

HÆGER



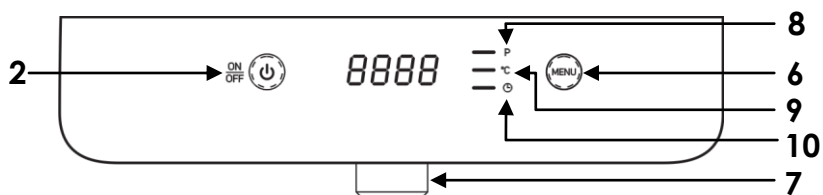
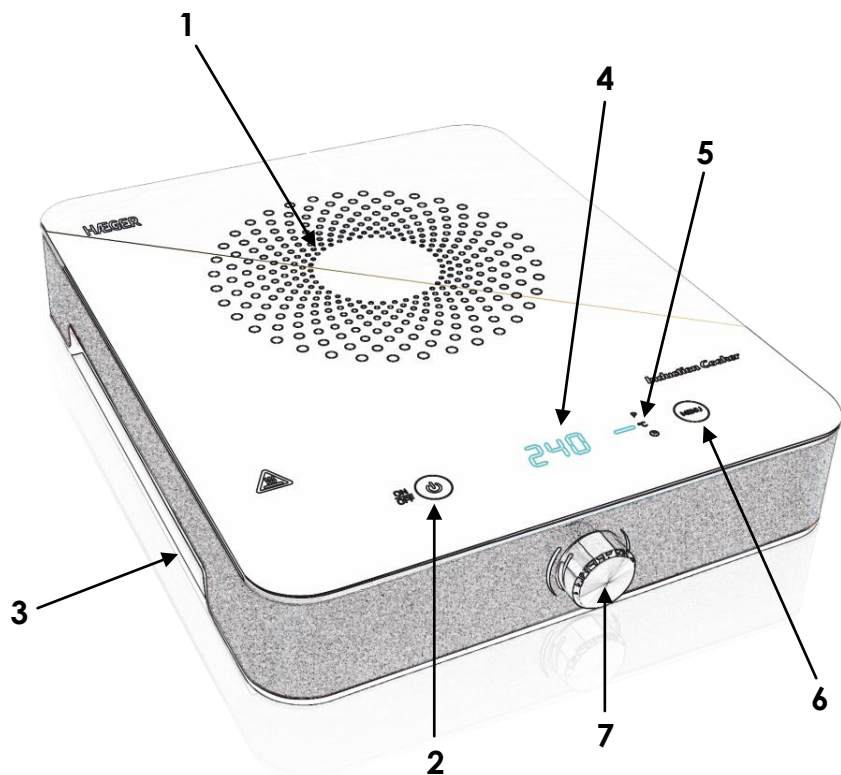
Induction Electric Hot Plate
Placa Eléctrica de Indução
Placa Eléctrica de Inducción
Plaque Électrique d'Induction



HP-IND.002A



User instructions
Instruções de uso
Instrucciones de uso
Mode d'emploi



Dear customer

Thank you for buying a HÆGER product.

The HÆGER products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

We assume that the user is familiar with the common procedures of handling household appliances.

Before using the appliance for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Intended use

This induction hotplate can be used for preparing and cooking food and keeping it warm in suitable pans. It is portable and easy to operate thanks to the touch-sensitive control panel.

This induction hotplate is suitable exclusively for use indoor, in dry, sealed spaces. Always make sure that the induction hotplate is on a stable surface.

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

The device is not designed for use with an external timer or remote control.

This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.

General Safety Instructions

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.
- Never yank cord to disconnect from outlet.
- Cable must not touch any hot parts or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



Hot external surface!

- During operation some parts of the device become very hot. Do not touch the hot surface of the glass field. Please note: the induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooking zone.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.



Hazard via electrical current!

- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. This may cause electric shocks.
- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the device as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it. We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooking zone. These may heat up when the device is turned on. **Remember that items of jewellery such as rings, watches etc. can get hot if they are close to the heating surface.**
- The cooking zone's surface consists of temperature-resistant glass. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device.

- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- 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.



Caution - Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
- ***The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not carry out cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision.***
- ***Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.***
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

How Induction Cooking works

An Induction Coil produces a magnetic field that causes the electrons in the cookware to vibrate and produce heat. The cookware heats up the contents in it, while the cooking zone itself does not heat up.

Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware

For proper functioning, all pots and pans must have a plane magnetic bottom (a magnet must stick to it). For best results use only pots and pans with a diameter between 12 and 19 cm.



Iron Frying Pans



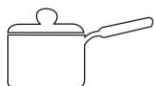
Iron Plates



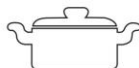
Iron Pans



Iron Kettles



Enamelled Steel
Utensils and Kettles



Stainless Steel Pots



Enamelled Stainless
Steel Kettles

Unsuitable cookware

Vessel with rounded bottom; Pots/pans with a diameter of less than 12cm; ceramic, glass pots; Stainless steel, aluminium, bronze or copper unless, it is expressly marked as suitable for induction; Cookware with feet;



Rounded bottom Pots



Base Diameter
less than 12 cm



Pots with stands



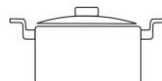
Concave base Pots



Heat-resistant Glass Pots



Aluminium/Copper Pots



Ceramic Pots



Caution!

Please use only the cookware marked suitable for induction cooker. If the induction hotplate detects too great a separation from the magnetizing container, it will cause a reduction in power. This may cause the overheating prevention device to malfunction. For this reason, do not use aluminium, bronze or non-metallic containers.

Overview of the components

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Cooktop | 2. ON/OFF touch button |
| 3. Fan and air exhaust vent (on the underside of the appliance) | 4. Digital display |
| 5. Indication of Function mode | 6. Menu touch button |
| 7. Control dial | 8. Power mode |
| 9. Temperature mode | 10. Timer mode |

Installation

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Check the device for visible damage.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Do not block or partially cover the ventilation opening allowing the inflow and outflow of air to the device. This may cause the device to overheat. Keep the device a minimum of 5 – 10 cm from walls and other objects.
- **Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).**
- The device should be placed in an area with easy access to the plug, in order to quickly remove it from the socket if necessary.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device and does not come into contact with sharp edges and or hot surface.

Electrical Connection

1. Connect the device to a duly installed 230V/50Hz protective contact socket.
2. The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
3. Before inserting the plug into the socket make sure that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find this information on the nameplate.

Operating the induction cooktop

Description of the control panel and display

ON/OFF touch button – It serves to turn the induction cooktop to on or to turn it off to the stand-by mode.

Display – The display will show the power level, set the temperature, automatic shut off time or error messages. If the induction cooktop is in the stand-by mode, the value "OFF" (turned off) will be shown on the display.

P – Indication of power level display mode.

°C – Indication of the temperature display mode.



– Indication of the automatic shut off timer display mode.

MENU touch button – After turning on the induction cooktop with the on/off button, you switch between the modes of automatic shut off timer, setting temperature and the power level.

Control Dial – It is used to set the power level, temperature and the automatic shut off timer.

Preparing and using the induction cooktop

1. Before first use, take the appliance and its accessories out of the packaging material.
2. Check that the hotplate of the induction cooktop is not damaged and that its surface is clean.
3. ***Always place the appliance on an even, dry and stable surface. Leave a free space of at least 10 cm around the induction cooktop and 50 cm above it to ensure sufficiently air circulation during operation. Connect the induction cooktop to a power socket. The connection to a working power socket is confirmed by a sound and "OFF" (turned off) will be shown on the display.***
4. Place ingredients into cookware suitable for induction cooking. Place the cookware on the induction cooktop.

Turning on the induction cooktop

1. Turn on the induction cooktop by pressing the **ON/OFF** touch button. The indication "ON" (turned on) will appear on the display.
2. Press the **MENU** touch button. The induction cooktop automatically detects, whether the cookware located on the cooktop is suitable for induction cooking. If the correct type of cookware is located on the

hotplate, the induction cooktop will start heating at the **preset power level of 1600W**. The display will show "**1600**" and the fan will start running.

3. If you remove the cookware from the induction cooktop, the display will show the error message **E0** and a sound will be made. After a while the cooktop will switch to the stand-by mode.
4. If cookware unsuitable for induction cooking is placed on the induction cooktop, then, heating will not start after the **MENU** button is pressed, and the display will show the error message **E0** and a sound will be made. After a while the cooktop will switch to the stand-by mode.

Setting the power level

1. When the induction cooktop is started for the first time, the power level is automatically set to **1600W**. If the power level display indicator is lit on the control panel, use the control dial to set the required power in the range of 200 to 2000W by steps of 200.
2. If a different indicator is lit on the control panel, first use the **MENU** button to switch to the power display mode and then use the control dial to set the power.

Setting the temperature

Using the **MENU** touch button switch the display to the temperature display mode. The temperature indicator will be lit on the control panel. When the induction cooktop is started for the first time, the temperature is automatically set to 240°C. Using the control dial select the desired temperature in the range of 60 to 240°C by steps of 20°C.

Setting a combination of Power and Timer

1. Press the **MENU** touch button repeatedly until the Power (**P**) and Timer (⌚) modes are shown at the same time. The indication "**0:00**" will appear on the display. Using the control dial set the automatic shut off time in the range of 1 minute to 3 hours. Turn the control dial to increase or decrease the automatic shut off time by steps of 1 minute.
2. The set time will flash on the display for 5 seconds and then the display will switch to the power level. **The power is preset to 1600W**. The power setting can be changed using the control dial. Until the automatic shut off of the induction cooktop, the remaining time and the power will alternate on the display. While the time is counting down, the set power can be changed using the control dial as necessary.

3. At the end of the time a sound is made and the induction cooktop turns itself off. The indication "**OFF**" (turned off) is shown on the display indicating that the induction cooktop is in the stand-by mode.

Setting a combination of Temperature and Timer

1. Press the **MENU** touch button repeatedly until the Temperature (°C) and Timer (⌚) modes are shown at the same time. The indication "**0:00**" will appear on the display. Using the control dial set the automatic shut off time in the range of 1 minute to 3 hours. Turn the control dial to increase or decrease the automatic shut off time by steps of 1 minute.
2. The set time will flash on the display for 5 seconds and then the display will switch to the temperature. **The temperature is preset to 240°C.** You can change the temperature setting using the control dial. Until the automatic shut off of the induction cooktop, the remaining time and the set temperature will alternate on the display. While the time is counting down, the set temperature can be changed using the control dial as necessary.
3. At the end of the time a sound is made and the induction cooktop turns itself off. The indication "**OFF**" (turned off) is shown on the display indicating that the induction cooktop is in the stand-by mode.

Turning OFF the Induction cooktop

When you have finished using it, turn off the induction cooktop by pressing the **ON/OFF** touch button. The indication "**OFF**" (turned off) will be shown on the display and the induction cooktop will be in stand-by mode. Disconnect the induction cooktop from the power socket.



Note:

For safety reasons, the induction cooktop will turn off automatically after two hours of operation if you do not press any button or perform any setting using the control dial.

After being turned off, the fan will run for a short time to speed up the cooling of the cooktop. Do not disconnect the cooktop from the power socket before the fan stops running.

Overview of error messages

If an error message appears on the display, follow the instructions in this table.

Error message	Possible cause of the error	Solution
The display shows error message E0.	There is not cookware placed on the hotplate or the cookware is not suitable for induction cooking.	Place cookware suitable for induction cooking on the hotplate, see chapter Types of cookware suitable for induction cooking.
The display shows error message E1 or E2.	Temperature sensor failure.	Send the induction cooktop to an authorized service centre for repair.
The display shows error message E3 or E4.	The voltage in the power socket to which the induction cooktop is connected is too high or too low.	Connect the induction cooktop to a corresponding power socket with is a voltage of 220-240 V.
The display shows error message E5.	Overheating of the hotplate.	Allow the hotplate to cool down. Then you can put into operation again.
The display shows error message E6.	The thermal fuse was activated, turning off the induction cooktop due to overheating.	Allow the induction cooktop to cool down and make sure that the air inflow or exhaust vent is not blocked. If the problem persists, send the induction cooktop to an authorized service centre for repair.

Maintenance and Cleaning

Safety advice

Before beginning with cleaning works make sure the appliance has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down. Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device. To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

CAUTION! The appliance is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

Cleaning

- The appliance should be cleaned regularly.
- Wipe off the cooking zone with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Use soft cloth only and make sure you never use any kind of abrasive agents or pads, which could scratch the surface.
- After the cleaning procedure you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Regularly remove dust and dirt from the area of the air inflow and exhaust vents. For a more thorough clean you may use cotton buds.

Technical Data

Model No.:	HP-IND.002A	Safety Class:	Class II
Voltage:	AC 220-240V~	Frequency:	50/60Hz
Power:	Max. 2000W	Power range:	200 - 2000W
Timer:	1 – 180 min	Temperature range:	60°C – 240°C
Cooking zone:	Ø ≈ 167 mm	Cookware Ø:	12 – 19 cm
Dimensions:	280 x 355 x 74mm	Weight:	2.6 kg

Conformity

This product has been tested and produced according to all relevant current CE guidelines, such as:



- electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU,
- Low voltage Directive (LVD) Directive 2014/35/EU,
- RoHS with its amendments Directive 2011/65/EU

and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

The CE mark attests this product with all relevant directives.

Disposal – Environment policy

Packing



The packaging material is entirely recyclable, and marked with the recycling symbol. Follow local regulations for scrapping. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, as they are potentially dangerous.

Disposal

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



This symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Before disposal, make the appliance unusable by cutting off the power cable.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Guarantee

This unit is covered by a 24 months (*) warranty, from the purchase date, and covers the repair free of charges of the damaged due to the manufacturer fault or defected components. The distributor reserves the right to change the unit for an equivalent model.

The warranty does not cover any damaged caused by incorrect use, lightning, incorrect installation, external factors or any intentional damaged. The warranty does not cover damage thus attributable to falls, blows, spill, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by normal use of plastic parts or keyboards, as well as by the use of batteries other than those specified in this manual.

For the repairing, during the warranty period, the unit shall be sent to the distributor or reseller, or to the address indicated by them, and must be jointed the warranty certificated and the respective original invoice or selling ticket, where the buying date is expressed indicated.

The consumer is protected by the guarantee provided by Directive 1999/44/CE of European Parliament and Council of 25 May.

(*) Only for the European Union countries

Estimado Cliente

Obrigado por ter adquirido um produto HÆGER.

Os produtos HÆGER foram concebidos a pensar no bem-estar do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Estamos certos da sua satisfação pela aquisição deste produto.

Partimos do princípio que o utilizador possui conhecimentos gerais sobre o manuseamento com electrodomésticos.

Antes da primeira utilização, leia cuidadosa e totalmente estas instruções de utilização e de segurança e familiarize-se com as funções do aparelho. Guarde estas instruções e, se necessário, entregue-as a terceiros.

Fim a que se destina

Esta placa de indução pode ser utilizada para preparar e cozinhar alimentos e manter quentes em panelas adequadas para o efeito. É portátil e fácil de utilizar, graças ao painel de comandos sensível ao toque.

Esta placa de indução deve apenas ser utilizada em ambientes fechados, secos e isolados. Assegure-se sempre que a placa de indução está colocada sobre uma superfície estável.

A utilização segura só será garantida quando o aparelho for usado para o fim a que se destina.

O aparelho não foi concebido para ser usado com um temporizador exterior nem com um controle remoto.

O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

Instruções gerais de segurança

Ao usar aparelhos eléctricos, deverá seguir as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.
- Nunca desligue da tomada puxando o fio eléctrico.
- O cabo eléctrico não deve tocar objectos quentes.



Superfície exterior quente!

- Durante a utilização algumas partes do aparelho aquecem bastante. Não toque na superfície quente do vidro. Tome nota que a placa de indução não aquece durante a cozedura, mas a temperatura dos recipientes podem aquecer a zona de aquecimento.
- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente, estar danificado ou se sofreu uma queda.
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.



Perigo de corrente eléctrica!

- Não introduza objectos como fios ou ferramentas nas ranhuras de ventilação. Isto pode provocar choques eléctricos.
- Não mova a placa de indução quando estiver a cozinhar ou com recipientes em cima.
- Não use o aparelho como local para colocar vários objectos. Não deve colocar-se em cima do mesmo por exemplo recipientes vazios. Recomendamos que não coloque na placa utensílios de cozinha metálicos, tampas ou facas. Estes objectos podem aquecer se o aparelho estiver ligado. **Deverá ter sempre em conta que alguns objectos usados, tais como anéis, relógios, etc. podem ficar quentes se, se encontrarem perto da superfície de aquecimento.**
- A superfície da placa é feita de vidro resistente à temperatura. Se sofreu algum dano mesmo que aparentemente insignificante, desligue imediatamente o aparelho da corrente e contacte o serviço de pós-venda.
- Não coloque objectos com suportes de dados magnéticos, tais como cartões de crédito, fitas magnéticas etc. sobre a superfície de vidro quando o aparelho está em uso.
- Para evitar aquecimento excessivo, não coloque folhas de alumínio ou placas de metal sobre o aparelho.

- Não utilize materiais ou substâncias inflamáveis, ácidas ou alcalinas próximo do aparelho, pois pode reduzir o tempo de vida do aparelho e provocar explosões se o aparelho estiver ligado.
- Testes científicos provam que as placas de indução não são perigosas. Contudo, pessoas com estimuladores cardíacos devem manter-se a uma distância mínima de 60 cm do aparelho quando está em funcionamento.



Cuidado – Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- Não deixe crianças pequenas brincarem com os sacos de plástico. Existe sempre o perigo de asfixia!
- ***O aparelho pode ser usado por crianças de 8 ou mais anos de idade e pessoas com reduzida capacidade física ou mental, se estiverem sob supervisão ou se foram instruídos sobre o uso do aparelho de forma segura e entenderem os riscos potenciais. As crianças não devem realizar trabalhos de limpeza e manutenção do aparelho, a menos que tenham oito ou mais anos de idade e estejam sob supervisão.***
- ***Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe do aparelho e da sua fonte de alimentação.***
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Com o funciona a placa de indução

Uma bobina de indução produz campo magnético que faz com que os electrões na panela vibram e produzam calor. As panelas aquecem o conteúdo no seu interior, enquanto a zona de aquecimento se mantém fria.

Recipientes adequados e inadequados

Recipientes adequados

Para um bom funcionamento, todas as panelas e frigideiras devem ter um fundo plano e magnético (um íman deve ficar agarrado). Para obter melhores resultados deve usar-se apenas panelas e tachos com um diâmetro de 12 a 19 cm.



Frigideiras de Ferro



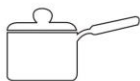
Pratos de Ferro



Panelas de Ferro



Chaleiras de Ferro



Utensílios e Chaleiras
de Aço Esmaltado



Panelas de Aço
Inoxidável



Chaleiras de Aço
em Inox e Esmaltado

Recipientes inadequados

Recipientes com fundo redondo; panelas ou frigideiras com um diâmetro inferior a 12 cm; recipientes de cerâmica, vidro; panelas de aço inoxidável, alumínio, bronze ou cobre excepto quando devidamente assinalados como adequados para indução; utensílios com pernas.



Panelas de Fundo
Arredondado



Diâmetro da Base
Inferior a 12 cm



Panelas com Pernas



Panelas com
Base Côncava



Tachos Resistentes
ao calor



Utensílios de
Alumínio/Cobre



Recipientes
de Cerâmica e Vidro



CUIDADO!

Por favor utilize somente os utensílios assinalados como adequados para fogão de indução. Se a placa de indução reconhecer um desvio demasiado grande no recipiente magnetizador, a potência do aparelho baixa. Em consequência pode deixar de funcionar a protecção contra o sobreaquecimento. Por isso não deve usar-se recipientes de alumínio, latão ou não metálicos.

Visão geral dos componentes

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Zona de aquecimento | 2. Botão ON/OFF |
| 3. Ventoinha e exaustor de ar (na parte inferior do aparelho) | 4. Visor |
| 5. Indicador do modo de função | 6. Botão de MENU |
| 7. Controlador rotativo | 8. Símbolo para Potência |
| 9. Símbolo para Temperatura | 10. Símbolo para Temporizador |

Instalação

- Elimine todo o material de embalagem depois de desembalar o dispositivo.
- Verifique se aparelho apresenta danos visíveis.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície segura que suporte o peso do aparelho e que não seja sensível ao calor.
- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície inflamável (ex. toalha de mesa, tapete, etc.)
- Não coloque a placa de indução perto de fogo, aquecedores ou outras fontes de calor.
- Não bloqueie nem cubra a abertura de ventilação que serve para fornecer e retirar o ar do aparelho. Isso pode levar ao sobreaquecimento do aparelho. Deve manter-se uma distância da parede e de outros objectos à volta do aparelho – de pelo menos 5 – 10 cm.
- **Não coloque a placa de indução perto de aparelhos ou objectos sensíveis a campos magnéticos (ex. rádios, televisores leitores de cassetes etc.).**
- O aparelho deve ser colocado de forma a ter um acesso fácil à tomada, para no caso de emergência ter a possibilidade de desligar rapidamente o aparelho da tomada.
- Certifique-se de que o cabo de ligação de rede não entre em contacto com arestas agudas e ou superfícies quentes.

Ligação eléctrica

1. Ligue o aparelho a uma tomada de 230V~, 50 Hz, instalada correctamente.
2. O circuito eléctrico na tomada deve estar protegido com pelo menos 16A. O aparelho deve ser ligado apenas directamente à tomada na parede; não use distribuidores ou tomadas múltiplas.
3. Antes de colocar a ficha na tomada, verifique se a tensão da corrente corresponde a do aparelho. Os dados necessários encontram-se na placa de características.

Operação da placa de indução

Descrição do painel de controlo e visor

ON/OFF – tecla de toque suave, serve para ligar ou desligar a placa de indução.

Visor – mostra o nível de potência, a temperatura, o tempo restante para desligamento automático ou a mensagem de erro. Se a placa de indução estiver desligada, o visor apresenta a indicação “OFF”.

P – A visor mostra o nível de potência.

°C – O visor mostra a temperatura.



- O visor apresenta o tempo que falta para o aparelho desligar.

MENU – Tecla de toque suave - depois de ligar a placa de indução serve para alternar entre os diferentes modos.

Controlador rotativo – Utilizado para definir os valores da potência, da temperatura e do tempo.

Preparar e utilizar a placa de indução

1. Antes da primeira utilização, retire o aparelho e seus acessórios da embalagem.
2. Verifique se a placa de indução não está danificado e que a sua superfície está limpa.
3. ***Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana, seca e estável. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm em torno da placa e de 50cm por cima para assegurar suficiente circulação de ar durante o funcionamento. Ligue a placa de indução a uma tomada de rede. A ligação a uma tomada é confirmada por um som e da indicação "OFF" (desligado) no visor.***
4. Coloque os ingredientes numa panela adequada para a indução. Coloque a panela sobre a placa de indução.

Ligar a placa de indução

1. Ligue a placa de indução, premindo o botão **ON/OFF**. A indicação “ON” (ligado) aparecerá no visor.
2. Pressione o botão **MENU**. A placa de indução detecta automaticamente, se a panela que se encontra na zona de aquecimento é adequado para indução. Se for adequada, o aparelho inicia o aquecimento com o nível de potência predefinido de **1600W**. O visor mostra “1600” e o ventilador começa a funcionar.

3. Se retirar a panela da placa de indução, o visor indicará a mensagem de erro **E0** e um som é emitido. Alguns segundos depois a placa desliga-se com indicação "**OFF**".
5. Se o recipiente colocado é inadequado para indução, o aquecimento não será iniciado após pressionar o botão **MENU**, o visor indicará a mensagem de erro **E0** e um som será emitido. Alguns segundos depois a placa desliga-se com indicação "**OFF**".

Definir o nível de potência

1. Quando a placa de indução é iniciada pela primeira vez, o nível de potência é definido automaticamente para **1600W**. Se o indicador de potência está aceso no painel de controlo, utilize o controlador rotativo para ajustar a potência entre **200** a **2000W** com incremento de 200.
2. Se o indicador estiver a indicar outra função, primeiro utilize o botão **MENU** para mudar para o modo de exibição de potência e, em seguida, o controlador rotativo para ajustar.

Regulação da temperatura

Usando o botão **MENU** mude o visor para o modo de visualização da temperatura. O indicador do modo de exibição de temperatura acende-se no painel de controlo. Quando a placa de indução é iniciada pela primeira vez, a temperatura é ajustada automaticamente para 240°C. Usando o botão de controlo rotativo, selecione a temperatura desejada entre **60°C a 240°C** com incrementos de 20°C.

Ajustar Potência e Temporizador combinados

1. Pressione repetidamente o botão **MENU** até o modo de potência (**P**) e tempo de desligamento automático (☼) fiquem visíveis ao mesmo tempo. No visor aparece "**0:00**". Usando o botão de controlo, defina o tempo ao fim do qual o aparelho se desliga automaticamente entre o intervalo de 1 minuto até 3 horas. Gire o botão de controlo para aumentar ou diminuir o desligamento automático em intervalos de 1 minuto.
2. O tempo pisca no visor durante 5 segundos e, em seguida, o visor muda para o modo de exibição da potência. O nível de potência está predefinido para **1600W**. A configuração pode ser alterada usando o botão de controlo. Até o desligamento automático da placa de indução, o tempo que resta e o nível de potência alternam no visor. Se necessário pode alterar a potência enquanto o tempo está em contagem decrescente.
3. No final do tempo definido um som é emitido e a placa de indução desliga-se. A indicação "**OFF**" (desligado) é mostrada no visor indicando que a placa de indução está desligada.

Ajustar Temperatura e Temporizador combinados

1. Pressione repetidamente o botão **MENU** até que o modo de temperatura e tempo desligamento automático (⌚) fiquem visíveis ao mesmo tempo. No visor aparece "**0:00**". Usando o botão de controlo, defina o tempo ao fim do qual o aparelho se desliga automaticamente entre o intervalo de 1 minuto até 3 horas. Gire o botão de controlo para aumentar ou diminuir o desligamento automático em intervalos de 1 minuto.
2. O tempo pisca no visor durante 5 segundos e, em seguida, o visor muda para o modo de exibição da temperatura. **A temperatura está pré-definido para 240°C**. A configuração pode ser alterada usando o botão de controlo. Até o desligamento automático da placa de indução, o tempo que resta e a temperatura alternam no visor. Se necessário pode alterar a temperatura enquanto o tempo está em contagem decrescente.
3. No final do tempo definido um som é emitido e a placa de indução desliga-se. A indicação "**OFF**" (desligado) é mostrada no visor indicando que a placa de indução está desligada.

Desligar a placa de indução

Quando terminar de usá-la, desligue a placa de indução, premindo o botão **ON/OFF**. O visor mostra "**OFF**" (desligado). Desligue a placa de indução da tomada de corrente.



Nota:

Por razões de segurança, a placa de indução desliga-se automaticamente após duas horas de operação, se não pressionar qualquer botão ou realizar qualquer ajuste utilizando o botão de controlo.

Depois de desligada, o ventilador funciona por um tempo curto para acelerar o resfriamento da zona de aquecimento. Não desligue o fogão da tomada de corrente antes do ventilador parar de funcionar.

Visão geral de mensagens de erro

Se uma mensagem de erro aparecer no visor, siga as instruções desta tabela.

Mensagem de Erro	Possível causa do erro	Solução
O visor mostra mensagem de erro E0.	Não foi colocado qualquer recipiente sobre a placa ou o recipiente não é adequado para a indução.	Coloque tachos adequados para a indução sobre a placa, consulte o capítulo Tipos de utensílios adequados para a indução.
O visor mostra mensagem de erro E1 ou E2.	Falha no sensor de temperatura.	Envia a placa de indução a um centro de serviço autorizado para reparação.
O visor mostra mensagem de erro E3 ou E4.	A tensão na tomada à qual a placa de indução está ligada é muito alta ou muito baixa.	Ligue a placa de indução a uma tomada com uma tensão de 220-240V.
O visor mostra mensagem de erro E5.	Sobreaquecimento da placa.	Deixe que a placa de aquecimento arrefeça. Pode então colocar novamente em funcionamento.
O visor mostra mensagem de erro E6.	O fusível térmico foi ativado, desligando a placa de indução devido ao sobreaquecimento.	Deixe a placa resfriar e certifique-se que a entrada de ar ou ventilação não está bloqueada. Se o problema persistir, envie a placa de indução a um centro de serviço autorizado para reparação.

Manutenção e Limpeza

Conselhos de segurança

- Antes de iniciar a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!) e que arrefeceu.
- Não use produtos ácidos e não deixe que a água entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos nunca deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em água ou outros líquidos.

CUIDADO! O aparelho não está preparado para ser lavado com jactos de água. Por isso não deve usar água à pressão para limpar o aparelho!

Limpeza

- O aparelho deve ser limpo regularmente
- Limpe o painel de controlo com um pano delicado ou um detergente suave.
- Use somente tecidos delicados e nunca agentes abrasivos que possam riscar a superfície.
- Depois da limpeza passe um pano seco e limpo para secar e polir a superfície.
- Assegure-se de que o aparelho está limpo e seco para futuras utilizações.

Características técnicas

Modelo:	HP-IND.002A	Classe de Protecção:	Classe II
Alimentação:	AC 220-240V~	Frequência:	50/60Hz
Potência:	Max. 2000W	Faixa de Potência:	200 - 2000W
Temporizador:	1 – 180 min	Faixa de Temperatura:	60°C – 240°C
Zona de aquecimento:	Ø ≈167 mm	Ø Recipiente:	12 – 19 cm
Dimensões:	280 x 355 x 74mm	Peso:	2.6 kg

Conformidade CE

Este aparelho foi testado e produzido de acordo com todas as actuais directivas relevantes da UE, tais como:



- Directiva de Compatibilidade electromagnética 2014/30/EU,
- Directiva de Baixa tensão LVD 2014/35/EU,
- Directiva RoHS 2011/65/EC e respectivas modificações,

e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas de segurança.

A marcação CE atesta este produto com todas as directivas relevantes.

Eliminação – Política ambiental

Embalagem



A embalagem é constituída por material 100% reciclável e está marcada com o símbolo de reciclagem. Para a eliminação, respeite as normas locais. Os materiais de embalagem (sacos de plástico, pedaços de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que constituem potenciais fontes de perigo.

Eliminação

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (CEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

Antes da eliminação, torne o aparelho inutilizável cortando o cabo de alimentação. Respeite as normas locais relativas à eliminação de resíduos e entregue-o nos devidos centros de escoamento. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Garantia

O importador garante este produto por um período de 24 meses (*) a partir da data de compra, e cobre a reparação sem encargos com mão-de-obra e materiais, avarias devidas a defeitos de fabricação ou componentes defeituosos, reservando-se o responsável pela garantia, segundo o seu próprio critério, o direito de substituição por aparelho igual ou equivalente.

A garantia não cobre as avarias provocadas por uso indevido, instalação incorrecta, descargas eléctricas, dano intencional do aparelho ou por causas estranhas ao mesmo. A garantia não cobre assim danos atribuíveis a quedas, pancadas, derrame de líquidos, exposição a condições extremas do meio ambiente ou deterioração provocada pelo uso normal das partes plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.

Se o aparelho avariar durante o período da garantia, deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado, fazendo-o acompanhar do certificado de garantia e respectiva prova de compra.

O consumidor goza de todas as garantias previstas na Directiva 1999/44/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Maio.

(*) Apenas para países da União Europeia

Estimado cliente

Gracias por adquirir un producto HÆGER.

Los productos HÆGER están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Suponemos que el usuario tiene conocimientos generales sobre el manejo de los aparatos eléctricos.

Lea con atención y, en su totalidad, las instrucciones de uso y seguridad y familiarícese con las funciones del aparato antes de la primera puesta en marcha. Conserve las instrucciones y entréguelas con el aparato si lo transfiriera a terceros.

Uso adecuado

Esta placa de inducción se puede utilizar para preparar y cocinar los alimentos y mantenerlo caliente en recipientes adecuados. Es portátil y fácil de manejar gracias al panel de control sensible al tacto.

Esta placa de inducción es adecuada exclusivamente para uso en interiores, en habitaciones secas y cerradas. Siempre asegúrese de que la placa de inducción es sobre una superficie estable.

El funcionamiento seguro sólo está garantizado cuando se utiliza el dispositivo para el fin previsto.

El dispositivo no está diseñado para su uso con un temporizador externo o el control remoto

El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.

Indicaciones generales de seguridad

Al usar aparatos eléctricos, precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- El aparato puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.
- No saque las clavijas del enchufe directamente, tire del cable.
- El cable no debe tocar elementos calientes. No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos.



Peligro de quemaduras!

- Durante el trabajo del dispositivo algunos de sus elementos se calientan. Sea cuidadoso al tocar sus superficies para evitar lesiones corporales. La cocina de inducción en sí no genera calor durante el proceso de cocción. Sin embargo la temperatura del recipiente es la que calienta la superficie de cocimiento.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.



Riesgo de choque eléctrico!

- No inserte artículos y alambres o hilos metálicos a través de la abertura de ventilación (aire de entrada y de retorno). Existe el riesgo de un choque eléctrico.
- No mueva la cocina a inducción durante el proceso de cocción o con el recipiente caliente sobre la superficie de cocimiento.
- No utilizar el aparato para depositar objetos. No se deben depositar sobre la cocina, por ejemplo, recipientes vacíos. No ponga sobre la superficie de cocimiento utensilios metálicos de cocina, tapas, cuchillos u otros artículos de metal. Si se conecta el dispositivo, estos artículos podrían calentarse. **Debe recordar que la bisutería, como anillos o relojes se pueden calentar si se encuentran cerca del área de trabajo.**
- La superficie exterior de cocimiento está hecha de un vidrio resistente a cambios de temperatura. En caso de daño, incluso si es un pequeño rasguño, desconectar inmediatamente el dispositivo de la corriente y contactar con el servicio de atención al cliente.
- Durante el trabajo del dispositivo no coloque sobre la superficie de cocción objetos magnéticos, tales como: tarjetas de crédito, casetes, etc.

- Para evitar sobrecalentamientos, no coloque sobre la superficie externa del dispositivo láminas de aluminio o placas de metal.
- Evite mantener cerca del dispositivo materiales inflamables, ácidos o básicos, ya que podrían acortar la duración del dispositivo y durante su conexión puede existir el riesgo de explosión.
- Las pruebas científicas han demostrado que las cocinas de inducción son seguras. Sin embargo, las personas que tienen marcapasos, durante el funcionamiento del dispositivo deben mantener una distancia de 60 cm de él.



Cuidado - Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.
- No deje jugar a los niños con la lámina. ! Existe peligro de asfixia!
- ***El aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores y por las personas con discapacidad física o mental, si están bajo control o si han sido instruidos en el uso de la máquina de una manera segura y comprendan los riesgos potenciales. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y mantenimiento del aparato, a menos que los 8 años de edad o más y bajo supervisión.***
- ***Los niños menores de 8 años tienen que mantenerse alejado del aparato y de su fuente de alimentación.***
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Cómo funciona la cocción por inducción

Una bobina de inducción produce un campo magnético que hace que los electrones que en el utensilio de cocina vibran y produce el calor. Los utensilios de cocina se calientan el contenido en el mismo, mientras que la zona de cocción en sí no se calienta.

Recipientes adecuados y no adecuados

Recipientes adecuados

Para lograr un buen funcionamiento, todas las ollas y sartenes deben ser planas, fondo magnético (el imán debe sujetarlo). Para obtener mejores resultados solo se debe utilizar sartenes y ollas con un diámetro de 12 a 19 cm.



Ollas de hierro
para freír



Placas de hierro



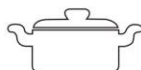
Sartenes
de hierro



Hervidores
de hierro



Utensilios y Hervidores
de Acero Esmaltado



Ollas de Acero
Inoxidable



Calderas de Acero
Inoxidable Esmaltado

Recipientes no adecuados

Recipientes con fondo redondo, ollas / sartenes con diámetro menor de 12 cm; recipientes de cerámica, vidrio; recipientes de acero noble, aluminio, bronce o cobre, al menos que estén marcados como aptos para cocinas a inducción; recipientes con patas;



Ollas de base
Redondeados



Diámetro de la Base
de menos de 12 cm



Potes con
soportes



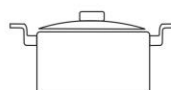
Ollas de
Base Còncava



Ollas Resistentes
al calor



Potes de
Aluminio/Cobre



Ollas de
Cerámica



Advertencia!

Use únicamente recipientes marcados como aptos para cocinas de inducción. Si la cocina de inducción sufre demasiada desviación del recipiente magnético, se puede producir una disminución de potencia. Esto puede causar que deje de funcionar el dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento. Por ello, no debe utilizar recipientes de aluminio, bronce o no metálicos.

Resumen de los componentes

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Superficie de cocción | 2. Botón ON/OFF |
| 3. Ventilador y rejilla de ventilación (en la parte inferior del aparato) | 4. Pantalla |
| 5. Indicación de modo de funcionamiento | 6. Botón de MENU |
| 7. Botón giratorio | 8. Modo de potencia |
| 9. Modo de temperatura | 10. Modo de temporizador |

Instalación

- Desempaque el dispositivo y retire todos los materiales del embalaje.
- Compruebe que el aparato presenta daños visibles.
- Coloque el dispositivo en un sitio plano y seguro que resista su peso, sin posibilidad de vuelco.
- Se prohíbe terminantemente colocar el dispositivo en superficies de fácil combustión (por ejemplo: manteles, alfombras, etc.)
- Se prohíbe colocar el dispositivo cerca de fuegos abiertos, hornos eléctricos, hornos de calentamiento y otras fuentes de energía.
- No bloquear ni cubrir la abertura de ventilación que sirve para la entrada y salida de aire ya que puede provocar un sobrecalentamiento del aparato. Debe respetarse un mínimo de 5 -10 cm. entre el aparato y la pared y otros objetos
- No coloque la cocina de inducción cerca de dispositivos y objetos sensibles a campos magnéticos (por ejemplo: radios, televisores, magnetófonos).
- El aparato debe colocarse de forma que se asegure un cómodo acceso al enchufe, para poder desacoplarlo rápidamente de la toma de corriente en caso de emergencia.
- El aparato no puede ser utilizado con relojes exteriores programables o a distancia.

Conexión eléctrica

1. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 230V, 50 Hz e instalada por la norma.
2. La toma de corriente debe ser de al menos de 16A. Conectar el aparato sólo directamente a una toma de corriente en la pared. No usar alargadores ni ladrones de corriente.
3. Antes de introducir la clavija en la caja de enchufe, asegúrese que la tensión de la red sea equivalente a la de su aparato. Las indicaciones para esto las encontrará en la placa de identificación.

Manejo de la placa de inducción

Descripción del panel de control y visualización

ON/OFF botón táctil - Sirve para encender o apagar la placa de inducción.

Pantalla - La pantalla mostrará el nivel de potencia, la temperatura, el tiempo de apagado automático y el mensaje de error. Si la placa de inducción está en el modo apagado, se mostrará el valor "**OFF**" (apagado).

P – la pantalla indica el nivel de potencia.

°C - la pantalla indica la temperatura.



- la pantalla indica el tiempo de apagado automático.

MENU botón táctil - Después de encender la placa de inducción con el botón de encendido/apagado, se cambia entre los diferentes modos.

Control Rotativo - Se utiliza para ajustar el nivel de potencia, la temperatura y el cierre temporizador de apagado automático.

Preparación y uso de la placa de inducción

1. Antes del primer uso, llevar el aparato y sus accesorios fuera del material de embalaje.
2. Compruebe que la zona de cocción de la placa de inducción no está dañado y que su superficie está limpia.
3. **Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y estable. Dejar un espacio libre de al menos 10 cm alrededor de la placa de inducción y 50 cm por encima de ella para asegurar suficiente circulación de aire durante el funcionamiento. Conectar la placa de inducción a una toma de corriente. La conexión a una toma de corriente de trabajo se confirma mediante un sonido y "OFF" (desactivado) se mostrará en la pantalla.**
4. Coloque los ingredientes en un recipiente adecuado para la cocción por inducción. Coloque el recipiente sobre la placa de inducción.

Encendido de la placa de inducción

1. Encienda la placa de inducción pulsando el botón **ON/OFF**. La indicación "**ON**" (encendido) aparecerá en la pantalla.
2. Pulse el botón **MENU**. La placa de inducción detecta automáticamente, si el utensilio de cocina se encuentra en la superficie de cocción es adecuado para la cocción por inducción. Si es adecuado, la placa de inducción se iniciará el calentamiento al nivel de **potencia preestablecida de 1600W**. La pantalla mostrará "**1600**" y el ventilador comenzará a funcionar.

3. Si se quita el utensilio de la placa de inducción, la pantalla mostrará el mensaje de error **EO** y se hará un sonido. Después de un tiempo, la placa se cambiará al modo de apagado.
4. Si se coloca utensilios inadecuados para la cocción por inducción, a continuación, la calefacción no se iniciarán después de pulsar el botón **MENU** y la pantalla mostrará el mensaje de error **EO** y se hará un sonido. Después de un tiempo, la placa se cambiará al modo de apagado.

Ajuste del nivel de potencia

1. Cuando se inicia la placa de inducción, por primera vez, el nivel de potencia se ajusta automáticamente a **1600W**. Si el indicador de nivel de potencia se enciende en el panel de control, utilice el control rotativo para ajustar el nivel de potencia requerido en el rango de 200 a 2000W por pasos de 200.
2. Si un indicador diferente se enciende en el panel de control, utilice primero el botón **MENU** para cambiar al modo de visualización de nivel de potencia y luego use el control rotativo para ajustar el nivel de potencia.

Ajuste de la temperatura

Con el botón **MENU** cambiar la pantalla al modo de visualización de la temperatura. El indicador del modo de indicación de temperatura se enciende en el panel de control. Cuando se inicia la placa de inducción, por primera vez, la temperatura se ajusta automáticamente a 240°C. Usando el control rotativo, selecciona la temperatura deseada en el rango de 60-240°C por pasos de 20°C.

Ajuste en combinación de potencia y tiempo

1. Pulse el botón **MENU** varias veces hasta que el modo de visualización de nivel de potencia (**P**) y el tiempo de apagado automático (⌚) se muestran al mismo tiempo. La indicación "**0:00**" aparecerá en la pantalla. Usando el botón de control rotativo, ajustar el tiempo de apagado automático en la gama de 1 minuto hasta 3 horas. Gire el botón control para aumentar o disminuir por pasos de 1 minuto.
2. El tiempo ajustado parpadeará en la pantalla durante 5 segundos y luego la pantalla cambiará al modo de visualización de nivel de potencia. El nivel de potencia está programado para **1600W**. El ajuste de potencia se puede cambiar con el botón de control. Hasta el apagado automático de la placa de inducción, el tiempo restante y la potencia se alternan en la pantalla. Se sea necesario puede cambiar la potencia aunque el tiempo se está disminuyendo.
3. Al final del tiempo de apagado automático establecido se hace un sonido y la placa de inducción se apaga. La indicación "OFF"

(desactivado) se mostrará en la pantalla para indicar que la placa de inducción está en el modo de apagado.

Ajuste en combinación de Temperatura y el Tempo

1. Pulse el botón **MENU** varias veces hasta que el modo de visualización de la temperatura (°C) y el tempo de apagado automático (⌚) se muestran al mismo tiempo. La indicación "**0:00**" aparecerá en la pantalla. Usando el disco de control, establecer el tiempo de apagado automático en la gama de 1 minuto a 3 horas. Gire el botón de control para aumentar o disminuir el tiempo en pasos de 1 minuto.
2. El tiempo ajustado parpadeará en la pantalla durante 5 segundos y luego la pantalla cambiará al modo de visualización de la temperatura. **La temperatura se ha preseleccionado a 240°C.** Se puede cambiar el valor de temperatura mediante el control rotativo. Hasta el cierre automático de la placa de inducción, el tiempo restante. Hasta el apagado automático de la placa de inducción, el tiempo restante y la temperatura se alternan en la pantalla. Se sea necesario puede cambiar el valor de la temperatura aunque el tiempo se está disminuyendo.
3. Al final del tiempo de apagado automático establecido se hace un sonido y la placa de inducción se apaga. La indicación "**OFF**" (apagado) se mostrará en la pantalla para indicar que la placa de inducción está en el modo de apagado.

Apagado de la placa de inducción

Cuando haya terminado de usarlo, apague la placa de inducción pulsando el botón **ON/OFF**. La indicación "**OFF**" (apagado) se mostrará en la pantalla y la placa de inducción estará en el modo de apagado. Desconecta la placa de inducción de la toma de corriente.



Nota:

Por razones de seguridad, la placa de inducción se apagará automáticamente después de dos horas de operación si no se pulsa ningún botón o realizar cualquier ajuste con el control rotativo.

Después de ser apagado, el ventilador funcionará durante un corto tiempo para acelerar el enfriamiento de la superficie de cocción. No desconecte la estufa de la toma de corriente antes de que el ventilador deje de funcionar.

Descripción general de los mensajes de error

Si aparece un mensaje de error en la pantalla, siga las instrucciones que aparecen en esta tabla.

Mensaje de error	Posible causa del error	Solución
En la pantalla aparece un mensaje de error E0.	No se las vajillas colocado en la zona de cocción o los utensilios de cocina no es adecuado para la cocción por inducción.	Colocar un recipiente adecuado para la cocción por inducción sobre la placa calefactora, véase el capítulo Tipos de utensilios de cocina adecuada para la cocción por inducción.
En la pantalla aparece un mensaje de error E1 o E2.	Fallo en el sensor de temperatura.	Enviar la placa de inducción a un centro de servicio autorizado para su reparación.
En la pantalla aparece un mensaje de error E3 o E4.	La tensión en la toma de corriente a la que está conectada la placa de inducción es demasiado alto o demasiado bajo.	Conectar la placa de inducción a una toma de corriente que corresponde a una tensión de 220-240V.
En la pantalla aparece un mensaje de error E5.	El sobrecalentamiento de la placa calefactora.	Dejar que la zona de cocción se enfríe. A continuación, se puede poner de nuevo en funcionamiento.
En la pantalla aparece un mensaje de error E6.	El fusible térmico se activó, la placa de inducción esté apagada debido a un sobrecalentamiento.	Deje que la placa de inducción se enfríe y asegúrese de que la entrada de aire o ventilación de escape no esté obstruido. Si el problema persiste, enviar la placa de inducción a un centro de servicio autorizado para su reparación.

Mantenimiento y Limpieza

Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo, hay que desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación (saque la clavija del enchufe) y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, nunca sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

ADVERTENCIA! El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

Limpieza

- El aparato debe limpiarse con regularidad.
- La carcasa, superficie de cocción y panel de control deben limpiarse con un paño húmedo y suave y un agente limpiador no abrasivo.
- Utilizar únicamente paños suaves, no utilizar nunca estropajos ásperos que puedan rayar la superficie del aparato.
- Después de lavar el aparato, secar y abrillantar su superficie con un paño suave y seco.

Datos técnicos

Modelo:	HP-IND.002A	Clase de Protección:	Clase II
Voltaje:	AC 220-240V~	Frecuencia:	50/60Hz
Potencia:	Max. 2000W	Gama de Potencia:	200 - 2000W
Temporizador:	1 – 180 min	Gama de Temperatura:	60°C – 240°C
Zona de cocción:	Ø ≈167 mm	Ø Recipiente:	12 – 19 cm
Dimensiones:	280 x 355 x 74mm	Peso:	2.6 kg

Conformidad CE

Este producto ha sido probado y producido de acuerdo con las normativas actuales y pertinentes, tales como:



- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU,
- Directiva de baja tensión Directiva (LVD) 2014/35/EU,
- Directiva RoHS e sus modificaciones 2011/65 / UE

y ha sido construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica este producto con todas las directivas relevantes relacionadas.

Disposición – La política ambiental

Embalaje



El material de embalaje es totalmente reciclable, como lo indica el símbolo correspondiente. Para su eliminación, respete las normas locales. No deje el material de embalaje (bolsas de plástico, trozos de poliestireno, etc.) al alcance de los niños; puede ser peligroso.

Eliminación

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

■ Para su eliminación, inutilice el aparato cortando el cable de alimentación.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales locales y entréguelo en un centro de reciclaje. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Garantía

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses (*) a partir de la fecha de compra, y abarca la reparación sin cargos de mano de obra y materiales, de los fracasos debido a defectos de fabricación o componentes defectuosos, reservándose el responsable de la garantía, de acuerdo a su propia discreción, el derecho a la sustitución por aparato igual o equivalente.

La garantía no cubre daños causados por mal uso, instalación inadecuada, descargas eléctricas, el daño intencional de los equipos o la misma causa extraña. La garantía no cubre los daños imputables a caídas, golpes, derrame de líquidos, exposición a condiciones extremas del medio ambiente o los daños causados por el uso normal de las piezas de plástico o teclados, así como por el uso de pilas o acumuladores distintas de las especificadas en el manual.

Si el mal funcionamiento del equipo durante el período de garantía, deberá ponerse en contacto con el vendedor establecimiento y enviar la unidad al lugar fijado por él, que le siguen el certificado de garantía y su prueba de compra.

El consumidor disfruta de todas las garantías previstas en la Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de mayo.

(*) Solo para países de la Unión Europea

Cher Client

Merci d'avoir acheté un produit HÆGER.

Les produits HÆGER sont conçus pour le bien-être du consommateur, en insistant sur les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous sommes certains de leur satisfaction à l'achat de ce produit.

Nous supposons que l'utilisateur détient des connaissances générales sur l'emploi des appareils électroménagers.

Avant la première mise en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les instructions de sécurité et familiarisez-vous avec les fonctions de l'appareil. Conservez le présent mode d'emploi et le cas échéant, transmettez-le à des tiers.

Utilisation prévue

Cette plaque de cuisson à induction peut être utilisée pour la préparation et la cuisson des aliments et le garder au chaud dans des récipients de cuisson appropriés. Il est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

Cette plaque de cuisson à induction a été conçue exclusivement pour une utilisation en l'intérieur, dans des endroits clos et secs. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est sur une surface stable.

Le fonctionnement sûr est uniquement garanti lorsque vous utilisez l'appareil à sa destination.

Le dispositif n'a pas été conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou pour la télécommande.

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE et ne peut être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.

Conseils généraux de sécurité

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, incluant les suivantes:

- L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



Les surfaces externes sont très chaudes!

- Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution. Nota: La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson. Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.



Risque lié au courant électrique !

- N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.
- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex. Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer. **Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.**
- La zone de cuisson de surface est constituée de verre résistant à la température. En cas de dommages, même si cette préoccupation qu'un petit métier à tisser, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et communiquer immédiatement avec le service à la clientèle.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.

- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalines à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.



Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a risque d'étouffement!
- ***L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, si elles sont sous surveillance ou s'ils ont été formé à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques potentiels. Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, sauf si elles sont de 8 ans ou plus et sous surveillance.***
- ***Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et de son alimentation.***
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Comment fonctionne la cuisson à induction

Une bobine d'induction produit un champ magnétique provoque les électrons qui dans l'ustensile de cuisson à vibrer et produire de la chaleur. Les ustensiles de cuisson chauffent le contenu en elle, tandis que la zone de cuisson ne chauffe pas.

Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique (un aimant doit y adhérer). Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles et casseroles d'un diamètre de 12 à 19 cm.



Poêles à frier
en fer



Plaques en fer



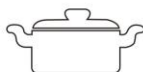
Casseroles
en fer



Bouilloires
en fer



Utensiles et bouilloires
en acier émaillé



Casseroles en
acier inoxydable



Bouilloires en Acier
inoxydable émaillé

Batterie de cuisine non appropriée

Récipients ayant un fond bombé, Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm; Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température; Inox, aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction; Batterie de cuisine munie de pieds;



Pots de fond
arrondi



Diamètre de la Base
inférieure à 12 cm



Pots avec
des stands



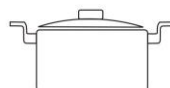
Pots de
Base Concaves



Pots en verre
résistant à la chaleur



Pots en
Aluminium/Cuivre



Pots en
Céramique



REMARQUE!

Veillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

Si le réchaud à induction reconnaît une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entraîner le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.

Vue d'ensemble des composants

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Zone de chauffe | 2. Bouton tactile ON/OFF |
| 3. Ventilateur et d'évacuation d'air (sur la face inférieure de l'appareil) | 4. Écran |
| 5. Indication du mode de fonctionnement | 6. Touche de MENU |
| 7. Bouton de réglage rotatif | 8. Mode de puissance |
| 9. Mode de température | 10. Mode de minuterie |

Installation

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Vérifiez que l'appareil présente des dommages visibles.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne jamais placez l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex.: une nappe, un tapis, etc.).
- N'installez pas la plaque à induction à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.
- **Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex des radios, des téléviseurs ou des magnétophones).**
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.
- Assurez-vous que le réseau de connexion Ce câble n'est pas endommagé ou coincé à côté de l'appareil et ne come en contact avec les bords chauds ou de partager et de surface.

Branchement électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230V/50 Hz.
2. Le circuit électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne pas brancher l'appareil que directement à une prise murale; ne pas utiliser de rallonges ou les barrettes d'alimentation.
3. Assurez-vous, avant de branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant, que la tension électrique que vous allez utiliser convient à

celle de l'appareil. Les données techniques de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.

Utilisation de la plaque de cuisson à induction

Description du panneau de commande et d'affichage

ON/OFF - bouton tactile pour mettre la plaque à induction en marche ou arrêt.

Afficher - L'écran affiche le niveau de puissance, la valeur de la température, le temps et de message d'erreur. Si la plaque à induction est en mode d'arrêt, l'indication "**OFF**" (désactivé) sera affiché sur l'écran.

P - Indication du niveau de puissance sur l'afficher.

°C - Indication de la température sur l'afficher.



- Indication de temps sur l'afficher.

MENU - bouton tactile - Après avoir allumé la plaque à induction avec le bouton marche/arrêt, vous basculer entre les différents modes.

Contrôle rotatif - Il est utilisé pour définir le niveau de puissance, la température et le temps l'arrêt automatique.

Préparation et d'utilisation de la plaque chauffante à induction

1. Avant la première utilisation, prendre l'appareil et ses accessoires hors de matériau d'emballage.
2. Vérifiez que la plaque à induction n'est pas endommagée et que sa surface est propre.
3. **Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de la plaque d'induction et 50 cm au-dessus pour assurer suffisamment de circulation d'air pendant le fonctionnement. Raccorder la plaque à induction à une prise de courant. La connexion est confirmée par un son et l'indication "OFF" (déconnecté) sur l'écran.**
4. Placer les ingrédients dans un récipient adapté pour la cuisson à induction. Placez le récipient sur la plaque.

Mise sous tension de la plaque de cuisson à induction

1. Allumez la plaque de cuisson à induction en appuyant sur le bouton **ON/OFF**. L'indication "**ON**" (activé) apparaîtra sur l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **MENU**. La plaque de cuisson à induction détecte automatiquement, si la batterie de cuisine située sur la table de cuisson est adaptée pour la cuisson par induction. Si elle est adaptée, la plaque va

commencer le chauffage au niveau de **puissance prédéfini de 1600W**. L'écran affiche «**1600**» et le ventilateur commence à fonctionner.

3. Si vous retirez la batterie de cuisine de la plaque à induction, l'écran affiche le message d'erreur **E0** et un son sera fait. Après un certain temps la plaque passe en mode déconnecté.
4. Si la batterie de cuisine est impropre à la cuisson par induction, le chauffage ne démarre pas après la touche **MENU** est enfoncée, l'afficheur indique le message d'erreur **E0** et un son aura fait. Après un certain temps la plaque de cuisson passe en mode déconnecté.

Réglage du niveau de puissance

1. Lorsque la plaque de cuisson à induction est démarrée pour la première fois, le niveau de puissance est automatiquement **réglé sur 1600W**. Si l'indicateur du niveau de puissance est allumé sur le panneau de commande, utilisez le bouton de réglage rotatif pour régler le niveau de puissance requis dans la gamme de 200 à 2000W par l'étape de 200W.
2. Si un autre indicateur est allumé sur l'afficher, utilisez d'abord le bouton **MENU** pour passer en mode du niveau de puissance, puis utilisez le bouton de réglage rotatif pour régler la puissance.

Réglage de la température

En utilisant le bouton **MENU** basculé l'affichage en mode d'affichage de la température. L'indicateur de mode de la température sera allumé sur le panneau de commande. Lorsque la plaque de cuisson à induction est démarrée pour la première fois, la température est automatiquement **réglée à 240°C**. En utilisant le bouton de réglage rotatif, sélectionnez la température souhaitée dans la gamme 60-240°C par l'étape de 20°C.

Réglage de la puissance et minuterie en combinaison

1. Appuyez sur le bouton **MENU** jusqu'à ce que le mode du niveau de puissance (**P**) et minuterie (⌚) soit présenté en même temps. L'indication "**0:00**" apparaît sur l'écran. En utilisant le bouton de réglage rotatif, régler l'heure d'arrêt automatique dans l'intervalle de 1 minute à 3 heures. Tournez le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer l'arrêt automatique de 1 minute.
2. Le temps de réglage clignote à l'écran pendant 5 secondes, puis l'affichage passe en mode d'affichage du niveau de puissance. Le niveau de puissance **est pré-réglé à 1600W**. Le réglage de la puissance peut être modifié en utilisant le bouton rotatif. Jusqu'à l'arrêt automatique de la plaque de cuisson à induction, le temps restant et le niveau de puissance en alternance sur l'écran. Bien que le temps compte à rebours, le niveau

de puissance de réglage peut être modifié en utilisant le bouton rotatif si nécessaire.

3. A la fin du temps d'arrêt automatique défini un son est fait et la plaque de cuisson à induction se désactive. L'indication "**OFF**" (déconnecté) est affiché sur l'écran indiquant que la plaque de cuisson à induction est en mode déconnecté.

Réglage de la température et minuterie en combinaison

1. Appuyez sur le bouton **MENU** jusqu'à ce que le mode d'affichage de la température (°C) et l'arrêt automatique de la minuterie (⌚) sont présentés en même temps. L'indication "**0:00**" apparaît sur l'écran. En utilisant le bouton de réglage rotatif, régler l'heure d'arrêt automatique dans l'intervalle de 1 minute à 3 heures. Tournez le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer l'arrêt automatique de 1 minute.
2. Le temps de réglage clignote à l'écran pendant 5 secondes, puis l'affichage passe en mode d'affichage de la température. La température est **préréglée à 240°C**. Vous pouvez le modifier en utilisant le bouton de réglage rotatif. Jusqu'à l'arrêt automatique de la plaque à induction, le temps restant et la température réglée en alternance sur l'écran. Bien que le temps compte à rebours, la température de consigne peut être modifiée à l'aide du bouton de réglage rotatif si nécessaire.
3. A la fin du temps d'arrêt automatique défini un son est fait et la plaque de cuisson à induction se désactive. L'indication "**OFF**" (déconnecté) est affiché sur l'écran indiquant que la plaque de cuisson à induction est en mode déconnecté.

Eteindre la plaque de cuisson à induction

Lorsque vous avez fini de l'utiliser, éteignez la plaque de cuisson à induction en appuyant sur le bouton **ON/OFF**. L'indication "**OFF**" (déconnecté) sera affiché sur l'écran et la plaque de cuisson à induction est en mode déconnecté. Débranchez la table de cuisson à induction de la prise de courant.



Remarque:

Pour des raisons de sécurité, la plaque de cuisson à induction s'éteindra automatiquement après deux heures de fonctionnement si vous n'appuyez sur un bouton ou d'effectuer tout réglage en utilisant le bouton de réglage rotatif.

Après avoir été mis hors tension, le ventilateur fonctionne pendant une courte période pour accélérer le refroidissement de la surface de cuisson. Ne débranchez pas la table de cuisson à partir de la prise de courant avant que le ventilateur cesse de fonctionner.

Vue d'ensemble des messages d'erreur

Si un message d'erreur apparaît sur l'écran, suivez les instructions figurant dans ce tableau.

Message d'erreur	Cause possible de l'erreur	Solution
L'écran affiche un message d'erreur E0.	Il n'y a pas une batterie de cuisine placée sur la plaque de cuisson ou les ustensiles de cuisine ne convient pas pour la cuisson par induction.	Placez une batterie de cuisine adaptée à cuisson à l'induction sur la plaque de cuisson, voir le chapitre types de cuisson adaptés pour la cuisson à induction.
L'écran affiche un message d'erreur E1 ou E2.	Défaillance du capteur de température.	Envoyer la plaque de cuisson à induction à un centre de service autorisé pour la réparation.
L'écran affiche un message d'erreur E3 ou E4.	La tension dans la prise de courant à laquelle la plaque à induction est connecté est trop élevée ou trop faible.	Raccorder la plaque de cuisson à induction à une prise de courant correspondant à une tension de 220-240V.
L'écran affiche un message d'erreur E5.	Surchauffe de la plaque chauffante.	Laisser la plaque refroidir. Ensuite, vous pouvez mettre en service à nouveau.
L'écran affiche un message d'erreur E6.	Le fusible thermique a été activé, la désactivation de la plaque à induction due à une surchauffe.	Laisser la plaque de cuisson à induction refroidir et assurez-vous que l'entrée d'air ou d'un évent d'échappement ne sont pas bloqués. Si le problème persiste, envoyer la plaque de cuisson à induction à un centre de service autorisé pour la réparation.

Entretien et Nettoyage

Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.

ATTENTION ! L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression.

Nettoyage

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyez le plan vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide ou en utilisant une solution savonneuse douce et non abrasive.
- Nettoyez le boîtier et le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'un détergent doux.
- N'utiliser qu'un chiffon doux et ne jamais utiliser une sorte de chiffon ou d'éponge gros sous risque de rayer le métal.
- Utiliser, après le nettoyage, un chiffon doux et sec pour essuyer et polir la surface.

Données techniques

Modèle:	HP-IND.002A	Classe de Protection:	Classe II
Tension:	AC 220-240V~	Fréquence:	50/60Hz
Puissance:	Max. 2000W	Gamme de Puissance:	200-2000W
Minuterie:	1 – 180 min	Gamme de Température:	60°C – 240°C
Zona de chauffe:	Ø ≈167 mm	Ø Ustensiles:	12 – 19 cm
Dimensions:	280 x 355 x 74mm	Poids:	2.6 kg

Conformité CE

Ce produit a été testé et produit selon toutes les directives européennes actuelles applicables, tels que:



- La compatibilité électromagnétique Directive 2014/30/EU,
- Directive Basse Tension Directive (LVD) 2014/35 /EU,
- Directive RoHS avec ses modifications 2011/65 / UE

et a été construit en conformité avec les dernières normes de sécurité.

Le marquage CE atteste ce produit à toutes les directives relevant.

Élimination – La politique environnementale

Emballage



L'emballage est entièrement recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

Mise au rebut

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).



En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à

un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation et remettez l'appareil à un centre de collecte. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez-vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société locale de collecte des déchets ménagers ou directement à votre revendeur.

Garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 24 mois (*) à compter de la date d'achat et couvre la réparation gratuitement avec le travail manuel et du matériel, des dommages dus à des défauts de fabrication ou de pièces défectueuses, en réservant les responsables sous garantie, selon sa propre discrétion, le droit de substitution, ou un appareil similaire.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, mauvaise installation, décharges électriques, dommage intentionnel de l'appareil ou les causes de l'étrange même. La garantie ne couvre pas les dommages attribuables à des chutes, ainsi, les bosses, les déversements, l'exposition à des conditions extrêmes de l'environnement ou les dommages causés par une utilisation normale des pièces en plastique ou des claviers, ainsi que par l'utilisation d'autres batteries que celles spécifiées dans le manuel.

Si l'appareil tombe en panne pendant la période de garantie, vous devez contacter l'établissement de vente et remettre l'appareil à l'endroit désigné par lui, lui causant d'accompagner le certificat de garantie et une preuve d'achat.

Le consommateur bénéficie de toutes les garanties prévues par la directive 1999/44/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 Mai.

(*) Seulement pour les pays de l'Union Européenne

HÆGER

Meet the family



HAEGERTEC, s.a.

Edifício HÆGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<http://www.haeger.pt>

Tel: +351 21 949 83 00 (Geral)
Tel: +351 21 949 83 20 (Sup. Téc.)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: suporte.tec@haeger.pt
e-mail: comercial@haeger.pt

