



HOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Istruzioni per l'uso ed installazione

ITALIAN

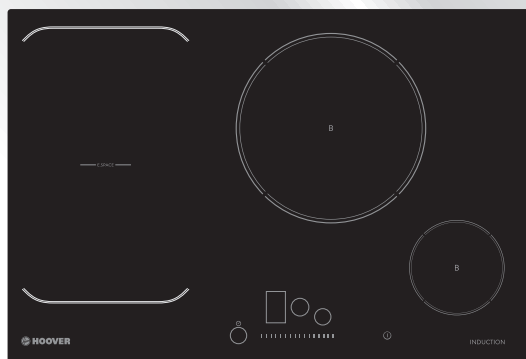
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH


Table De Cuisson Induction

FRENCH

HIED8440BV



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

By placing the CE  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your hob.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the

person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob surface. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob surface scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction

glass.

- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is designed for domestic use only.
- 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.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

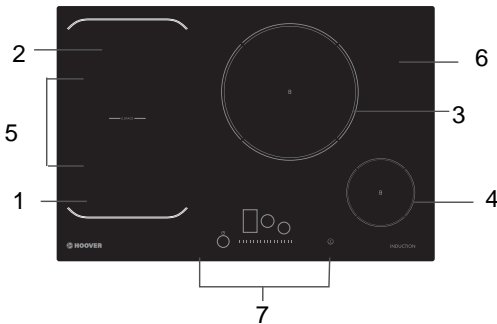
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

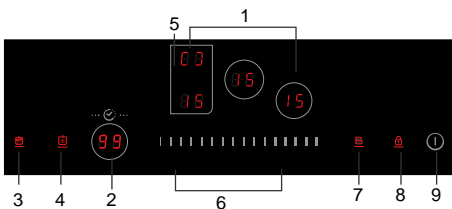
Product Overview

Top View



1. max. 1800/3000 W zone
2. max. 1800/3000 W zone
3. max. 3000/4000 W zone
4. max. 1400/2000 W zone
5. Flexible zone. 3000/4000 W
6. Glass plate
7. Control panel

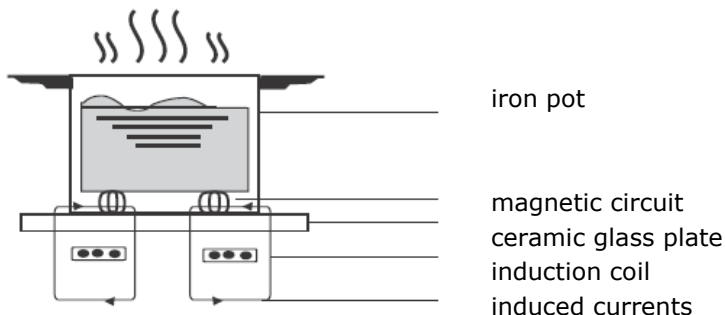
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Boiling prompt control
4. keep warm control
5. Flexible zone control
6. Power / Timer slider touch control
7. Boost control
8. Keylock control
9. ON/OFF control

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

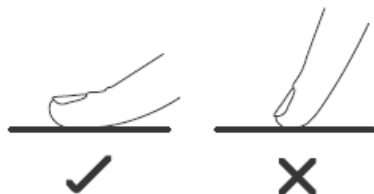


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.


Using the Touch Controls

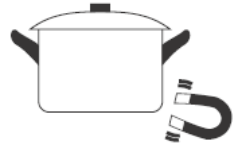
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



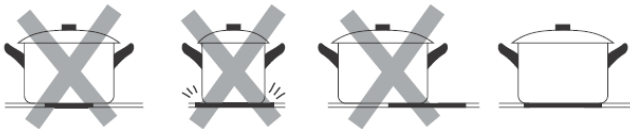
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



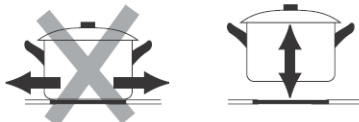
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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




Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible zone	220	220x400

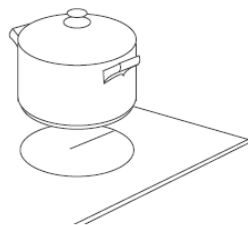
Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.
After power on, the buzzer beeps once, timer control show " CL " , heating zone selection controls show " 00, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

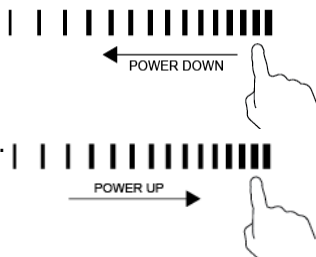


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator upon you touched will flash



4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole hob off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

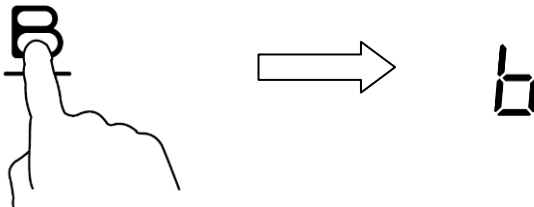
H

Using the Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control

2. Touching the boost control B, the zone indicator shows "b" and the power reaches Max.

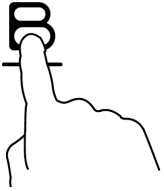


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control
For which you wish to cancel the boost function.



2. a: Touching the boost control "B", then the cooking zone will revert to its original setting.
 b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.



OR



- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated ,the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.

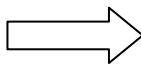
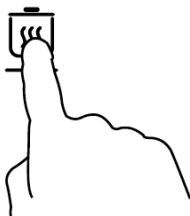
Using the Keep Warm function

Activated the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the keep warm control "SSS", the zone indicator show " | " .




Cancel the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

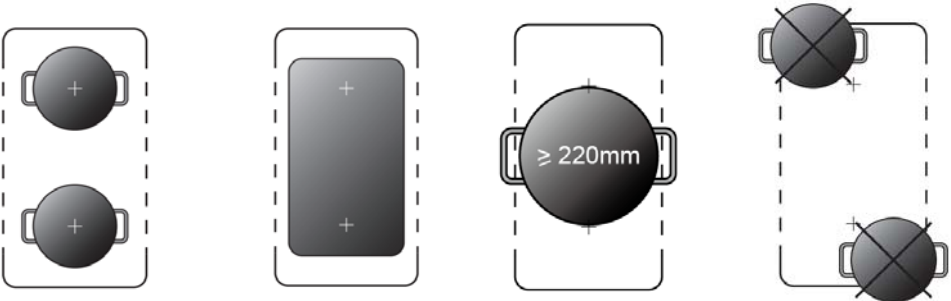


b: Touching the function control such as  or B , then the cooking zone will revert to the level you previously selected.

FLEXIBLE AREA

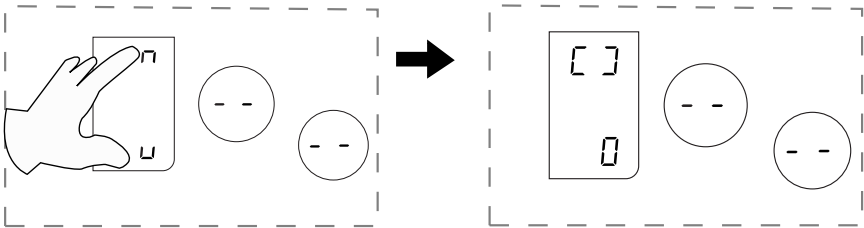
- This area can be used as a single zone or as two separate zones, accordingly to the cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, if a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area it will keep the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will automatically switch off.
- **IMPORTANT:** Make sure to place the cookwares in the center of the single cooking zone. In case of large pan, oval, rectangular and long pans make sure it is placed in the center of the cooking zone covering both logos.

Examples of correct pan placement and incorrect pan placement.



As large zone

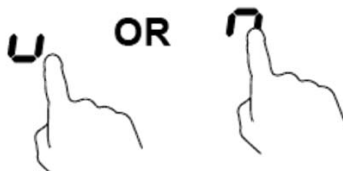
1. To activate the flexible area as a single large zone, simply press the dedicated keys.
2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pan is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.



4. To add a further pan, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

Two independent zones


To use the flexible area as two separate zones with different power settings, press the dedicated keys.




Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show "Loc "

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control  for a while.
2. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Default working timer (hour)	2	8	4	2	1

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , the "10" will be shown in the timer display where you touched and the "0" flashes.

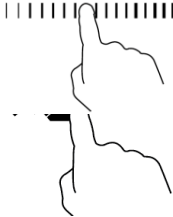


16

3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)

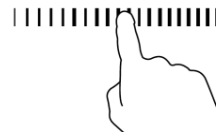


4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.

96



- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "00 " when the setting time finished.

00

Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



- Touch timer control , the "10" will be shown on the timer display and the "0" flashes.



16

- Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)

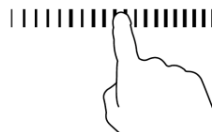


- Touch timer control again, the "1" will flash.



- set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.

96



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

96

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

6.

00

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

15

3.
6.

(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

30

6.

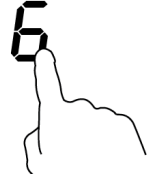
• Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.


Using the boiling prompt control

You can use the function to boil water and it will prompt when the water is boiled.

Activate the boiling prompt function


1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the boiling prompt control , the zone indicator show "2L" .

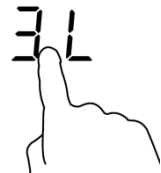
Touching the boiling prompt control  again, the zone indicator show "3L".

Touching the boiling prompt control  for the third time, the zone indicator show "5L".

Touching the boiling prompt control  for the fourth time, the zone indicator show "0".

Cancel the boiling prompt function


1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you selected.



b: Touching the function control **B**, then the cooking zone will revert to booster level.

- It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
- Once the water has boiled, a series of beeps are emitted and the zone indicator flashes. Then give a short press on the boiling prompt  control. Power 9 is displayed by default.
- The function can only work in 3rd cooking zone.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
- Do not use cast iron cookware.
- Do not use a lid.
- As the boost function of 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavor some steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.
---	--	--

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
<p>The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>

Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and $\geq _ \leq$ appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board has failed.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.

E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.

If there are anyone zone of the flexible area to be protected, the flexible area selection control will not be able to use.

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	HIED8440BV
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X495

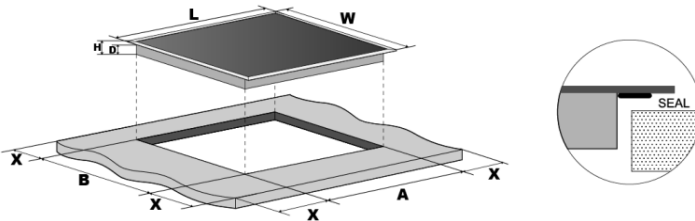
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

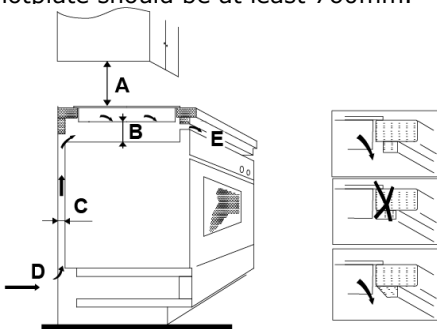


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit min.5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

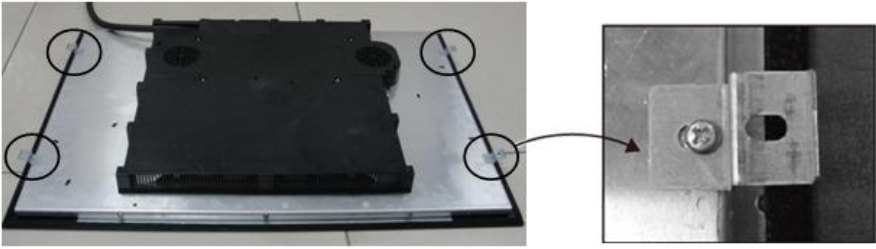
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching

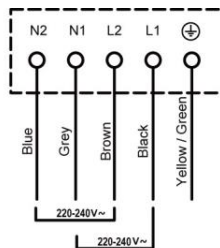
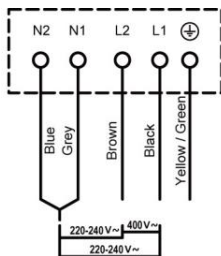
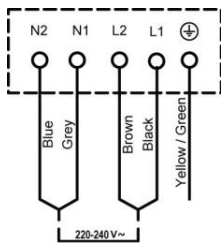
devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.




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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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.

“Inserendo la marcatura CE  su questo prodotto, si dichiara, sotto la nostra responsabilità, la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull’ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.”

Informazioni di sicurezza

Per noi la sua sicurezza è importante. Per favore legga queste informazioni prima di utilizzare il piano.

Istallazione

Rischio di shock elettrico

- Scollegare il piano dalla rete elettrica principale prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.
- Il collegamento ad una buona rete elettrica è essenziale e obbligatorio.
- Alterazioni alla rete domestica devono essere effettuate esclusivamente da persona qualificata.
- Non seguire questi consigli può portare a shock elettrico o alla morte.

Pericolo di taglio

- Fare attenzione, i bordi del piano sono taglienti.
- Non seguire le precauzioni può portare a danni o infortuni.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o usare il piano.
- Materiali infiammabili non devono mai essere posti sopra il piano.
- Fornire all’installatore il presente manuale affinché vengano ridotti i costi di installazione.

- Per evitare infortuni, il piano deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione
- Questo dispositivo deve essere installato esclusivamente da una persona qualificata.
- Il piano deve essere collegato alla rete elettrica integrando un interruttore di isolamento per un eventuale totale scollegamento dalla rete.
- Non seguire le istruzioni per l'installazione può invalidare la garanzia ed ogni responsabilità.

Operazioni e manutenzione

Rischio shock elettrico

- Non cucinare su un piano rotto o scheggiato. Se la superficie del piano è rotta o scheggiata, spegnere immediatamente il dispositivo scollegandolo dalla rete elettrica e contattare un tecnico.
- Staccare il piano dalla rete elettrica prima di pulire.
- Non seguire le precauzioni può portare a shock elettrico o alla morte.

Rischio per la salute

- Questo dispositivo è conforme con gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti (come pompe per insulina) devono contattare il medico e assicurarsi che gli

impianti non risentano del campo elettromagnetico del piano.

- Non seguire le precauzioni può portare a shock elettrico o alla morte.

Superficie rovente

- Durante l'uso alcune parti di questo prodotto possono surriscaldarsi provocando rischio incendio.
- Non appoggiarsi o appoggiare articoli sul piano a induzione fino a quando non si sarà raffreddato.
- Attenzione: oggetti metallici o magnetici che si indossano, possono scaldarsi vicino al piano. Gioielli in oro o argento non ne risentiranno.
- Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Non seguire le precauzioni può causare bruciateure o scottature

Pericolo di taglio

- Il profilo tagliente del piano è esposto quando il coperchio è retrato.
- Utilizzare con estrema cautela e riporre con cura e fuori dalla portata dei bambini.
- Non seguire le precauzioni può portare a danni o infortuni.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Mai lasciare il piano incustodito durante l'uso. Se l'acqua trabocca può causare fumo o causare un incendio.
- Mai utilizzare il piano come superficie da lavoro o da appoggio.
- Mai lasciare oggetti o utensili sul piano.
- Non lasciare o appoggiare oggetti magnetici (ad esempio carte di credito, memory card) o dispositivi elettronici (ad esempio computer o lettori mp3) vicino al piano, altrimenti risentiranno del suo campo elettromagnetico.
- Mai usare il dispositivo per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone cottura, come suggerito dal manuale di istruzioni. Non fare affidamento al rilevamento delle pentole quando si spengono le zone cottura.
- Non permettere ai bambini di sedersi o appoggiarsi sul piano.
- Non conservare oggetti, a cui i bambini possono interessarsi, in cassetto sopra il piano. I bambini arrampicandosi sul piano potrebbero infortunarsi gravemente.
- Non lasciare bambini non sorvegliati nei pressi del piano in uso.
- Bambini e persone con disabilità devono assistiti e istruiti da persone responsabili e preparate sull'uso del dispositivo.
- La persona deve accertarsi che possano utilizzare il dispositivo senza recare danno a se stessi e ad altre persone.
- Non tentare di riparare o sostituire da soli parti del dispositivo a meno che non sia raccomandato del manuale.

Tutte le altre operazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano.
- Non appoggiare o fare cadere oggetti pesanti sul piano.
- Non stare sulla superficie del piano.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinare le pentole sul vetro del piano al fine di non graffiarlo o rovinarlo.
- Non utilizzare spugne o altri agenti pulenti abrasivi al fine di non rovinare il vetro del piano a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
- Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni e da persone con capacità motorie, sensoriali e mentali ridotte, sotto supervisione e dopo un'adeguata istruzione e comprensione dell'utilizzo e dei danni eventuali. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** la cottura, incustodita sul piano, di grassi e olio può essere pericolosa e a rischio incendio. Mai tentare di estinguere un incendio con l'acqua ma spegnere il piano e spegnere le fiamme con una coperta antincendio.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di modo che non si scaldino.
- Dopo l'utilizzo, spegnere gli elementi del piano con i comandi e non fare affidamento al rilevatore delle pentole.
- Il piano non è progettato per essere utilizzato tramite controllo remoto o con un timer esterno.

Complimenti per aver acquistato il vostro nuovo piano a induzione.

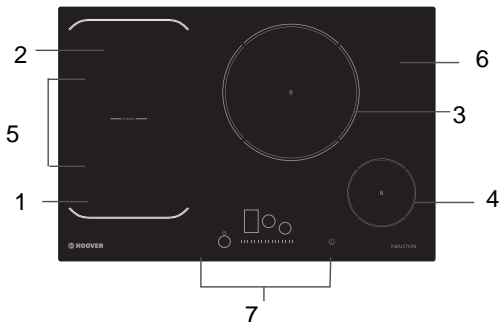
Vi raccomandiamo di spendere del tempo per leggere questo manuale di istruzione/istallazione al fine di comprendere come installare ed utilizzare correttamente il dispositivo.

Per l'istallazione, leggere per favore la sezione specifica.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale per referenze future.

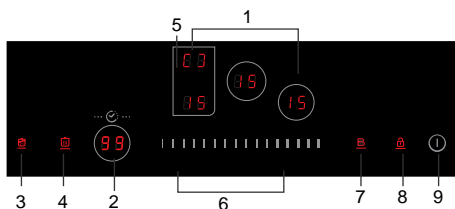
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. max . 1800/3000 W zona
2. max. 1800/3000 W zona
3. max. 3000/4000 W zona
4. max. 1400/2000 W zona
5. zona flessibile 3000/4000 W
6. lastra di vetro
7. Controllo

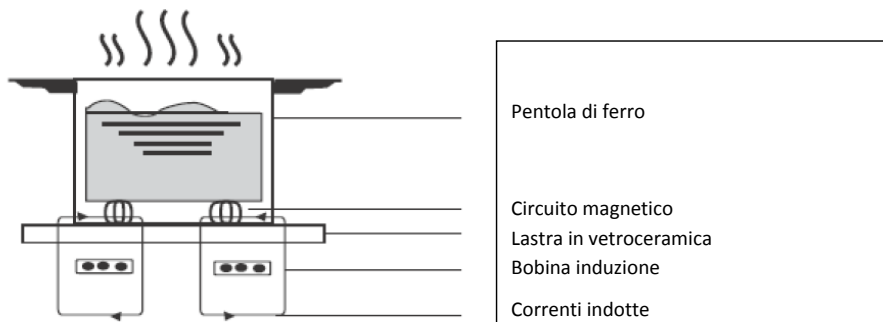
Pannello di controllo



1. Comandi zone cottura
2. Comando selezione timer
3. Controllo suggerimento ebollizione
4. Comando mantenimento calore
5. Controllo zona flessibile
6. Comando touch della barra del timer
7. Comando funzione boost
8. Blocco pannello controllo
9. ON/OFF

Nozione sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite le vibrazioni elettromagnetiche generando calore direttamente nella padella, invece di generare calore indirettamente attraverso la superficie in vetro. Il vetro si riscalda solamente a causa del calore della padella.

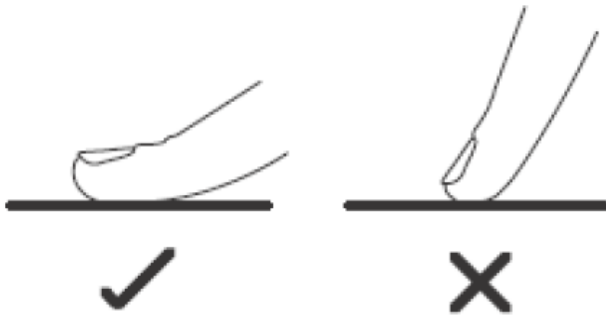


Prima di usare il piano a induzione

- Leggere questa guida, facendo particolare attenzione alle informazioni di sicurezza.
- Rimuovere ogni pellicola protettiva sul piano cottura.

Usare i comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare nessuna pressione.
- Usare i polpastrelli delle dita.
- Un bip suonerà ogni volta che un comando viene registrato.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre asciutti, puliti e che non ci siano oggetti (ad esempio un utensile o un vestito) che li coprano. Anche un po' d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



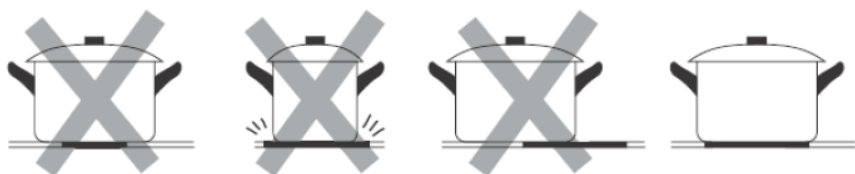
Scegliere le pentole giuste

- Usare solo pentole adatte alla cottura ad induzione. Accertarsi che ci sia il simbolo dell'induzione sulla confezione o sulla padella stessa.
- E' possibile controllare che la padella sia adatta all'induzione tramite un test con magneti. Avvicinare un magnete alla base della padella, se viene attratto la padella è adatta alla cottura ad induzione.
- Se non si possiede un magnete:
 1. Inserire dell'acqua all'interno della pentola
 2. Seguire i passi sotto 'inizio cottura'
 3. Se $\underline{\quad}$ non si illumina e l'acqua si scalda, la pentola è adatta alla cottura ad induzione
- Le pentole fatte con i seguenti materiali non sono adatte: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

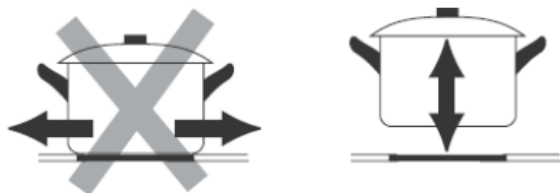
Non usare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



Assicurarsi che la base della padella sia liscia, che appoggi correttamente sul vetro e che sia della stessa misura della zona cottura. Utilizzare pentole le cui dimensioni siano uguali a quella della grafica della zona cottura selezionata. Usando la pentola corretta si otterrà la massima efficienza energetica. Se si utilizza una pentola più piccola l'efficienza energetica sarà inferiore. Pentole inferiori ai 140 mm potrebbero non essere lette dal piano. Centrare sempre la pentola nella zona cottura.



Sollevarle sempre le pentole, non far scivolare altrimenti potrebbero rovinare il piano in vetro.



Dimensione delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino ad un certo limite, al diametro delle pentole. La parte inferiore delle pentole deve comunque avere un diametro che possa essere un minimo adeguato alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona cottura	Diametro della base delle pentole	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Zona flessibile	220	220x400

Usare il piano a induzione

Per iniziare a cucinare

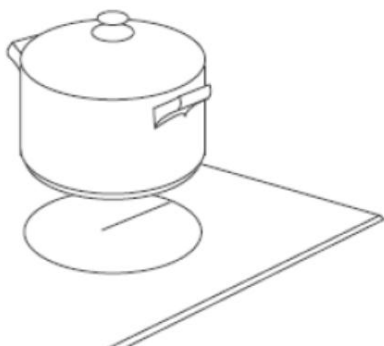
1. Premere il tasto ON/OFF 

Dopo aver acceso il piano, l'allarme suonerà una volta e il timer mostrerà "CL", il comando per la selezione della zona cottura mostrerà "00" indicando che il piano è entrato in modalità standby.



2. Posizionare una pentola adatta sulla zona cottura che si intende utilizzare.

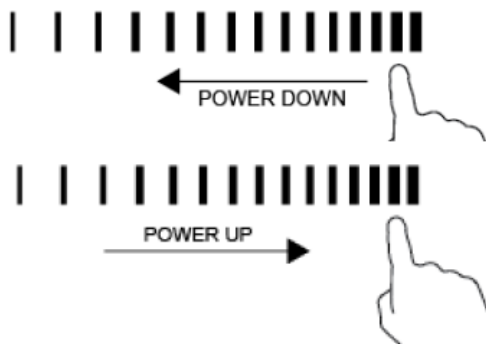
 - Assicurarsi che la parte inferiore della pentola e il piano siano puliti e asciutti.



3. Premere il tasto per la selezione delle zone cottura, un indicatore lampeggerà.



4. Regolare le impostazioni di calore scorrendo sull'indicatore.



- Se non viene selezionata una zona cottura entro 1 minuto, il piano si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ripartire dal punto 1.
- Le impostazioni di calore possono essere cambiati in ogni momento durante la cottura.

Se il display lampeggia alternativamente alle impostazioni di calore

Questo significa che:

- Non è stata posizionata la pentola sulla zona di cottura corretta;
- La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- La pentola utilizzata è troppo piccola o non centrata sulla zona di cottura.

Non vi sarà calore a meno che non ci sia una pentola adatta sulla zona cottura. Il display si spegnerà automaticamente se nessuna pentola sarà posizionata sul piano.

Terminata la cottura

1. Premere il tasto per selezionare la zona cottura che si intende spegnere.



2. Spegnere la zona cottura scorrendo verso sinistra sul comando touch. Assicurarsi che il display indichi '0'.



3. Spegnere l'intero piano premendo il tasto ON/OFF.



4. Fare attenzione alla superficie calda.

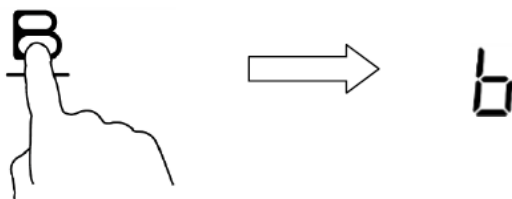
'H' indicherà quali zone cottura sono calde. Sparirà non appena la temperatura avrà raggiunto un livello sicuro. Può essere utilizzato anche come risparmio energetico usando pentole già calde, nel caso in cui si voglia riscaldare prima.



Usare la funzione boost

Attivare la funzione boost

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura.
2. Premere il tasto Boost B l'indicatore mostretà 'b' e la potenza raggiungerà il massimo livello.



Cancellare la funzione Boost

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura di cui si vuole cancellare la funzione boost.



2. A: Premere il tasto Boost B, la zona cottura ritornerà alle impostazioni iniziali.
B: Premere la barra di controllo, la zona cottura raggiungerà il livello selezionato.



OR




- La funzione può essere impostata per tutte le zone di cottura
- La zona di cottura tornerà alle impostazioni iniziali dopo 5 minuti.
- Quando la funzione boost è attiva sulla prima zona cottura, la seconda zona sarà automaticamente limitata al 2° livello.
- Se le impostazioni iniziali eguagliano il boost, ritornerà a 15 dopo 5 minuti.

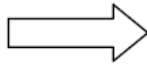
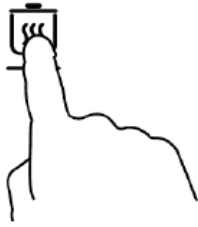
Usare la funzione ‘mantenimento calore’

Attivare la funzione ‘mantenimento calore’

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura.



2. Premere il tasto mantenimento calore  , l'indicatore mostrerà " | " .



Cancellare la funzione mantenimento calore

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura.



2. A: premere la barra di controllo, la zona cottura raggiungerà il livello selezionato.



B: premere un tasto per controllare la funzione ad esempio



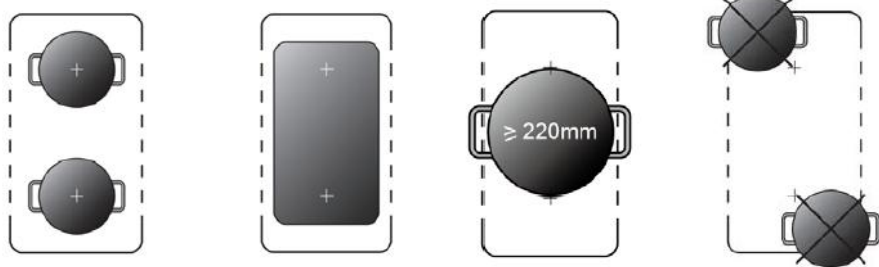
o **B**

, la zona di cottura tornerà al livello selezionato precedentemente.

AREA FLESSIBILE

- Quest'area può essere utilizzata come singola zona o come due zone differenti, a seconda delle diverse esigenze.
- L'area flessibile è composta da due induttori differenti che possono essere controllati separatamente. Utilizzando l'area come singola zona e spostando la pentola da una zona all'altra verrà mantenuto lo stesso livello di potenza della zona precedente che si spegnerà in automatico.
- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole centrate nella singola zona di cottura. In caso vengano utilizzate pentole grandi, ovali rettangolari o allungate, assicurarsi che queste coprano tutti gli angoli.

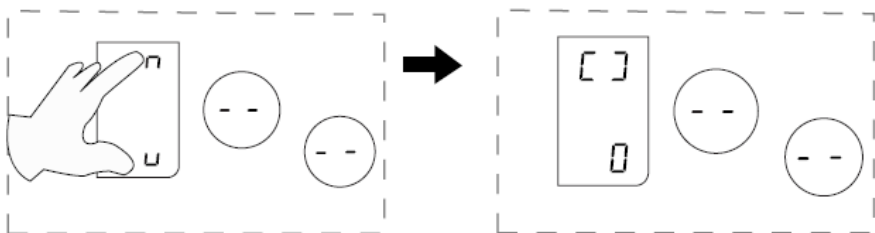
Esempi di un corretto e uno scorretto posizionamento delle pentole.



Come zona singola

1. Per attivare l'area come singola zona, premere semplicemente l'apposito tasto.
2. Le impostazioni di potenza funzionano come ogni altra area.

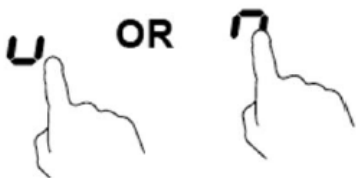
3. Se la pentola è spostata dalla parte frontale a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile individua automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.



4. Per aggiungere un'ulteriore pentola, premere nuovamente l'apposito tasto, al fine di individuare la pentola.

Come due zone indipendenti

Per usare l'area flessibile come due zone indipendenti con differenti impostazioni di potenza, premere gli appositi tasti.




Bloccare i comandi

- E' possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo non voluto (ad esempio un bambino che accende il piano accidentalmente)
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i tasti sono disabilitati, eccetto il tasto ON/OFF.


Per bloccare i comandi

Premere il tasto per il blocco tastiera . Il timer mostrerà “Loc”.

Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto il tasto di blocco  per un momento.
2. E' ora possibile utilizzare il piano a induzione.



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto il tasto ON/OFF , è sempre possibile spegnere il piano con il tasto ON/OFF in caso di emergenza ma è necessario sbloccarlo al primo utilizzo.

Protezione per surriscaldamento

Un sensore all'interno del piano garantisce il monitoraggio della temperatura. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano smetterà di funzionare automaticamente.

Rilevazione di piccoli oggetti

Nel caso in cui vengano lasciate pentole non adatte (es in alluminio) o piccoli oggetti come coltelli, forchette o chiavi, il piano entra automaticamente in modalità standby in 1 minuto. La ventola raffredderà il piano in meno di 1 minuto.

Auto bloccaggio

L'autobloccaggio è una funzione di sicurezza per il piano a induzione. Si blocca automaticamente nel caso in cui venga lasciato acceso. I tempi predefiniti per ogni livello di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	Mantenimento calore	1-5	6-10	11-14	15
Tempi predefiniti (ore)	2	8	4	2	1

Quando la pentola viene rimossa il piano a induzione smette di riscaldare automaticamente spegnendosi dopo 2 minuti.



Per le persone con pace maker è consigliato consultare il medico prima dell'utilizzo del prodotto.

Utilizzare il timer

Il timer può essere utilizzato in due modi differenti:

- Può essere utilizzato come contaminuti. In questo caso il timer non spegnerà nessuna zona cottura quando è attiva l'impostazione.
- Può essere impostato in modo che si spengano le zone cottura dopo il termine del tempo.
- Il timer può essere impostato per oltre 99 minuti.

Utilizzare il timer come contaminuti

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.

Nota: può essere utilizzato il contaminuti anche senza selezionare la zona cottura.

2. Premere il tasto del timer, "10" apparirà sul display e "0" lampeggerà.



3. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.

15



4. Premere il tasto del timer nuovamente, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.
In questo caso il tempo impostato è di 96 minuti.

96



6. L'allarme suonerà per 30 secondi e il timer mostrerà "00" quando l'impostazione del tempo sarà conclusa.

00

Impostare il timer per spegnere le zone cottura

Se il timer è impostato su una sola zona:

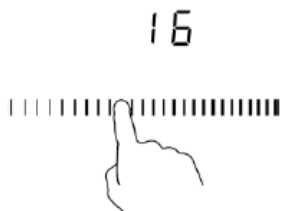
1. Premere il tasto della zona cottura di cui si vuole impostare il timer.



2. Premere il tasto del timer, "10" apparirà sul display e "0" lampeggerà.



3. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.



4. Premere il tasto del timer  nuovamente, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando la barra di controllo. In questo caso il tempo impostato è di 96 minuti.



6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display indicherà il tempo rimanente e il timer lampeggerà per 5 secondi.

NOTA: il punto rosso, a fianco all'indicatore del livello di potenza, si illuminerà indicando la zona selezionata.



7. Una volta scaduto il tempo di cottura, la zona si spegne automaticamente.

00



Le altre zone cottura continueranno a funzionare se accese in precedenza.

Se il timer è impostato su più zone cottura

1. Quando vengono impostate più zone cottura contemporaneamente i punti decimali delle zone di riferimento si accendono. Il display dei minuti segnerà i minuti, il timer e i punti delle zone corrispondenti.

15

3

6.

(impostato per 15 minuti)

(impostato per 45 minuti)

2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegnerà.
Verranno mostrati poi i nuovi minuti e il timer e il punto corrispondente alla zona cottura lampeggerà.

30

6.

- Premere il tasto per la selezione della zona cottura, il timer corrispondente sarà mostrato nell'indicatore del timer.





Usare la funzione controllo ebollizione

E' possibile utilizzare la funzione di controllo di ebollizione che ti avviserà quando l'acqua starà bollendo.

Attivare la funzione

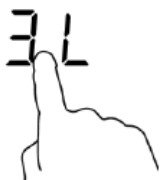
1. Premere il tasto di selezione della zona cottura.



2. Premere il tasto , l'indicatore della zona cottura mostrerà "2L". Premere nuovamente il tasto , l'indicatore della zona cottura mostrerà "3L". Premere il tasto  una terza volta, l'indicatore della zona cottura mostrerà "5L". Premere una quarta volta il tasto , l'indicatore della zona cottura mostrerà "0".

Cancellare la funzione


1. Premere il tasto di selezione della zona cottura.



2. A: premere la barra di controllo, la zona cottura raggiungerà il livello selezionato.



B: premere il tasto **B**, la zona di cottura tornerà al livello boost.

- E' importante che l'acqua non sia ne troppo calda ne troppo fredda quando inizia la cottura, ne va del risultato finale.
- Una volta che l'acqua giunge a ebollizione, un allarme suonerà ripetutamente e l'indicatore della zona cottura si illuminerà. Quindi premere il tasto  , verrà visualizzato il livello 9 predefinito.
- La funzione può essere utilizzata solo nella terza zona cottura.
- Utilizzare pentole la cui dimensione sia adatta alla zona cottura.
- Non utilizzare un coperchio.
- Se la funzione boost della terza zona cottura è attiva, l'utilizzo della quarta zona sarà limitato.

Linee guida per la cottura



Fare attenzione, mentre si frigge, ad olio e grasso bollente che potrebbero schizzare velocemente, in particolare se si sta usando la potenza boost. A temperature estremamente alte l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente con un alto rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre la temperatura.
- Usando un coperchio si riducono i tempi di cottura e si preserva energia trattenendo il calore.
- Minimizzare la quantità di acqua e grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cucinare con temperature elevate e ridurre in seguito quando il cibo si è scaldato adeguatamente.

Ebollizione, cuocere il riso

- L'ebollizione si verifica intorno agli 85°C, quando le bolle salgono verso la superficie dell'acqua di cottura. E' la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza scuocere il cibo. E' anche possibile cucinare salse dense e a base di uova.
- Alcune ricette, con riso e secondo il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere impostazioni di temperatura più alte rispetto alla più bassa impostata per garantire che il cibo sia cotto nel tempo suggerito.

Bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una pentola per friggere.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con dell'olio.
Versare un poco d'olio all'interno della padella e adagiare lentamente la bistecca.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e da come la si vuole cucinare. Il tempo di cottura può variare dai 2 agli 8 minuti per parte, Premere la bistecca per verificare quanto sia cotta – più sarà soda più sarà cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto affinché si possa ammorbidire prima di essere servita.

Soffriggere

1. Scegliere una pentola adatta o una pentola larga per friggere.
2. Preparare gli ingredienti e tutto il necessario. Soffriggere è veloce, se si cucinano grandi quantità, friggere il cibo a diverse dosi.
3. Preriscaldare la pentola velocemente e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cucinare prima la carne, metterla poi da parte al caldo.

5. Soffriggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona cottura ad una temperatura più bassa. Rimettere la carne nella pentola e aggiungere la salsa.
6. Mescolare lentamente gli ingredienti per assicurarsi che siano abbastanza cotti.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di cottura

Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. Le impostazioni esatte dipendono da diversi fattori, comprese le pentole e ciò che si deve cucinare. E' necessario provare il piano a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazioni cottura	Convenienza
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ● Cottura lenta per piccole quantità di cibo ● Sciogliere cioccolato, burro e cibi simili ● Ebollizione lenta ● Riscaldamento lento
3-5	<ul style="list-style-type: none"> ● Riscaldare ● Ebollizione rapida ● Cuocere il riso
6-11	<ul style="list-style-type: none"> ● Pancakes
12-14	<ul style="list-style-type: none"> ● Rosolare ● Cuocere la pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none"> ● Soffriggere

- Scottare
- Zuppe
- Ebollizione dell'acqua

Manutenzione e pulizia


Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. Le impostazioni esatte dipendono da diversi fattori, comprese le pentole e ciò che si deve cucinare. E' necessario provare il piano a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco sul vetro (impronte, segni, residui di cibo.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente 2. Applicare un detergente per fornelli quando il piano è ancora caldo (non rovente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito 4. Ricollegare la corrente al piano 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando la corrente è staccata, non ci sono indicazioni sulla temperatura del piano ma le zone cottura potrebbero essere ancora roventi! Fare attenzione. • Spugne troppo rigide, in nylon e detergenti abrasivi, possono rovinare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare che le vostre spugne e detergenti siano adatti. • Mai lasciare residui di pulizia sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.
Surriscaldamento,	Rimuovere	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie il

<p>fuoriuscite di sostanze zuccherine</p>	<p>immediatamente con palette o accessori adatti ai piani ad induzione, facendo attenzione alla superficie rovente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente 2. Impugnare la palette o l'utensile ad un angolo di 30° e spostare i residui in una zona più fredda del piano. 3. Pulire la superficie con uno straccio o un pezzo di carta. 4. Seguire da punto 2 a punto 4 per la pulizia giornaliera del piano. 	<p>prima possibile. Se lasciate sul piano potrebbero diventare difficile da rimuovere e danneggiare il vetro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pericolo di taglio: quando la copertura del piano è fuori posto, fare attenzione e riporre con cura fuori dalla portata dei bambini.
<p>Sporco sui comandi touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente. 2. Pulire le macchie 3. Pulire i comandi con una spugna umida o uno straccio. 4. Pulire e asciugare completamente l'area con un pezzo di carta da cucina. 5. Ricollegare la corrente al piano. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il piano suona nel caso ci siano liquidi sulla superficie e i comandi touch potrebbero non funzionare. Assicurarsi di aver asciugato i comandi prima di riaccendere il piano.

Problemi e suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano sia collegato alla presa della corrente e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out in casa o nella vostra zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Si veda la sezione 'Usare il piano a induzione' per istruzioni.
I comandi funzionano male.	Potrebbe esserci dell'acqua sui comandi o non vengono utilizzati i polpastrelli delle dita.	Assicurarsi che l'area dei comandi sia asciutta e utilizzare i polpastrelli per digitare.
Vetro graffiato.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di spugne o detersivi non adatti.	Usare pentole con base e bordi smussati. Si veda la sezione 'scegliere le pentole adatte'. Si veda 'Manutenzione e pulizia'.
Alcune pentole fanno rumori schioccanti.	Questo può dipendere dalla struttura della pentola (strati diversi di metallo che vibrano diversamente)	E' normale per le pentole e non rappresenta un difetto.

<p>Il piano a induzione fa un debole ronzio se utilizzato ad alte temperature.</p>	<p>Questo dipende dalla tecnologia ad induzione</p>	<p>E' normale ma il rumore tende a diminuire abbassando la temperatura.</p>
<p>Rumore di ventola proveniente dal piano a induzione.</p>	<p>La ventola di raffreddamento all'interno del piano serve per evitare che le parti elettriche si surriscaldino. La ventola continua a funzionare anche dopo aver spento il piano.</p>	<p>E' normale e non necessita di nessun intervento. Non staccare la corrente mentre la ventola è in funzione</p>
<p>Le pentole non si scaldano e  non compare sul display.</p>	<p>Il piano non riconosce la pentola perché non adatta alla cottura ad induzione.</p> <p>Il piano non riconosce la pentola perché troppo piccola o non centrata esattamente nella zona cottura.</p>	<p>Usare pentole adatte alla cottura ad induzione. Si veda la sezione 'scegliete le pentole adatte'.</p> <p>Centrate la pentola e assicurarsi che la dimensione sia adeguata alla zona cottura.</p>
<p>Il piano o una zona cottura si spengono da soli, un segnale e un codice di errore compaiono sul display (spesso alternati ad una o due cifre sul display del timer).</p>	<p>Problema tecnico</p>	<p>Per favore annotare il le lettere e i numeri di errore, staccare la corrente dal piano e contattare un tecnico qualificato.</p>

Difetto del display e Ispezione

Se si presenta una anomalia, il piano a induzione entrerà automaticamente in uno stato di protezione e il display mostrerà i relativi codici di protezione.

Problemi	Possibili cause	Cosa fare
F1-F6	Difetto nel sensore della temperatura	Contattare il fornitore
F9-FA	Difetto nel sensore della temperatura del IGBT	Contattare il fornitore
FC	La connessione tra il display e la scheda madre è fallita	Contattare il fornitore
E1/E2	Voltaggio della corrente anomalo	Assicurarsi che il voltaggio sia normale. Riaccendere dopo aver controllato.
E3/E4	Il sensore della temperatura del piano in vetroceramica è troppo alto	Riaccendere dopo che il piano si è raffreddato
E5	Il sensore della temperatura del IGBT è troppo alto	Riaccendere dopo che il piano si è raffreddato

Quelli sopra sono giudizi e ispezioni di problemi comuni.

Per favore , non smontare il piano personalmente al fine di riparare danni o malfunzionamenti del piano.

Specifiche tecniche

Piano cottura	HIED8440BV
Zone cottura	4 zone
Voltaggio corrente	220-240V ~
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni prodotto (mm)	770x520x60
Dimensioni incasso (mm)	750x495

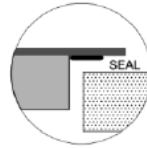
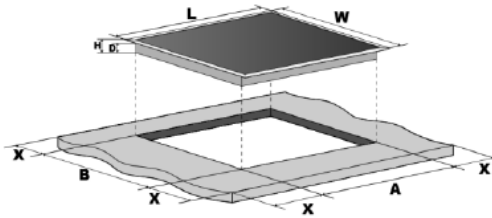
Pesi e misure sono approssimate. Ci sforziamo sempre di migliorare i nostri prodotti, per questo motivo specifiche e design potrebbero cambiare senza previo avviso.

Istallazione

Selezione dell'attrezzatura per l'istallazione

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le misure mostrate nell'illustrazione. Devono essere garantiti 5 cm di spazio intorno al foro a scopo di istallazione ed uso.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere una superficie di lavoro resistente al calore al fine di evitare deformazioni. Come mostrato di seguito:

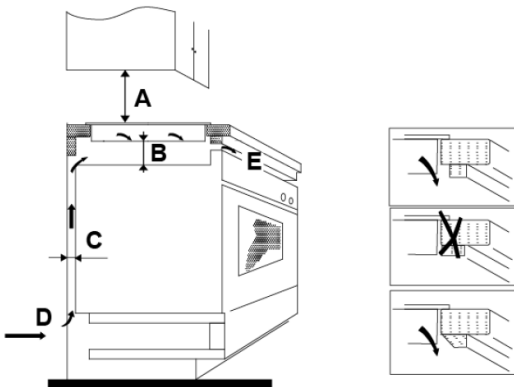


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

In qualunque circostanza, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'aria entri ed esca senza ostruzioni. Garantire al piano una corretta funzione. Come mostrato di seguito:



Nota: la distanza di sicurezza tra il piano e la cappa sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit min.5mm

Prima di installare il piano, assicurarsi che:

- La superficie di lavoro sia in squadra e a livello, e che non vi siano elementi strutturali che interferiscano con lo spazio richiesto.
- La superficie di lavoro sia di un materiale resistente al calore.
- Se il piano viene installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.
- L'installazione soddisfi tutti i requisiti e gli standard richiesti.
- Sia incorporato, montato e posizionato un interruttore permanente, per scollegare completamente il piano dalla corrente, al fine di soddisfare le regole e le regolazioni di cablaggio locali.

L'interruttore deve essere di un tipo approvato e provvisto di uno spazio di 3 mm su entrambi i poli.

- L'interruttore deve essere di facile accesso per il consumatore.
- Rivolgersi alle autorità locali per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Utilizzare rifiniture resistenti al calore e facili da pulire per ricoprire la superficie intorno al piano.

Una volta installato il piano, assicurarsi che:

- Il cavo elettrico non è accessibile attraverso i cassetti.
- C'è un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra un cassetto o una credenza, vi sia una barriera termoprotettiva al di sotto del piano.
- L'interruttore di isolamento sia di facile accesso da parte del consumatore.

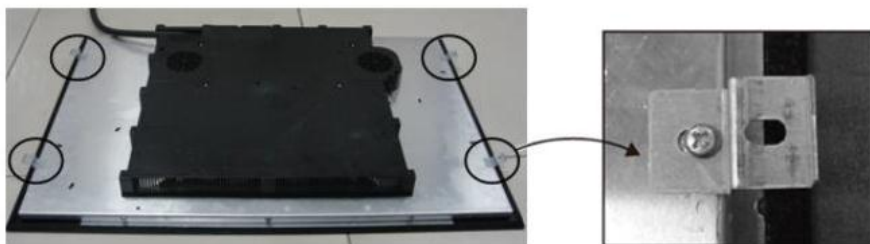
Prima di individuare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere appoggiata su una superficie morbida e stabile (usare la confezione). No fare forza sui comandi che sporgono dal piano.

Regolare le staffe di fissaggio

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 4 viti (si veda la figura) dopo l'installazione.

Regolare la posizione delle staffe per adattarle allo spessore del tavolo.



Precauzioni

1. Il piatto del piano deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Non effettuare l'operazione personalmente.
2. Il piano non dovrà essere installato sopra a lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavabiancheria o asciugatrici in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche.
3. Il piano deve essere installato in modo che venga garantita la migliore efficacia e affidabilità.

4. La parete e la zona sovrastante il piano devono resistere al calore.
5. Al fine di evitare qualsiasi danno, lo strato isolante e l'adesivo utilizzati devono essere resistenti al calore.

Collegare il piano alla corrente elettrica



Questo piano deve essere collegato alla rete principale solamente da una persona qualificata.

Prima di collegare il piano alla rete elettrica, assicurarsi che:

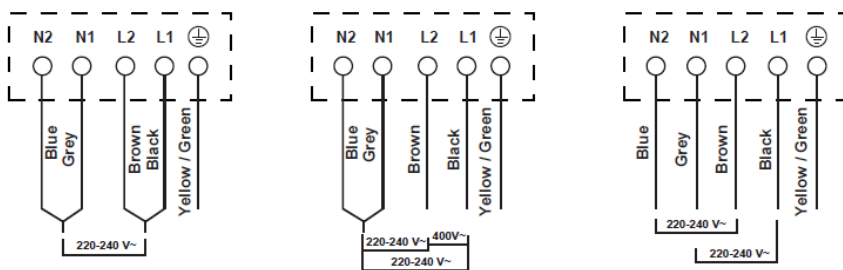
1. Il voltaggio della rete domestica sia adatto alla potenza assorbita dal piano.
2. Il voltaggio corrisponda ai valori segnalati sulla targhetta.
3. Le sezioni del cavo elettrico resistano alla potenza specificata sulla targhetta.

Per collegare il piano alla rete elettrica principale, non utilizzare adattatori, riduzioni o altri dispositivi che possano provocare surriscaldamento o incendio. Il cavo di alimentazione non deve toccare nessuna parte calda e deve essere posizionato in modo che non superi i 75°C.



Controllare con un elettricista se la rete domestica è adatta senza interventi. Qualsiasi intervento alla rete deve essere effettuato da una persona qualificata.

Il cavo di alimentazione deve essere collegato in conformità ai relativi standard. Il metodo di collegamento è mostrato sotto.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi adeguati ad evitare qualsiasi incidente.
- Se il dispositivo deve essere collegato direttamente alla rete principale, deve essere installato un interruttore omnipolare con un'apertura massima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve garantire un collegamento elettrico corretto e in conformità con le norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



DISPOSIZIONI: non disporre questo prodotto tra i rifiuti urbani indifferenziati. E' necessaria la raccolta differenziata per trattamenti speciali.

Questo dispositivo è etichettato in conformità con la direttiva europea 2012/19/EC sui rifiuti ed attrezzature elettroniche (WEEE).

E' necessario garantire un corretto smaltimento del dispositivo per prevenire qualsiasi danno all'ambiente e alla salute della persona che può essere altresì causato da uno smaltimento scorretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non deve essere trattato come un qualsiasi rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio delle parti elettriche.

Questo prodotto richiede uno smaltimento specifico. Per ulteriori informazioni riguardo i trattamenti, contattare il proprio comune di residenza o il punto vendita dove è stato acquistato il prodotto.

Per informazioni più dettagliate riguardo il trattamento, la conservazione ed il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio comune di residenza, il servizio smaltimento rifiuti della propria zona o il punto vendita dove è stato acquistato il prodotto.

Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie jegliche Arbeiten oder Wartungen daran vornehmen.
- Der Anschluss an eine vorschriftsgemäße Erdung ist verpflichtend.
- Änderungen an der Installation dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Nichtbeachtung dieser Maßnahme kann zu Stromschlägen oder dem Tode führen.

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Plattenkanten sind scharf.
- Unvorsichtiges Handeln kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen vor der Installation oder Verwendung dieses Geräts.
- Es sollten zu keiner Zeit brennbares Material oder brennbare Produkte auf dem Gerät

abgestellt werden.

- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden muss dieses Gerät gemäß dieser Anleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Netz angeschlossen werden, welches einen Schutzschalter hat, der eine komplette Trennung von der gesamten Stromversorgung ermöglicht.
- Bei inkorrekt Installation des Geräts können die Gewährleistungs- oder Haftpflichtansprüche verfallen.

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder eingerissenen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gebrochen oder gerissen sein sollte, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen oder

Warten an der Wand aus.

- Nichtbeachtung dieser Maßnahme kann zu Stromschlägen oder dem Tode führen.

Gesundheitsgefahren

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Allerdings müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) ihren Arzt oder Implantat-Hersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tode führen.

Gefahr bei heißer Oberfläche

- Während der Benutzung können einige zugängliche Teile des Geräts heiß genug werden, um Verbrennungen zu verursachen.
- Vermeiden Sie es, - außer mit geeignetem Kochgeschirr - mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder anderen Gegenständen in Berührung mit dem Induktionsglas zu kommen, bis die Oberfläche kalt ist.
- Achtung: Magnetisierbare Gegenstände, die Sie am Körper tragen, können in der Nähe des Geräts heiß werden. Schmuck aus Gold oder Silber ist hiervon nicht betroffen.

- Halten Sie Kinder fern.
- Griffe von Kochtöpfen können heiß werden. Passen Sie auf, dass Topfgriffe nicht über andere Kochzonen ragen, die an sind. Halten Sie Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung dieser Maßnahmen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die messerscharfe Klinge des Kochfeld-Schabers ist ungeschützt, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Behandeln Sie diesen mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie diesen stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unvorsichtiges Handeln kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es im Einsatz ist. Überkochen verursacht Rauch und fettige Überschüsse, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie niemals Ihr Gerät als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Kochfeld liegen.
- Stellen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts oder lassen Sie diese dort liegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Verwenden Sie niemals Ihr Gerät zum Erwärmen oder Aufheizen des Raumes.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die

Kochzonen und das Kochfeld, wie in diesem Handbuch beschrieben, aus (z.B. wenn Sie die Touch-Steuerung verwenden). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennungsfunktion, die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entfernen.

- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Lagern Sie keine, für Kinder interessante Gegenstände auf dem Gerät. Kinder könnten auf das Kochfeld klettern und sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht alleine oder unbeaufsichtigt in der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die sie in der Benutzung des Geräts einschränkt, sollten eine verantwortungsvolle und kompetente Person haben, die sie in die Verwendung einweist. Der Verantwortliche sollte davon überzeugt sein, dass das Gerät von der Person ohne Gefahr für sich oder sein Umfeld verwendet werden kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie Teile des Geräts nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen ist. Alle sonstigen Instandhaltungsmaßnahmen müssen

von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Keine Dampfreiniger zur Reinigung verwenden
- Keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld stellen oder darauf fallen lassen.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Keine Töpfe mit rauen Oberflächen verwenden oder über das Glas des Induktionsfelds ziehen, da dies das Glas beschädigen könnte.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ähnliches, um Ihre Kochfläche zu reinigen, da diese das Glas zerkratzen.
- Schäden am Netzkabel dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb im Haushalt vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie eine angemessene Aufsicht für die ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise und die Gefahren zu verstehen gegeben bekommen haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem

Herd mit Fett und Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

- Metallische Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche platziert werden, um deren Erhitzung zu vermeiden.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Kochfeld per Hand aus und verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennungsfunktion die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Das Gerät sollte nicht durch einen externen Timer oder eine Fernbedienung gesteuert werden.

Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

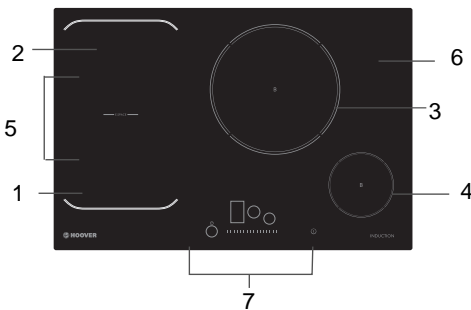
Wir empfehlen Ihnen sich Zeit zu nehmen diese Anweisung / Installationsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie man das Gerät richtig installiert und betreibt.

Zur Installation lesen Sie bitte den Installationsabschnitt.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig vor dem Gebrauch und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft auf.

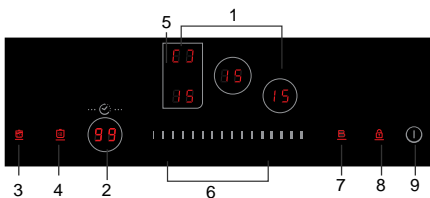
Produktübersicht

Ansicht von Oben



1. max. 1800/3000 W Kochzone
2. max. 1800/3000 W Kochzone
3. max. 3000/4000 W Kochzone
4. max. 1400/2000 W Kochzone
5. Flexible Kochzone. 3000/4000 W
6. Glassplatte
7. Bedienfeld

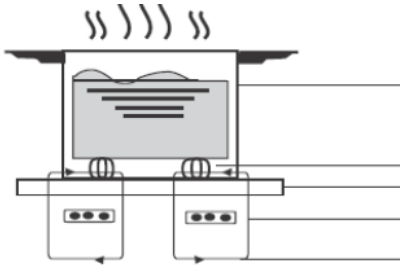
Bedienfeld



1. Kochzonen-Auswahl-Steuerung
2. Zeitkontrolle
3. Koch-Anzeige Steuerung
4. Warmhaltefunktion
5. Flexible Kochzonen-Steuerung
6. An-Aus / Timer Schieberegler
7. Booster Funktion
8. Sperrtasten Funktion
9. AN/AUS Taste

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnik. Es funktioniert mit elektromagnetischen Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt erst die Glasplatte zu erwärmen. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es unter Umständen aufwärmt.



Topf aus Eisen

Magnetkreis

Glaskeramikplatte

Induktionsspule

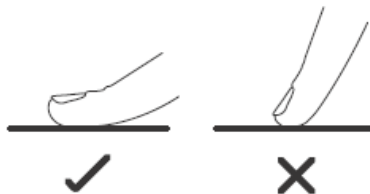
Induzierte Ströme

Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie dieses Handbuch, mit besonderer Kenntnis die Rubrik 'Sicherheitshinweise'.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die noch an Ihrem Induktionsfeld sein könnten.

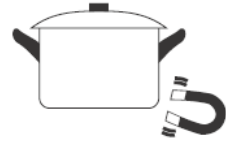
Benutzung der Touch-Bedienung

- Die Steuerung reagiert auf Berührung, sodass Sie keinen Druck anwenden müssen.
- Verwenden Sie die ganze Fingerkuppe, nicht die Spitze.
- Sie werden einen Signalton hören, wenn eine Berührung registriert wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die Kontrollen immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z.B. ein Tuch) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann es erschweren, die Kontrollen zu bedienen.



Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

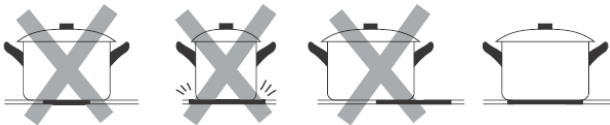
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem induktionsgeeigneten Boden. Beachten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden, der Pfanne.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnet-Test durchführen. Bewegen Sie einen Magneten am Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Füllen Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Folgen Sie den Schritten unter 'Kochen starten'.
 3. Wenn **<ICON>** nicht auf dem Display aufleuchtet und das Wasser sich erwärmt, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: purer Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik, und Steingut.



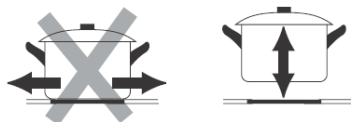
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einer gekrümmten Basis.



Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist, wie auf der Markierung der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen etwas größeren Topf benutzen, wird die Energie mit ihrem maximalen Wirkungsgrad eingesetzt. Wenn Sie einen kleineren Topf benutzen, könnte die Effizienz niedriger als erwartet ausfallen. Töpfe kleiner als 140 mm könnten von dem Herd nicht erkannt werden. Platzieren Sie den Topf immer in der Mitte der Kochzone.



Pfannen immer vom Induktionsfeld heben – nicht schieben, das könnte das Glas zerkratzen.



Abmessungen der Pfanne

Die Kochzone passt sich, allerdings nicht unbegrenzt, automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Der Boden der Pfanne muß allerdings einen Minimum-Durchmesser haben, welcher der entsprechenden Kochzone entspricht. Platzieren Sie den Topf immer in der Mitte der Kochzone, um Ihr Kochfeld optimal zu nutzen.

Kochzonen	Der Boden-Durchmesser von Induktions-Kochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible Zone	220	220x400

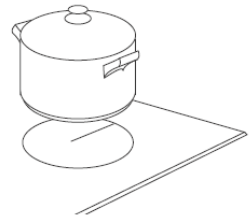
Benutzung Ihres Induktionskochfelds

Mit dem Kochen beginnen

1. Berühren Sie die AN/AUS **<ICON>**Taste.
Nach dem Einschalten ertönt der Signalton einmal, die Timer Anzeige zeigt " CL " · die Kochzonen-Auswahl-Funktion zeigt " 00, an, was darauf hinweist, dass das Induktionsfeld im Stand-By-Modus ist.



2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

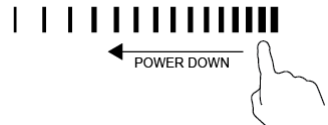


3. Wenn Sie die Kochzonen-Taste berühren, wird eine Anzeige neben der Taste aufblinken.

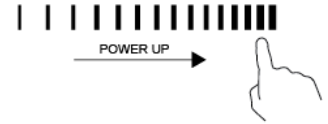


4. Stellen Sie die Kochstufe ein, indem Sie den Schieberegler bedienen.

- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Kochstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld von alleine aus. Sie müssen dann mit Schritt 1 neu beginnen.



- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Schwächer Stärker

Wenn das Display dieses Symbol <ICON> und nicht die Temperatureinstellungen anzeigt

Dies bedeutet:

- Sie haben die Pfanne nicht auf der richtigen Kochzone platziert oder,
- die Pfanne, die Sie benutzen, ist nicht für Induktionskochen geeignet oder,
- die Pfanne ist zu klein oder nicht zentral auf der Kochzone platziert.

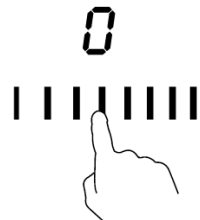
Es erfolgt keine Aufheizung wenn keine geeignete Pfanne auf der Kochzone steht. Das Display schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn kein geeignete Pfanne auf dem Kochfeld steht.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

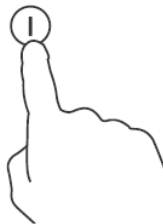
1. Berühren Sie über die Heizzone-Auswahl den Bereich, den Sie Ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus durch Schieben des Regler nach links auf " " . Stellen Sie sicher, dass das Display dann "0" anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF Schalter berühren.



4. Vorsicht vor heißen Flächen

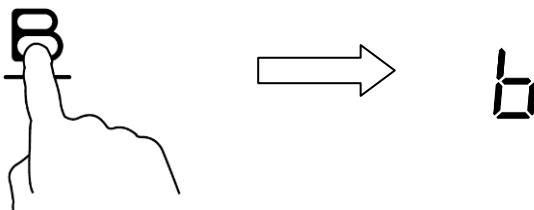
"H" zeigt an, welche Kochzonen heiß sind. Es wird nicht mehr angezeigt, wenn die Fläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, benutzen Sie die bereits heiße Fläche.



Benutzung der Booster-Funktion

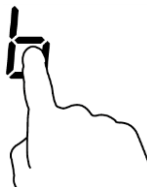
Aktivieren der Booster-Funktion

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung
2. Wenn Sie die Booster-Funktion **<ICON>** betätigen, zeigt die Leistungsanzeige "b" an und das Kochfeld erreicht Maximum Power.

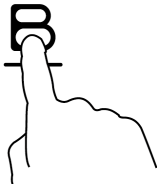


Abbrechen der Booster-Funktion

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion
Bei der Sie die Booster-Funktion abbrechen möchten.



2. a: Berühren Sie die Booster-Funktion "**<ICON>**", dann stellt sich der Kochbereich auf die Ausgangsstellung zurück.
- b: Berühren des Schiebreglers, dann stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Bereich ein, den Sie gewählt haben.



ODER



- Dies funktioniert in jeder Kochzone.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten wieder auf die Ursprungseinstellung Zurückschalten.
- Solange die Booster-Funktion des 1. Kochfeldes aktiviert ist, bleibt das 2. Kochfeld automatisch unter Bereich 2. Und umgekehrt ebenfalls.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung auf 0 steht, wird es 5 Min. dauern bis, bis sie wieder 15 erreicht.

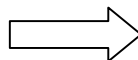
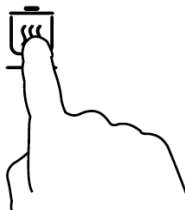
Warmhalte-Funktion

Warmhalte-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion

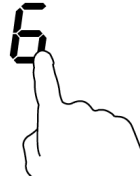


2. Durch Berühren der Warmhalte-Funktion **<ICON>**, zeigt die Kochfeldanzeige "1".




Warmhalte-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion



2. a: Berühren des Schiebereglers, dann stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, den Sie gewählt haben.

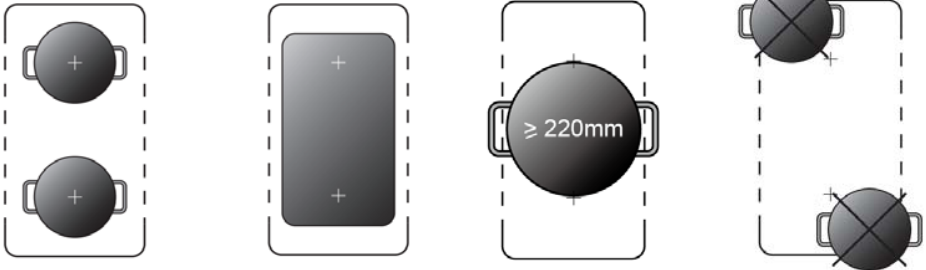


b: Durch Berühren der Funktions-Steuerung  oder B , stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, den Sie gewählt haben.

Flexible Kochzone

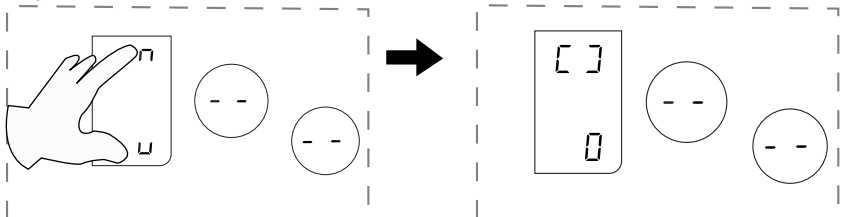
- Diese Fläche kann als eine Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen eingestellt werden
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktionsflächen, die einzeln gesteuert werden können. Wird ein Topf oder eine Pfanne bei Nutzung einer Kochzone innerhalb des flexiblen Bereichs auf eine andere Kochzone bewegt, dann wird dort dieselbe Temperatureinstellung beibehalten wie auf der ursprünglich genutzten Kochzone. Der Teil, der nicht mehr durch Kochgeschirr bedeckt wird, wird abgeschaltet.
- Wichtig: Platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Einzel-Kochzone. Bei grossen, ovalen, rechteckigen oder langen Pfannen bitte sicherstellen, dass diese in der Mitte der Kochzone stehen und beide Logos bedecken.

Beispiele für richtiges und falsches Plazieren von Pfannen.



Als grosse Kochzone

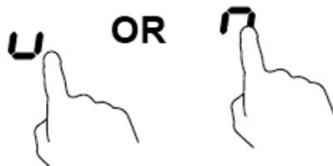
1. Um die flexible Kochzone als eine zentral zu steuernde Einheit zusammenzuschalten, drücken Sie die entsprechenden Tasten.
2. Die Power Einstellung funktioniert wie jeder andere Bereich auch.
3. Bei Verschieben der Pfanne im flexiblen Bereich von vorn nach hinten oder umgekehrt, wird automatisch die Position erfasst und die gleiche Temperatur eingestellt.



4. Um eine zusätzliche Pfanne zu nutzen, drücken Sie auf die vorhergesehenen Tasten, um das neue Kochgeschirr zu aktivieren.

Zwei unabhängige Kochzonen

Um den flexiblen Bereich als zwei separate Kochzonen zu nutzen, drücken Sie die entsprechenden Tasten.



Sperrn der Bedienelemente

- Sie können die Steuerung sperren, um ungewollte Verwendung zu verhindern (z.B. dass Kinder versehentlich die Kochzonen anstellen).
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Steuerelemente, mit Ausnahme der ON/OFF-Taste, deaktiviert.

Sperrn

Drücken Sie die Taste **<ICON>** . Die Timer-Anzeige zeigt "Loc" an.

Entsperren

1. Touch and hold the Sperrtasten Steuerung **<ICON>** for a while.
2. Jetzt können Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Wenn das Kochfeld im Sperr-Modus ist, sind alle Kontrollen deaktiviert, außer der ON/OFF Tasten, Sie können die Induktion immer mit ON/OFF im Notfall ausschalten, aber Sie sollten es vor der nächsten Inbetriebnahme erst entsperren

Überhitzungs-Schutz

Ein Temperatur-Sensor überwacht die Temperatur innerhalb des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur gemessen wird, beendet das Induktionsfeld automatisch den Betrieb.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder eine unmagnetische Pfanne (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (wenn z.B. ein Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach einer Minute in den Standby-Modus. Das Gebläse wird das Induktions-Kochfeld für eine weitere Minute herunter kühlen.

Automatischer Abschaltungsschutz

Die automatische Ausschaltfunktion ist ein Sicherheitsschutz für Ihr Kochfeld. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die Standard-Arbeitszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle:

Leistungsstufe	Wärmen	1~5	6~10	11~14	15
Standard-Zeit	2	8	4	2	1

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionsfeld sofort die Erhitzung stoppen und das Kochfeld sich automatisch nach 2 Minuten ausschalten.

Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Zeitschaltuhr verwenden. In diesem Fall werden die Kochzonen nicht automatisch nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Zeitschaltuhr

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

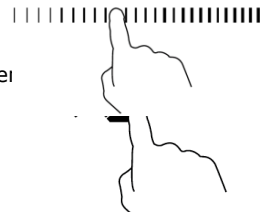
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker auch ohne die Auswahl einer Kochzone verwenden.

2. Timer-Steuerung berühren, es wird dann im Timer-Display die "10" angezeigt und die "0" blinkt.



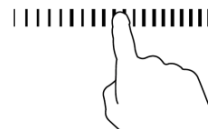
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren

4. Timer-Steuerung nochmals berühren, die "1" beginnt zu blinken



5. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s.Beisp. 9), nun ist der Timer auf 96 Minuten eingestellt.

96



6. Ein Warnton wird 30 Sekunden ein Signal geben und die Timer-Anzeige zeigt "00" an, wenn die Einstellung beendet ist.



Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

Wenn der Timer auf einer Zone eingestellt ist:

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung der Zone, bei der Sie den Timer einstellen möchten.

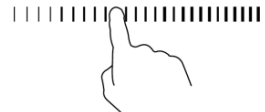


2. Timer-Steuerung berühren, es wird dann im Timer-Display die "10" angezeigt und die "0" blinkt.



16

3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s.Beisp. 6)

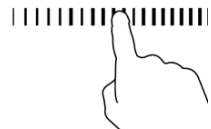


4. Timer-Steuerung nochmals berühren: die „1“ blinkt auf.



5. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s.Beisp. 9), nun ist der Timer auf 96 Minuten eingestellt.

96



6. Nach Einstellen der Zeitschaltung startet sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Anzeige blinkt für fünf Sekunden auf.

96

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Stufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt wurde.

6.

7. Nach dem Ablaufen der Timer-Einstellung zum Kochen schaltet sich die betroffene Kochzone automatisch aus.

00

Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet worden sind.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimalpunkte der betroffenen Kochzonen angezeigt. Das Minuten-Display zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

15 3.
 6.

(Einstellung 15 Minuten)

(Einstellung 45 Minuten)

2. Sobald der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

30 6.

- Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung. Und der entsprechende Timer wird im Timer-Display angezeigt.

Mit der Koch-Anzeigen-Steuerung arbeiten

Sie können mit der Koch-Anzeigen-Steuerung arbeiten. Es wird angezeigt, wenn das Wasser kocht.

Die Koch-Anzeigen-Funktion aktivieren

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung



2. Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>**, zeigt die Kochfeldanzeige "2L".

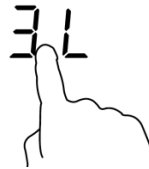
Bei nochmaligem Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** zeigt die Kochfeldanzeige "3L".

Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** zum dritten Mal, zeigt die Kochfeldanzeige "5L".

Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** zum vierten Mal, zeigt die Kochfeldanzeige "0L".

Die Koch-Anzeige Funktion abbrechen

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung



2. a: Berühren des Schiebereglers, dann stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, das Sie gewählt haben.



b: Durch Berühren der Funktions-Steuerung **<ICON>**, stellt sich der Kochbereich wieder auf das Booster-Level ein.

- Wichtig ist, daß die Wasser-Temperatur zu Beginn weder zu heiß noch zu kalt ist, da hierdurch das Kochergebnis beeinträchtigt werden könnte.
- Wenn das Wasser kocht, ertönen mehrere Signaltöne und die Kochfeldanzeige blinkt. Nun die Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** kurz drücken. Standardmäßig steht die Anzeige auf 9.
- Dies funktioniert nur in der 3. Kochzone.
- Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist, wie die Grafik der ausgewählten Zone.
- Kein Gusseisernes Kochgeschirr verwenden.
- Keinen Deckel verwenden.
- Mit Aktivierung der Booster-Funktion der 3. Zone werden die Einstellungen der 4. Zone eingeschränkt.

Koch-Richtlinien

Beachten Sie, dass sich Öl und Fett beim Braten sehr schnell aufheizen, besonders, wenn Sie den Power Boost anwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich sehr schnell selbst entzünden und zu einer ernsthaften Brandgefahr werden.

Koch-Tipps

- Wenn Essen zu kochen beginnt, können Sie die Temperatureinstellung reduzieren.
- Wenn Sie einen Deckel aufsetzen, wird damit die Kochzeit reduziert und durch das Beibehalten der Wärme Energie gespart.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu reduzieren.
- Starten Sie das Kochen auf einer hohen Einstellung und reduzieren Sie diese wieder, wenn die Lebensmittel durchgegart sind.

Sieden, Reis kochen

- Das Köcheln setzt unter dem Siedepunkt um 85°C ein, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Auf diese Art lassen sich leckere Suppen und Eintöpfe herstellen, da die Aromen verbleiben und das Essen nicht zerkoht. Auch Saucen auf Ei-Basis und mit Mehl angedickte Saucen sollten unter Siedetemperatur zubereitet werden.
- Einige Aufgaben, einschließlich dem Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, könnten eine höhere Einstellung, als die Niedrigste erfordern, um zu gewährleisten, die Zutaten richtig in der empfohlenen Zeit zu kochen.

Zum Zubereiten saftiger Steaks

1. Lagern Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Kochen in Raumtemperatur.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit schwerem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Drehen Sie das Steak nur einmal während des Kochens um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie Sie es braten möchten. Die Zeit kann von etwa 2-8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu beurteilen wie durchgegart es ist – je fester es ist, desto garer ist es.
5. Legen Sie das Steak zum Ruhen ein paar Minuten auf eine warme Platte, damit es weich wird.

Zum Wok-Braten

1. Nehmen Sie einen Induktions-kompatiblen, flachen Wok oder eine große Bratpfanne
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Wok-Braten sollte schnell gehen. Wenn Sie eine größere Menge zu kochen haben, kochen Sie in mehreren kleinen Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch und stellen Sie es dann zur Seite zum Warmhalten.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß und noch immer knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf einen niedrigeren Wert, legen Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie die Soße hinzu.
6. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig unter, um sicherzustellen, dass Sie erhitzt werden.
7. Servieren Sie das Essen schnell.

Temperatureinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind lediglich Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab und der Art Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um herauszufinden, welche Einstellung am besten passt.

Temperatur-einstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• leichte Erwärmung für kleine Mengen an Essen• Schmelzen von Schokolade, Butter, und Lebensmitteln, die schnell kochen• sanftes Garen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• nochmaliges Aufwärmen• schnelles Garen• Reis kochen
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
12 - 14	<ul style="list-style-type: none">• Dünsten• Nudeln kochen
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Wok-Braten• Anbraten• Suppe aufkochen• Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sind lediglich Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab und der Art Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um herauszufinden, welche Einstellung am besten passt.

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Lebensmittel oder andere Flecken)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochfläche aus. 2. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger während das Glas noch warm ist (nicht heiß!) 3. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Stoff- oder Papiertuch. 4. Schalten Sie die Kochfläche wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Abschalten des Kochfelds gibt es keine gesonderte Anzeige "Heiße Oberfläche", dennoch kann die Oberfläche noch heiß sein. Seien Sie extrem vorsichtig! • Schwere Scheuermittel, einige Nylontopfkratzer und Hart-/Scheuermittel können zu Kratzern auf dem Glas führen. Lesen Sie immer auf dem Etikett, ob das Reinigungs-/ oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas könnte Flecken bekommen
<p>Überkochen, Schmelzen und verschüttete, heiße zuckerhaltige Substanzen auf dem Glas</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Schaber, Palettenmesser oder einem-Schaber extra für Glas-Kochfelder, aber Vorsicht vor heißen Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromzufuhr an der Wand ab. 2. Halten Sie die Klinge oder ein anderes Utensil in einem 30° Winkel und Kratzen Sie die Verschmutzungen zu einer kühlen Stelle auf dem Kochfeld. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Stoff- oder Papierhandtuch 4. Beachten Sie Schritt 1 bis 4 für 'alltägliche Verschmutzungen' 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Ränder vom Überkochen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas kalt werden, kann es schwer werden sie zu entfernen oder sie können das Glas dauerhaft beschädigen. • Schnitt-Gefahr: wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen wird, ist die Klinge des Schabers scharf wie ein Rasiermesser. Verwenden Sie diesen mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

<p>Überkoch-Flecken auf der Touch-Steuerung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochfläche aus. 2. Weichen Sie den Fleck ein. 3. Wischen Sie den Touch-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Fläche komplett mit einem Papierhandtuch trocken. 5. Schalten Sie die Kochfläche wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann einen Warnton abgeben und sich selbst ausschalten. Die Touch-Tasten könnten nicht funktionieren, während Flüssigkeit auf ihnen ist. Achten Sie darauf, den Touch-Bereich zu trocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder abwischen.
---	---	--

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
<p>Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.</p>	<p>Kein Strom.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld mit der Stromversorgung verbunden ist und diese eingeschaltet ist. Prüfen Sie ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem noch immer besteht, rufen Sie bitte einen qualifizierten Techniker zur Hilfe.</p>
<p>Die Touch-Steuerung reagiert nicht mehr.</p>	<p>Die Tasten sind gesperrt.</p>	<p>Entsperren Sie die Tasten. Siehe Abschnitt 'Benutzung Ihres Induktionskochfelds' für weitere Anweisungen.</p>
<p>Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.</p>	<p>Es kann ein dünner Wasserfilm über der Steuerung sein oder Sie haben nur Ihre Fingerspitze zum Betätigen verwendet.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass die Touch-Oberfläche trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe zum betätigen der Steuerung verwenden.</p>
<p>Das Glas wurde zerkratzt.</p>	<p>Kantiges Kochgeschirr. Ungeeignete Scheuer- oder Reinigungsmittel wurden verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenen und glatten Böden. Siehe "Wahl des richtigen Kochgeschirrs" Siehe "Pflege und Reinigung".</p>
<p>Einige Pfannen machen Knister- oder Knackgeräusche</p>	<p>Dies kann durch die Bauart Ihres Kochgeschirrs hervorgerufen werden(verschiedene Metallschichten, verschiedene Schwingungen).</p>	<p>Dies ist bei Kochgeschirr normal und handelt sich nicht um eine Störung.</p>
<p>Das Induktionskochfeld summt leise, wenn Sie es auf einer hohen Kochstufe verwenden</p>	<p>Dies wird durch die Technologie für Induktionskochen verursacht.</p>	<p>Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett verschwinden, wenn Sie die Kochstufe verringern.</p>

Lüftungsgeräusche kommen aus dem Induktionskochfeld	In Ihr Induktionskochfeld ist ein Kühlungsgebläse eingebaut, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es kann auch weiterlaufen, selbst wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Handlung. Entfernen Sie das Kochfeld nicht von der Hauptstromversorgung an der Wand, solange das Kühlungsgebläse läuft.
Pfannen werden nicht heiß und <ICON> erscheinen auf dem Display	Das Induktionsfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für Induktionsherde geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone ist, oder nicht richtig platziert ist.	Verwenden Sie, für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe im Abschnitt "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochplatte zusammenpasst.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. Es ertönt ein Signal und ein Fehlercode erscheint (typischerweise im Wechsel mit ein oder zwei Stellen der Kochzonen-Anzeige)	Technische Störung.	Bitte notieren Sie sich Buchstaben und Zahlen des Fehlercodes. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfeldes ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeigen und Inspektion

Wenn eine Anomalie auftaucht, fällt das Induktionskochfeld automatisch den Schutzmodus und zeigt dazugehörige Schutz-Codes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
F1-F6	Temperatursensor-Ausfall	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9-FA	Temperatursensor des IGBT ist ausgefallen.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
FC	Verbindung zwischen dem Anzeigebereich und Stromnetz funktioniert nicht.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Stromversorgung normal ist.

E3/E4	Temperaturanzeige der Glassplatte steht auf "hoch"	Bitte führen Sie einen Neustart durch, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.
E5	Temperaturanzeige des IGBT ist hoch.	Bitte führen Sie einen Neustart durch, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Sollten einzelne Bereiche des Kochfeldes nicht berücksichtigt werden, dann ist die Auswahlsteuerung des flexiblen Bereichs nicht möglich.

Die oben genannten Fälle stellen häufig vorkommende Fragen aus der Praxis dar. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um jegliche Gefahren und Schäden mit dem Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

Kochfeld	HIED8440BV
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte Energie	7400W
Produktabmessungen TxBxH	770X520X60
Einbau-Maße AxB (mm) AxB (mm)	750X495

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Werte. Da wir ständig danach streben, unsere Produkte zu verbessern, kann es sein, dass wir technische Daten und Designs ohne Vorankündigung ändern.

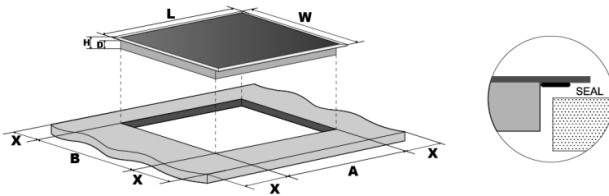
Installation

Auswahl der Installations-Werkzeuge

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend der, in der Zeichnung dargestellten Größen aus.

Für die Zwecke der Installation und Benutzung, sollte ein minimaler Abstand von 5cm um die Öffnung erhalten werden.

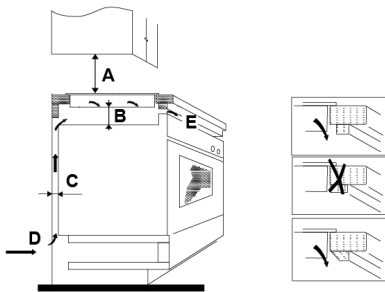
Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächen-Material, um größere Deformationen durch die Wärmestrahlung der heißen Platte zu vermeiden. Siehe unten:



L(mm)	B(mm)	H(mm)	B(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld in einem geeigneten Arbeitszustand ist. Siehe unten

Achtung: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank darüber sollte mindestens 760mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftzufuhr	Entlüftung 5mm min.

Bevor Sie die Kochplatte installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsplatte rechtwinklig und eben ist und dass keine Bauteile den Platz einschränken
- die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material besteht
- wenn das Kochfeld auf einem Ofen installiert ist, der Ofen eine eingebaute Lüftung hat
- die Installation allen Abstandsanforderungen, betreffenden Normen und Vorschriften entspricht
- ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung vom Gesamtstromnetz in der Festverdrahtung integriert ist und mit Vorschriften zur Elektroinstallation übereinstimmt.
Der Trennschalter muss zugelassen sein und eine 3mm Luftspalt-Trennung zwischen den Polen (oder, wenn die lokalen Vorschriften diese Änderung ermöglichen, in allen aktiven Leitern) haben.
- der Trennschalter leicht zugänglich für den Kunden mit dem installierten Kochfeld ist
- Sie sich im Zweifelsfall an die örtliche Baubehörde o.Ä. wenden
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramik-Fliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum verwenden.

Wenn Sie die Kochplatte installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von draußen an das Gehäuse des Kochfelds gelangt
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unterhalb der Basis des Kochfelds installiert
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

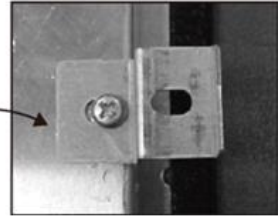
Vor der Positionierung der Befestigungswinkel

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche (benutzen Sie die Verpackung) platziert werden. Üben Sie keine Gewalt auf die Steuerelemente außen an dem Kochfeld aus.

Einstellung der Bügelposition

Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie nach der Installation vier Halterungen an die Unterseite des Kochfelds schrauben (siehe Bild).

Verstellen Sie die Position der Halterungen so, dass sie den verschiedenen Plattendicken angepasst sind.



Warnung

1. Die Induktionsplatte muss von qualifiziertem Personal oder einem Techniker installiert werden. Wir haben Fachleute für Ihren Service. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld kann nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einer Gefriertruhe, Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so eingebaut werden, dass die beste Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und die induzierte Kochzone über der Arbeitsplatte sollten der Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden müssen die Dämmplatte und der Kleber wärmebeständig sein.

Verbindung des Kochfelds mit dem Stromnetz



Das Kochfeld darf nur von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.

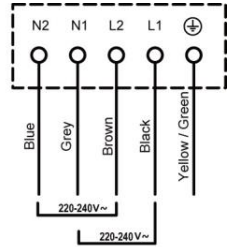
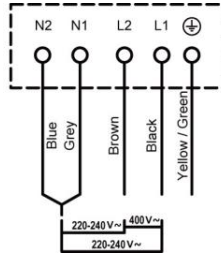
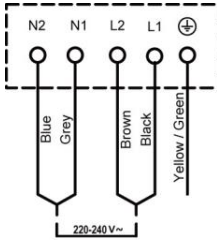
Ehe Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass:

1. das Stromsystem des Hauses sich für die Installation eignet.
2. die Spannung dem Wert auf dem Typenschild entspricht
3. die Stromversorgungskabel-Abschnitte der, auf dem Typenschild angegebenen Spannung standhalten können. Um das Kochfeld an das Netz anzuschließen, verwenden Sie bitte keine Adapter, Reduzierungen oder Verzweigungsgeräte. Dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so angeordnet sein, dass eine Temperatur von 75°C nicht überschritten wird.

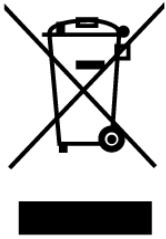


Wenden Sie sich an einen Elektriker um zu prüfen, ob das Haus-Stromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Das Netzteil sollte im Einklang mit den jeweiligen Normen sein, oder an einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Im folgenden wird gezeigt, wie die Verbindung sein soll.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies durch den Kundendiensttechniker mit Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein mehrpoligen Schutzschalter, mit einer Mindestöffnung von 3mm zwischen den Kontakten, installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass eine korrekte elektrische Verbindung hergestellt ist und Verantwortung dafür tragen, dass die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer autorisierten Fachkraft ausgetauscht werden.




Dieses Gerät wurde gemäß den EU-Richtlinien 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Sicherstellung, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die entstehen könnten, wenn das Gerät auf eine falsche Weise entsorgt wird, zu vermeiden.

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss an einen Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Gütern gebracht werden.

ENTSORGUNG: Nicht mit normalem Haushaltsmüll entsorgen. Sammeln Sie solche Abfälle getrennt, da ein besonderes Vorgehen notwendig ist.

Dieses Gerät benötigt einen Entsorgungsfachbetrieb. Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und dem Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich an Ihre zuständige Behörde, Ihre Müllabfuhr, oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

Für weitere Informationen zur Entsorgung, Verwertung und dem Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich an Ihre zuständige Behörde, Ihre Müllabfuhr, oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

Par l'apposition du logo CE  sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

Mise en garde de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Merci de bien lire ce manuel avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

INSTALLATION

Risques de chocs électriques

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travaux ou entretien.
- L'appareil doit être relié à la terre selon les recommandations en vigueur
- Les modifications apportées au système de câblage intérieur doivent être effectués par un électricien qualifié.

Risques de coupures

- Attention aux bords de la table qui peuvent être coupants.

Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies dans ce manuel.

- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à une prise murale en parfait état.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toutes les réclamations de garantie ou de responsabilité du fabricant.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Risques de chocs électriques

- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure, débrancher l'appareil de la prise murale et contacter un technicien qualifié.
- Débrancher la table de cuisson de la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant du pacemaker avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Risques de brûlures

- Pendant l'utilisation, la surface de la table de cuisson peut devenir suffisamment chaude ce qui peut entraîner des risques de brûlures.
- Eviter de toucher la surface de la table et de laisser sur le verre des tissus ou tout objet autre que des plats compatibles avec le table tant que la surface est encore chaude
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils risquent de chauffer.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- Les éclaboussures peuvent causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétiques (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.

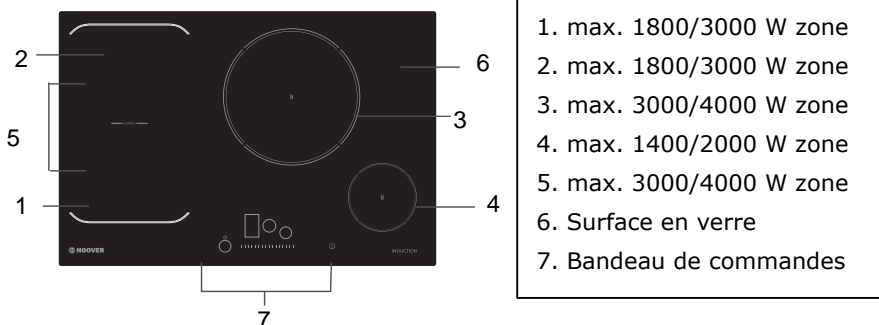
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est à dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas compter sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne jamais laisser les enfants jouer, s'asseoir, ou monter sur la table de cuisson.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire dans son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

- Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne jamais monter sur votre table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.
 - Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
 - Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique et dans les établissements de type suivant : Local cuisine, structures de type Bed and Breakfast, ferme et hôtels, motels et autres organismes accueillant des clients, cuisines industrielles.
 - **ATTENTION:** Sans assistance, une cuisson sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux
 - L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

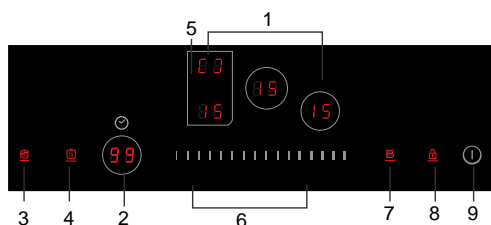
Félicitations pour l'achat de cette table à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'installation et d'utilisation pour comprendre comment installer et utiliser votre table. Pour l'installation, veuillez lire la partie « Installation ». Lire attentivement toutes les conseils de sécurité avant toute utilisation et garder ce manuel pour toute utilisation ultérieure.

Détails du produit

Vue du dessus



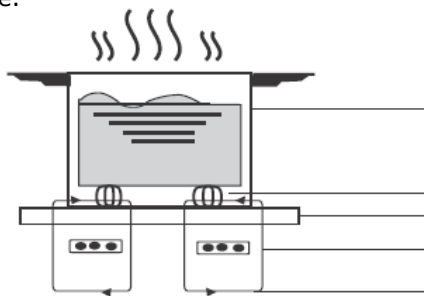
Bandeau de commandes



1. Selection de la zone de chauffe
2. Minuteur
3. Boiling prompt control
4. Fonction maintient au chaud
5. Sélection des zones de cuisson
6. Curseur tactile pour contrôle de Puissance / Minuteur
7. Fonction booster
8. Fonction verrouillage
9. Touche ON/OFF

La cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, efficace et économique. Cela fonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par la chauffe de la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement lorsque la casserole chauffe.



Casserole en fer

Circuit magnétique

Dessus

vitrocéramique

Inducteurs

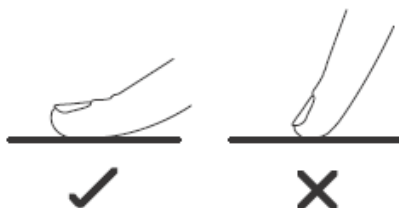
Flux d'induction

Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

- Lire ce manuel, en particulier la partie "Conseils de sécurité".
- Retirer le film de protection éventuellement présent sur votre table

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer fort.
- Utiliser la pointe de votre doigt, pas son extrémité.
- Un "bip" retentit à chaque appui sur une touche
- S'assurer que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne les recouvre (ex: ustensile ou torchon) Même une fine pellicule d'eau peut gêner l'utilisation des commandes.



Choisir les bons récipients



• Utiliser seulement des récipients compatibles avec l'induction. Pour cela, vérifier la présence du symbole induction sur l'emballage ou sous le récipient.


• Pour vérifier la compatibilité de votre récipient avec l'induction, il



Suffit de faire un test en passant un aimant sous le récipient.

Si le récipient est attiré par l'aimant, il est compatible avec l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

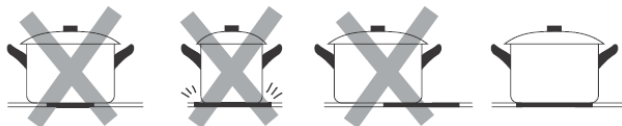
1. Mettre de l'eau dans le récipient
2. Suivre les instructions sous "Pour commencer à cuisiner".
3. Si le signe  n'apparaît pas sur le bandeau et que l'eau chauffe, alors le récipient est compatible.

• Les récipients fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : inox pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique ou faïence.

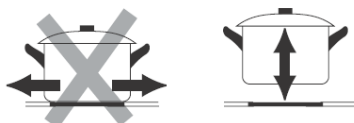
Ne pas utiliser de récipients avec des bords dentés ou une base courbe.



S'assurer que la base de votre récipient est lisse, qu'elle repose bien à plat sur le dessus de la table et qu'elle correspond à la taille de la zone de cuisson. Utiliser des récipients dont le diamètre est le même que celui de la zone de cuisson. En utilisant un récipient un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. En utilisant un récipient plus petit, l'efficacité sera diminuée. Les récipients ayant un diamètre inférieur à 14cm peuvent ne pas être détectés par la table. Toujours mettre le récipient au centre de la zone de cuisson.



Toujours soulever les récipients au-dessus de la table à induction- ne pas les faire glisser, ou bien ils risqueraient de rayer le verre.



Les dimensions de casserole

Jusqu'à une certaine limite, les zones de cuisson sont automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le dessous de la casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque de cuisson, veuillez mettre la casserole au centre de la zone de cuisson.

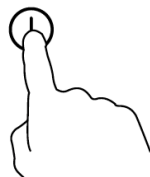
Zones de cuisson	Diamètre de la base de la plaque à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible zone	220	220x400

Utilisation de votre table induction

Commencer une cuisson

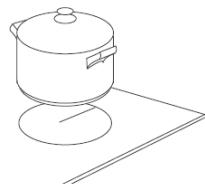
1. Appuyer sur la touche ON/ⓁF.

Une fois la table allumée, un bip retentit une fois tous les voyants de la table affichent «CL ». ce qui indique que la table est en mode veille.



2. Mettre un récipient compatible avec l'induction sur la zone que vous souhaitez utiliser.

- S'assurer que le dessous du récipient et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

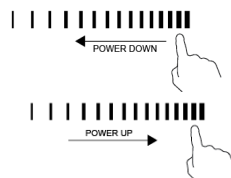


3. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser. Une lumière va s'afficher pour vous indiquer que la zone est bien sélectionnée.



4. Ajuster la puissance de chauffe grâce au slider. Pour augmenter la puissance faites glisser votre doigt de gauche à droite et pour diminuer faites glisser votre doigt de droite à gauche.

- Si aucune puissance n'est sélectionnée la table s'éteint automatiquement au bout d'1 minute.



Pour rallumer la table vous devez alors recommencer à l'étape

1. Il est possible de modifier la puissance de chauffe pendant la cuisson.

Si le display affiche en alternance avec la puissance de chauffe.

- Le récipient n'est pas sur la zone de chauffe sélectionnée, ou
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction, ou
- Le récipient est trop petit ou mal positionné sur la zone et donc n'est pas détecté par les inducteurs

La table ne chauffe pas si aucun récipient n'est détecté et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Quand votre cuisson est terminée

1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez éteindre.



2. Faire glisser votre doigt sur le slider de droite à gauche jusqu'à le chiffre apparaissent à côté de l'icône de la zone.



3. Pour éteindre complètement toute la table de cuisson appuyer sur le bouton ON/OFF.



4. Attention au résidu de chaleur.

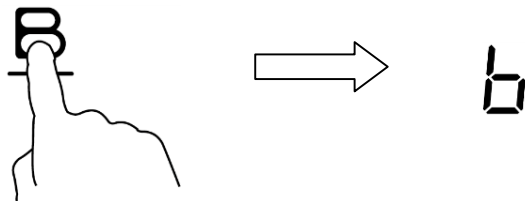
Un "H" apparaîtra à côté de l'icône de zone vous indiquant que la surface du verre est encore chaude. Il disparaîtra lorsque la température sera redescendue à niveau de sécurité de suffisant



FUNCTION BOOSTER

Pour activer la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.
2. Appuyer sur la touche booster " **B** ", un « b » va alors apparaître et la zone va atteindre le niveau maximum de chauffe.



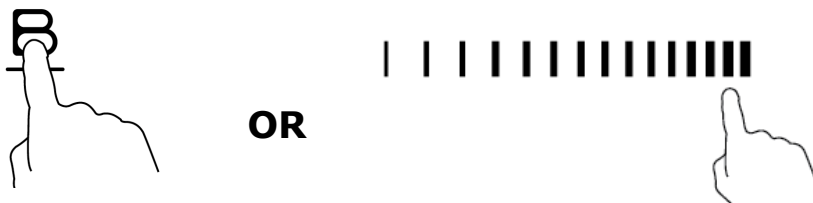
Désactiver la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone sur laquelle vous désactiver la fonction « booster »



2. Appuyer sur la touche « booster » « **B** » et la zone de chauffe se remettra en mode normal.

b: En touchant le curseur, la zone reviendra alors au niveau de puissance sélectionné.

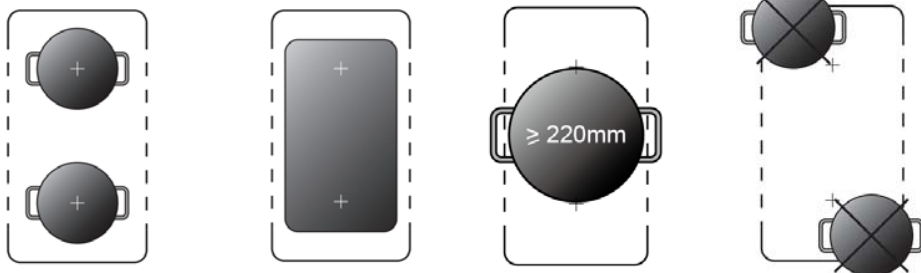


- Cette fonction marche sur toutes les zones de cuisson
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Lorsque la fonction booster de la première zone est activée, la puissance de deuxième zone de cuisson est limitée sous le niveau 2, et inversement.
- Si le réglage de la puissance est sur « b », il revient sur la position 15 après 5 minutes.

ZONE FLEXIBLE

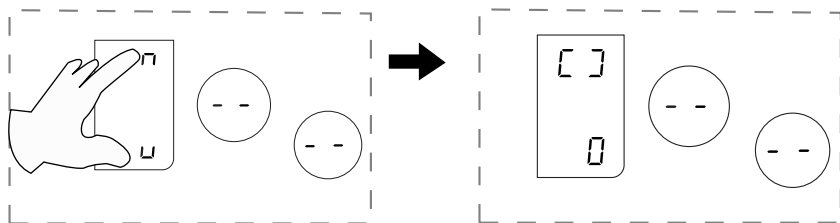
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou bien en différenciant les 2 zones, en fonction de vos besoins.
- La zone flexible est constituée de 2 inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'on utilise la zone flexible entièrement, le récipient peut être déplacé d'une zone à l'autre au sein de la zone flexible. Dans ce cas, il conserve la puissance de la zone où il était placé au départ, et la zone qui n'est plus en contact avec le récipient s'éteint automatiquement.
- **Important:** S'assurer de placer les récipients au centre de la zone de cuisson. Dans le cas de grandes casseroles, ou de poêles rectangulaires ou allongées, s'assurer que ces récipients soient centrés sur la zone de cuisson et recouvrent les 2 croix (cf. schéma ci-dessous)

Exemples de bon et mauvais positionnement :



Utilisation de la zone complète

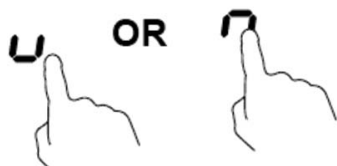
1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyer simultanément sur les 2 commandes.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone.
3. Si le récipient est déplacé du bas vers le haut de la zone (et vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance de chauffe.



4. Pour ajouter un autre récipient, appuyer de nouveau sur les commandes, afin de détecter ce nouveau récipient.

Utilisation indépendante des 2 zones


Pour utiliser les 2 zones de la zone flexible de manière indépendante avec des puissances différentes, appuyer sur les commandes correspondantes




Verrouillage des commandes


- Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une mauvaise manipulation.
- Quand le verrouillage est activé, aucune commande ne fonctionne sauf la touche ON/OFF.

Pour verrouiller les commandes.

Appuyez sur la touche  Le minuteur affiche alors " Loc ".

Pour déverrouiller les commandes.

1. Assurez- vous que la table est allumée.
2. Restez appuyez quelques secondes sur la touche 
3. Vos commandes sont maintenant déverrouillées.

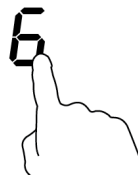
 Si le verrouillage des commandes est activé et que vous éteignez votre la touche ON/OFF, vous devrez déverrouillez les commandes lors de la prochaine utilisation.

Fonction spéciale

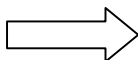
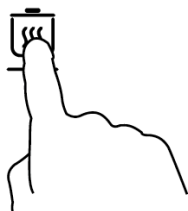
Fonction maintien au chaud

- Vous pouvez utiliser cette fonction pour maintenir des aliments au chaud sans les cuire
- Cette fonction peut être active sur toutes les zones.

1. Appuyez sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.

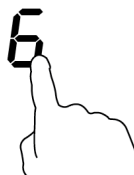



2. Appuyez sur la touche « Maintien au chaud » un « U » apparaît pour vous indiquer que la fonction est activée.



Arrêter la fonction maintien au chaud

1. Toucher la commande de sélection des zones



2. a: Toucher la touche maintien au chaud  , la zone de cuisson reviendra alors au niveau de cuisson sélectionné

b: Toucher le curseur, la zone de cuisson reviendra alors au niveau de cuisson sélectionné



Sécurité anti-surchauffe

Un capteur de température surveille la température de la table. Si une température excessive est détectée, la table à induction d'arrête automatiquement.

Détection des petits objets

Si un récipient trop petit ou non magnétique (ex : aluminium) ou un autre petit objet (ex : couteau, clé) se trouve sur la table, la table se met automatiquement en pause après 1 minute. La turbine de ventilation continue de refroidir la table pendant une minute supplémentaire.

Sécurité coupure automatique

La coupure automatique est une sécurité apportée à votre table à induction. Elle éteint automatiquement la table si vous oubliez de le faire. Les temps pour les différents niveaux de puissance sont récapitulés dans le tableau ci-dessous :

Puissance	Maintien au chaud	1~5	6~10	11~14	15
Temps de marche par défaut (heure)	2	8	4	2	1

Lorsque le récipient est enlevé, la table à induction s'arrête de chauffer immédiatement et la table s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Les personnes portant un pacemaker sont priées de consulter un médecin avant d'utiliser ce produit.

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de 2 façons :

- Minuterie classique: le minuteur n'est associé à aucune zone et vous informe par un bip quand le temps est écoulé mais n'éteint aucune zone.
- Vous pouvez l'activer sur une ou plusieurs zones en même temps et la zone s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé.

Remarques : Vous pouvez programmer le minuteur de 1 à 99 minutes.

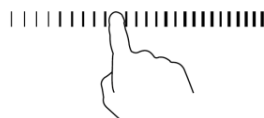
Utiliser le minuteur comme un compte à rebours

Si aucune zone n'est sélectionnée

1. S'assurer que la table est allumée. NB : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez sélectionné aucune zone.
2. Toucher la commande du minuteur , "0: 10" s'affiche alors et le « 0 » clignote.



3. Régler le temps en touchant le curseur (par ex. 6)

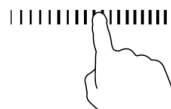


4. Toucher à nouveau la commande minuteur , le "1" clignote alors.



5. Régler le temps en touchant le curseur, le temps est alors réglé sur 96 minutes par exemple.

96



NB: Le point rouge à côté du niveau de puissance s'éclaire et indique que cette zone est sélectionnée.

96

6. Lorsque le compte à rebours est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

6

00



Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Si le minuteur est programmé sur plusieurs zones :

1. Si le minuteur est réglé sur plusieurs zones en même temps, les points des zones concernées s'allument. L'afficheur du minuteur indique le temps restant sur la zone dont le point clignote.

15

(réglé sur 15 minutes)

3

6

(réglé sur 45 minutes)

2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone s'éteint. Puis le temps restant sur l'autre zone s'affiche et la zone correspondante clignote.

30

6

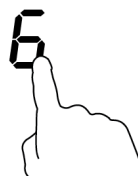
- En touchant la commande de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s'affichera.


Utilisation du système de contrôle d'ébullition

Utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau. Quand l'eau est portée à ébullition le système le détecte ;


Activation de la fonction d'ébullition :

1. Appuyer sur la touche de contrôle de la zone de chauffe




2. Quand on appuie sur la touche de contrôle d'ébullition ,


le voyant affiche le signe « 2L »

Quand on appuie deux fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition ,

le voyant affiche le signe « 3L »

trois fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition ,

le voyant affiche le signe « 5L »

Quand on appuie quatre fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition ,

le voyant affiche le signe « 0 »

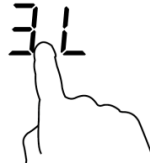
Utilisation du système de contrôle d'ébullition

Utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau.

Quand l'eau est portée à ébullition le système le détecte ;

Activation de la fonction d'ébullition :


1. Appuyer sur la touche de contrôle de la zone de chauffe



2. Appuyer sur les commandes de contrôle sensibles, puis la température de la zone de cuisson reviendra au niveau sélectionné



b Appuyer sur la fonction de contrôle **B** ,
revient à activer le booster de la zone de cuisson.

- Il est important que la température de l'eau ne soit ni trop élevée ni trop basse avant le démarrage de la cuisson pour ne pas altérer les résultats de cuisson.
- Une fois que l'eau est portée à ébullition, une série de signaux sonores s'enclenchent et le voyant se met à clignoter. Appuyer sur la touche  de contrôle d'ébullition pour l'éteindre.

Le niveau de puissance 9 est proposé par défaut.

- Cette fonction s'active uniquement sur la troisième zone de chauffe.
- Utiliser des casseroles de diamètre similaire à celui de la zone de chauffe.
- Ne pas utiliser d'ustensiles émaillés en acier et en fonte.
- Ne pas utiliser de couvercle.
- Quand la fonction booster est activée sur la troisième zone de chauffe, la puissance

de la quatrième zone de chauffe est limitée.

Préconisations de cuisson



Attention lorsque vous faites frire des aliments car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et présentent un risque élevé d'incendie.

Astuce de cuisson

- Lorsque la nourriture est portée à ébullition, réduire la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

- Réduire la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer la cuisson à température élevée puis réduire la température lorsque la nourriture est chaude.

Frémir, cuisson du riz

- Le point de frémissement apparaît à environ 85°C, lorsque des petites bulles remontent à la surface du liquide en cours de cuisson. C'est la clé de la réussite d'une délicieuse soupe et de tendres ragoûts, car les saveurs sont préservées sans sur cuisson. Il est aussi recommandé de cuire les préparations à base d'œufs et/ou de farine à cette température.
- Quelques préparations, comme la préparation du riz par absorption, peuvent demander un réglage plus élevé afin de s'assurer que la nourriture est suffisamment cuite et dans le temps recommandé.

Saisir une viande

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Sortir la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffer la poêle.
3. Badigeonner d'huile chaque côté du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle puis mettre la viande dans la poêle chaude.
4. Retourner le steak une fois lors de la cuisson. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande et du type de cuisson que vous souhaitez. Ce temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Piquer le steak pour jauger de la cuisson – plus il sera ferme, plus il sera cuit.
5. Laisser le steak refroidir sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser s'attendrir avant de servir.

Pour poêler

1. Choisir un wok à base plate ou un large poêle compatible avec l'induction.
2. Préparer tous les ingrédients et les équipements nécessaires. La poêlée doit être une opération rapide. Si vous préparez de larges quantités, cuisinez-en plusieurs fois.
3. Préchauffer rapidement la poêle et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Préparer la viande en premier, réserver et maintenir au chaud.
5. Poêler les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, abaisser la puissance de la cuisson, rajouter la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Mélanger les ingrédients doucement pour s'assurer qu'ils sont bien cuits
7. Servir immédiatement.

Régler la chaleur

Les réglages figurant ci-dessous sont seulement des recommandations. Le réglage précis dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre récipient et de la quantité de nourriture à cuire. Nous vous recommandons d'essayer votre table à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Usage
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture• fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles• faire mijoter doucement• cuisson douce
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• mijotage rapide• cuire du riz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none">• poêlées• cuisson des pâtes
15/P	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• saisir (une viande)• porter la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

Entretien

Quoi?	Pourquoi?	Important!
Entretien au quotidien des salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches de nourriture ou projections)	<ol style="list-style-type: none">1. Eteindre la table.2. Appliquer un produit d'entretien tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant)3. Rincer et sécher à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout4. Rallumer la table	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque la table est éteinte, il n'y a pas d'indication "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faire attention.• Les tampons à récuser, les éponges abrasives et certains produits de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre• Ne jamais laisser de résidus de produit d'entretien sur la table : le verre pourrait se tacher.

<p>Débordements, aliments fondus ou projections chaudes à base de sucre sur le verre</p>	<p>Les retirer immédiatement à l'aide d'un racloir, couteau plat ou d'un grattoir compatible avec les tables à induction en verre, tout en faisant attention à la chaleur des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre la table. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la saleté ou la faire glisser vers une zone froide de la table. 3. Nettoyer à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivre les étapes 2 à 4 du paragraphe « Entretien au quotidien » ci-dessus 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever dès que possible les taches restantes de sucre ou de projections. Si elles refroidissent sur la table, elles pourraient être difficiles à enlever ou pourraient même endommager la surface en verre de manière permanente. • Risque de coupure : la lame d'un grattoir peut être très coupante. A utiliser avec précaution et hors de portée des enfants.
<p>Projections sur les touches de commande</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre la table. 2. Eponger la projection 3. Essuyer le bandeau de commande à l'aide d'une éponge humide et propre ou d'un chiffon. 4. Essuyer complètement la zone à l'aide d'un essuie-tout sec. 5. Rallumer la table. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide par-dessus. S'assurer que la zone soit bien sèche avant de rallumer la table

Trucs et astuces

Problème	Causes Possibles	Que faire ?
<p>La table à induction ne s'allume pas</p>	<p>Il n'y a pas de courant/ Elle n'est pas branchée</p>	<p>S'assurer que la table à induction est branchée et que l'électricité fonctionne. Vérifier s'il n'y a pas une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si après avoir fait ces vérifications le problème persiste, appeler un technicien qualifié.</p>
<p>Les touches de commande ne répondent pas</p>	<p>Les commandes sont bloquées.</p>	<p>Débloquer les commandes (cf. la section « Bloquer les commandes»)</p>

Les touches de commandes répondent mal	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez la pointe du doigt pour toucher les commandes	S'assurer que le bandeau de commande est sec et utiliser le bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé	Ustensiles avec des bords coupants. Utilisation de grattoirs ou bien des produits d'entretien inappropriés ou abrasifs	Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir les bons récipients ». Voir la section "Entretien".
Des récipients font des bruits de craquements ou de cliquetis.	Cela peut être causé par la composition de votre récipient (couches de différents métaux vibrant différemment)	C'est normal et cela n'indique pas un défaut de votre ustensile.
La table à induction émet un petit ronronnement lorsqu'on utilise à une haute température	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction	C'est normal, et le bruit doit diminuer ou disparaître complètement lorsqu'on diminue le niveau de puissance.
Un bruit de ventilateur vient de la table	Il y a une turbine de refroidissement à l'intérieur de la table qui permet d'empêcher aux composants électroniques de surchauffer. Elle peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint votre table.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. Ne pas débrancher la table à induction tant que la turbine fonctionne.
Les récipients ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'afficheur.	La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il n'est pas compatible avec l'induction. La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il est trop petit pour la zone de cuisson et pas centré dessus.	Utiliser des récipients compatibles avec l'induction. Voir la section « Choisir les bons récipients » Centrer le récipient et s'assurer que sa taille convient à la zone de cuisson.
La zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un bruit a retenti et un message d'erreur apparaît	Problème technique	Noter les lettres et numéros de l'erreur, débrancher la table, et contacter un technicien qualifié.

Affichage des erreurs et Inspection

Si une anomalie apparaît, la table à induction se bloque alors automatiquement et affiche les codes suivants :

Problème	Causes Possibles	Que faire ?
F1-F6	Erreur sur le capteur de température	Merci de contacter le fournisseur.
F9-FA	Erreur sur le capteur de température de l'IGBT	Merci de contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre l'afficheur et le bandeau de commande est défectueuse	Merci de contacter le fournisseur.
E1/E2	Apport d'un voltage anormal	Merci de vérifier si la fourniture d'énergie est normale. Rallumer dès que l'apport en énergie est redevenu normal
E3/E4	La température du verre de la table est élevée	Merci de redémarrer lorsque la table a refroidi
E5	Le capteur de température de l'IGBT est élevé	Merci de redémarrer lorsque la table a refroidi

Les indications ci-dessus sont des erreurs courantes

Merci de ne pas démonter la table vous-même pour éviter tout risque et d'endommager la table à induction.

Spécifications Techniques

Table de cuisson	HIED8440BV
Zones de cuisson	4 Zones
Branchement	220-240V Branchement
Puissance électrique totale installée	7400W
Dimensions du produit L×l×h(mm)	770X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	750X495

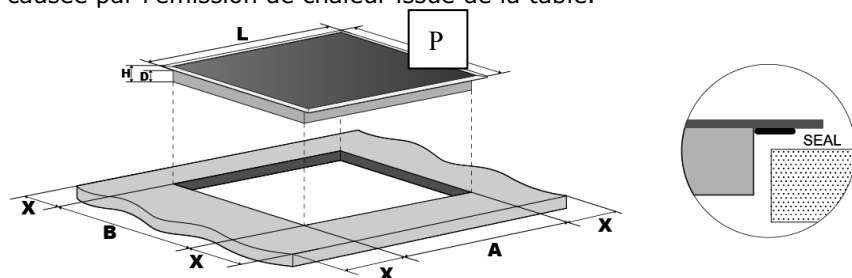
Le poids et les dimensions sont des estimations. Parce que nous nous attachons à améliorer continuellement nos produits, il est possible que les spécifications et les designs changent sans modification de la notice.

Installation

Choix de l'équipement

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées sur le dessin ci-dessous. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

S'assurer que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 MM. Veuillez choisir un plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation causée par l'émission de chaleur issue de la table.

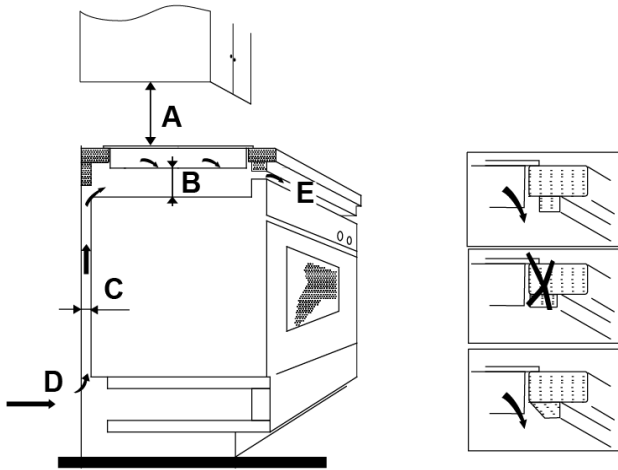


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Dans toutes les circonstances, s'assurer que la table à induction est bien ventilée et que l'arrivée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. S'assurer que la table est en bon état de marche (cf. schéma ci-dessous)



NB: La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus doit être au moins de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air min.5mm

Avant d'installer la table, s'assurer que:

- le plan de travail est plane, et qu'aucun élément ne vienne entraver l'espace nécessaire
- le plan de travail est composé de matériaux résistant à la chaleur
- si la table est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'une turbine de refroidissement
- l'installation se conformera à toutes les exigences et les normes en vigueur
- le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3 mm
- la prise de terre est facilement accessible une fois la table installée
- en cas de doute sur l'installation, contacter les autorités locales
- des matériaux résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en faïence) entourent la table.

Une fois la table installée, s'assurer que :

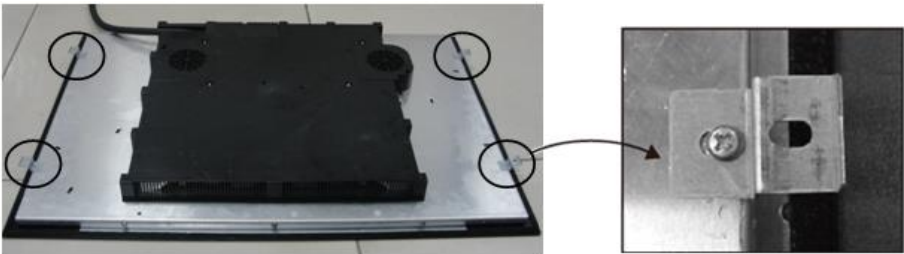
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes de placard ou les tiroirs.
- une quantité suffisante d'air puisse passer de l'extérieur vers la base de la table
- si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table
- la prise de terre est facile d'accès

Avant de placer les pattes de fixation

La plaque doit être placée sur une surface plane. Ne pas appuyer trop fortement sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

Ajuster la position des pattes de fixation

Fixer la table de cuisson au plan de travail en vissant 4 pattes de fixation sur le dessous de la table (voir photo) après l'installation.



Mise en garde

1. La table à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne jamais faire cette opération vous-même.
2. La table ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les circuits électroniques de la table.
3. La table à induction doit être installée de façon à ce que l'émission de chaleur soit optimale afin d'améliorer ses performances.
4. Le mur et la zone située autour du dessus de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât, le joint adhésif doit résister à la chaleur.

Raccorder la table



Cette table doit être raccordée uniquement par une personne qualifiée.

Avant de procéder au raccordement électrique, vérifier que :

1. le système de câblage domestique convient à la puissance de la table.
2. le voltage correspond à celui précisé sur la plaque du produit
3. les fils du câble d'alimentation peuvent supporter la puissance indiquée sur la plaque du produit.

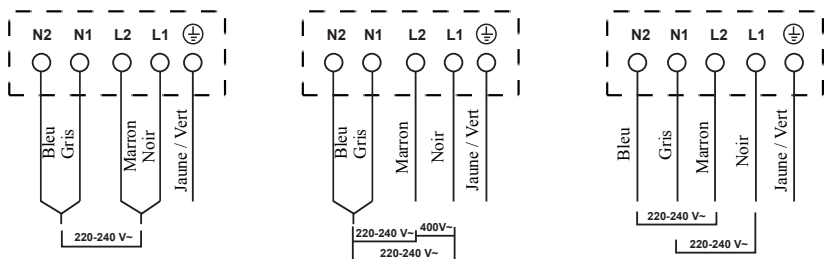
Pour connecter la table de cuisson au courant, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de brancher des appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un départ de feu.

Le câble de raccordement ne doit pas toucher une zone chaude et doit être placé de façon à ce que la température n'excède jamais 75°C.



Vérifier avec un électricien si le système de raccordement électrique convient sans transformation. Toute transformation doit être effectuée par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être connectée en conformité avec les normes, ou par un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un technicien équipé d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a bien été effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des techniciens agréés uniquement.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inapproprié de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.