



User Manual

Induktionskochfeld · Fornello a induzione · Induction Cooker · Plaque à induction ·
Inductie kookplaat · Cocina de inducción · Induktionshäll · Indukcijsko kuhalo ·
Indukcijski kuhalnik



Model: 7202833N
HOT POINT INDUCTION GRILL

brunneroutdoor.com



DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

Teilebezeichnung	3
Allgemeine Anweisungen.....	4
Bedienungsanleitung.....	8
Fehlerbehebung	10
Fehlercodes & Sicherheitsschutz	11
Reinigung & Wartung.....	12

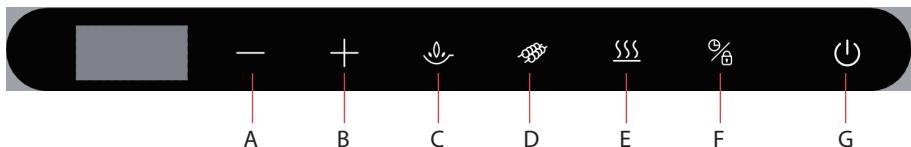
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der erstmaligen Verwendung sorgfältig durch. Beachten Sie die Warnhinweise auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer griffbereit auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder verschenken, geben Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung und die Garantiekarte mit.



HOT POINT INDUCTION GRILL

DEUTSCH

Teilebezeichnung



A: Abwärtstaste (Einstellung von Leistung und Temperatur)

B: Aufwärtstaste (Einstellung von Leistung und Temperatur)

C: Heiße-Topf-Taste

D: Grill-Taste

E: Wärmetaste

F: Zeitschalt-/Verriegelungs-Taste

G: EIN/AUS-Taste

Modell	Maximale Leistung	Spannung	Temperatur
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



DEUTSCH

Leistungsstufen:

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Leistung (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Bemerkung:

- Bei P1 - P3 arbeitet das Gerät nicht durchgehend.
- Bei P4 - P9 arbeitet das Gerät durchgehend.

Temperaturstufen:

Display	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp. (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Allgemeine Anweisungen

Das von Ihnen erworbene Gerät entspricht dem neuesten Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, dennoch bestehen potentielle Risiken.
Betreiben Sie das Induktionsfeld nur in einwandfreiem Zustand und lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch!
Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck.

Achtung:

Um mögliche Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden, lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise sorgfältig durch.

- Berühren Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit anderen Geräten an dieselbe Steckdose an. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel.
- Bewegen Sie das Induktionsfeld nicht während des Kochens oder mit darauf befindlichem heißem Kochgeschirr.
- Stellen Sie keine leeren Behälter auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über einem anderen Elektrogerät, wie z. B. einem Glaskeramikkochfeld oder einem Elektrobackofen usw.



HOT POINT INDUCTION GRILL

DEUTSCH

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf den Herd gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann während des Betriebs hoch sein.
- Bei beschädigtem Netzkabel muss dieses zur Vorbeugung von Gefahren durch den Hersteller, seinem Kundendienstbeauftragten oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.
- Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung gedacht.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren und älter sowie durch Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts angewiesen werden und die verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Geeignete Topfdurchmesser: 16-22 cm.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf metallischen Oberflächen, die zu dünn sind und leicht verformt werden können.
- Überprüfen Sie das Netzzuschlusskabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn das Kabel beschädigt ist. Sollte das Netzzuschlusskabel Mängel aufweisen, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es nicht richtig funktioniert, Schäden aufweist oder heruntergefallen ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und andere unsachkundige Personen vom Gerät fern.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spülen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifizierten Technikern unter Verwendung von Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren!
- Achtung, heiße Oberfläche
- Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann während des Betriebs hoch sein.



- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - – Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - – Bauernhöfen;
 - – Durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen wohnungähnlichen Umgebungen;
 - – Hotel garni-Einrichtungen.

Installation des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine brennbare Oberfläche (z. B. Tischdecke, Teppich usw.).
- Führen Sie keinerlei Gegenstände in die Lüftungsöffnungen des Geräts ein. Dies kann zur Überhitzung führen. Halten Sie einen Mindestabstand von 5 bis 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen.
- Stellen Sie das Induktionsfeld nicht in der Nähe von Geräten oder Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radios, Fernseher, Kassettenrekorder usw.).
- Stellen Sie das Induktionsfeld nicht in der Nähe von offenem Feuer, Heizkörpern oder anderen Wärmequellen auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht unter dem Gerät beschädigt oder gequetscht wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.

Inbetriebnahme des Geräts

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Versorgungsspannung Ihres Wohnbereichs übereinstimmt. Ein falscher Anschluss kann zu größeren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Legen Sie während das Gerätebetriebs keine magnetischen Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf die Glasfläche.
- Stecken Sie keine Gegenstände wie Drähte oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitz. Achtung: Dies kann zum Stromschlag führen.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Keramikfeldes. Das Induktionsfeld erwärmt sich beim Kochen nicht selbst, sondern die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt den Herd!



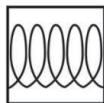
HOT POINT INDUCTION GRILL

DEUTSCH

- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Dosen auf dem Induktionsherd. Eine erhitzte Dose kann explodieren. Entfernen Sie vorher stets den Deckel.
- Wissenschaftliche Tests haben bewiesen, dass Induktionsfelder kein Risiko darstellen. Personen mit einem Herzschrittmacher sollten jedoch einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, während es in Betrieb ist.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs für das Induktionsfeld

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsfelder geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.



Induktion

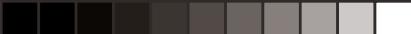
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnetttest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.



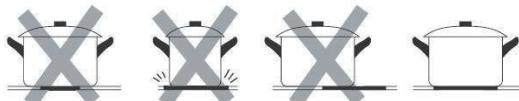
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne.
 2. Schalten Sie das Gerät für 3 Minuten ein und prüfen Sie, ob das Wasser heiß wird.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.

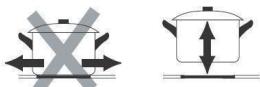




Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist und flach auf der Glasfläche aufliegt. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochstelle. Der Durchmesser sollte nicht weniger als 12 cm betragen, damit das Energiefeld seine Wirkung entfalten kann. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm.



Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionsfeld herunter - sie dürfen nicht verrutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.



Bedienungsanweisung

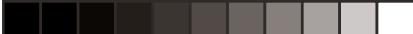
1. Ein/Aus

Nach dem Einsticken des Netzsteckers in die Steckdose gibt das Gerät einen "Piepton" ab. Die LED-Anzeige leuchtet zwei Sekunden lang auf, was bedeutet, dass das Gerät in den Einschaltmodus übergeht. Zu diesem Zeitpunkt kann ein geeigneter Topf oder eine Pfanne in den Heizbereich der Oberflächenplatte gestellt werden. Drücken Sie die Taste "On/Off" einmal, die LED-Anzeige zeigt "-on-" an und schaltet in den Bereitschaftszustand. Drücken Sie die On/Off-Taste erneut und das Gerät schaltet sich aus.

Wenn im Bereitschaftszustand 30 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

2. Selbstentwickelte Kochfunktion (2 Kochprogramme: Heißer Topf/Grillen)

2.1 Heißer Topf: Drücken Sie die -Taste. Die Heißer Topf-Anzeige leuchtet auf und das LED-Display zeigt "1800" an, was bedeutet, dass das Gerät mit einer voreingestellten Leistung von 1800 W arbeitet. Sie können die Leistung durch Drücken der Taste "+" oder "-" einstellen. Insgesamt sind 9 Leistungsstufen einstellbar. Nachdem Sie die Leistung ausgewählt haben, können Sie die "Timer"-Taste drücken, um die Garzeit einzustellen. Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.



HOT POINT INDUCTION GRILL

DEUTSCH

2.2 Grillen: Drücken Sie die "BBQ"-Taste, um das Grillprogramm auszuwählen. Die Heißer Topf-Anzeige leuchtet auf und das LED-Display zeigt "160C" an, was bedeutet, dass das Gerät mit einer voreingestellten Temperatur von 160 °C arbeitet. Sie können die Temperatur durch Drücken der Taste "+" oder "-" einstellen. Insgesamt sind 9 Temperaturstufen einstellbar. Nachdem Sie die Temperatur ausgewählt haben, können Sie die "Timer"-Taste drücken, um die Garzeit einzustellen. Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

3. Automatische Kochfunktion (1 Kochprogramme: Warm)

3.1 Warm: Drücken Sie die "W"-Taste, um das Milchprogramm auszuwählen. Die dementsprechende Anzeige leuchtet auf. Das LED-Display zeigt "0:20" an, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Leistung von 800 W arbeitet und die Garzeit 20 Minuten beträgt. Die Leistung kann nicht durch Drücken der Taste "+" oder "-" eingestellt werden. Wenn "0:20" blinkt, kann die Garzeit durch Drücken der Tasten "+" oder "-" auf bis zu 3 Stunden eingestellt werden.

Bemerkung: Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab, wenn die Zeitschaltuhr nicht eingestellt ist.

4. Zeitschaltuhrfunktion

Die Uhrzeit kann nur im Betriebszustand eingestellt werden. Der Bereich liegt zwischen 1 und 99 Minuten. Wenn das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie die "%"-Taste, die LED-Anzeige zeigt "0:00" und blinkt. Drücken Sie die Taste "-" oder "+", um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden beginnt der Countdown automatisch. Drücken Sie die "Timer"-Taste erneut, um die Zeitschaltfunktion abzubrechen.

Bemerkung: Drücken Sie die "+" -Taste, die Zeit wird um 10 Minuten verlängert. Drücken Sie die "-"-Taste, die Zeit wird um 1 Minute verkürzt.

5. Kindersicherung

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Benutzung zu verhindern (z. B. durch Kinder, die das Gerät versehentlich bedienen). Drücken Sie die "%"-Taste 2 Sekunden lang und das Gerät geht in den Sperrmodus über. Auf dem LED-Bildschirm wird "Loc" angezeigt. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der "On/Off"-Taste gesperrt. Drücken Sie die "%"-Taste für 2 Sekunden, um den Sperrmodus zu verlassen.



Fehlersuche

Symptome	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen Sie, ob der Stecker fest sitzt.• Überprüfen Sie dass Netzkabel auf Schäden.• Überprüfen Sie die Stromversorgung.• Überprüfen Sie, ob die Spannung zu niedrig ist. <p>Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.</p>
Die Funktions-tasten reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Ensperrnen Sie das Bedienfeld. Siehe 'Kindersicherung'.
Das Gerät gibt Klickgeräusche von sich.	Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal und harmlos.
Beim Betrieb mit hoher Leistung ist ein leichtes Brummen zu hören.	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden.	Das ist normal, jedoch nimmt das Rauschen ab oder verschwindet ganz, wenn man die Leistung reduziert.
Lüftergeräusche.	Ein im Gerät integrierter Lüfter verhindert die Überhitzung der Elektronik. Falls erforderlich, läuft er auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.	Dies ist normal und für einen fehlerfreien Betrieb notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, während der Lüfter läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt	Das Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie induktionstaugliches Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es korrekt. Siehe Kapitel "Kochgeschirr".



HOT POINT INDUCTION GRILL

DEUTSCH

Fehlercodes & Sicherheitsschutz

Wenn der Herd von Ihnen oder anderweitig unangemessen bedient wird, schaltet der Herd ab und zeigt entsprechende Codes auf dem Display an. Dies ist nur zum Schutz des Kochfeldes und zu Ihrer Orientierung gedacht.

Fehlercode	Bedeutung	Fehlerbehebung
E0	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr festgestellt	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel "Kochgeschirr")
E1	Die Spannung ist zu niedrig (geringer als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn alles normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (größer als 285 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn alles normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Fehlernachricht des Kochfeldsensors/Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
E4	Fehlernachricht des IGBT-Sensors/Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
E5	Überhitzung des Kochfeldes	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch liegt.• Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die Kochzonenmarkierungen in Richtung des Bedienfeldes hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden.• Stellen Sie sicher, dass der Lüfter in Betrieb ist.
E6	Überhitzung des IGBT	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch liegt.• Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die Kochzonenmarkierungen in Richtung des Bedienfeldes hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden.• Stellen Sie sicher, dass der Lüfter in Betrieb ist.



E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
EC	Kommunikationsfehler zwischen Display und Hauptplatine	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung, das Gerät vom Stromnetz trennen. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Gerät, seine Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Glasoberfläche mit einem feuchten Tuch oder mit einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung.
- Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Benzinprodukte, um eine Beschädigung der Kunststoffteile, des Gehäuses sowie des Bedienfeldes zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine brennbaren, säurehaltigen oder alkalischen Materialien oder Stoffe in der Nähe des Geräts, da dies die Lebensdauer verkürzen und beim Einschalten des Geräts zu Verpuffungen führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs nicht über die Glasoberfläche schabt, obwohl eine zerkratzte Oberfläche die Verwendung des Geräts nicht beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren.

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf, sondern bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).



Durch unsachgemäße Entsorgung werden Umwelt und Gesundheit bedroht. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren zu vermeiden. Weitere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder dem Händler.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ITALIANO

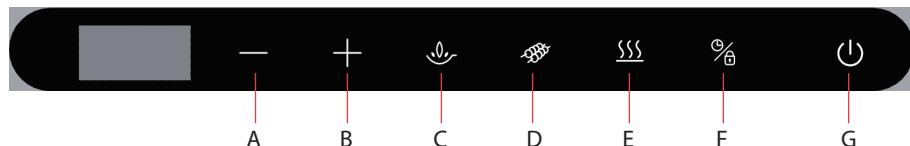
CONTENUTI

Nome delle componenti	14
Istruzioni generali	15
Istruzioni per il funzionamento.....	19
Risoluzione dei problemi.....	21
Codici degli errori e protezioni per la sicurezza	22
Pulizia e manutenzione.....	23

Leggere attentamente questo manuale d'uso prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta. Prestare attenzione alle avvertenze sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso. Tenere sempre a portata di mano le istruzioni per l'uso. Se l'apparecchio viene venduto o ceduto, assicurarsi di consegnare assieme anche questo manuale e il certificato di garanzia.



Nomi delle componenti



A: tasto giù (regolazione della potenza e della temperatura)

B: tasto su (regolazione della potenza e della temperatura)

C: tasto Hot-Pot

D: tasto Barbecue

E: tasto per riscaldare

F: tasto timer/blocco

G: tasto ACCESO/SPENTO

Modello	Max Potenza	Tensione	Temperatura
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



HOT POINT INDUCTION GRILL

ITALIANO

Livelli di potenza:

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potenza (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Nota:

1. Per P1 – P3, il dispositivo funziona in modo discontinuo.
2. Per P4 – P9, il dispositivo funziona in modo continuo.

Livelli della temperatura:

Display	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp. (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Istruzioni generali

L'apparecchio acquistato vanta la tecnologia e le norme di sicurezza più recenti, tuttavia esistono sempre dei potenziali rischi. Utilizzare il fornello a induzione solo in condizioni impeccabili e leggere attentamente le istruzioni!

Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.

Attenzione:

In modo da prevenire possibili lesioni o scosse elettriche, leggere attentamente le seguenti informazioni:

- Mai toccare il dispositivo e la spina di alimentazione elettrica con le mani bagnate.
- Non collegare il dispositivo alla stessa presa dove sono presenti altri dispositivi. Collegare il dispositivo ad una presa idonea e dedicata.
- Non spostare mai il dispositivo tirando il cavo di alimentazione elettrica.
- Non spostare il fornello a induzione durante la cottura o con il pentolame caldo sopra.
- Non posizionare contenitori vuoti sul dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo sopra altri apparecchi elettrici come un piano cottura in vetroceramica, un forno elettrico, ecc.



- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sul fornello poiché possono surriscaldarsi e diventare pericolosi.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere molto elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da tecnici qualificati, in modo da evitare pericoli.
- Questo apparecchio non è stato concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- **ATTENZIONE:** se la superficie del vetro è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare ogni possibilità di scossa elettrica.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto la stretta supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Diametro adatto del pentolame: 16-22 cm.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici metalliche troppo sottili e facilmente deformabili.
- Controllare di tanto in tanto che il cavo di collegamento alla rete elettrica non sia danneggiato. Non utilizzare mai il dispositivo se il cavo è danneggiato. Se il cavo di collegamento alla rete elettrica presenta difetti, contattare immediatamente il centro di assistenza.
- Mai utilizzare il dispositivo se non funziona correttamente, presenta danni o è caduto.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento. Tenere i bambini e le persone prive di esperienza o competenza lontano dal dispositivo.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.
- Solo tecnici qualificati possono eseguire interventi di riparazione sull'apparecchio, utilizzando parti di ricambio e accessori originali. Non tentare mai di riparare il dispositivo da soli!
- Attenzione superficie calda
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;



HOT POINT INDUCTION GRILL

ITALIANO

- - agriturismi;
- - dai clienti in hotel, motel e altre strutture residenziali;
- - bed and breakfast.

Installazione del dispositivo

- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- Mai posizionare il dispositivo su una superficie infiammabile (es. tovaglie, tappeti, ecc.).
- Non ostruire le fessure di ventilazione del dispositivo, in quanto potrebbe surriscaldarsi. Mantenere una distanza minima di 5-10 cm da pareti o altri oggetti.
- Non posizionare il fornello a induzione vicino a dispositivi o oggetti che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (es. radio, TV, telefoni, ecc.).
- Non posizionare il fornello a induzione vicino a fiamme libere, stufe o altre fonti di calore.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione elettrica non sia danneggiato o schiacciato sotto il dispositivo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con spigoli vivi e/o superfici calde.

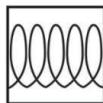
Attivazione del dispositivo

- Prima di collegare il dispositivo, verificare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione di alimentazione elettrica della propria abitazione. Un collegamento elettrico errato può causare gravi danni al dispositivo o lesioni alle persone.
- Non appoggiare oggetti magnetici come carte di credito, telefoni, ecc. sulla superficie del vetro mentre il dispositivo è in funzione.
- Non inserire oggetti come fili o strumenti nelle fessure di ventilazione. Attenzione: questa azione potrebbe causare delle scosse elettriche.
- Non toccare la superficie calda dell'area in ceramica. Il fornello a induzione non si riscalda durante la cottura, ma la temperatura del pentolame riscalda il fornello!
- Non riscaldare le lattine non aperte sul fornello a induzione. Una lattina riscaldata potrebbe esplodere. Rimuovere sempre il coperchio prima di posizionare l'oggetto in latta.
- Test scientifici hanno dimostrato che le cucine a induzione non rappresentano particolari rischi per la salute. Tuttavia, i portatori di pacemaker devono mantenere una distanza minima di 60 cm dal dispositivo mentre è in funzione.



Scegliere il giusto pentolame per l'induzione

- Utilizzare solo pentolame con fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo del pentolame.



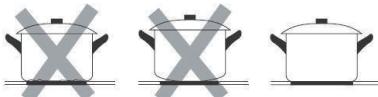
Induzione

- È possibile verificare se il pentolame è adatto eseguendo un test del magnete. Spostare un magnete verso la base del pentolame scelto. Se è attratto, la pentola o padella è adatta per l'induzione.

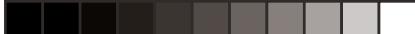


- Se non si possiede un magnete:
 1. Versare un po' d'acqua nella pentola e padella.
 2. Accendere il dispositivo per 3 minuti e controllare se l'acqua si scalda.
- Non è adatto il pentolame realizzato con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Non utilizzare pentolame con bordi frastagliati o una base curva.

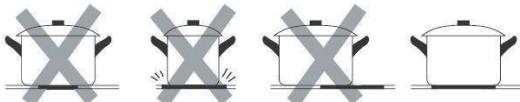


Assicurarsi che la base della padella o pentola sia liscia e aderisca perfettamente alla superficie del vetro. Centrare sempre la padella o pentola sulla zona di cottura. Il diametro non deve essere inferiore a 12 cm per garantire che il campo di energia abbia un effetto. Non utilizzare pentolame con un diametro superiore a 26 cm.

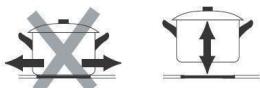


HOT POINT INDUCTION GRILL

ITALIANO



Sollevare sempre il pentolame dal fornello a induzione: non far scivolare o si potrebbe graffiare il vetro.



Istruzioni per il funzionamento

1. Acceso/Spento

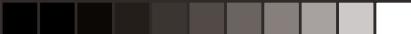
Dopo aver collegato la spina di alimentazione elettrica alla presa a muro, il dispositivo emetterà un "bip". Quando il display a LED si accende per due secondi significa che il dispositivo entra ora nella modalità di accensione. A questo punto, è possibile posizionare una pentola o una padella appropriata nell'area di riscaldamento della piastra di superficie. Premere una volta il tasto "Acceso/Spento" e il display LED mostra "-acceso-" ed entra in modalità standby. Premere nuovamente il tasto Acceso/Spento, quindi il dispositivo si spegne.

In modalità standby, se non viene eseguita alcuna operazione per 30 secondi, il dispositivo si spegne automaticamente.

2. Funzione di cottura personalizzata (2 programmi di cottura: Hot Pot/Barbecue)

2.1 Hot Pot: premere il tasto "". La spia Hot Pot si accende e lo schermo a LED mostra "1800", indicando che la macchina sta funzionando con la potenza preimpostata di 1800 W. È possibile regolare la potenza premendo il tasto "+" o "-". È possibile regolare un totale di 9 livelli di potenza. Dopo aver selezionato la potenza, è possibile premere il tasto "Timer" per impostare il tempo di cottura. Se non è stato impostato alcun tempo di cottura, la macchina si spegnerà automaticamente dopo 2 ore.

2.2 Barbecue: premere il tasto " per selezionare il programma Barbecue. La spia corrispondente si accende e lo schermo a LED mostra "160°C", indicando che la macchina sta lavorando alla temperatura preimposta di 160°C. È possibile regolare la temperatura



ITALIANO

premendo il tasto "+" o "-". È possibile regolare un totale di 9 livelli di temperatura. Dopo aver selezionato la temperatura, è possibile premere il tasto "Timer" per impostare il tempo di cottura. Se non è stato impostato alcun tempo di cottura, la macchina si spegnerà automaticamente dopo 2 ore.

3. Funzione di cottura automatica (1 programma di cottura: riscaldare)

3.1 Riscaldare: premere il tasto " " per selezionare il programma "latte". La spia corrispondente si accende. Lo schermo LED mostra "0:20", indicando che la macchina che sta funzionando con la potenza preimpostata di 800 W e il tempo di cottura è di 20 minuti. La potenza non può essere regolata premendo il tasto "+" o "-". Quando "0:20" lampeggi, è possibile regolare il tempo di cottura premendo il tasto "+" o "-", fino a 3 ore.

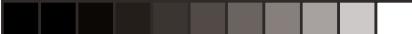
Nota: per motivi di sicurezza, il dispositivo si spegne automaticamente dopo 2 ore se il timer non è stato impostato.

4. Funzione timer

Il tempo può essere impostata solo quando il dispositivo sta funzionando. L'intervallo va da 1 a 99 minuti. Quando il dispositivo è in funzione, premere il tasto " ", il display LED mostra "0:00" e lampeggia. Premere "-" o "+" fino al tempo desiderato e si avvierà automaticamente il conto alla rovescia dopo 5 secondi. Premere nuovamente il tasto "Timer" per annullare la funzione timer.

5. Blocco bambini

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso non autorizzato (ad es. da parte di bambini che potrebbero utilizzare accidentalmente il dispositivo). Premere il tasto " " per 2 secondi e la macchina entra in modalità blocco bambini. Lo schermo LED mostra "Bloccato". Il pannello di controllo è bloccato ad eccezione del tasto "Acceso/Sposto". Premere il tasto " " per 2 secondi per uscire dalla modalità blocco bambini.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ITALIANO

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il dispositivo non può essere acceso.	Nessuna alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare se la spina è collegata saldamente.• Controllare se il cavo di alimentazione elettrica è nella corretta posizione.• Controllare l'alimentazione elettrica.• Controllare se la tensione è troppo bassa. <p>Se sono stati effettuati tutti i controlli come prescritto e il problema persiste, chiamare il centro di assistenza.</p>
I tasti per le funzioni non rispondono.	Il pannello di controllo è bloccato.	Sbloccare il pannello di controllo. Vedere "Blocco bambini".
Il dispositivo emette rumori di clic.	Ciò può essere causato dalla struttura del pentolame (strati di metallo differenti vibrano in modo diverso).	Questo è normale e innocuo.
Durante il funzionamento ad alta potenza si sente un leggero ronzio.	Ciò può essere causato dalla tecnologia a induzione.	Questo è normale, ma il rumore diminuisce o scompare completamente riducendo il livello di potenza.
La ventola è rumorosa.	La ventola di raffreddamento integrata nel dispositivo impedisce il surriscaldamento dell'elettronica. Se necessario, continuare a far funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura.	Questo è normale e necessario per un funzionamento senza errori. Non scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica mentre la ventola è in funzione.
La pentola o padella non viene riscaldata	La pentola o padella non è adatta per l'induzione o non viene rilevata.	Utilizzare pentolame per l'induzione e di dimensioni adatte alla zona di cottura desiderata e posizionarlo correttamente. Vedere il capitolo dedicato alle pentolame.



Codici di errore e protezioni per la sicurezza

Quando il dispositivo rileva delle operazioni non adatte al suo funzionamento, si arresta automaticamente visualizzando sul display i relativi codici. Questo è stato pensato per la sola funzione di protezione della macchina e per guidarti al meglio nel suo utilizzo.

Codice dell'errore	Significato	Cosa fare
E0	Non sono state identificate pentole o padelle idonee	Posizionare una pentola o padella adatta al centro della zona di cottura corrispondente (vedere il capitolo Pentolame)
E1	La tensione è troppo bassa (inferiore a 85 V)	Controllare l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E2	La tensione è troppo alta (superiore a 285 V)	Controllare l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E3	Messaggio di errore del sensore del piano cottura/cortocircuito	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
E4	Messaggio di errore del sensore IGBT/cortocircuito	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
E5	Surriscaldamento del piano cottura	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che i percorsi di ventilazione non siano ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. Assicurarsi che il pentolame non sporga oltre i contrassegni della zona di cottura in direzione del pannello di controllo per evitare che si surriscaldi. Assicurarsi che la ventola sia in funzione.
E6	Surriscaldamento dell'IGBT	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che i percorsi di ventilazione non siano ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. Assicurarsi che il pentolame non sporga oltre i contrassegni della zona di cottura in direzione del pannello di controllo per evitare che si surriscaldi. Assicurarsi che la ventola sia in funzione.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ITALIANO

E7	Malfunzionamento del sensore del piano cottura	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
EC	Errore di comunicazione tra display e scheda madre	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.

Pulizia e manutenzione

- Scollegare dalla rete elettrica il dispositivo prima di pulirlo. Non utilizzare detergenti caustici e assicurarsi che l'acqua non penetri nel dispositivo.
- Per proteggersi da scosse elettriche, mai immergere il dispositivo, i suoi cavi o la spina in acqua o altri liquidi.
- Pulire la superficie del vetro con un panno umido o usare una soluzione di sapone delicato e non abrasivo.
- Pulire il telaio e il pannello di controllo con un panno morbido o un detergente delicato.
- Non utilizzare prodotti a base di benzina per evitare di danneggiare le parti in plastica, l'involucro o il pannello di controllo.
- Non utilizzare materiali o sostanze infiammabili, acidi o alcalini vicino al dispositivo, in quanto ciò potrebbe ridurne la durata e provocare una deflagrazione quando il dispositivo è acceso.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole o padelle non raschi sulla superficie del vetro, (sebbene una superficie graffiata non pregiudichi l'uso del dispositivo).
- Assicurarsi che il dispositivo sia stato pulito correttamente prima di metterlo da parte in un luogo asciutto.

Questo simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere smaltito in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. (Direttiva Europea sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE)).



L'ambiente e la salute vengono messi in pericolo da uno smaltimento non corretto. Assicurandosi che l'apparecchio venga smaltito correttamente, si evitano possibili pericoli per ambiente.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio Comune, la società di smaltimento rifiuti o il venditore.

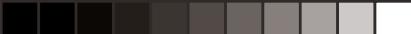


ENGLISH

CONTENT

Parts Name	25
General Instructions	26
Operating Instructions.....	30
Troubleshooting	32
Error Codes & Safety Protection.....	33
Cleaning and Maintenance.....	34

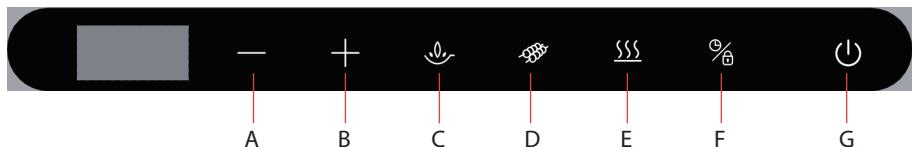
Please read this user manual carefully before using this appliance for the first time. Pay attention to the warnings on the appliance and in the operating instructions. Always keep the operating instructions close to hand. If you sell the appliance or give it away, make sure you also hand over this manual and the warranty card.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ENGLISH

Parts Name



A: Down key (adjusting power and temperature)

B: Up key (adjusting power and temperature)

C: Hot-Pot key

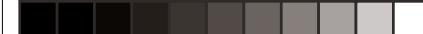
D: BBQ key

E: Warm key

F: Timer/Lock key

G: ON/OFF key

Model	Max. Power	Voltage	Temperature
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



ENGLISH

Power Levels:

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Power (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Remark:

1. For P1 – P3, the device is working discontinuously.
2. For P4 – P9, the device is working continuously.

Temperature levels:

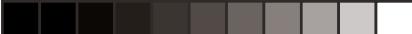
Display	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

General Instructions

The appliance you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction cooker in an immaculate condition and read the operating instructions carefully! Only use the device for its intended purpose.

Attention:

- In order to prevent possible injuries or electric shock, please read the following carefully.
- Never touch the device and the power plug with wet hands.
 - Do not connect the device to the same outlet with other devices. Connect the device to a suitable outlet.
 - Never move the device by pulling on the power cable.
 - Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
 - Do not place any empty containers on the device.
 - Do not operate the device on top of any other electric appliances such as ceramic hob or electronic oven etc.
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker since they can get hot.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ENGLISH

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified technicians in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** If the glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shock.
- 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Suitable pot diameter: 16-22cm.
- Do not operate the device on any metallic surface which is too thin and easy to become deformed.
- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the mains connection cable shows defects, please contact the service centre immediately.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other incompetent persons away from the device.
- Do not submerge the device in water or other liquids. Do not wash it in the dishwasher.
- Only qualified technicians can perform repairing work on the device, using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
-  Caution, hot surface
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - – farm houses;
 - – by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - – bed and breakfast accommodation.



Installing the device

- Place the device on a stable and flat surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. It may cause overheating. Keep a minimum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place the induction cooker next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.

Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the rating label corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to major damage on the device or injury to people.
- Do not place any magnetic objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: This may cause electric shock.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. The induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooker!
- Do not heat up any unopened tins on the induction cooker. A heated tin could explode. Always remove the lid beforehand.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

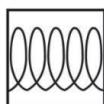


HOT POINT INDUCTION GRILL

ENGLISH

Choosing the right Cookware for induction

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



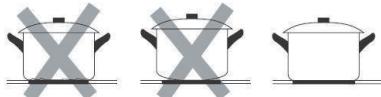
Induction

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

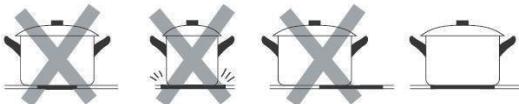


- If you do not have a magnet:
 - Put some water in the pan.
 - Turn on the device for 3 minutes and check if water gets hot.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

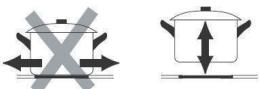
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass surface. Always center your pan on the cooking zone. The diameter should not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter exceeds 26 cm.



Always lift the pans off the induction cooker – do not slide, or they may scratch the glass.



Operating Instructions

1. On/Off

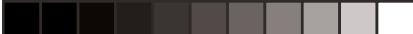
After connecting power plug to the wall socket, the device will emit a "beep" sound. The LED display lights up for two seconds, which means that the device enters the power-on mode. At this time, appropriate pot or pan can be placed in the heating area of the surface plate. Press the "On/Off" key once, the LED display shows "-on-", and enters standby mode. Press the On/Off key again, the device shuts down.

In standby mode, if there is no operation for 30 seconds, the device shuts down automatically.

2. Self-designed cooking function (2 cooking programs: Hot-pot/BBQ)

2.1 Hot-pot: Press the "솥" key. The Hot-pot indicator lights up and the LED screen shows "1800", which represents the machine is working under the preset power of 1800W. You can adjust the power by pressing the "+" or "-" key. A total of 9 levels of power can be adjusted . After selecting power, you can press the "Timer" key to set the cooking time. If no cooking time is set, the machine will automatically shut down after 2 hours.

2.2 BBQ: Press the "숯불" key to select the BBQ program. The corresponding indicator lights up and the LED screen shows "160C", which represents the machine is working under the preset temperature of 160 C. You can adjust the temperature by pressing the "+" or "-" key. A total of 9 levels of temperature can be adjusted . After selecting temperature, you can press the "Timer" key to set the cooking time. If no cooking time is set, the machine will automatically shut down after 2 hours.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ENGLISH

3. Automatic cooking function (1 cooking programs: Warm)

3.1 Warm: Press the "温暖" key to select the milk program. The corresponding indicator lights up. The LED screen shows "0:20", which represents the machine is working under the preset power of 800W and the cooking time is 20 minutes. The power can not be adjusted by pressing the "+" or "-" key. When "0:20" flashes, the cooking time can be adjusted by pressing the "+" or "-" key, up to 3 hours.

Remark: For safety reasons, the device will automatically shut off after 2 hours if the timer is not set.

4. Timer function

The time can only be set in working mode. The range is from 1 to 99 minutes. When the device is working, press the "%&" key, the LED display shows "0:00" and it flashes. Press the "-" or "+" to the time you want and it will start to count down after 5 seconds automatically. Press the "Timer" key again to cancel the timer function.

Remark: Press "+" key, the time will be added by 10 minutes. Press "-" key, the time will be reduced by 1 minute.

5. Child lock

You can lock the control panel to prevent unauthorized use (e.g. by children accidentally operating the device). Press the "%&" key 2 seconds and the machine enters lock mode. The LED screen shows "Loc". The control panel is locked except for the "On/Off" key. Press the "%&" key for 2 seconds to exit the lock mode.



Troubleshooting

Symptoms	Possible causes	What to do
The device can not be turned on.	No power.	<ul style="list-style-type: none">Check the plug if connect tightly.Check the power cord if well.Check the power supply.Check the voltage if too low. <p>If you've checked everything and the problem still exists, call the service center.</p>
The function keys are unresponsive.	The control panel is locked.	Unlock the control panel. See 'Child lock'.
The device makes clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metal vibrates differently).	This is normal and harmless.
A slight humming noise can be heard when operating at high power.	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise decreases or disappears completely by reducing the power level.
Fan noise.	A cooling fan integrated in the device prevents the electronics from overheating. If necessary, it continues to run even after the hob is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.
The cookware is not heated	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See cookware chapter.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ENGLISH

Error Codes & Safety Protection

When the cooker experiences unsuitable operations from you or by other means, the cooker stops functioning exhibiting relevant codes on the display screen. This is meant only for the protection of the cooker and guidance to you.

Error code	Meaning	What to do
E0	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see cookware chapter)
E1	The voltage is too low (less than 85 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	The voltage is too high (higher than 285 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E3	Error message of the cooktop sensor / short circuit	Contact the customer service or a qualified electrician.
E4	Error message of the IGBT sensor / short circuit	Contact the customer service or a qualified electrician.
E5	Overheating of the hob	<ul style="list-style-type: none">Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating.Ensure that the fan is running.
E6	Overheating of IGBT	<ul style="list-style-type: none">Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating.Ensure that the fan is running.



E7	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the customer service or a qualified electrician.
EC	Communication failure between display and mainboard	Contact the customer service or a qualified electrician.

Cleaning and Maintenance

- Unplug the device before cleaning. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device.
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables or the plug into water or other liquids.
- Clean the glass surface with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Clean the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any petrol products to avoid damaging the plastic parts, the casing or the operating panel.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life and lead to deflagration when the device is turned on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the glass surface, although a scratched surface does not impair the use of the device.
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.



This symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as normal household waste, but must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. (European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance is disposed of properly, you help to avoid possible hazards.

For more information about the treatment, recovering and recycling of this product, contact your local council, your waste disposal company or the seller.



HOT POINT INDUCTION GRILL

FRANÇAIS

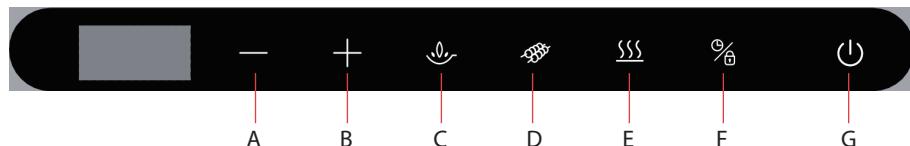
Table des matières

Nom des pièces	36
Instructions générales	37
Instructions de fonctionnement	41
Dépannage.....	43
Codes d'erreur et protection de sécurité.....	44
Nettoyage et entretien.....	45

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Faites attention aux avertissements figurant sur l'appareil et dans le manuel d'utilisation. Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, veillez à remettre également ce manuel et la carte de garantie.



Nom des pièces



A : Touche bas (réglage de la puissance et de la température)

B: Touche haut (réglage de la puissance et de la température)

C : Touche Hot-Pot

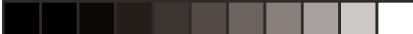
D: Touche BBQ

E: Touche Chaud

F : Touche minuterie/verrouillage

G: Touche ON/OFF

Modèle	Puissance max	Tension	Température
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



HOT POINT INDUCTION GRILL

FRANÇAIS

Niveaux de puissance:

Affichage	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Puissance (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Remarque:

1. Pour P1 - P3, l'appareil fonctionne de manière discontinue.
2. Pour P4 - P9, l'appareil fonctionne en continu.

Niveaux de température :

Affichage	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Instructions générales

L'appareil que vous avez acheté correspond à l'état le plus récent de la technologie et aux règles de sécurité reconnues, mais il existe néanmoins des risques potentiels. Utilisez la plaque à induction uniquement dans un état impeccable et lisez attentivement le manuel d'utilisation!

Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

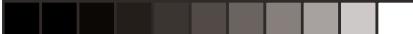
Attention:

Afin d'éviter d'éventuelles blessures ou un choc électrique, veuillez lire attentivement ce qui suit.

- Ne touchez jamais l'appareil et la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Ne branchez pas l'appareil sur la même prise que d'autres appareils. Branchez l'appareil sur une prise de courant appropriée.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne déplacez pas la plaque à induction pendant la cuisson ou avec des ustensiles de cuisine chauds sur le dessus.
- Ne placez pas de récipients vides sur l'appareil.



- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur un autre appareil électrique tel qu'une plaque vitrocéramique ou un four électronique, etc.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque car ils peuvent devenir chauds.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Si le cordon fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface vitrée est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Diamètre du pot approprié : 16-22cm.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface métallique trop fine et facile à déformer.
- Vérifiez de temps en temps que le câble de raccordement au réseau n'est pas endommagé. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble de raccordement au réseau présente des défauts, contactez immédiatement le centre de service.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Tenez les enfants et autres personnes incompétentes éloignés de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne lavez pas ce produit dans le lave-vaisselle.
- Seuls des techniciens qualifiés peuvent effectuer des réparations sur l'appareil, en utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même !



HOT POINT INDUCTION GRILL

FRANÇAIS

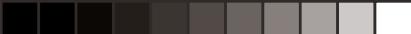
- Attention, surface chaude
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

Installation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne posez jamais l'appareil sur une surface inflammable (par exemple, une nappe, un tapis, etc.).
- Ne bloquez pas les fentes de ventilation de l'appareil. Cela pourrait entraîner une surchauffe. Gardez une distance minimale de 5 à 10 cm des murs ou d'autres éléments.
- Ne placez pas la plaque à induction à côté d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (radios, téléviseurs, magnétophones, etc.).
- Ne placez pas la plaque à induction à côté d'un feu ouvert, d'un appareil de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé ou écrasé sous l'appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des arêtes vives et/ou des surfaces chaudes.

Mise en service de l'appareil

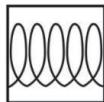
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation. Un mauvais raccordement peut entraîner des dommages importants sur l'appareil ou des blessures aux personnes.
- Ne placez pas d'objets magnétiques tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc. sur la surface en verre lorsque l'appareil est en marche.
- N'insérez pas d'objets tels que des fils ou des outils dans les fentes de ventilation.
Attention: Cela pourrait provoquer un choc électrique.



- Ne touchez pas la surface chaude de la zone céramique. La plaque à induction ne se réchauffe pas pendant la cuisson, mais la température de l'ustensile de cuisson réchauffe la plaque !
- Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve non ouvertes sur la plaque à induction. Une boîte de conserve chauffée pourrait exploser. Retirez toujours le couvercle au préalable.
- Des tests scientifiques ont prouvé que les plaques à induction ne présentent aucun risque. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent garder une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Choisir l'ustensile approprié pour l'induction

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.



Induktion

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole.
 2. Allumez l'appareil pendant 3 minutes et vérifiez si l'eau devient chaude.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués à base des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



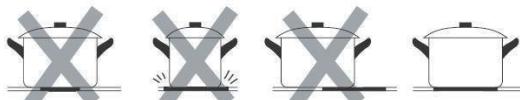
HOT POINT INDUCTION GRILL

FRANÇAIS

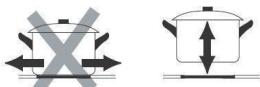
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse et repose à plat sur la surface en verre. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson. Le diamètre ne doit pas être inférieur à 12 cm pour que le champ énergétique ait un effet. N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre dépasse 26 cm.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction - ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



Instructions de fonctionnement

1. On/Off

L'écran LED s'allume pendant deux secondes, ce qui signifie que l'appareil entre en mode de mise en marche. À ce moment, vous pouvez placer une casserole ou une poêle appropriée dans la zone de chauffage de la plaque de surface. Appuyez une fois sur la touche "On/Off", l'écran LED affiche "-on-" et passe en mode veille. Appuyez à nouveau sur la touche "On/Off", l'appareil s'éteint.

En mode veille, si aucune opération n'est effectuée pendant 30 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.

2. Fonction de cuisson auto-conçue (2 programmes de cuisson : Hot-pot/BBQ)

2.1 Hot-pot: Appuyez sur la touche "". Le voyant "Hot-pot" s'allume et l'écran LED affiche "1800", ce qui signifie que l'appareil fonctionne sous la puissance prééglée de 1800W. Vous pouvez régler la puissance en appuyant sur la touche "+" ou "-". Au total, 9 niveaux de puissance peuvent être réglés. Après avoir sélectionné la puissance, vous



pouvez appuyer sur la touche "Timer" pour régler le temps de cuisson. Si aucune durée de cuisson n'est réglée, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.

2.2 BBQ: Appuyez sur la touche "BBQ" pour sélectionner le programme BBQ. L'indicateur correspondant s'allume et l'écran LED affiche "160C", ce qui représente que la machine fonctionne sous la température préréglée de 160 C. Vous pouvez régler la température en appuyant sur la touche "+" ou "-". Au total, 9 niveaux de tempéreature peuvent être réglés. Après avoir sélectionné la tempéreature, vous pouvez appuyer sur la touche "Timer" pour régler le temps de cuisson. Si aucune durée de cuisson n'est réglée, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.

3. Fonction de cuisson automatique (1 programme de cuisson : Chaud)

3.1 Chaud: Appuyez sur la touche "W" pour sélectionner le programme de lait. L'indicateur correspondant s'allume. L'écran LED affiche "0:20", ce qui signifie que la machine fonctionne sous la puissance préréglée de 800W et que le temps de cuisson est de 20 minutes. La puissance ne peut pas être réglée en appuyant sur la touche "+" ou "-". Lorsque "0:20" clignote, le temps de cuisson peut être réglé en appuyant sur la touche "+" ou "-", jusqu'à 3 heures.

Remarque: Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures si la minuterie n'est pas réglée.

4. Fonction de minuterie

L'heure peut être réglée uniquement en mode de fonctionnement. Le temps est réglable de 1 à 99 minutes. Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez sur la touche "%". L'écran LED affiche "0:00" et clignote. Appuyez sur les touches "-" ou "+" pour régler l'heure que vous souhaitez et le compte à rebours commence automatiquement après 5 secondes.

Appuyez à nouveau sur la touche "Timer" pour annuler la fonction de minuterie.

Remarque: Appuyez sur la touche "+", le temps sera ajouté de 10 minutes. Appuyez sur la touche "-" le temps sera ajouté de 1 minute.

5. Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour empêcher toute utilisation non autorisée (par exemple, par des enfants qui utiliseraient accidentellement l'appareil).

Appuyez sur la touche "%" pendant 2 secondes et la machine passe en mode verrouillage. L'écran LED affiche "Loc". Le panneau de contrôle est verrouillé à l'exception de la touche "On/Off". Appuyez sur la touche "%" pendant 2 secondes pour quitter le mode de verrouillage.



HOT POINT INDUCTION GRILL

FRANÇAIS

Dépannage

Symptômes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">Vérifiez si la fiche est branchée correctement.Vérifiez le cordon d'alimentation.Vérifier l'alimentation électriqueVérifiez la tension si elle est trop faible. <p>Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste,appelez le centre de service.</p>
Les touches de fonction ne répondent pas.	Le panneau de contrôle est verrouillé.	Déverrouillez le panneau de contrôle. Consultez la section « Sécurité Enfants »
L'appareil émet des bruits de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métal différentes vibrent différemment).	Ce phénomène est normal et inoffensif.
Un léger bourdonnement pourrait être entendu lorsque l'appareil fonctionne à haute puissance.	Cela pourrait être causé par la technologie de l'induction.	C'est normal, mais le bruit diminue ou disparaît complètement en réduisant le niveau de puissance.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de refroidissement intégré à l'appareil empêche la surchauffe de l'électronique. Si nécessaire, il continue à fonctionner même après l'arrêt de la table de cuisson.	Ce phénomène est normal et nécessaire pour un fonctionnement sans erreur. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur fonctionne.
L'ustensile de cuisson n'est pas chauffé	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à l'induction ou n'est pas détecté.	Utilisez un ustensile de cuisson adapté à l'induction dans une taille convenant à la zone de cuisson souhaitée et positionnez-le correctement. Consultez le chapitre sur les ustensiles de cuisson.



Codes d'erreur et protection de sécurité

Lorsque la plaque subit des opérations inappropriées de votre part ou par d'autres moyens, elle s'arrête de fonctionner et affiche les codes correspondants sur l'écran. Ces codes sont destinés à protéger l'appareil et à vous guider.

Code d'erreur	Signification	Solutions
E0	Aucun ustensile de cuisson approprié n'a été identifié	Placez un ustensile de cuisson approprié au milieu de la zone de cuisson correspondante (voir chapitre ustensiles de cuisson).
E1	La tension est trop faible (inférieure à 85 V)	Vérifier l'alimentation électrique Si elle est normale, remettez la table de cuisson en marche.
E2	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V)	Vérifier l'alimentation électrique Si elle est normale, remettez la table de cuisson en marche.
E3	Message d'erreur du capteur de la table de cuisson / court-circuit.	Contactez le service client ou un électricien qualifié.
E4	Message d'erreur du capteur IGBT / court-circuit.	Contactez le service client ou un électricien qualifié.
E5	Surchauffe de la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée. • Veillez à ce que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas les repères de la zone de cuisson en direction du panneau de contrôle pour éviter toute surchauffe. • Assurez-vous que le ventilateur fonctionne.
E6	Surchauffe de l'IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée. • Veillez à ce que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas les repères de la zone de cuisson en direction du panneau de contrôle pour éviter toute surchauffe. • Assurez-vous que le ventilateur fonctionne.



HOT POINT INDUCTION GRILL

FRANÇAIS

E7	Dysfonctionnement du capteur de la table de cuisson	Contactez le service client ou un électricien qualifié.
EC	Défaut de communication entre l'écran et la carte mère	Contactez le service client ou un électricien qualifié.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques et veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez jamais l'appareil, ses câbles ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Nettoyez la surface en verre avec un chiffon humide ou utilisez une solution savonneuse douce et non abrasive.
- Nettoyez le boîtier et le panneau de contrôle avec un chiffon doux ou un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits à base d'essence pour éviter d'endommager les pièces en plastique, le boîtier ou le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de matériaux ou de substances inflammables, acides ou alcalines à proximité de l'appareil, car cela pourrait réduire la durée de vie et entraîner une déflagration lors de la mise en marche de l'appareil.
- Veillez à ce que le fond de l'ustensile de cuisson ne raye pas la surface en verre, bien qu'une surface rayée ne nuise pas à l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil a été correctement nettoyé avant de le ranger dans un endroit sec.

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. (Directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)).



L'environnement et la santé sont mis en danger par une élimination incorrecte. En veillant à ce que l'appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à éviter les risques éventuels.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, votre société de traitement des déchets ou le vendeur.



NEDERLANDS

INHOUD

Naam van onderdelen	47
Algemene Aanwijzingen	48
Gebruiksaanwijzing	52
Problemen oplossen	54
Foutmeldingen & Veiligheidsbescherming	55
Reiniging en Onderhoud	56

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt. Let goed op de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing. Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, zorg er dan voor dat u ook deze handleiding en het garantiebewijs overdraagt.



HOT POINT INDUCTION GRILL

NEDERLANDS

Naam van onderdelen



A: Omhoog-toets (vermogen en temperatuur aanpassen)

B: Omlaag-toets (vermogen en temperatuur aanpassen)

C: Hotpot-toets

D: BBQ-toets

E: Warmte-toets

F: Timer/Vergrendel-toets

G: AAN/UIT-toets

Model	Max. Power Vermogen	Voltage Spanning	Temperatuur
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C

**Vermogensniveaus:**

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Vermogen(W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Toelichting:

1. Voor P1 – P3 werkt het apparaat niet continu.
2. Voor P4 – P9 werkt het apparaat continu.

Temperatuurniveaus:

Display	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp. (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

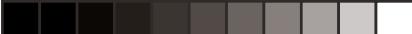
Algemene Aanwijzingen

Het door u gekochte apparaat voldoet aan de laatste stand van de techniek en de goedgekeurde veiligheidsvoorschriften, toch zijn er mogelijke risico's. Gebruik de inductie kookplaat alleen in uitstekende staat en lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door! Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.

Let op:

Om mogelijk letsel of een elektrische schok te voorkomen, dient u het volgende zorgvuldig door te lezen.

- Raak het apparaat en de stekker nooit met natte handen aan.
- Sluit het apparaat niet aan op hetzelfde stopcontact als andere apparaten. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
- Verplaats het apparaat nooit door aan de stroomkabel te trekken.
- Verplaats de inductie kookplaat niet tijdens het koken of met heet kookgerei erop.
- Plaats geen lege verpakkingen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet bovenop andere elektrische apparaten zoals een keramische kookplaat of magnetron enz.



HOT POINT INDUCTION GRILL

NEDERLANDS

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
- Als de stroomkabel beschadigd is, dient het door de fabrikant, zijn servicemedewerker of op dezelfde wijze gekwalfificeerde technici worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het glazen oppervlak gebarsten is, om elke mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Geschikte pan diameter: 16-22 cm.
- Gebruik het apparaat niet op een metalen oppervlak dat te dun is en gemakkelijk vervormd kan worden.
- Controleer de stroomkabel van tijd tot tijd op beschadigingen. Neem het apparaat nooit in gebruik als de kabel beschadigd is. Als de stroomkabel gebreken vertoont, neem dan onmiddellijk contact op met het servicecentrum.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het niet goed functioneert, schade vertoont of is gevallen.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter. Houd kinderen en andere onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Was het apparaat niet in de vaatwasmachine.
- Alleen gekwalfificeerde technici mogen reparaties aan het apparaat uitvoeren met originele vervangingsonderdelen en accessoires. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren!
- Voorzichtig, heet oppervlak
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.



- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik bij huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - – personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - – boerderijen;
 - – door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - – kamers met ontbijt.

Het apparaat installeren

- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit op een brandbare ondergrond (bijv. tafelkleed, tapijt, enz.).
- Blokkeer de ventilatieopeningen van het apparaat niet. Dit kan oververhitting veroorzaken. Houd een minimale afstand van 5 tot 10 cm tot muren of andere voorwerpen.
- Plaats de inductie kookplaat niet naast apparaten of voorwerpen die gevoelig reageren op magnetische velden (bijv. radio's, tv's, cassetterecoders, enz.).
- Plaats de inductie kookplaat niet naast open vuur, kachels of andere warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet beschadigd of platgedrukt wordt onder het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in contact komt met scherpe randen en/of hete oppervlakken.

Ingebruikname van het apparaat

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de spanning in uw woning. Een verkeerde aansluiting kan leiden tot grote schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Plaats geen magnetische voorwerpen zoals creditcards, cassettes enz. op het glazen oppervlak terwijl het apparaat in werking is.
- Steek geen voorwerpen zoals draden of gereedschap in de ventilatieopeningen. Let op: Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
- Raak het hete oppervlak van het keramische veld niet aan. De inductie kookplaat verwarmt zichzelf niet tijdens het koken, maar de temperatuur van het kookgerei verwarmt de kookplaat!
- Verwarm geen ongeopende blikken op de inductie kookplaat. Een verhit blik kan exploderen. Verwijder altijd eerst de deksel.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond dat inductie kookplaten geen gevaar opleveren. Personen met een pacemaker dienen echter een minimale afstand van 60 cm tot het apparaat te bewaren als het in werking is.

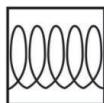


HOT POINT INDUCTION GRILL

NEDERLANDS

Het juiste kookgerei voor inductie kiezen

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Kijk naar het inductie-symbol op de verpakking of op de bodem van de pan.



Inductie

- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de bodem van de pan. Als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.

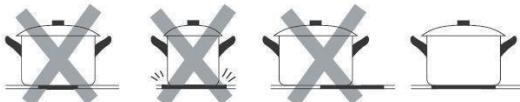


- Als u geen magneet heeft:
 - doe wat water in de pan.
 - zet het apparaat 3 minuten aan en controleer of het water heet wordt.
- Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

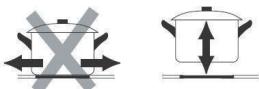
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glazen oppervlak zit. Zet uw pan altijd in het midden op de kookzone. De diameter mag niet kleiner zijn dan 12 cm om ervoor te zorgen dat het energieveld effect heeft. Gebruik geen pannen met een diameter van meer dan 26 cm.



Til de pannen altijd op van de induktie kookplaat - niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



Gebruiksaanwijzing

1. Aan/Uit

Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, laat het apparaat een "piep"-geluid horen. Het LED-display licht twee seconden op, hetgeen betekent dat het apparaat in de inschakelmodus komt. Op dit moment kan een geschikte pot of pan in het verwarmingsgedeelte van de oppervlakteplaat worden geplaatst. Druk eenmaal op de "Aan/Uit"-toets, de LED display toont "-aan-", en komt in de stand-bymodus. Druk nogmaals op de Aan/Uit-toets en het apparaat schakelt uit.

In de stand-bymodus schakelt het apparaat automatisch uit als er gedurende 30 seconden geen bediening plaatsvindt.

2. Zelfontworpen kookfunctie (2 kookprogramma's: Hotpot/BBQ)

2.1 Hotpot: Druk op de Hotpot "熨" -toets. Het Hotpot-indicatielampje licht op en het LED-scherm toont "1800", hetgeen aangeeft dat het apparaat werkt onder het vooraf ingestelde vermogen van 1800 W. U kunt het vermogen aanpassen door op de "+" of "-" toets te drukken. Er kunnen in totaal 9 vermogensniveaus worden ingesteld. Na het selecteren van het vermogen kunt u op de "Timer"-toets drukken om de kooktijd in te stellen. Als er geen kooktijd is ingesteld, schakelt het apparaat na 2 uur automatisch uit.

2.2 Druk op de "🍖" – toets om het BBQ-programma te selecteren. Het bijbehorende indicatielampje licht op en het LED-scherm toont "160 C", hetgeen aangeeft dat het apparaat werkt onder de vooraf ingestelde temperatuur van 160 C. U kunt de temperatuur aanpassen door op de "+" of "-" toets te drukken. Er kunnen in totaal 9



HOT POINT INDUCTION GRILL

NEDERLANDS

temperatuurniveaus worden aangepast. Na het selecteren van de temperatuur kunt u op de "Timer"-toets drukken om de kooktijd in te stellen. Als er geen kooktijd is ingesteld, wordt de machine na 2 uur automatisch uitgeschakeld.

3. Automatische kookfunctie (1 kookprogramma's: Verwarmen)

3.1 Verwarmen: Druk op de toets " " om het melk-programma te selecteren. Het bijbehorende indicatielampje licht op. Het LED-scherm toont "0:20", hetgeen betekent dat het apparaat werkt onder het vooraf ingestelde vermogen van 800 W. en de kooktijd 20 minuten is. Het vermogen kan niet worden aangepast door op de "+" of "-" toets te drukken. Wanneer "0:20" knippert, kan de kooktijd worden aangepast door op de "+" of "-" toets te drukken, tot maximaal 3 uur.

Toelichting: Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na 2 uur automatisch uit als de timer niet is ingesteld.

4. Timer-functie:

De tijd kan alleen in de werkmodus worden ingesteld. Het bereik is van 1 tot 99 minuten. Als het apparaat eenmaal werkt, drukt u op de toets " ", het LED-display toont "0:00" en knippert. Druk op de "-" of "+" tot de gewenste tijd en het zal na 5 seconden automatisch beginnen af te tellen. Druk nogmaals op de "Timer"-toets om de timer-functie stop te zetten.

Toelichting: Druk op de "+" toets en de tijd wordt met 10 minuten verlengd. Druk op de "-" toets en de tijd wordt met 1 minuut verminderd.

5. Kinderslot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbevoegd gebruik (bijv. door kinderen die het apparaat per ongeluk bedienen) te voorkomen. Druk 2 seconden lang op de " " toets en het apparaat komt in de vergrendelingsmodus. Op het LED-scherm verschijnt "Loc". Het bedieningspaneel is vergrendeld, behalve de "Aan/Uit" toets. Druk 2 seconden lang op de " " toets om de vergrendelingsmodus te verlaten.



Problemen oplossen

Symptomen	Mogelijke oorzaken	Wat kunt u doen
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen vermogen	<ul style="list-style-type: none">Controleer of de stekker goed is aangesloten.Controleer of de stroomkabel goed is aangesloten.Controleer de stroomvoorziening.Controleer of de spanning te laag is. <p>Als u alles heeft gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan het servicecentrum.</p>
De functie-toetsen reageren niet.	Het bedieningspaneel is vergrendeld.	Ontgrendel het bedieningspaneel. Zie "Kinderslot".
Het apparaat maakt klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de materiaalconstructie van uw kookgerei (lagen van verschillend metaal trillen anders).	Dit is normaal en ongevaarlijk.
Een licht zoemend geluid is hoorbaar bij gebruik op hoog vermogen.	Dit kan worden veroorzaakt door de inductietechnologie.	Dit is normaal, maar de ruis vermindert of verdwijnt volledig door het vermogen te verlagen.
Geluid van de ventilator.	Een in het apparaat geïntegreerde koelventilator voorkomt oververhitting van de elektronica. Indien nodig blijft hij ook draaien nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en noodzakelijk voor een foutloze werking. Koppel het apparaat niet los van de stroomvoorziening terwijl de ventilator draait.
Het kookgerei wordt niet verwarmd.	Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of wordt niet gedetecteerd.	Gebruik voor inductie geschikt kookgerei in een formaat dat geschikt is voor de gewenste kookzone en plaats het op de juiste manier. Zie het hoofdstuk over kookgerei.



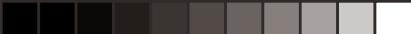
HOT POINT INDUCTION GRILL

NEDERLANDS

Foutmeldingen & Veiligheidsbescherming

Als de kookplaat door uw toedoen of op andere wijze niet goed functioneert, stopt het met functioneren en verschijnen er codes op het scherm. Dit is alleen bedoeld ter bescherming van de kookplaat en als leidraad voor u.

Foutmelding	Betekenis	Wat kunt u doen
E0	Er is geen geschikt kookgerei gevonden	Plaats geschikt kookgerei in het midden van de betreffende kookzone (zie hoofdstuk kookgerei)
E1	De spanning is te laag (minder dan 85 V)	Controleer de stroomvoorziening. Als dit normaal is, zet u de kookplaat weer aan.
E2	De spanning is te hoog (hoger dan 285 V)	Controleer de stroomvoorziening. Als dit normaal is, zet u de kookplaat weer aan.
E3	Foutmelding van de kookveldsensor/ kortsluiting	Neem contact op met de klantenservice of een gekwalificeerde elektricien.
E4	Foutmelding van de IGBT-sensor/ kortsluiting	Neem contact op met de klantenservice of een gekwalificeerde elektricien.
E5	Oververhitting van de kookplaat	<ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat de ventilatiepaden niet worden geblokkeerd en dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is.Zorg ervoor dat het kookgerei niet over de markeringen van de kookzone in de richting van het bedieningspaneel uitsteekt om oververhitting te voorkomen.Zorg ervoor dat de ventilator draait.
E6	Oververhitting van de IGBT	<ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat de ventilatiepaden niet worden geblokkeerd en dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is.Zorg ervoor dat het kookgerei niet over de markeringen van de kookzone in de richting van het bedieningspaneel uitsteekt om oververhitting te voorkomen.Zorg ervoor dat de ventilator draait.



E7	Defect van de kookplaatsensor	Neem contact op met de klantenservice of een gekwalificeerde elektricien.
EC	Communicatiestoring tussen display en moederbord	Neem contact op met de klantenservice of een gekwalificeerde elektricien.

Reiniging en Onderhoud

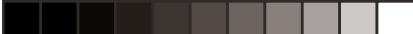
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
- Dompel het apparaat, de kabels en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen om uzelf te beschermen tegen elektrische schokken.
- Maak het glazen oppervlak schoon met een vochtige doek of gebruik een milde, niet-schurende zeepoplossing.
- Maak de behuizing en het bedieningspaneel schoon met een zachte doek of een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen benzineproducten om beschadiging van de kunststof onderdelen, de behuizing of het bedieningspaneel te voorkomen.
- Gebruik geen ontvlambare, zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat, omdat dit de levensduur kan verkorten en tot deflagratiegevaar kan leiden wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei niet over het glazen oppervlak schraapt, hoewel een bekraast oppervlak het gebruik van het apparaat niet aantast.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is schoongemaakt alvorens het op een droge plaats op te bergen.

Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. (Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)).



Het milieu en de gezondheid worden in gevaar gebracht door een onjuiste verwijdering. Door te zorgen voor een correcte verwijdering van het apparaat helpt u mogelijke gevaren te voorkomen.

Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de verkoper.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ESPAÑOL

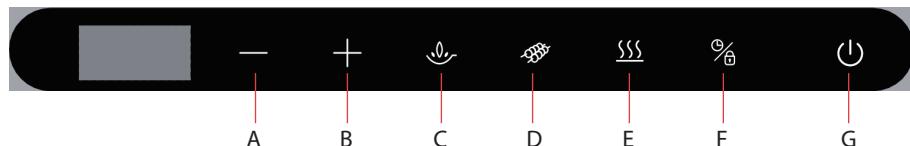
CONTENIDO

Nombre de las piezas	58
Instrucciones generales	59
Instrucciones de uso.....	63
Solución de problemas	65
Códigos de error y protección de seguridad.....	66
Limpieza y mantenimiento	67

Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar este aparato por primera vez.
Preste atención a las advertencias que aparecen en el aparato y en las instrucciones de uso.
Tenga siempre a mano el manual de uso. Si vende el aparato o lo regala, asegúrese de
entregar también este manual y la tarjeta de garantía.



Nombre de las piezas



A: Tecla Bajar (ajuste de la potencia y la temperatura)

B: Tecla Subir (ajuste de la potencia y la temperatura)

C: Tecla Hot Pot

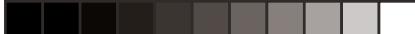
D: Tecla Barbacoa

E: Tecla Calentar

F: Tecla Temporizador/Bloqueo

G: Tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF)

Modelo	Potencia máx.	Tensión	Temperatura
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



HOT POINT INDUCTION GRILL

ESPAÑOL

Niveles de potencia:

Indicador	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potencia (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Nota:

1. Para P1 - P3, el dispositivo funciona de forma discontinua.
2. Para P4 - P9, el dispositivo funciona de forma continua.

Niveles de temperatura:

Indicador	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Instrucciones generales

El aparato que ha adquirido corresponde al último estado de la técnica y a las normas de seguridad aceptadas, aun así existen riesgos potenciales. Utilice la placa de inducción sólo en condiciones impecables y lea atentamente las instrucciones de uso.

Utilice el aparato sólo para el fin previsto.

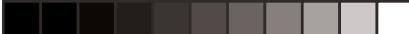
Atención:

Para evitar posibles lesiones o descargas eléctricas, lea atentamente lo siguiente.

- Nunca toque el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- No lo conecte a la misma toma de corriente que otros aparatos. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada.
- Nunca lo mueva tirando del cable de alimentación.
- No mueva la placa de inducción durante la cocción o con utensilios de cocina calientes encima.
- No coloque recipientes vacíos sobre el aparato.
- No lo ponga en funcionamiento encima de otros aparatos eléctricos como la vitrocerámica o el horno electrónico, etc.



- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la cocina ya que pueden calentarse.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o técnicos igualmente cualificados para evitar un peligro.
- Este aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de cristal está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier posibilidad de descarga eléctrica.
- Puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños sin supervisión. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Diámetro adecuado de la olla: 16-22cm.
- No haga funcionar el aparato sobre una superficie metálica demasiado fina y fácil de deformar.
- Compruebe de vez en cuando si el cable de conexión a la red eléctrica está dañado. No utilice nunca el aparato si el cable está dañado. Si el cable de conexión a la red presenta defectos, contáctese con el centro de servicio técnico inmediatamente.
- Nunca lo utilice si no funciona correctamente, si presenta daños o si se ha caído.
- No lo deje sin supervisión durante su funcionamiento. Mantenga a los niños y a otras personas incompetentes alejados del aparato.
- No lo sumerja en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Sólo técnicos cualificados pueden realizar trabajos de reparación en el aparato, utilizando piezas de recambio y accesorios originales. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.
- Precaución, superficie caliente
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:
 - - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;



HOT POINT INDUCTION GRILL

ESPAÑOL

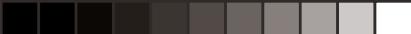
- - casas de campo;
- - por los clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- - los alojamientos de tipo hostales, posadas.

Instalación del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Nunca lo coloque sobre una superficie inflamable (por ejemplo, un mantel, una alfombra, etc.).
- No bloquee las ranuras de ventilación del aparato. Puede provocar un sobrecalentamiento. Mantenga una distancia mínima de 5 a 10 cm con las paredes u otros elementos.
- No coloque la placa de inducción junto a aparatos u objetos que reaccionen sensiblemente a los campos magnéticos (por ejemplo, radios, televisores, grabadoras, etc.).
- No coloque la placa de inducción junto a fuegos abiertos, calefactores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado o aplastado bajo el aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con bordes afilados o superficies calientes.

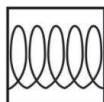
Puesta en marcha del aparato

- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión indicada en la etiqueta de características se corresponde con el suministro de tensión de su hogar. Una conexión incorrecta puede provocar daños importantes en el aparato o lesiones a las personas.
- No coloque ningún objeto magnético, como tarjetas de crédito, casetes, etc., sobre la superficie de cristal mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación.
Atención: Esto puede provocar una descarga eléctrica.
- No toque la superficie caliente del campo cerámico. La placa de inducción no se calienta por sí misma durante la cocción, sino que la temperatura de los utensilios de cocina calienta la placa.
- No caliente ninguna lata sin abrir en la placa de inducción. Una lata calentada podría explotar. Retire siempre la tapa de antemano.
- Las pruebas científicas han demostrado que las cocinas de inducción no suponen ningún riesgo. Sin embargo, las personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 60 cm con respecto al aparato mientras esté en funcionamiento.



Elección de los utensilios de cocina adecuados para la inducción

- Utilice únicamente utensilios con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.



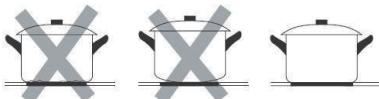
Inducción

- Puede comprobar si el utensilio es adecuada realizando una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base de la olla. Si es atraído, la sartén es adecuada para la inducción.



- Si no tiene un imán:
 1. Poner un poco de agua en la olla.
 2. Encienda el aparato durante 3 minutos y compruebe si el agua se calienta.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada.

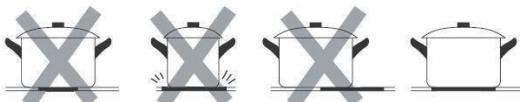


Asegúrese de que la base de su sartén es lisa y se asienta plana contra la superficie de cristal. Centre siempre la sartén en la zona de cocción. El diámetro no debe ser inferior a 12 cm para que el campo de energía tenga efecto. No utilice sartenes con un diámetro superior a 26 cm.

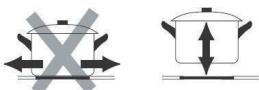


HOT POINT INDUCTION GRILL

ESPAÑOL



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, o pueden rayar el cristal.



Instrucciones de uso

1. On/Off

Tras conectar el enchufe a la toma de corriente, el aparato emitirá un "Bip". La pantalla LED se ilumina durante dos segundos, lo que significa que el aparato entra en el modo de encendido. En este momento, se puede colocar la olla o sartén adecuada en la zona de calentamiento de la placa de superficie. Pulse la tecla "On/Off" una vez, la pantalla LED muestra "-on-", y entra en el modo de espera. Si se vuelve a pulsar la tecla "On/Off", el aparato se apaga.

En el modo de espera, si no hay ninguna operación durante 30 segundos, el aparato se apaga automáticamente.

2. Función de cocción propia (2 programas de cocción: Hot pot/barbacoa)

2.1 Hot pot: Pulse la tecla . El indicador del Hot Pot se enciende y la pantalla LED muestra "1800", lo que representa que la máquina está trabajando con la potencia preestablecida de 1800W. Puede ajustar la potencia pulsando la tecla "+" o "-". Se pueden ajustar un total de 9 niveles de potencia. Después de seleccionar la potencia, puede pulsar la tecla "Temporizador" para ajustar el tiempo de cocción. Si no se ajusta el tiempo de cocción, la máquina se apagará automáticamente después de 2 horas.

2.2 Barbacoa: Pulse la tecla para seleccionar el programa de barbacoa. El indicador correspondiente se enciende y la pantalla LED muestra "160C", lo que representa que la máquina está trabajando bajo la temperatura preestablecida de 160°C. Puede ajustar la temperatura pulsando la tecla "+" o "-". Se puede ajustar un total de 9 niveles de



ESPAÑOL

temperatura . Después de seleccionar la temperatura, puede pulsar la tecla "Temporizador" para ajustar el tiempo de cocción. Si no se ajusta el tiempo de cocción, la máquina se apagará automáticamente después de 2 horas.

3. Función de cocción automática (1 programa de cocción: Calentar)

3.1 Calentar: Pulse la tecla "" para seleccionar el programa de leche. El indicador correspondiente se enciende. La pantalla LED muestra "0:20", lo que representa que la máquina está trabajando con la potencia preestablecida de 800W y el tiempo de cocción es de 20 minutos. La potencia no se puede ajustar pulsando la tecla "+" o "-". Cuando "0:20" parpadea, el tiempo de cocción se puede ajustar pulsando la tecla "+" o "-", hasta 3 horas.

Nota: Por razones de seguridad, el dispositivo se apagará automáticamente después de 2 horas si el temporizador no está configurado.

4. Función del temporizador

La hora sólo puede ajustarse en el modo de trabajo. El rango es de 1 a 99 minutos. Cuando el aparato está en funcionamiento, pulse la tecla "", la pantalla LED muestra "0:00" y parpadea. Pulse la tecla "-" o "+" hasta el tiempo que desee y comenzará la cuenta atrás después de 5 segundos automáticamente. Pulse de nuevo la tecla "Temporizador" para cancelar la función de temporizador.

Nota: Pulse la tecla "+", el tiempo se añadirá en 10 minutos. Pulse la tecla "-", el tiempo se reducirá en 1 minuto.

5. Bloqueo infantil

Puede bloquear el panel de control para evitar el uso no autorizado (por ejemplo, que los niños manejen accidentalmente el aparato). Pulse la tecla "" 2 segundos y la máquina entra en modo de bloqueo. La pantalla LED muestra "Loc". El panel de control está bloqueado excepto la tecla "On/Off". Pulse la tecla "" durante 2 segundos para salir del modo de bloqueo.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ESPAÑOL

Solución de problemas

Síntomas	Posibles causas	Qué hacer
No enciende el aparato.	No hay energía.	<ul style="list-style-type: none">Compruebe si el enchufe está bien conectado.Compruebe si el cable de alimentación está bien conectado.Compruebe la fuente de alimentación.Compruebe si el voltaje es demasiado bajo. <p>Si has comprobado todo y el problema sigue existiendo, llama al servicio técnico.</p>
Las teclas de función no responden.	El panel de control está bloqueado.	Desbloquee el panel de control. Ver 'Bloqueo infantil'.
El aparato hace ruidos de clic.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (las capas de diferentes metales vibran de manera diferente).	Esto es normal e inofensivo.
Puede oírse un ligero zumbido cuando funciona a alta potencia.	Esto puede ser causado por la tecnología de inducción.	Esto es normal, pero el ruido disminuye o desaparece por completo al reducir el nivel de potencia.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de refrigeración integrado en el aparato evita el sobrecalentamiento del sistema electrónico. Si es necesario, sigue funcionando incluso después de apagar la placa de cocción.	Esto es normal y necesario para un funcionamiento sin errores. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Los utensilios no se calientan	Los utensilios no son adecuados para la inducción o no se detectan.	Utilice los utensilios de cocina aptos para inducción de un tamaño adecuado para la zona de cocción deseada y colóquela correctamente. Consulte el capítulo sobre utensilios de cocina.



Códigos de error y protección de seguridad

Cuando la cocina experimenta operaciones inadecuadas por su parte o por otros medios, la cocina deja de funcionar mostrando los códigos correspondientes en la pantalla. Esto es sólo para la protección de la cocina y para orientarle.

Código de error	Significado	Qué hacer
E0	No se identificaron utensilios de cocina adecuados	Coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la zona de cocción correspondiente (ver el capítulo sobre utensilios de cocina)
E1	La tensión es demasiado baja (menos de 85 V)	Compruebe la alimentación eléctrica. Si es normal, vuelva a encender la placa.
E2	La tensión es demasiado alta (superior a 285 V)	Compruebe la alimentación eléctrica. Si es normal, vuelva a encender la placa de cocción.
E3	Mensaje de error del sensor de la placa de cocción/cortocircuito	Contáctese con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E4	Mensaje de error del sensor IGBT/cortocircuito	Contáctese con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E5	Sobrecalentamiento de la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none">Asegúrese de que las vías de ventilación no estén bloqueadas y de que la temperatura ambiente no sea demasiado alta.Asegúrese de que la batería de cocina no sobresale de las marcas de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar que se sobrecaliente.Asegúrese de que el ventilador está en funcionamiento.
E6	Sobrecalentamiento del IGBT	<ul style="list-style-type: none">Asegúrese de que las vías de ventilación no estén bloqueadas y de que la temperatura ambiente no sea demasiado alta.Asegúrese de que la batería de cocina no sobresale de las marcas de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar que se sobrecaliente.Asegúrese de que el ventilador está en funcionamiento.



HOT POINT INDUCTION GRILL

ESPAÑOL

E7	Mal funcionamiento del sensor de la placa de cocción	Contáctese con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
EC	Fallo de comunicación entre la pantalla y la placa base	Contáctese con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No utilice productos de limpieza cáusticos y asegúrese de que no le entre agua.
- Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja nunca el aparato, sus cables o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de cristal con un paño húmedo o utilice una solución jabonosa suave y no abrasiva.
- Limpie la carcasa y el panel de control con un paño suave o con un detergente suave.
- No utilice productos con gasolina para no dañar las piezas de plástico, la carcasa o el panel de control.
- No utilice materiales o sustancias inflamables, ácidas o alcalinas cerca del aparato, ya que esto puede reducir la vida útil y provocar una deflagración al encenderlo.
- Asegúrese de que la parte inferior de los utensilios de cocina no raye la superficie de cristal, aunque una superficie rayada no perjudica el uso del aparato.
- Asegúrese de que el aparato se ha limpiado correctamente antes de guardarlo en un lugar seco.

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe ser tratado como un residuo doméstico normal, sino que debe ser eliminado en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. (Directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)).



El medio ambiente y la salud se ven amenazados por una eliminación incorrecta. Al asegurarse de que el aparato se desecha correctamente, contribuye a evitar posibles peligros.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, contáctese con su ayuntamiento, su empresa de eliminación de residuos o el vendedor.

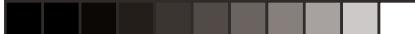


SVENSKA

INNEHÅLL

Delarnas namn.....	69
Generella instruktioner.....	70
Bruksanvisningar	74
Felsökning.....	76
Felkoder & Säkerhetsskydd.....	77
Rengöring och underhåll	78

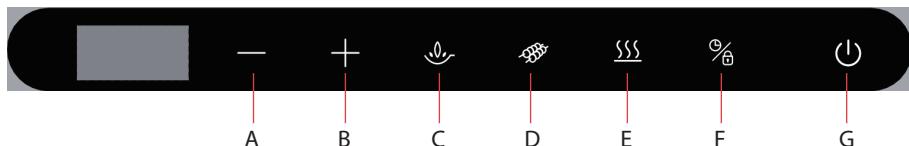
Läs denna manual noggrant innan du använder apparaten för första gången. Observera varningarna på apparaten och i manualen. Ha alltid manualen nära till hands. Om du säljer apparaten eller ger bort den, se till att du även lämnar över denna manual och garantikortet.



HOT POINT INDUCTION GRILL

SVENSKA

Delarnas namn



A: Ner knapp (justerar effekt och temperatur)

B: Upp knapp (justerar effekt och temperatur)

C: Eldgryta (Hot-Pot) knapp

D: BBQ knapp

E: Uppvärmningsknapp

F: Timer/Lås knapp

G: PÅ/AV knapp

Modell	Max. effekt	Spänning	Temperatur
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



SVENSKA

Effektnivåer:

Skärm	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Effekt (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Anmärkningar:

1. För P1 – P3, fungerar enheten diskontinuerligt.
2. För P4 – P9, fungerar enheten kontinuerligt.

Temperaturnivåer:

Skärm	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Generella instruktioner

Apparaten du har köpt överensstämmer med den senaste tekniken och godkända säkerhetsföreskrifter, det finns dock fortfarande potentiella risker. Använd endast induktionshällen i felfritt skick och läs bruksanvisningen noggrant!

Använd endast enheten för dess avsedda ändamål.

OBS:

För att förhindra eventuella skador eller elektriska stötar, läs följande noggrant.

- Rör aldrig enheten och strömkontakten med våta händer.
- Anslut inte enheten till samma eluttag med andra enheter. Anslut enheten till ett lämpligt uttag.
- Flytta aldrig enheten genom att dra i strömkabeln.
- Flytta inte induktionshällen under tillagning eller med varma kokkärl ovanpå den.
- Placera inga tomma kärl på enheten.
- Använd inte enheten ovanpå några andra elektriska apparater såsom keramikhäll eller elektronisk ugn etc.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällen eftersom de kan bli varma.



HOT POINT INDUCTION GRILL

SVENSKA

- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade tekniker för att undvika risker.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsysteem.
- **VARNING:** Om glasytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår farorna inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn yngre än 8 år.
- Lämplig kärl diameter: 16-22cm.
- Använd inte enheten på någon metallyta som är för tunn och kan lätt deformeras.
- Kontrollera då och då att nätkabeln inte är skadad. Använd aldrig enheten när kabeln är skadad. Om nätkabeln är defekt, kontakta omedelbart servicecentret.
- Använd aldrig enheten när den inte fungerar korrekt, är skadad eller om den har tappats.
- Lämna inte enheten utan tillsyn under användning. Håll barn och andra icke kvalificerade personer borta från enheten.
- Sänk aldrig ner enheten i vatten eller andra vätskor. Diska den inte i diskmaskin.
- Endast kvalificerade tekniker får utföra reparationsarbeten på enheten med hjälp av originalersättnings- och tillbehörsdelar. Försök aldrig reparera enheten själv!
- Varning het yta
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållsapplikationer och liknande applikationer som:
 - – Personalköksytor i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - – bondgårdar;
 - – av kunder på hotell, motell och andra boendeanläggningar;
 - – bed & breakfast boende.

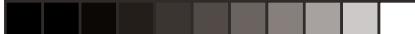


Installation av enheten

- Placera enheten på en stabil och plan yta.
- Placera aldrig enheten på en brandfarlig yta (t.ex. duk, matta, etc.).
- Blockera inte enhetens ventilationsöppningar. Det kan orsaka överhettning. Håll ett avstånd på minst 5 till 10 cm till väggar eller andra föremål.
- Placera inte induktionshällen bredvid enheter eller föremål som är känsliga för magnetfält (t.ex. radioapparater, TV-apparater, kassettbandspelare etc.).
- Placera inte induktionshällen bredvid öppen eld, värmeelement eller andra värmekällor.
- Se till att nätkabeln inte är skadad eller klämd under enheten.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter och/eller heta ytor.

Driftsättning av enheten

- Innan du ansluter enheten, kontrollera om spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med spänningsförsörjningen i ditt hem. En felaktig anslutning kan leda till allvarliga skador på enheten eller personskador.
- Placera inga magnetiska föremål som kreditkort, kassetter etc. på glasytan medan enheten är i drift.
- För inte in några föremål som ledningar eller verktyg i ventilationsöppningarna. OBS: Det kan orsaka elektriska stötar.
- Rör inte den heta ytan på det keramiska fältet. Induktionshällen värmer inte upp sig själv under matlagning, men kokkärlets temperatur värmer upp hällen!
- Värmt inga öppnade konservburkar på induktionshällen. En uppvärmd konservburk kan explodera. Ta alltid av locket i förväg.
- Vetenskapliga tester har visat att induktionshällar inte utgör någon risk. Personer med pacemaker bör dock hålla ett avstånd på minst 60 cm till enheten medan den är i drift.

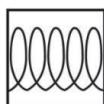


HOT POINT INDUCTION GRILL

SVENSKA

Att välja rätt kokkärl för induktion

- Använd endast kokkärl med en botten som lämpar sig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.



Induktion

- Du kan kontrollera om ditt kokkärl är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. Om den attraheras är pannan lämplig för induktion.

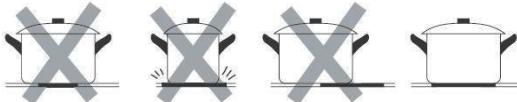


- Om du inte har en magnet:
 - Häll lite vatten i pannan.
 - Slå på enheten i 3 minuter och kontrollera om vattnet blir varmt.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porstlin, keramik och lergods.

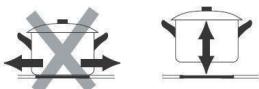
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att botten på din panna är slät och ligger platt mot glasytan. Centrera alltid din panna på kokzonen. Diametern bör inte vara mindre än 12 cm för att säkerställa att energifältet har effekt. Använd inte kokkärl med en diameter som överstiger 26 cm.



Lyft alltid pannorna från induktionshållen – skjut inte, eftersom de kan repa glaset.



Bruksanvisningar

1. På/Av

Efter att ha anslutit nätkontakten till vägguttaget kommer enheten att avge ett "pip"-ljud. LED-skärmen lyser i två sekunder, vilket betyder att enheten går in i strömpåslagsläge. Vid denna tidpunkt kan lämplig kastrull eller panna placeras i värmeområdet på ytplattan. Tryck en gång på "På/Av"-knappen, LED-displayen visar "-på-" och går in i standby-läge. Tryck på På/Av-knappen igen, enheten stängs av.

I standby-läge, om ingen åtgärd görs på 30 sekunder, stängs enheten av automatiskt.

2. Egendesignad matlagningsfunktion (2 matlagningsprogram: Eldgryta (Hot-Pot)/BBQ)

2.1 Hot-pot: Tryck på "솥" knappen. Hot-pot-indikatorn tänds och LED-skärmen visar "1800", vilket representerar att maskinen arbetar under den förinställda effekten på 1800W. Du kan justera effekten genom att trycka på "+" eller "-" knappen. Totalt 9 effektnivåer kan justeras. Efter val av effekt kan du trycka på "Timer"-knappen för att ställa in tillagningstiden. Om ingen tillagningstid är inställd, stängs maskinen av automatiskt efter 2 timmar.

2.2 BBQ: Tryck på "숯" knappen för att välja BBQ-programmet. Motsvarande indikator tänds och LED-skärmen visar "160C", vilket representerar att maskinen arbetar under den förinställda temperaturen på 160 °C. Du kan justera temperaturen genom att trycka på "+" eller "-" knappen. Totalt 9 temperaturnivåer kan justeras. Efter val av temperatur kan du trycka på "Timer"-knappen för att ställa in tillagningstiden. Om ingen tillagningstid är



HOT POINT INDUCTION GRILL

SVENSKA

inställd, stängs maskinen av automatiskt efter 2 timmar.

3. Automatisk matlagningsfunktion (1 matlagningsprogram: Uppvärmning)

3.1 Uppvärmning: Tryck på "SS" knappen för att välja mjölk programmet. Motsvarande indikator tänds. LED-skärmen visar "0:20", vilket visar att maskinen arbetar under den förinställda effekten på 800W och tillagningstiden är 20 minuter. Effekten kan inte justeras genom att trycka på "+" eller "-" knappen. När "0:20" blinkar kan tillagningstiden justeras genom att trycka på "+" eller "-" knappen, upp till 3 timmar.

Anmärkningar: Av säkerhetsskäl kommer enheten automatiskt att stängas av efter 2 timmar om timern inte är inställd.

4. Timerfunktion

Tiden kan endast ställas in i arbetsläge. Intervallet är från 1 till 99 minuter. När enheten fungerar, tryck på "%"-tangenten, LED-skärmen visar "0:00" och den blinkar. Tryck på "-" eller "+" till önskad tid så börjar den räkna ned automatiskt efter 5 sekunder. Tryck på "Timer"-knappen igen för att avbryta timerfunktionen.

Anmärkningar: Tryck på "+" knappen, läggs tiden till med 10 minuter. Tryck på "-" knappen, tiden kommer att minskas med 1 minut.

5. Barnlås

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra obehörig användning (t.ex. genom att barn av misstag använder enheten). Tryck på "%"-knappen i 2 sekunder och maskinen går in i låsläge.. LED-skärmen visar "Loc". Kontrollpanelen är låst förutom knappen "På/Av". Tryck på "%" knappen i 2 sekunder för att lämna låsläget.



Felsökning

Symtom	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Det går inte att slå på enheten.	Ingen ström.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera kontakten om den är ordentligt ansluten. Kontrollera om nätkabeln är i gott skick. Kontrollera strömförserjningen. Kontrollera spänningen om den är för låg. <p>Om du har kontrollerat allt och problemet fortfarande kvarstår, ring servicecentret.</p>
Funktionsknapparna reagerar inte.	Kontrollpanelen är låst.	Lås upp kontrollpanelen. Se "Barnlås".
Enheten avger klickande ljud.	Detta kan orsakas av din kokkärls konstruktion (lager av olika metall vibrerar olika).	Detta är normalt och ofarligt.
Ett lågt brummande ljud kan höras när man arbetar med hög effekt.	Detta kan bero på induktionsteknologi.	Detta är normalt, men ljudet minskar eller försvinner helt genom att sänka effektnivån.
Fläktljud.	En kylfläkt integrerad i enheten förhindrar elektroniken från att överhettas. Om det behövs fortsätter den att gå även efter att hällen stängs av.	Detta är normalt och nödvändigt för felfri drift. Koppla inte bort apparaten från eluttaget medan fläkten är igång.
Kokkärlet värmes inte upp	Kokkärlet är inte lämpligt för induktion eller upptäcks inte.	Använd induktionslämpade kokkärl i en storlek som passar den önskade kokzonern och placera den korrekt. Se kapitlet om kokkärl.



HOT POINT INDUCTION GRILL

SVENSKA

Felkoder & Säkerhetsskydd

När hällen utsätts för olämplig drift från dig eller på annat sätt, slutar hällen att slutar fungera och visar relevanta koder på skärmen. Detta är endast avsett för att skydda hällen och vägleda dig.

Felkod	Betydelse	Vad ska man göra
E0	Inga lämpliga kokkärl identifierades	Placera lämplig kokkärl i mitten av motsvarande kokzon (se kapitlet kokkärl)
E1	Spänningen är för låg (under 85 V)	Kontrollera strömförsörjningen. Slå på hällen igen om den är normal.
E2	Spänningen är för hög (över 285 V)	Kontrollera strömförsörjningen. Slå på hällen igen om den är normal.
E3	Felmeddelande från hällens sensor / kortslutning	Kontakta kundtjänst eller en kvalificerad elektriker.
E4	Felmeddelande från IGBT-sensorn / kortslutning	Kontakta kundtjänst eller en kvalificerad elektriker.
E5	Överhettning av hällen	<ul style="list-style-type: none">Se till att ventilationsvägarna inte är blockerade och att omgivningstemperaturen inte är för hög.Se till att kokkälet inte sticker ut över kokzonsmarkeringarna i riktning mot kontrollpanelen för att förhindra överhettning.Se till att fläkten är igång.
E6	Överhettning av IGBT	<ul style="list-style-type: none">Se till att ventilationsvägarna inte är blockerade och att omgivningstemperaturen inte är för hög.Se till att kokkälet inte sticker ut över kokzonsmarkeringarna i riktning mot kontrollpanelen för att förhindra överhettning.Se till att fläkten är igång.



E7	Fel på hällens sensor	Kontakta kundtjänst eller en kvalificerad elektriker.
EC	Kommunikationsfel mellan skärmen och moderkortet	Kontakta kundtjänst eller en kvalificerad elektriker.

Rengöring och underhåll

- Unplug the device before cleaning. Använd inga frätande rengöringsmedel och försäkra dig om att inget vatten tränger in i enheten.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, doppa aldrig ner enheten, dess kablar eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
- Rengör glasytan med en fuktig trasa eller använd en mild, icke-slipande tvållösning.
- Rengör höljet och kontrollpanelen med en mjuk trasa eller milt rengöringsmedel.
- Använd inga bensinprodukter för att undvika skador på plastdelarna, höljet eller kontrollpanelen.
- Använd inga brännbara, sura eller alkaliska material eller ämnen i närheten av enheten, eftersom detta kan förkorta livslängden och leda till deflagration när enheten slås på.
- Se till att botten på kokkärlet inte skrapar över glasytan, även om en repad yta inte försämrar användningen av enheten.
- Se till att enheten rengjorts ordentligt innan du förvarar den på en torr plats.



Denna symbol på produkten eller dess förpackning indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. (Europeiska direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)).

Miljön och hälsan äventyras genom felaktig avfallshantering. Genom att se till att apparaten kasseras på rätt sätt hjälper du till att undvika eventuella faror. För mer information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, ditt avfallshanteringsföretag eller säljaren.



SADRŽAJ

Naziv dijelova	80
Opšte upute	81
Upute za rad.....	85
Rješavanje problema	87
Kodovi grešaka i sigurnosna zaštita	88
Čišćenje i održavanje	89

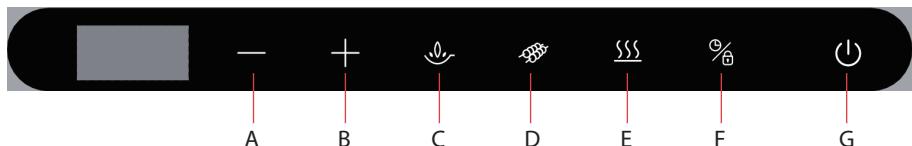
Pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik prije prve uporabe ovog uređaja. Obratite pozornost na upozorenja i u uputama za uporabu. Upute za uporabu uvijek držite pri ruci. Ako prodajete ili poklanjate uređaj, obavezno predajte i ovaj priručnik i jamstveni listcard.



HOT POINT INDUCTION GRILL

CROATIAN

Naziv dijelova



A: Tipka prema dolje (podešavanje snage i temperature) B: Tipka prema dolje (podešavanje snage i temperature)

C: Hot-Pot tipka

D: BBQ tipka

E: Tipka za toplo

F: Tipka za mjerenje vremena/zaključavanje

G: Tipka za uključivanje/isključivanje

Model	Maks. snaga	Napon	Temperatura
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



CROATIAN

Razine snage:

Prikaz	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Snaga (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Napomena:

1. Za P1 – P3, uređaj radi isprekidano.
2. Za P4 – P9, uređaj radi neprekidno.

Razine temperature:

Prikaz	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp. (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Opće upute

Uređaj koji ste kupili odgovara najnovijoj tehnologiji i prihvaćenim sigurnosnim propisima, ali ipak postoji potencijalni rizici. Indukcijsko kuhalo koristite samo u besprijekornom stanju i pažljivo pročitajte upute za uporabu!
Koristite uređaj samo u svrhu za koju je namijenjen.

Pažnja:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please read the following carefully.

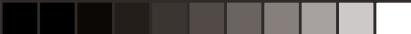
- Kako biste spriječili moguće ozljede ili električni udar, pažljivo pročitajte sljedeće:
- Nikada ne dirajte uređaj i utikač mokrim rukama.
- Ne spajajte uređaj u istu utičnicu s drugim uređajima. Spojite uređaj na odgovarajuću utičnicu.
- Nikada nemojte pomicati uređaj povlačenjem kabela za napajanje.
- Nemojte pomicati induksijsko kuhalo tijekom kuhanja ili s vrućim posuđem na njemu.
- Ne stavljajte prazne posude na uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj iznad drugih električnih uređaja kao što su staklokeramička ploča za kuhanje ili električna pećnica itd.



HOT POINT INDUCTION GRILL

CROATIAN

- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na štednjak jer se mogu zagrijati.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirani tehničar, kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog mjerila vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina napukla, isključite uređaj kako biste izbjegli bilo kakvu mogućnost strujnog udara.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom, ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Prikladan promjer posude: 16-22cm.
- Nemojte koristiti uređaj n abilo kojoj metalnoj površini koja je pretanka i laka za deformirati.
- S vremena na vrijeme provjerite je li mrežni priključni kabel oštećen. Nikada nemojte koristiti uređaj ako je kabel oštećen. Ako mrežni priključni kabel pokaže neispravnost, odmah kontaktirajte servisni centar.
- Nikada nemojte koristiti uređaj ako ne radi ispravno, ima oštećenja ili ako je pao.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada. Držite djecu i druge nestručne osobe podalje od uređaja.
- Nemojte uranjati uređaj u vodu ili druge tekućine. Nemojte ga prati u perilici posuđa.
- Samo kvalificirani tehničari mogu izvoditi popravke na uređaju, koristeći originalne zamjenske i dodatne dijelove. Nikada ne pokušavajte sami popraviti uređaj!
- Oprez, vruća površina!
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene poput:
 - – kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - – seoske kuće;
 - – u hotelima da se koriste od strane gostiju, u motelima i drugim stambenim objektima;
 - – smještaj s doručkom.

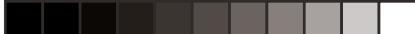


Instaliranje uređaja

- Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu.
- Nikada ne postavljajte uređaj na zapaljivu površinu (npr. stolnjak, tepih, itd.).
- Nemojte blokirati ventilacijske otvore uređaja. Može uzrokovati pregrijavanje. Održavajte minimalnu udaljenost od 5 do 10 cm od zidova ili drugih predmeta.
- Ne postavljajte induksijsko kuhalo pored uređaja ili predmeta koji osjetljivo reagiraju na magnetska polja (npr. radio, TV, kasetofoni itd.).
- Ne postavljajte induksijsko kuhalo u blizini otvorene vatre, grijачa ili drugih izvora topline.
- Provjerite da mrežni kabel nije oštećen ili prgnječen ispod uređaja.
- Pazite da mrežni kabel ne dođe u dodir s oštrim rubovima i/ili vrućim površinama.

Puštanje uređaja u rad

- Prije spajanja uređaja provjerite odgovara li napon naveden na nazivnoj naljepnici naponu u vašem domu. Pogrešno spajanje može dovesti do velikih oštećenja uređaja ili ozljeda ljudi.
- Nemojte stavljati nikakve magnetske predmete kao što su kreditne kartice, kasete itd. na staklenu površinu dok uređaj radi.
- Nemojte umetati nikakve predmete poput žica ili alata u ventilacijske otvore. Pažnja: Ovo može uzrokovati električni šok.
- Nemojte dodirivati vruću površinu keramičkog polja. Indukcijsko kuhalo se ne zagrijava tijekom kuhanja, ali temperatura posuđa zagrijava štednjak!
- Nemojte zagrijavati neotvorene limenke na induksijskom štednjaku. Grijani lim mogao bi eksplodirati. Uvijek prije skinite poklopac.
- Znanstveni testovi dokazali su da induksijska kuhalo ne predstavljaju rizik. Međutim, osobe koje imaju elektrostimulator trebale bi zadržati minimalnu udaljenost od 60 cm do uređaja dok je u pogonu.

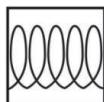


HOT POINT INDUCTION GRILL

CROATIAN

Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje za indukciju

- Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za induksijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.



Indukcija

- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem testa magnetom. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privlači, posuda je prikladna za indukciju.

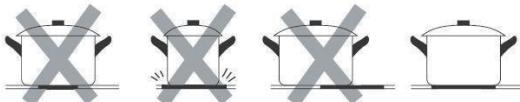


- Ukoliko nemate magnet:
 - Stavite malo vode u tavi.
 - Uključite uređaj na 3 minute i provjerite da li se voda zagrije.
- Posuđe od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske podloge, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.

Nemojte koristiti posuđe s neravnim rubovima ili zakriviljenim dnom.



Provjerite da li je dno tave glatko i priliježe li ravno na staklenu površinu. Posudu uvijek centrirajte na zonu za kuhanje. Promjer ne smije biti manji od 12 cm kako bi se osigurao učinak energetskog polja. Nemojte koristiti posude promjera većeg od 26 cm.



Posude uvijek podignite s induktijskog štednjaka – nemojte kliziti jer bi mogle izgrevati staklo.



Upute za rad

1. Uključeno/isključeno

Nakon spajanja utikača u zidnu utičnicu, uređaj će emitirati "bip" zvuk. LED zaslon svijetli dvije sekunde, što znači da uređaj ulazi u uključeni način rada. U to vrijeme, odgovarajući lonac ili tava se može postaviti u područje grijanja ploče. Jednom pritisnite tipku "On/Off", LED zaslon prikazuje "on-" i ulazi u stanje pripravnosti. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje, uređaj se isključuje.

Ako se u stanju pripravnosti ne radi 30 sekundi, uređaj se automatski isključuje.

2. Vlastito osmišljena funkcija kuhanja (2 programa kuhanja: Hot-pot/BBQ)

2.1 Hot-pot: Pritisnite tipku " ". Indikator Hot-pota svijetli, a LED zaslon prikazuje "1200", što predstavlja uređaj koji radi pod unaprijed postavljenom snagom od 1200 W. Snagu možete podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Ukupno se može podesiti 9 razina snage. Nakon odabira snage, možete pritisnuti tipku "Timer" za postavljanje vremena kuhanja. Ako nije podešeno vrijeme kuhanja, aparat će se automatski isključiti nakon 2 sata.

2.2 BBQ: Pritisnite tipku " " za odabir BBQ programa. Odgovarajući indikator svijetli i LED zaslon prikazuje "160C", što predstavlja da uređaj radi na unaprijed postavljenoj temperaturi od 160 °C. Temperaturu možete podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Ukupno je moguće podesiti 9 razina temperature. Nakon odabira temperature, možete pritisnuti tipku "Timer" za postavljanje vremena kuhanja. Ako nije podešeno vrijeme kuhanja, aparat će se automatski isključiti nakon 2 sata.



HOT POINT INDUCTION GRILL

CROATIAN

3. Automatska funkcija kuhanja (1 program kuhanja: Toplo)

3.1 Toplo: Pritisnite tipku " " za odabir programa za mlijeko. Odgovarajući indikator svijetli. LED zaslon prikazuje "0:20", što predstavlja uređaj koji radi pod unaprijed podešenom snagom od 800 W, a vrijeme kuhanja je 20 minuta. Snaga se ne može podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Kada treperi "0:20", vrijeme kuhanja se može podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-", do 3 sata.

Napomena: Iz sigurnosnih razloga, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata ako mjerač vremena nije postavljen.

4. Funkcija mjerača vremena

Vrijeme se može podesiti samo u načinu rada. Raspon je od 1 do 99 minuta. Kada uređaj radi, pritisnite tipku " ", LED displej pokazuje "00" i trepće. Okrenite gumb na željeno vrijeme i automatski će se početi odbrojavati nakon 5 sekundi. Ponovno pritisnite tipku "Timer" za poništavanje funkcije timera.

Napomena: Pritisnite tipku "+", vrijeme će se dodati za po 10 minuta. Pritisnite tipku "-", vrijeme će se smanjiti za po 1 minutu.

5. Brava za djecu

Možete zaključati upravljačku ploču kako biste spriječili neovlaštenu upotrebu (npr. od strane djece koja slučajno rukuju uređajem). Pritisnite tipku " " 2 sekunde i uređaj ulazi u način zaključavanja. LED zaslon prikazuje "Loc". Upravljačka ploča je zaključana osim tipke "On/Off". Pritisnite tipku " " 2 sekunde za izlazak iz načina zaključavanja



Rješavanje problema

Simptomi	Mogući uzroci	Što učiniti
Uređaj se ne može uključiti.	Nema napajanja.	<ul style="list-style-type: none"> Provjerite je li utikač čvrsto spojen. Provjerite je li kabel za napajanje dobar. Provjerite napajanje. Provjerite napon da li je prenizak. <p>Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, nazovite servis.</p>
Funkcijske tipke ne reagiraju.	Upravljačka ploča je zaključana.	Otključajte upravljačku ploču. Pogledajte "Blokada za djecu".
Uređaj proizvodi zvukove šklijocanja.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je normalno i bezopasno.
Prilikom rada pri velikoj snazi može se čuti lagano zujanje.	To može biti uzrokovano induktijskom tehnologijom.	To je normalno, ali šum se smanjuje ili potpuno nestaje smanjenjem razine snage.
Buka ventilatora.	Ventilator integriran u uređaj sprječava pregrijavanje elektronike. Ako je potrebno, nastavlja raditi i nakon isključivanja ploče za kuhanje.	To je normalno i neophodno za rad bez grešaka. Ne isključujte uređaj iz napajanja dok ventilator radi.
Posuđe se ne zagrijava	Posuđe nije prikladno za indukciju ili se ne prepozna.	Koristite posuđe prikladno za induktijsko kuhanje u veličini koja odgovara željenoj zoni kuhanja i pravilno ga postavite. Pogledajte poglavje o posuđu.



HOT POINT INDUCTION GRILL

CROATIAN

Kodovi grešaka i sigurnosna zaštita

Kada kuhalo doživi neprikladne radnje od vas ili na neki drugi način, štednjak prestaje raditi pokazujući relevantne kodove na zaslonu. Ovo je samo za zaštitu kuhalala i vaše upute.

Kod greške	Značenje	Što učiniti
E0	Nije pronađeno odgovarajuće posuđe	Postavite odgovarajuće posuđe u sredinu odgovarajuće zone za kuhanje (pogledajte poglavlje o posuđu)
E1	Napon je prenizak (manji od 85 V)	Provjerite napajanje. Ako je normalno, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E2	Napon je previšok (viši od 285 V)	Provjerite napajanje. Ako je normalno, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E3	Poruka o pogrešci senzora ploče za kuhanje / kratki spoj	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.
E4	Poruka o pogrešci IGBT senzora / kratkog spoja	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.
E5	Pregrijavanje ploče za kuhanje	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da ventilacijski putevi nisu blokirani i da temperatura okoline nije previšoka.Uvjerite se da posuđe nije iznad oznaka zona kuhanja u smjeru upravljačke ploče kako biste spriječili pregrijavanje.Provjerite radi li ventilator.
E6	Pregrijavanje IGBT	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da ventilacijski putevi nisu blokirani i da temperatura okoline nije previšoka.Uvjerite se da posuđe nije iznad oznaka zona kuhanja u smjeru upravljačke ploče kako biste spriječili pregrijavanje.Provjerite radi li ventilator.



E7	Neispravnost senzora ploče za kuhanje	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.
EC	Kvar komunikacije između zaslona i matične ploče	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.

Čišćenje i održavanje

- Isključite uređaj iz struje prije čišćenja. Ne koristite kaustična sredstva za čišćenje i pazite da voda ne prodre u uređaj.
- Kako biste se zaštitali od strujnog udara, nikada ne uranjajte uređaj, njegove kabele ili utikač u vodu ili druge tekućine.
- Očistite staklenu površinu vlažnom krpom ili koristite blagu, neabrazivnu otopinu sapuna.
- Očistite kućište i radnu ploču mekom krpom ili blagim deterdžentom.
- Nemojte koristiti nikakve benzinske proizvode kako biste izbjegli oštećenje plastičnih dijelova, kućišta ili upravljačke ploče.
- Nemojte koristiti nikakve zapaljive, kisele ili alkalne materijale ili tvari u blizini uređaja jer to može skratiti vijek trajanja i dovesti do zapaljenja kada je uređaj uključen.
- Pazite da dno posuđa ne struže po staklenoj površini, iako izgrebana površina ne otežava korištenje uređaja.
- Provjerite je li uređaj pravilno očišćen prije nego što ga pohranite na suho mjesto.



Ovaj simbol na proizvodu ili njegovoj ambalaži označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao uobičajeni kućni otpad, već se mora odložiti na sabirnom mjestu za recikliranje električne i elektroničke opreme. (Europska direktiva o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE)).

Okoliš i zdravlje ugrožavaju se nepravilnim odlaganjem. Osiguravanjem pravilnog zbrinjavanja uređaja pomažete u izbjegavanju mogućih opasnosti. Za više informacija o obradi, uporabi i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj općini, tvrtki za zbrinjavanje otpada ili prodavaču.



HOT POINT INDUCTION GRILL

SLOVENIAN

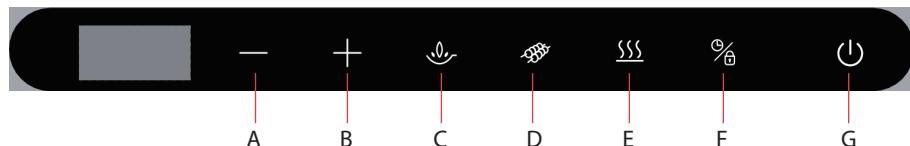
VSEBINA

Nazivi delov	91
Splošna navodila	92
Navodila za uporabo	96
Odpravljanje težav	98
Kode za napake in varnostna zaščita.....	99
Čiščenje in vzdrževanje.....	100

Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta uporabniški priročnik. Bodite pozorni na opozorila na napravi in v navodilih za uporabo. Navodila za uporabo imejte vedno pri roki. Če napravo prodate ali podarite, poskrbite, da boste predali tudi ta priročnik in garancijski list.



Nazivi delov



A: Tipka za zmanjšanje (prilagajanje moči in temperature)

B: Tipka za povečanje (prilagajanje moči in temperature)

C: Tipka za način vročega lonca

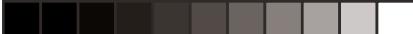
D: Tipka za način žara

E: Tipka za način pogrevanja mleka

F: Tipka časovnika/zaklepanja

G: Tipka za vklop/izklop

Model	Največ. Moč	Napetost	Temperatura
7202833N	2000W	220V-240V~ 50-60HZ	60°C-240°C



HOT POINT INDUCTION GRILL

SLOVENIAN

Stopnje moči:

Prikaz	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Moč (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Opomba:

1. Pri P1 – P3, naprava deluje v intervalih.
2. Pri P4 – P9, naprava neprekinjeno deluje.

Stopnje temperature:

Prikaz	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Splošna navodila

Naprava, ki ste jo kupili, ustreza najnovejšim tehnološkim dosežkom in sprejetim varnostnim predpisom, kljub temu pa obstajajo potencialna tveganja. Indukcijski kuhalnik uporabljajte le v brezhibnem stanju in natančno preberite navodila za uporabo! Napravo uporabljajte samo za predviden namen.

Pozor:

Da bi preprečili morebitne poškodbe ali električni udar, pozorno preberite naslednje:

- Naprave in vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Naprave ne priključite v isto vtičnico z drugimi napravami. Napravo priključite na ustrezno vtičnico.
- Nikoli ne premikajte naprave z vlečenjem za napajalni kabel.
- Med kuhanjem ne premikajte indukcijske kuhalne plošče ali vroče posode na njej
- Na napravo ne postavljajte praznih posod.
- Naprave ne uporabljajte na drugih električnih napravah, kot so keramična kuhalna plošča, elektronska pečica itd.



- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na kuhalnik, saj se lahko segrejejo.
- Temperatura razpoložljivih površin je med delovanjem naprave lahko visoka.
- Ta naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina razpokana, napravo izklopite, da preprečite možnost električnega udara.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave brez nadzora. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Primeren premer posode: 16-22 cm.
- Naprave ne uporabljajte na kovinski površini, ki je pretanka in se zlahka lahko deformira.
- Občasno preverite, če je poškodovan priključni kabel za električno omrežje. Če je kabel poškodovan, naprave ne uporabljajte. Če se na omrežnem priključnem kablu pojavitjo napake, se takoj obrnite na servisni center.
- Naprave nikoli ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če je poškodovana ali če je padla z višine.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora. Otroke in druge neusposobljene osebe držite stran od naprave.
- Naprave ne potapljamte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne umivajte v pomivalnem stroju.
- Napravo lahko popravljajo le usposobljeni tehnični, ki uporabljajo originalne nadomestne in dodatne dele. Naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami!
-  Pozor, vroča površina
- The Temperatura razpoložljivih površin je med delovanjem naprave lahko visoka.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
 - kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmečke hiše;



HOT POINT INDUCTION GRILL

SLOVENIAN

- za stranke v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih;
- prenočišča z zajtrkom.

Nameščanje naprave

- Napravo postavite na stabilno in ravno površino.
- Naprave nikoli ne postavljajte na vnetljivo površino (npr. namizni prt, preprogo itd.).
- Ne blokirajte prezračevalnih rez naprave. To lahko povzroči pregrevanje. Do sten ali drugih predmetov naj bo oddaljena najmanj 5 do 10 cm.
- Indukcijskega kuhalnika ne postavljajte poleg naprav ali predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (npr. radijskih sprejemnikov, televizorjev, kasetnih snemalnikov itd.).
- Indukcijskega kuhalnika ne postavljajte poleg odprtega ognja, grelnikov ali drugih virov topote.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni poškodovan ali stisnjen pod napravo.
- Pazite, da omrežni kabel ne pride v stik z ostrimi robovi in/ali vročimi površinami.

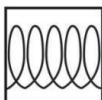
Uvedba naprave v uporabo

- Pred priključitvijo naprave preverite, ali napetost, navedena na nalepki z oznakami, ustreza napetosti v vašem domu. Napačna priključitev lahko povzroči večje poškodbe na napravi ali poškodbe pri ljudeh.
- Med delovanjem naprave na stekleno površino ne odlagajte magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice, kasete itd.
- V prezračevalne reže ne vstavljam nobenih predmetov, kot so žice ali orodja. Pozor: To lahko povzroči električni udar.
- Ne dotikajte se vroče površine keramičnega polja. Indukcijska kuhalna plošča se med kuhanjem sama ne segreva, temveč se segreva zaradi temperature posode!
- Na induksijski plošči ne segrevajte zaprtih pločevink. Segreta pločevinka lahko eksplodira. Vedno prej odstranite pokrov.
- Znanstveni testi so dokazali, da induksijski kuhalniki ne predstavljajo tveganja. Vseeno morajo biti osebe s srčnim spodbujevalnikom med delovanjem naprave od nje oddaljene najmanj 60 cm.



Izbira prave posode za kuhanje na indukciji

- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol indukcije.



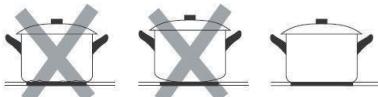
Indukcija

- Ustreznost posode lahko preverite z magnetnim testom. Premaknite magnet proti dnu posode. Če ga magnet pritegne, je posoda primerna za indukcijo.



- Če nimate magneta:
 1. V posodo dolijte nekaj vode.
 2. Napravo vključite in čez 3 minute in preverite, ali je voda vroča.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in glinena posoda.

Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnem.

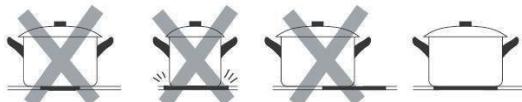


Poskrbite, da bo dno posode gladko in ravno pritrjeno na stekleno površino. Posodo vedno postavite na sredino kuhalne površine. Premer ne sme biti manjši od 12 cm, da zagotovite učinek energijskega polja. Ne uporabljajte posod s premerom, večjim od 26 cm.

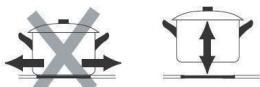


HOT POINT INDUCTION GRILL

SLOVENIAN



Posode vedno dvignite z indukcijskega kuhalnika - ne drsite po njem, sicer lahko opraskate steklo.



Navodila za uporabo

1. Vklop/izklop

Po priključitvi vtiča v stensko vtičnico bo naprava izdala zvočni signal. Zaslon LED zasveti za dve sekundi, kar pomeni, da naprava preide v način vklopa. V tem času lahko na grelno območje površinske plošče postavite ustrezno posodo ali ponev. Enkrat pritisnite tipko "vklop/izklop", na zaslonu LED se prikaže "-vklop-" in preide v način pripravljenosti.

Ponovno pritisnite tipko "vklop/izklop", naprava se izklopi.

V načinu pripravljenosti se naprava samodejno izklopi, če 30 sekund ne deluje.

2. Samostojni funkciji kuhanja (2 programa kuhanja: vroči lonec/žar)

2.1 Vroči lonec: Pritisnite tipko . Prižge se indikator vročega lonca in na zaslonu LED se prikaže "1800", kar pomeni, da naprava deluje z vnaprej nastavljeno močjo 1800 W. Moč lahko prilagodite s pritiskom na tipko "+" ali "-". Nastavite lahko skupno 9 stopenj moči. Ko izberete moč, lahko pritisnete tipko "Časovnik", da nastavite čas kuhanja. Če čas kuhanja ni nastavljen, se bo naprava po 2 urah samodejno izkloplila.

2.2 Žar: Pritisnite tipko , da izberete program za peko na žaru. Prižge se ustrezni indikator in na zaslonu LED se prikaže "160C", kar pomeni, da naprava deluje pri vnaprej nastavljeni temperaturi 160 °C. Temperaturo lahko prilagodite s pritiskom na tipko "+" ali "-". Nastavite lahko skupno 9 stopenj temperature. Ko izberete temperaturo, lahko pritisnete tipko "Časovnik" in nastavite čas kuhanja. Če čas kuhanja ni nastavljen, se bo naprava po 2 urah samodejno izkloplila.



SLOVENIAN

3. Samodejna funkcija kuhanja (1 programi kuhanja: mleko)

3.1 Mleko: Pritisnite tipko " ", da izberete program za pogrevanje mleka. Prižge se ustrezni indikator. Na zaslonu LED se prikaže "0:20", kar pomeni, da naprava deluje pod prednastavljeno močjo 800 W, čas kuhanja pa je 20 minut. Moči ni mogoče prilagoditi s pritiskom na tipko "+" ali "-". Ko utripa napis "0:20", lahko čas kuhanja prilagodite s pritiskom na tipko "+" ali "-", in sicer do 3 ure.

Opomba: Če časovnik ni nastavljen, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi po 2 urah.

4. Funkcija časovnika

Čas lahko nastavite samo v delovnem načinu. Razpon je od 1 do 99 minut. Ko naprava deluje, pritisnite tipko " ", na zaslonu LED se prikaže "00" in utripa. Obrnite gumb na želeni čas in po 5 sekundah se bo čas začel samodejno odštevati. Ponovno pritisnite tipko " ", da prekličete funkcijo časovnika.

Opomba: Če pritisnete tipko "+", se bo čas povečal za 10 minut. Če pritisnete tipko "-", se bo čas skrajšal za 1 minuto.

5. Zaklepanje za otroke

Nadzorno ploščo lahko zaklenete, da bi preprečili nepooblaščeno uporabo (npr. da bi napravo po naključju uporabljali otroci). Pritisnite tipko " " in naprava preide v način zaklepanja. Na zaslonu LED se prikaže napis "Loc". Upravljalna plošča je zaklenjena, razen tipke "Vkllop/izklop". Za izhod iz načina zaklepanja pritisnite tipko " " in jo držite 2 sekundi.



HOT POINT INDUCTION GRILL

SLOVENIAN

Odpravljanje težav

Simptomi	Mogoči vzroki	Kaj narediti
Naprave ni mogoče vklopiti.	Ni elektrike.	<ul style="list-style-type: none">Preverite, ali je vtič dobro priključen.Preverite napajalni kabel.Preverite napajanje.Preverite, ali je napetost prenizka. <p>Če ste preverili vse in težava še vedno obstaja, pokličite servisni center.</p>
Funkcijske tipke se ne odzivajo.	Nadzorna plošča je zaklenjena	Odklenite nadzorno ploščo. Glejte "Zaklepanje za otroke".
Naprava povzroča klikajoče zvoke.	To je lahko posledica konstrukcije vaše posode (plasti različnih kovin različno vibrirajo).	To je običajno in ni škodljivo.
Pri delovanju z visoko močjo se lahko sliši rahlo šumenje.	To lahko povzroči induksijska tehnologija.	To je običajno, vendar se hrup zmanjša ali popolnoma izgine, če zmanjšate raven moči.
Šum ventilatorja.	Hladilni ventilator, vgrajen v napravo, preprečuje, da bi se elektronika pregrevala. Po potrebi deluje tudi po izklopu kuhalne plošče.	To je običajno in potrebno za brezhibno delovanje. Naprave ne odklopite iz električnega omrežja, ko ventilator deluje.
Kuhinjska posoda se ne segreva.	Kuhinjska posoda ni primerna za indukcijo ali ni zaznana.	Uporabite induksijsko primerno posodo v velikosti, primerni za želeno kuhalno površino, in jo pravilno namestite. Glejte poglavje o kuhinjski posodi.



Kode za napake in varnostna zaščita

Ko kuhalnik javi neprimerne dejavnosti, ki jih izvajate vi ali kdo drug, kuhalnik preneha delovati in na zaslonu se prikažejo ustrezne kode. Te so namenjene le zaščiti kuhalnika in napotkom za vas.

Koda napake	Pomen	Kaj narediti
E0	Primerne kuhinjske posode ni bilo mogoče najti.	Na sredino kuhalnega polja ustrezeno postavite posodo (glejte poglavje o ustreznih posodi za kuhanje).
E1	Napetost je prenizka (manj kot 85V)	Preverite napajanje. Če je normalno, ponovno vklopite kuhalno ploščo.
E2	Napetost je previsoka (višja od 285V)	Preverite napajanje. Če je normalno, ponovno vklopite kuhalno ploščo.
E3	Sporočilo o napaki senzorja kuhalne plošče / kratek stik	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.
E4	Sporočilo o napaki senzorja IGBT / kratek stik	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.
E5	Pregrevanje kuhalne plošče	<ul style="list-style-type: none"> Poskrbite, da prezračevalne poti niso blokirane in da temperatura okolice ni previsoka. Poskrbite, da posoda ne bo presegala oznak kuhalnika v smeri nadzorne plošče, da se ne bi pregrela. Preverite, ali ventilator deluje.
E6	Pregrevanje IGBT	<ul style="list-style-type: none"> Poskrbite, da prezračevalne poti niso blokirane in da temperatura okolice ni previsoka. Poskrbite, da posoda ne bo presegala oznak kuhalnika v smeri nadzorne plošče, da se ne bi pregrela. Preverite, ali ventilator deluje.



HOT POINT INDUCTION GRILL

SLOVENIAN

E7	Nepravilno delovanje senzorja kuhalne plošče	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.
EC	Neuspešna komunikacija med zaslonom in osnovno ploščo	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.

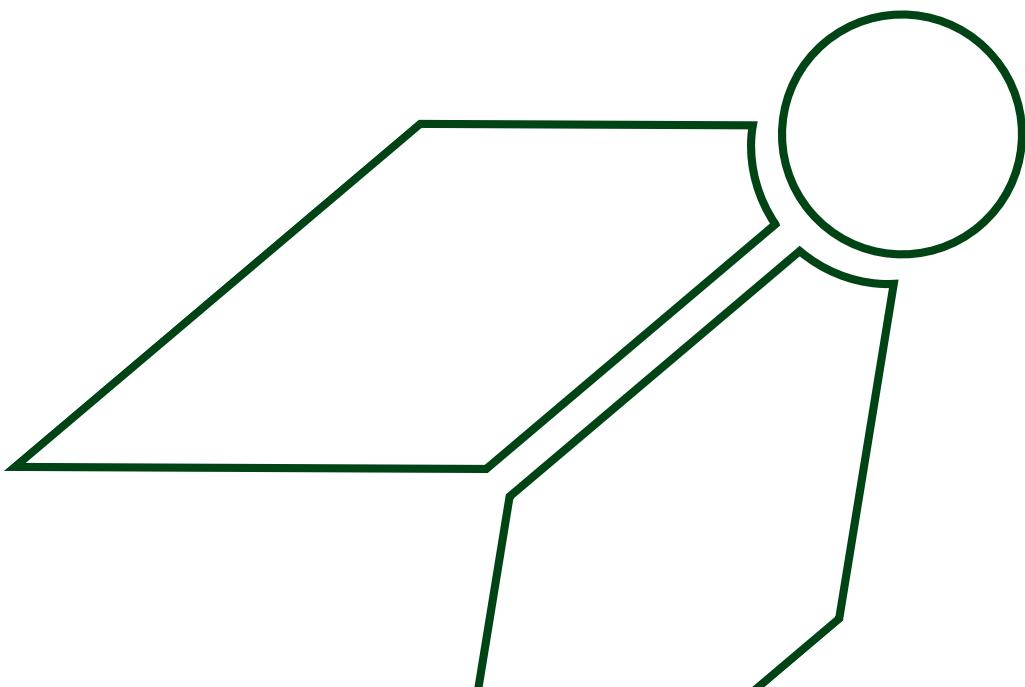
Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja. Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev in poskrbite, da v napravo ne prodre voda.
- Da bi se zaščitili pred električnim udarom, naprave, njenih kablov ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.
- Stekleno površino očistite z vlažno krpo ali z blago, in ne z jedko milno raztopino.
- Ohišje in upravljalno ploščo očistite z mehko krpo ali blagim čistilnim sredstvom.
- Da ne bi poškodovali plastičnih delov, ohišja ali upravljalne plošče, ne uporabljajte izdelkov, ki vsebujejo bencin.
- V bližini naprave ne uporabljajte vnetljivih, kislih ali alkalnih materialov ali snovi, saj lahko to skrajša življenjsko dobo in povzroči deflagracijo ob vklopu naprave.
- Poskrbite, da dno posode ne bo opraskalo steklene površine, čeprav opraskana površina ne ovira uporabe naprave.
- Pred shranjevanjem v suhem prostoru preverite, ali je bila naprava ustrezno očiščena.



Ta simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da se ta izdelek ne sme obravnavati kot običajni gospodinjski odpadek, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za recikliranje električne in elektronske opreme. (Evropska direktiva o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)). Nepravilno odlaganje ogroža okolje in zdravje. Če poskrbite za pravilno odstranjevanje naprave, se izognete morebitnim nevarnostim.

Za več informacij o obdelavi, predelavi in reciklirjanju tega izdelka se obrnite na lokalni urad, podjetje za odstranjevanje odpadkov ali prodajalca.



brunneroutdoor.com

Made in China. According to Brunner quality standards
Original product from: Brunner Srl • Via Buozzi, 8 • 39100 Bolzano • Italy



Carta / Paper (PAP 22) Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune. Waste segregation. Check the ordinances of your municipality.