apparaten igen
E3/E4	felaktig temperatur	kontrollera kastrullen
E5/E6	otillräcklig värmespridning	slå på apparaten igen efter att den svalnat

Detta är en lista över de vanligaste felet.

Montera inte ned induktionshären på egen hand, detta för att undvika risker eller att den skadas ytterligare.

TEKNISK KUNDTJÄNST

Innan man kontaktar den tekniska kundtjänsten

Om utrustningen inte fungerar som den ska rekommenderar vi att du kontrollerar följande:

- att kontakten är ordentligt isatt i eluttaget.
- läs felsökningstabellen på sidan 11.

Om apparaten, efter dessa kontroller, fortfarande inte fungerar stäng av den utan att montera ned den och kontakta den tekniska kundtjänsten.

Speciell deklaration

Allt innehåll i denna instruktionsbok har noga kontrollerats. Tillverkaren avsäger sig emellertid allt ansvar för eventuella fel eller utebliven text i den tryckta versionen.
Eventuella ändringar i denna instruktionsmanual kan göras utan att meddelandeplikt föreligger.
Bilden gäller för den aktuella produkten.



Denna köksutrustning är tillverkad i enlighet ned EU-direktiv 2012/19/EG beträffande avyttring av elektrisk och elektronisk utrustning.

Vetskapen om att denna produkt har utformats i enlighet med gällande direktiv är behjälplig vad det gäller att förebygga eventuella hälsoskador som en annan typ av avyttring kan leda till.

Denna symbol indikerar att produkten inte kan avyttras som vanligt hushållsavfall, men på stationer för återanvändning av elektriskt och elektroniskt material.

VIKTIGT: avyttra inte denna produkt som hushållsavfall. Den skall avyttras separat.

För ytterligare information om hantering, avyttring och återanvändning av denna produkt, kontakta den lokala uppsamlingsplatsen eller den affär där produkten har köpts.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification		HTP644DB1		
Type of hob:		Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones		X
Induction cooking cooking areas				
radiant cooking zones				
solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm				
	Rear left	Ø	18,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø	18,0	cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø		cm
	Front left	Ø	18,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm				
	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg				
	Rear left	ECelectric cooking	192,8	Wh/kg
	Rear central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear right	ECelectric cooking	193,3	Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	200,3	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking	177,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECelectric hob	191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

