



HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Istruzioni per l'uso ed installazione

ITALIAN

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Table De Cuisson Induction

FRENCH

Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL

Instruktionsbok för induktionshäll

SVENSKA

Brugervejledning til induktionskogesektion

DANSK

Instruksjonsveiledning for induksjonstopp

NORSK

Induktiokaittoston käyttöohje

SUOMI

HIE844SB1

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

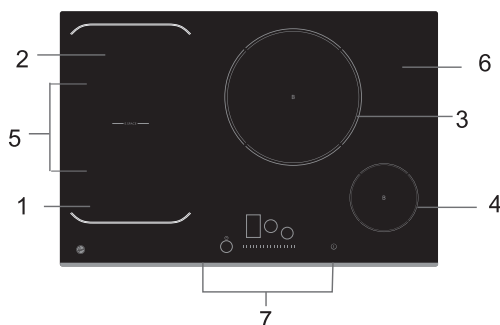
on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

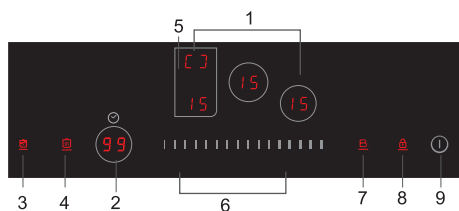
Product Overview

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

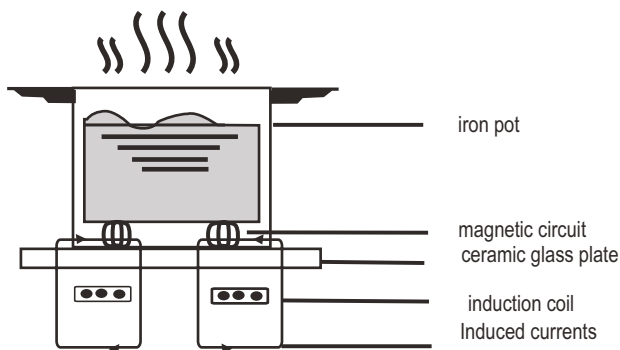
Control Panel



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.



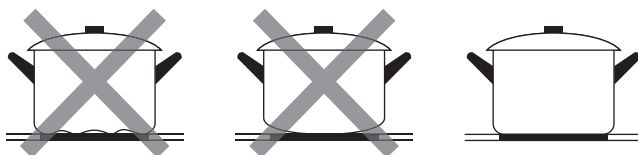
Choosing the right Cookware



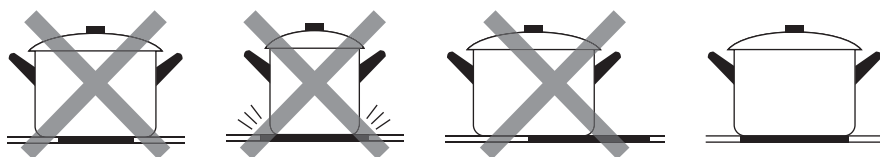
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



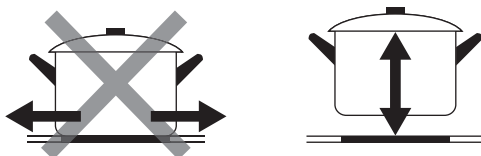
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

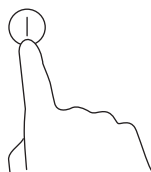
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible zone	220	220x400

Using your Induction Hob

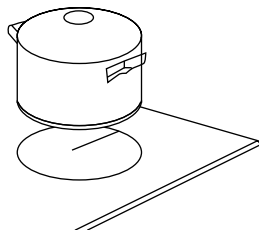
To start cooking

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.

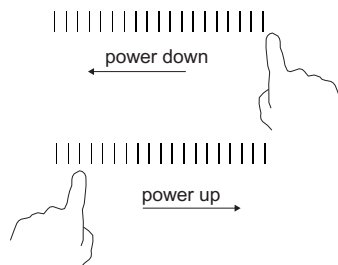


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator upon you touched will flash



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

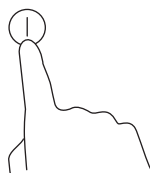
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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

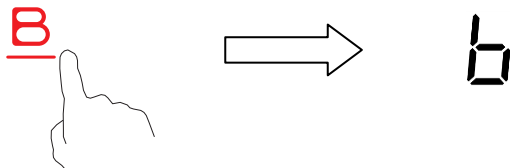
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost function

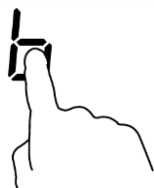
Activated the boost function

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.

B

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.

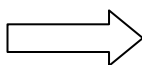
Using the Keep Warm function

Activated the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control

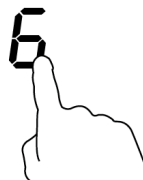


2. Touching the keep warm control , the zone indicator show " | " .



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.

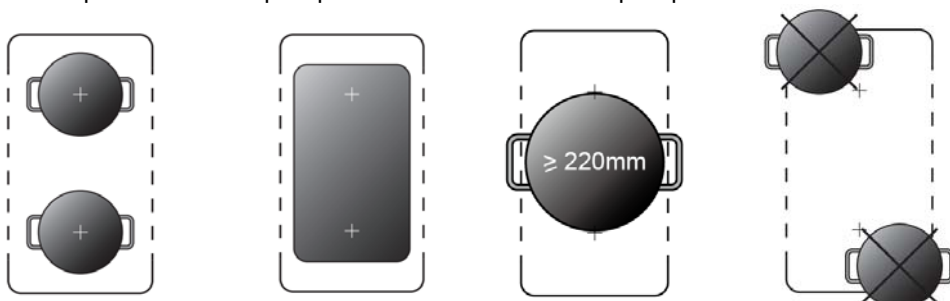


b: Touching the function control such as  or  , then the cooking zone will revert to the level you previously selected.

FLEXIBLE AREA

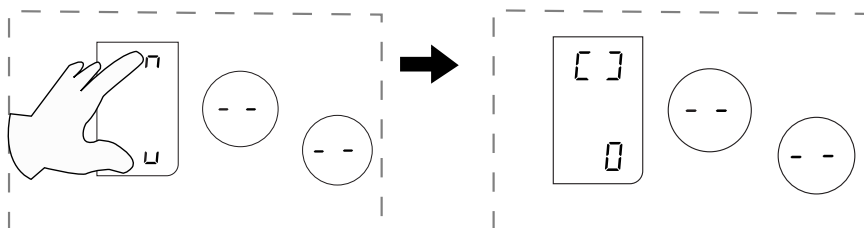
- This area can be used as a single zone or as two separate zones, accordingly to the cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, if a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area 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

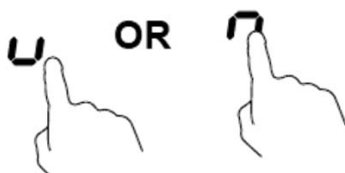
1. To activate the flexible area as a single large zone, simply press the dedicated keys.
2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pan is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.



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

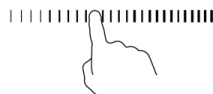
1. Make sure the cooktop is turned on.

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.



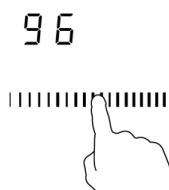
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



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.



6. 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:

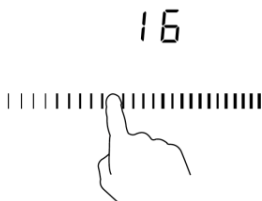
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



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



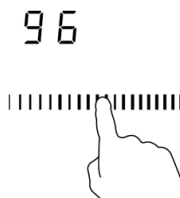
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



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.



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 6.

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

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

00



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" .

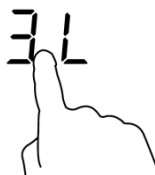
Touching the boiling prompt control  again, the zone indicator show "3L".

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

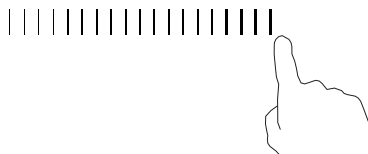
Touching the boiling prompt control  for the fourth time, the zone indicator show "0".

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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 14	• sautéing • cooking pasta
15/P	• 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!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• 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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 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.	• 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.

Spillovers on the touch controls	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.	• 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
The induction hob cannot be turned on.	No power.	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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	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.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

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 $\geq \underline{\quad} \leq$ 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

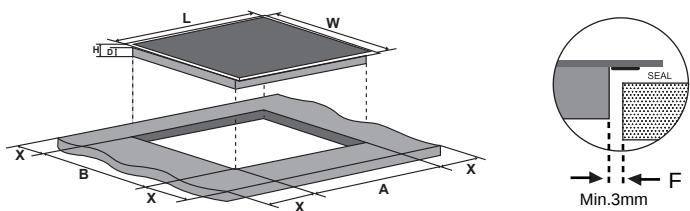
Cooking Hob	HIE844SB1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X495

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:

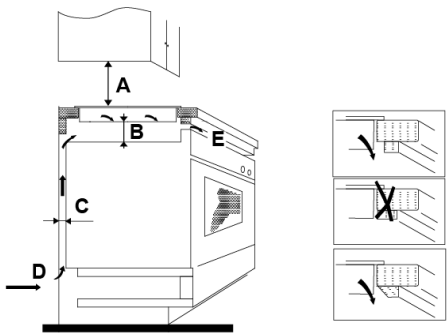


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

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

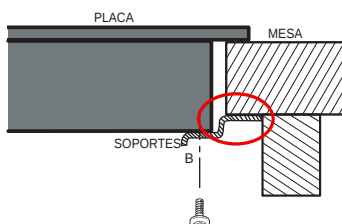
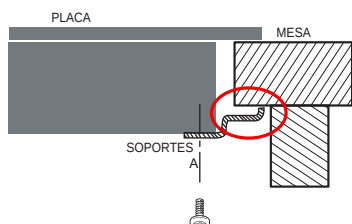
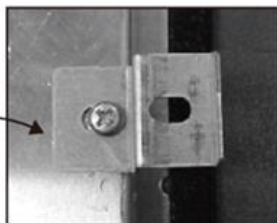
Before locating the fixing brackets

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

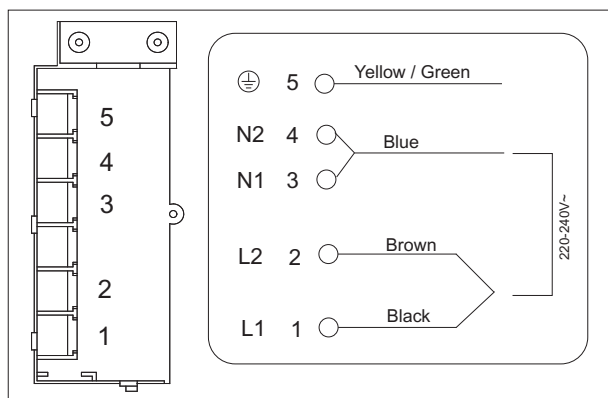
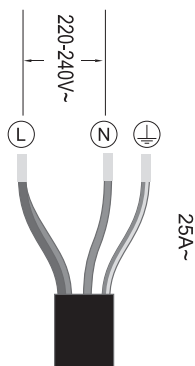
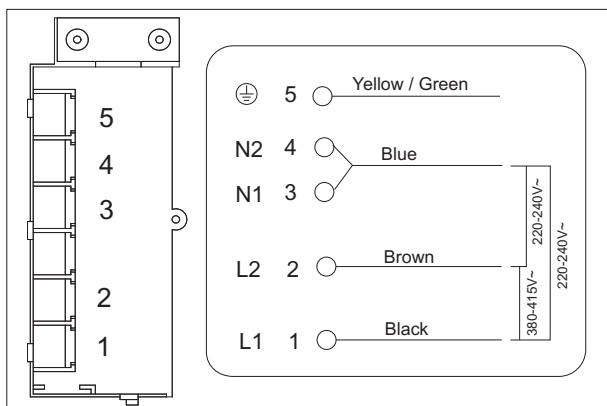
devices, as they can cause overheating and fire.

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.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification			HIE844SB1	
Type of hob:			Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones		2	
	areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking cooking areas		X	
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear Left	Ø		cm
	Rear Central	Ø	28,0	cm
	Rear Right	Ø		cm
	Central Left	Ø		cm
	Central	Ø		cm
	Central Right	Ø		cm
	Front Left	Ø		cm
	Front Central	Ø		cm
	Front Right	Ø	14,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Left Area	L W	40,5 22,0	cm
	Central central	L W		cm
	Front Central	L W		cm
	Rear Central	L W		cm
	Rear Right	L W		cm
	Central Right	L W		cm
	Front Right	L W		cm
	Left Area	ECelectric cooking	191,1	Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking		Wh/kg
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Front Central	ECelectric cooking		Wh/kg
	Rear Central	ECelectric cooking	180,1	Wh/kg
	Rear Right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Central Right	ECelectric cooking		Wh/kg
	Front Right	ECelectric cooking	193,7	Wh/kg
	Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	188,3	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

Rear Left	L W	20,0 22,0	cm
Front Left	L W	20,0 22,0	cm
Central Left	L W	40,5 22,0	cm

Rear Left	ECelectric cooking	180,8	Wh/kg
Front Left	ECelectric cooking	197,5	Wh/kg
Central Left	ECelectric cooking	194,9	Wh/kg

“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 bruciature 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'utilizzo. 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'utilizzo, 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'utilizzo 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, cucchiaini 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.

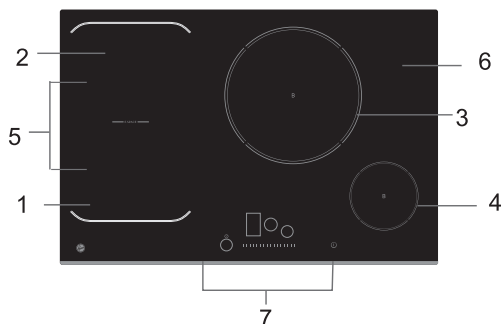
Vi raccomandiamo di spendere del tempo per leggere questo manuale di istruzione/istallazione al fine di comprendere come installare ed utilizzare correttamente il dispositivo.

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.

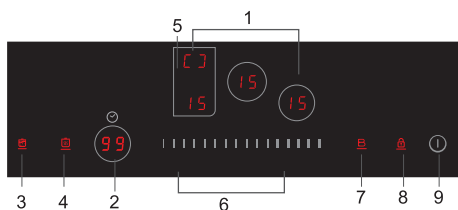
Panoramica del prodotto

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

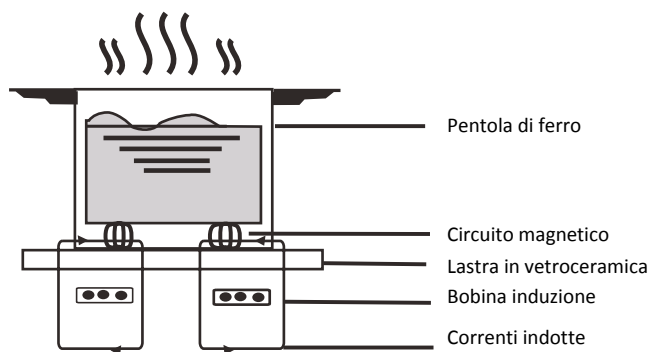
Pannello di controllo



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 scalda solamente a causa del calore della padella.

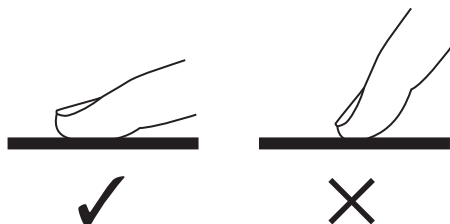


Prima di usare il piano a induzione

- 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.

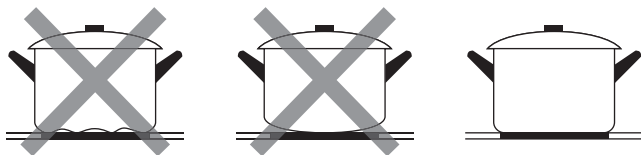


Scegliere le pentole giuste

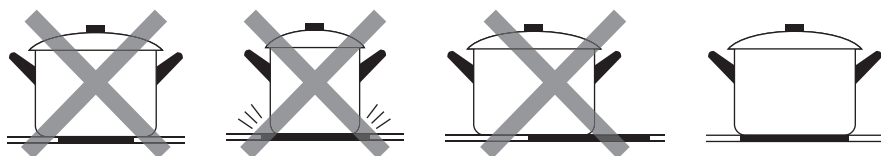
- Usare solo pentole adatte alla cottura ad induzione. Accertarsi che ci sia il simbolo dell'induzione sulla confezione o sulla padella stessa.
- E' possibile controllare che la padella sia adatta all'induzione tramite un test con magneti. Avvicinare un magnete alla base della padella, se viene attratto 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  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.



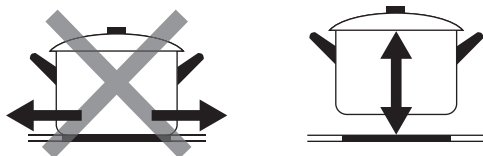
Non usare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



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.



Sollevare 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.

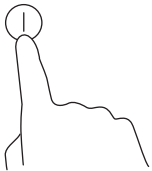
Zone cottura	Diametro della base delle pentole	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Zona flessibile	220	220x400

Usare il piano a induzione

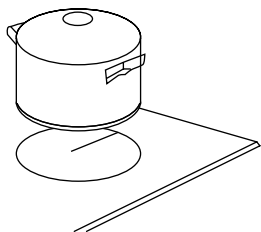
Per iniziare a cucinare

- 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.



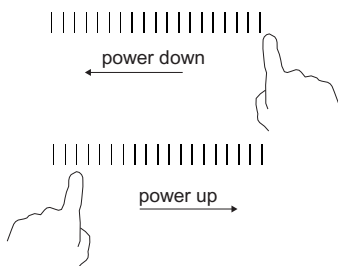
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona cottura che si intende utilizzare.
- Assicurarsi che la parte inferiore della pentola e il piano siano puliti e asciutti.



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

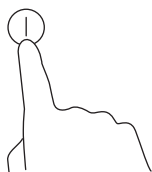
1. Premere il tasto per selezionare la zona cottura che si intende spegnere.



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



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



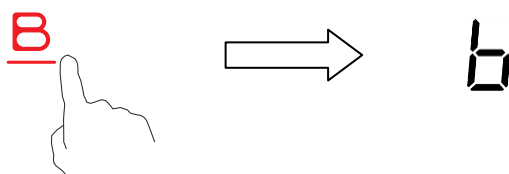
4. Fare attenzione alla superficie calda.
 'H' indicherà quali zone cottura sono calde. Sparirà non appena la temperatura avrà raggiunto un livello sicuro. Può essere utilizzato anche come risparmio energetico usando pentole già calde, nel caso in cui si voglia riscaldare prima.



Usare la funzione boost

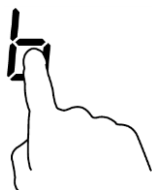
Attivare la funzione boost

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.

B**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.

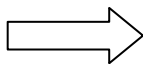
Usare la funzione ‘mantenimento calore’

Attivare la funzione ‘mantenimento calore’

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



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

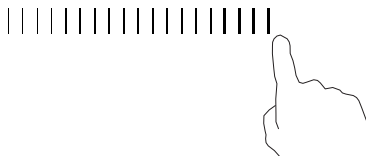


Cancellare la funzione mantenimento calore

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

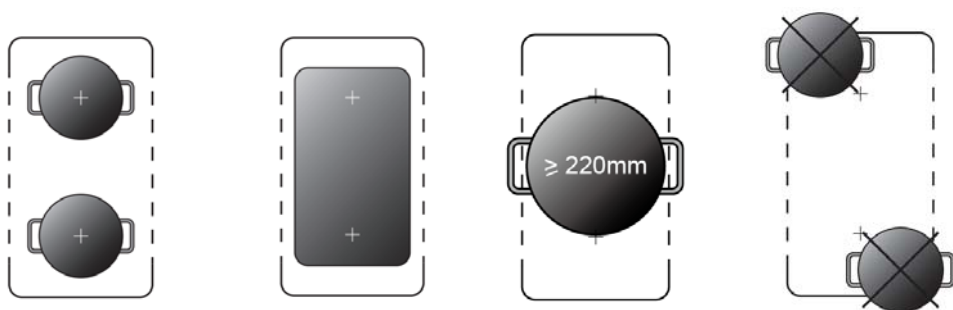


o **B** , la zona di cottura tornerà al livello selezionato precedentemente.

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.

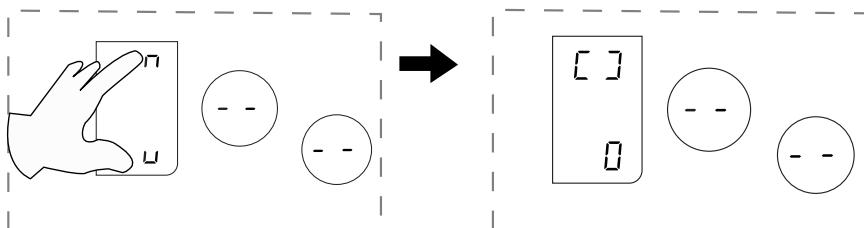
Esempi di un corretto e uno scorretto posizionamento delle pentole.



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.

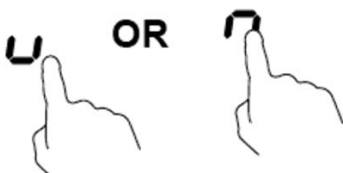
3. Se la pentola è spostata dalla parte frontale a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile individua automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.



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

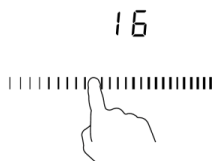
1. Assicurarsi che il piano sia acceso.

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.



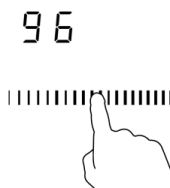
3. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.



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. 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:

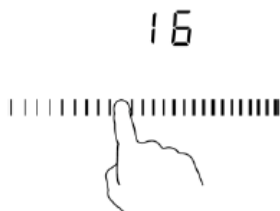
1. Premere il tasto della zona cottura di cui si vuole impostare il timer.



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

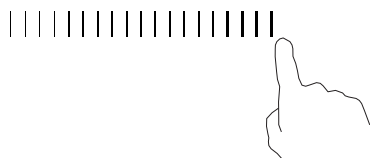
mostrerà "2L". Premere nuovamente il tasto , l'indicatore della zona cottura mostrerà "3L". Premere il tasto  una terza volta, l'indicatore della zona cottura mostrerà "5L". Premere una quarta volta il tasto , l'indicatore della zona cottura mostrerà "0".

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 cucchiaini 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	• Cottura lenta per piccole quantità di cibo • Sciogliere cioccolato, burro e cibi simili • Ebollizione lenta • Riscaldamento lento
3-5	• Riscaldare • Ebollizione rapida • Cuocere il riso
6-11	• Pancakes
12-14	• Rosolare • Cuocere la pasta
15/P	• 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.)	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	• 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	• Rimuovere le macchie il

fuoriuscite di sostanze zuccherine	immediatamente con palette o accessori adatti ai piani ad induzione, facendo attenzione alla superficie rovente: 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.	prima possibile. Se lasciate sul piano potrebbero diventare difficile da rimuovere e danneggiare il vetro. • Pericolo di taglio: quando la copertura del piano è fuori posto, fare attenzione e riporre con cura fuori dalla portata dei bambini.
Sporco sui comandi touch	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.	• 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 detergenti 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.

Il piano a induzione fa un debole ronzio se utilizzato ad alte temperature.	Questo dipende dalla tecnologia ad induzione	E' normale ma il rumore tende a diminuire abbassando la temperatura.
Rumore di ventola proveniente dal piano a induzione.	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.	E' normale e non necessita di nessun intervento. Non staccare la corrente mentre la ventola è in funzione
Le pentole non si scaldano e  non compare sul display.	Il piano non riconosce la pentola perché non adatta alla cottura ad induzione. Il piano non riconosce la pentola perché troppo piccola o non centrata esattamente nella zona cottura.	Usare pentole adatte alla cottura ad induzione. Si veda la sezione 'scegliete le pentole adatte'. Centrate la pentola e assicurarsi che la dimensione sia adeguata alla zona cottura.
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).	Problema tecnico	Per favore annotare il le lettere e i numeri di errore, staccare la corrente dal piano e contattare un tecnico qualificato.

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 IGTB 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	HIE844SB1
Zone cottura	4 zone
Voltaggio corrente	220-240V ~
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni prodotto (mm)	770x520x60
Dimensioni incasso (mm)	750x495

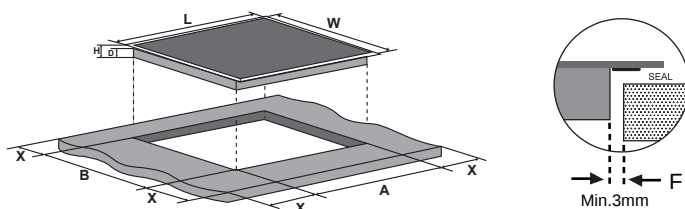
Pesi e misure sono approssimate. Ci sforziamo sempre di migliorare i nostri prodotti, per questo motivo specifiche e design potrebbero cambiare senza previo avviso.

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:

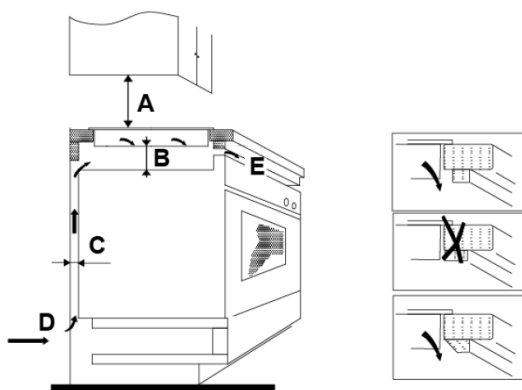


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

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.

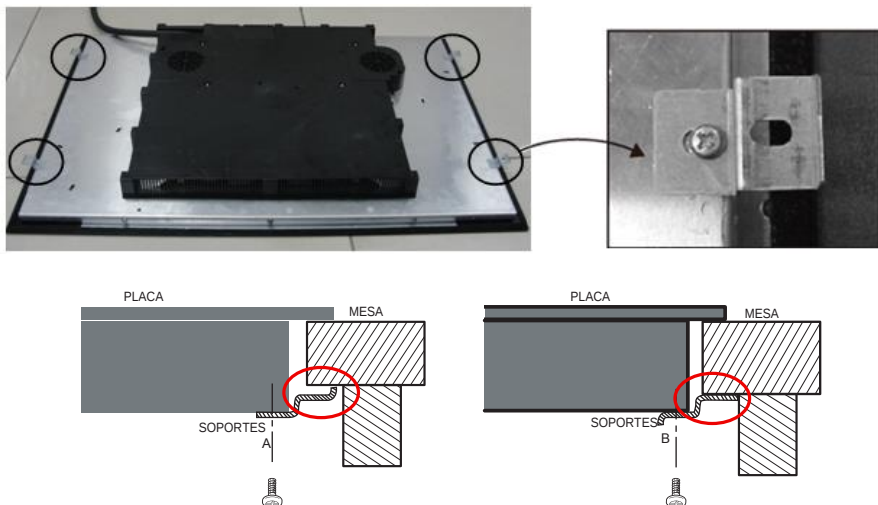
Prima di individuare le staffe di fissaggio

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'istallazione.

Regolare la posizione delle staffe per adattare 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:

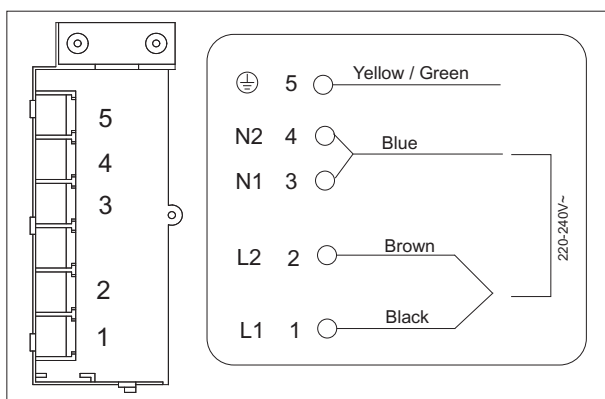
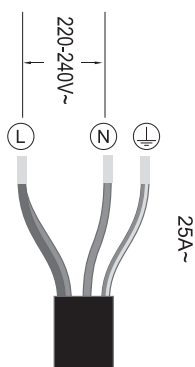
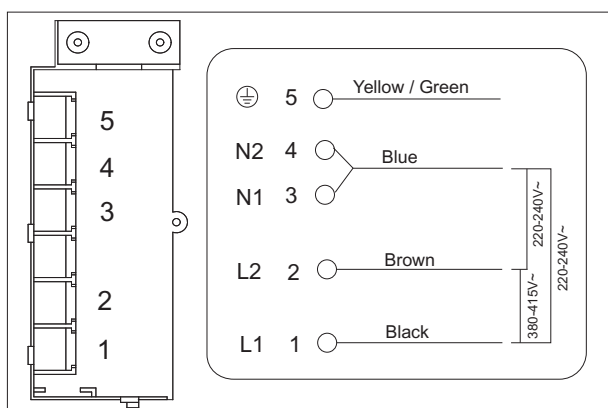
1. Il voltaggio della rete domestica sia adatto alla potenza assorbita dal piano.
2. Il voltaggio corrisponda ai valori segnalati sulla targhetta.
3. Le sezioni del cavo elettrico resistano alla potenza specificata sulla targhetta.

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.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HIE8445B1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas			1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas			X	
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear Left	Ø		cm
		Rear Central	Ø	28,0	cm
		Rear Right	Ø		cm
		Central Left	Ø		cm
		Central	Ø		cm
		Central Right	Ø		cm
		Front Left	Ø		cm
		Front Central	Ø		cm
		Front Right	Ø	14,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Left Area	L W	40,5 22,0	cm
		Central central	L W		cm
		Front Central	L W		cm
		Rear Central	L W		cm
		Rear Right	L W		cm
		Central Right	L W		cm
		Front Right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Left Area	EElectric cooking	191,1	Wh/kg
		Central	EElectric cooking		Wh/kg
		Front Central	EElectric cooking		Wh/kg
		Rear Central	EElectric cooking	180,1	Wh/kg
		Rear Right	EElectric cooking		Wh/kg
		Central Right	EElectric cooking		Wh/kg
		Front Right	EElectric cooking	193,7	Wh/kg
		Energy consumption for the hob calculated per kg			EElectric hob
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving:					
• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

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.

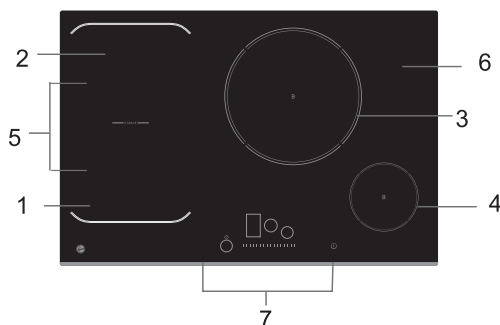
Wir empfehlen Ihnen sich Zeit zu nehmen diese Anweisung / Installationsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie man das Gerät richtig installiert und betreibt.

Zur Installation lesen Sie bitte den Installationsabschnitt.

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

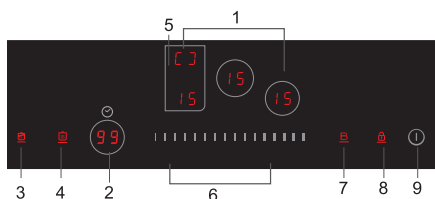
Produktübersicht

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

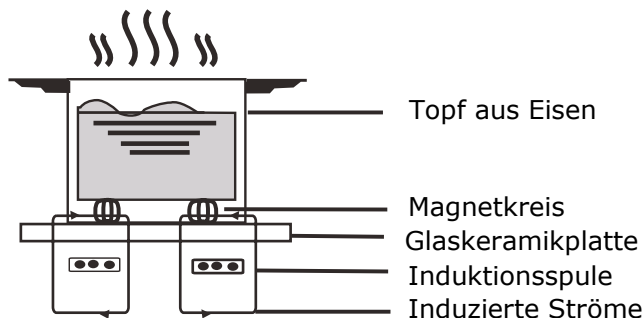
Bedienfeld



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.

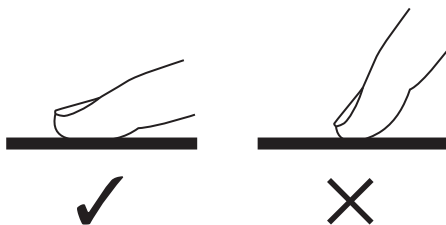


Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfelds

- 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.

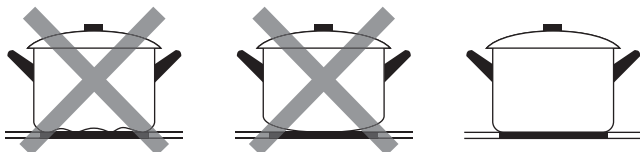


Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

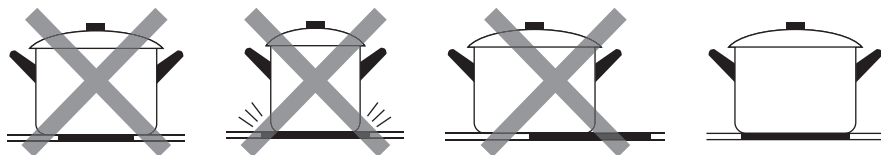
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem induktionsgeeigneten Boden. Beachten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden, der Pfanne.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnet-Test durchführen. Bewegen Sie einen Magneten am Boden der Pfanne. 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.



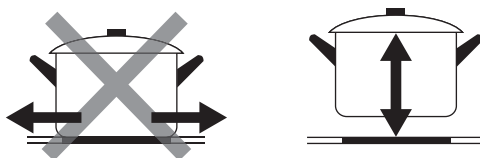
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einer gekrümmten Basis.



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.

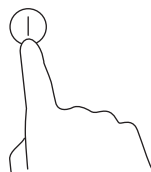
Kochzonen	Der Boden-Durchmesser von Induktions-Kochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible Zone	220	220x400

Benutzung Ihres Induktionskochfelds

Mit dem Kochen beginnen

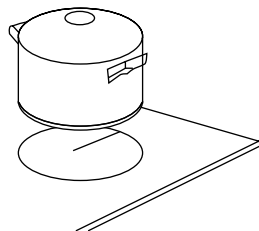
1. Berühren Sie die AN/AUS **<ICON>**-Taste.

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.

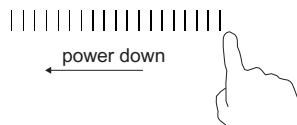


3. Wenn Sie die Kochzonen-Taste berühren, wird eine Anzeige neben der Taste aufblinken.

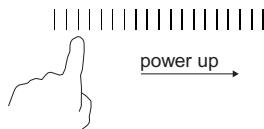


4. Stellen Sie die Kochstufe ein, indem Sie den Schieberegler bedienen.

- 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

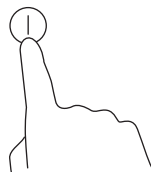
1. Berühren Sie über die Heizzone-Auswahl den Bereich, den Sie Ausschalten möchten.



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.

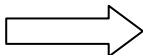
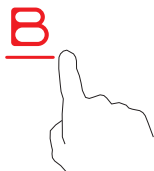


Benutzung der Booster-Funktion

Aktivieren der Booster-Funktion

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung

2. Wenn Sie die Booster-Funktion **B** 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 "B", 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.

B**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.

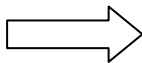
Warmhalte-Funktion

Warmhalte-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion

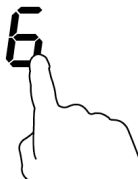


2. Durch Berühren der Warmhalte-Funktion , zeigt die Kochfeldanzeige "1".

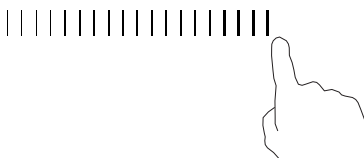


Warmhalte-Funktion deaktivieren

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.

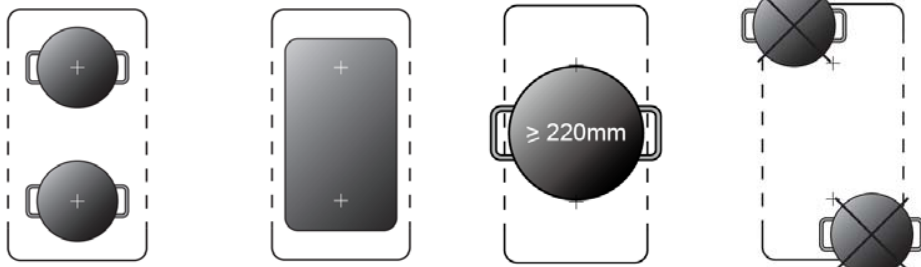


b: Durch Berühren der Funktions-Steuerung  oder  , stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, den Sie gewählt haben.

Flexible Kochzone

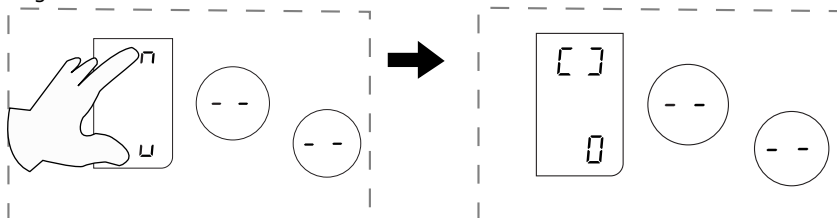
- Diese Fläche kann als eine Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen eingestellt werden
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktionsflächen, die einzeln gesteuert werden können. Wird ein Topf oder eine Pfanne bei Nutzung einer Kochzone innerhalb des flexiblen Bereichs auf eine 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

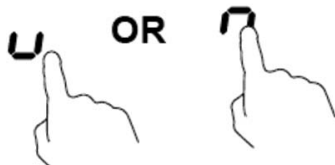
1. Um die flexible Kochzone als eine zentral zu steuernde Einheit zusammenzuschalten, drücken Sie die entsprechenden Tasten.
2. Die Power Einstellung funktioniert wie jeder andere Bereich auch.
3. Bei Verschieben der Pfanne im flexiblen Bereich von vorn nach hinten oder umgekehrt, wird automatisch die 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  . Die Timer-Anzeige zeigt "Loc" an.

Entsperren

1. Touch and hold the Sperrtasten Steuerung  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

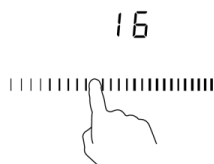
Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

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.



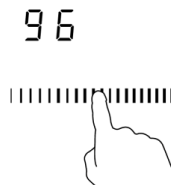
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s. Beisp. 6)



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.



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

00

Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

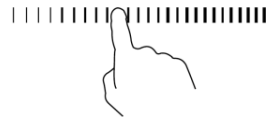
Wenn der Timer auf einer Zone eingestellt ist:

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)

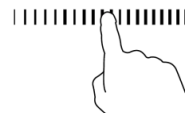


4. Timer-Steuerung nochmals berühren: die „1“ blinkt auf.



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.

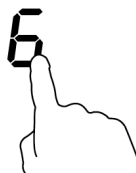
- Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung. Und der entsprechende Timer wird im Timer-Display angezeigt.

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  , zeigt die Kochfeldanzeige "2L".

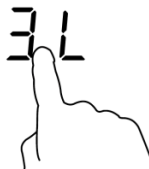
Bei nochmaligem Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung  zeigt die Kochfeldanzeige "3L".

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

Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung  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 , 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  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 zerkocht. 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	• leichte Erwärmung für kleine Mengen an Essen • Schmelzen von Schokolade, Butter, und Lebensmitteln, die schnell kochen • sanftes Garen
3 - 5	• nochmaliges Aufwärmen • schnelles Garen • Reis kochen
6 - 11	• Pfannkuchen
12 - 14	• Dünsten • Nudeln kochen
15/P	• 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!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Lebensmittel oder andere Flecken)	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.	• 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
Überkochen, Schmelzen und verschüttete, heiße zuckerhaltige Substanzen auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Schaber, Palettenmesser oder einem Schaber extra für Glas-Kochfelder, aber Vorsicht vor heißen Kochzonen-Oberflächen: 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'	• 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.

Überkoch-Flecken auf der Touch-Steuerung	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.	• 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?
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	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.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht mehr.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten. Siehe Abschnitt 'Benutzung Ihres Induktionskochfelds' für weitere Anweisungen.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über der Steuerung sein oder Sie haben nur Ihre Fingerspitze zum Betätigen verwendet.	Stellen Sie sicher, dass die Touch-Oberfläche trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe zum betätigen der Steuerung verwenden.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kantiges Kochgeschirr. Ungeeignete Scheuer- oder Reinigungsmittel wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenen und glatten Böden. Siehe "Wahl des richtigen Kochgeschirrs" Siehe "Pflege und Reinigung".
Einige Pfannen machen Knister- oder Knackgeräusche	Dies kann durch die Bauart Ihres Kochgeschirrs hervorgerufen werden (verschiedene Metallschichten, verschiedene Schwingungen).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und handelt sich nicht um eine Störung.
Das Induktionskochfeld summt leise, wenn Sie es auf einer hohen Kochstufe verwenden	Dies wird durch die Technologie für Induktionskochen verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett verschwinden, wenn Sie die Kochstufe verringern.

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	HIE844SB1
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.

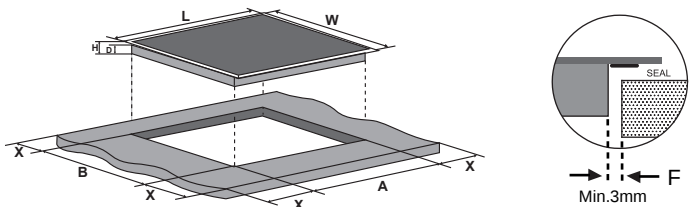
Installation

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.

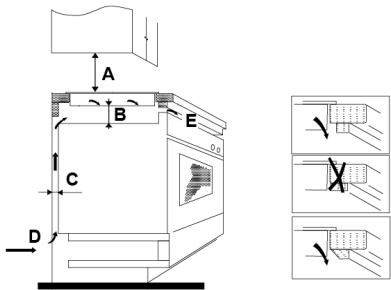
Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächen-Material, um größere Deformierungen durch die Wärmestrahlung der heißen Platte zu vermeiden. Siehe unten:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	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

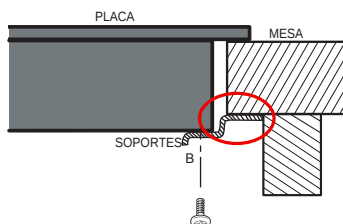
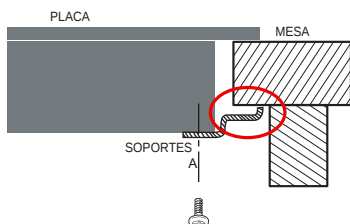
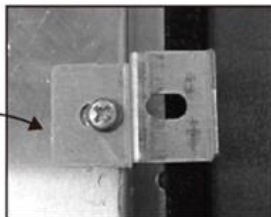
Vor der Positionierung der Befestigungswinkel

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



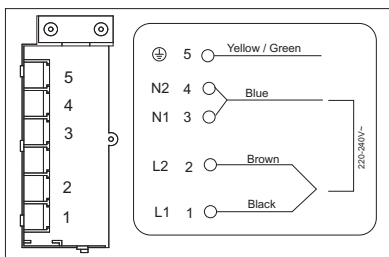
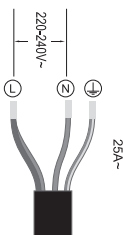
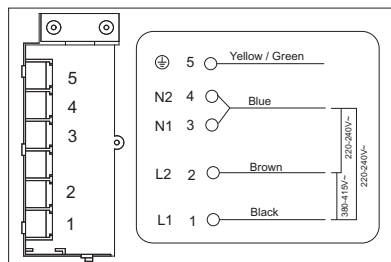
Das Kochfeld darf nur von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Ehe Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass:

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.



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

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.

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.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HIE8445B1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas			1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas			X	
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear Left	Ø			cm
	Rear Central	Ø		28,0	cm
	Rear Right	Ø			cm
	Central Left	Ø			cm
	Central	Ø			cm
	Central Right	Ø			cm
	Front Left	Ø			cm
	Front Central	Ø			cm
Front Right	Ø		14,0	cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Left Area	L W		40,5 22,0	cm
	Central central	L W			cm
	Front Central	L W			cm
	Rear Central	L W			cm
	Rear Right	L W			cm
	Central Right	L W			cm
	Front Right	L W			cm
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Left Area	EElectric cooking		191,1
Central		EElectric cooking			Wh/kg
Front Central		EElectric cooking			Wh/kg
Rear Central		EElectric cooking		180,1	Wh/kg
Rear Right		EElectric cooking			Wh/kg
Central Right		EElectric cooking			Wh/kg
Front Right		EElectric cooking		193,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EElectric hob		188,3
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving:					
• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.					
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.					
• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.					
• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.					
• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

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.

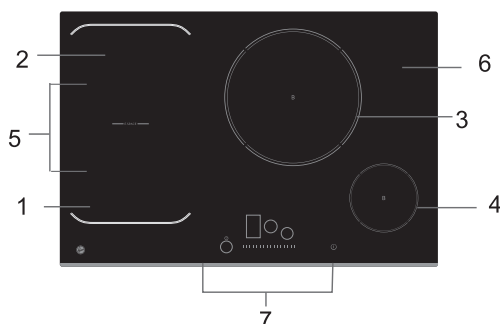
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est à dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas compter sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de 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.

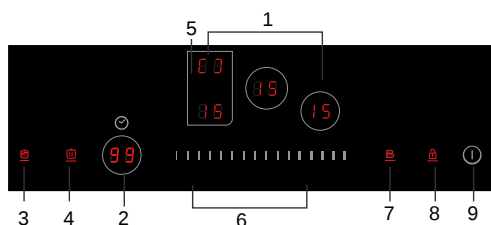
Détails du produit

Vue du dessus



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. max. 3000/4000 W zone
6. Surface en verre
7. Bandeau de commandes

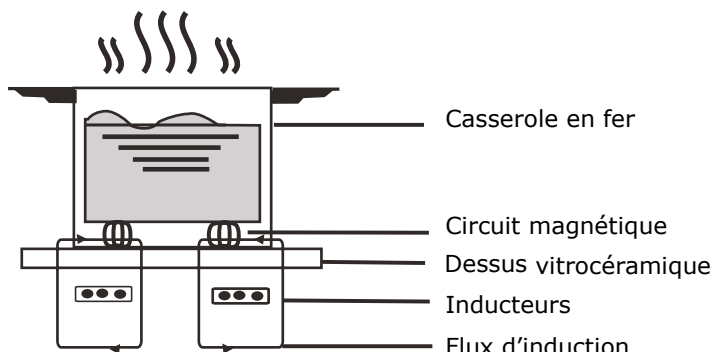
Bandeau de commandes



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.



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 recouvrent (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.

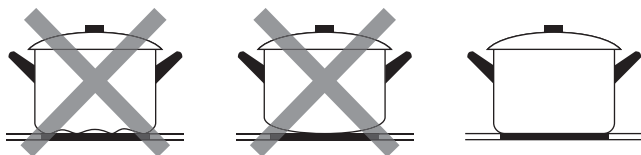
Si le récipient est attiré par l'aimant, il est compatible avec l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

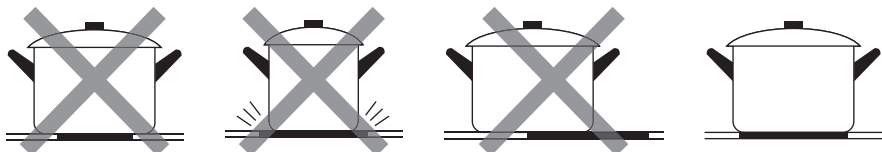
1. Mettre de l'eau dans le récipient
2. Suivre les instructions sous "Pour commencer à cuisiner".
3. Si le signe  n'apparaît pas sur le bandeau et que l'eau chauffe, alors le récipient est compatible.

• 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.

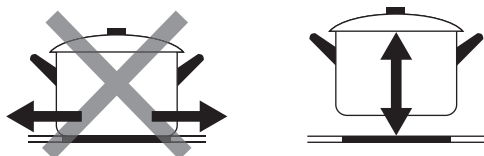
Ne pas utiliser de récipients avec des bords dentés ou une base courbe.



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.

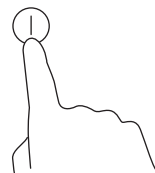
Zones de cuisson	Diamètre de la base de la plaque à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible zone	220	220x400

Utilisation de votre table induction

Commencer une cuisson

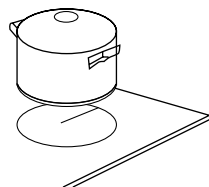
1. Appuyer sur la touche ON/OFF. ①

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.

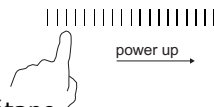
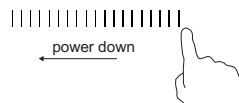


3. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser. Une lumière va s'afficher pour vous indiquer que la zone est bien sélectionnée.



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

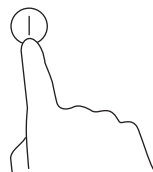
1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez éteindre.



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.

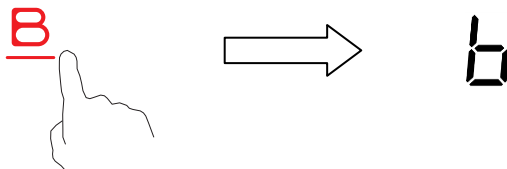
Un "H" apparaîtra à côté de l'icône de zone vous indiquant que la surface du verre est encore chaude. Il disparaîtra lorsque la température sera redescendue à niveau de sécurité de suffisant



FONCTION 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.



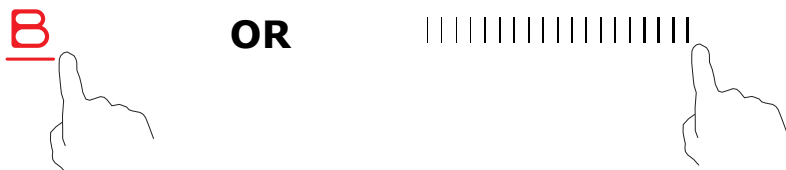
Désactiver la fonction booster

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.

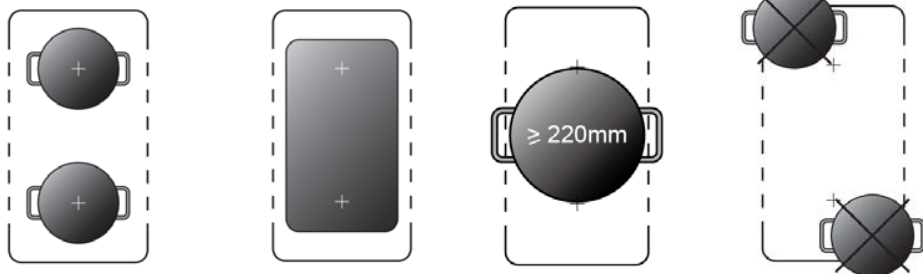


- Cette fonction marche sur toutes les zones de cuisson
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Lorsque la fonction booster de la première zone est activée, la puissance de deuxième zone de cuisson est limitée sous le niveau 2, et inversement.
- Si le réglage de la puissance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

ZONE FLEXIBLE

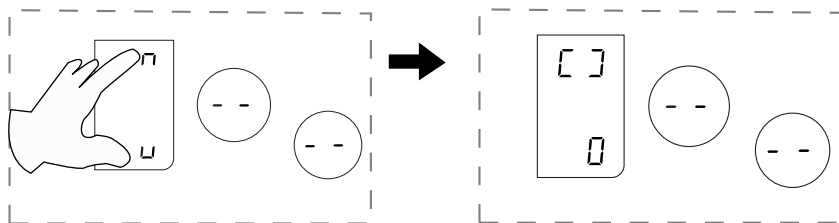
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou bien en différenciant les 2 zones, en fonction de vos besoins.
- La zone flexible est constituée de 2 inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'on utilise la zone flexible entièrement, le récipient peut être déplacé d'une 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 alors 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

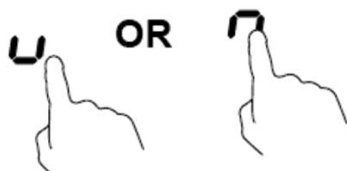
1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyer simultanément sur les 2 commandes.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone.
3. Si le récipient est déplacé du bas vers le haut de la zone (et vice versa), la zone flexible détecte automatiquement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

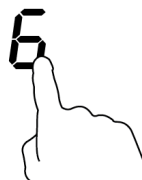


Si le verrouillage des commandes est activé et que vous éteignez votre table la touche ON/OFF, vous devrez déverrouillez les commandes lors de la prochaine utilisation.

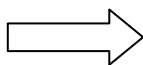
Fonction spéciale

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.

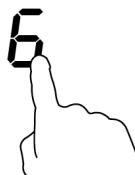


2. Appuyez sur la touche « Maintien au chaud » un « U » apparaît pour vous indiquer que la fonction est activée.



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.

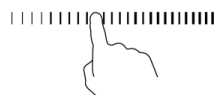
Utiliser le minuteur comme un compte à rebours

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.



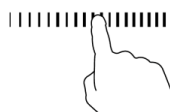
3. Régler le temps en touchant le curseur (par ex. 6)



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.



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

3

6

(réglé sur 15 minutes)

(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

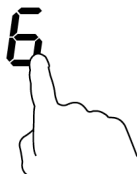
- En touchant la commande de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s'affichera.

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 »

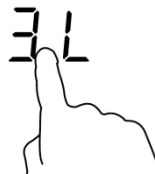
Quand on appuie quatre fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition , le voyant affiche le signe « 0 »

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	• cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture • fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles • faire mijoter doucement • cuisson douce
3 - 5	• réchauffer • mijotage rapide • cuire du riz
6 - 11	• crêpes
12 - 14	• poêlées • cuisson des pâtes
15/P	• 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)	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-tout 4. Rallumer la table	• 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 récurer, 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.

Débordements, aliments fondus ou projections chaudes à base de sucre sur le verre	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: 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	• 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.
Projections sur les touches de commande	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.	• 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 ?
La table à induction ne s'allume pas	Il n'y a pas de courant/ Elle n'est pas branchée	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.
Les touches de commande ne répondent pas	Les commandes sont bloquées.	Débloquer les commandes (cf. la section « Bloquer les commandes »)

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	HIE844SB1
Zones de cuisson	4 Zones
Branchement	220-240V~
Puissance électrique totale installée	7400W
Dimensions du produit L×l×h(mm)	770X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	750X495

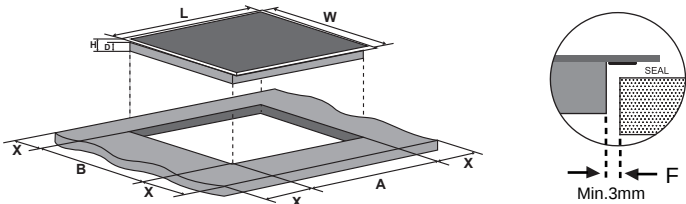
Le poids et les dimensions sont des estimations. Parce que nous nous attachons à améliorer continuellement nos produits, il est possible que les spécifications et les designs changent sans modification de la notice.

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.

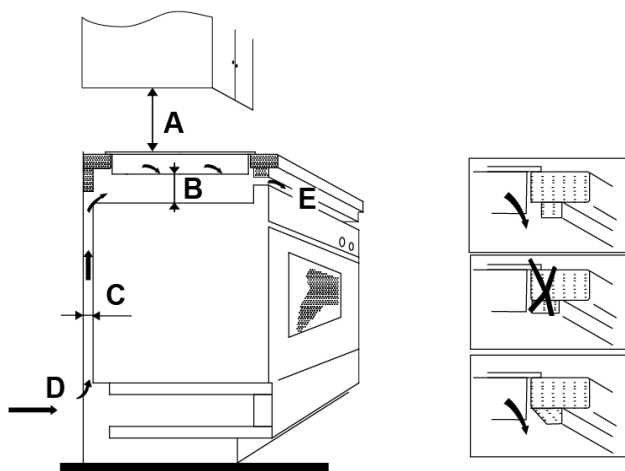


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

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 :

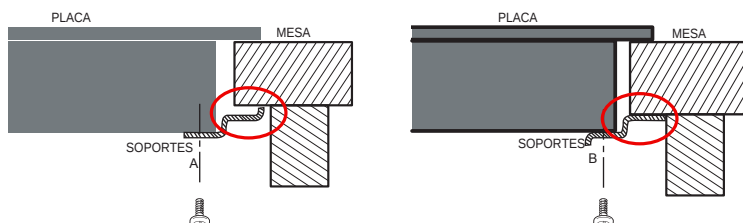
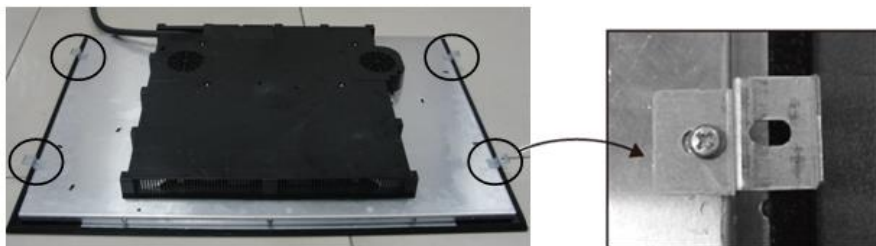
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes de placard ou les tiroirs.
- une quantité suffisante d'air puisse passer de l'extérieur vers la base de la table
- si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous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

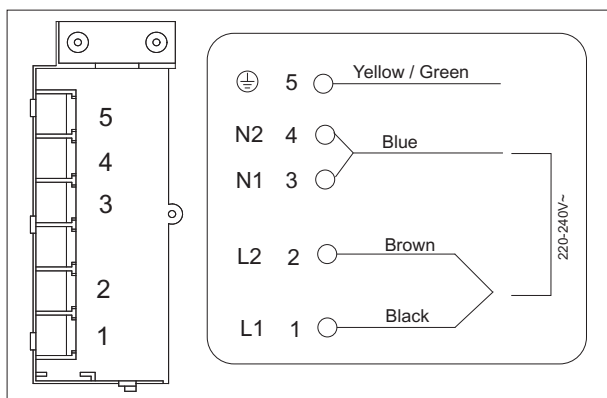
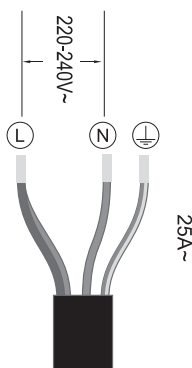
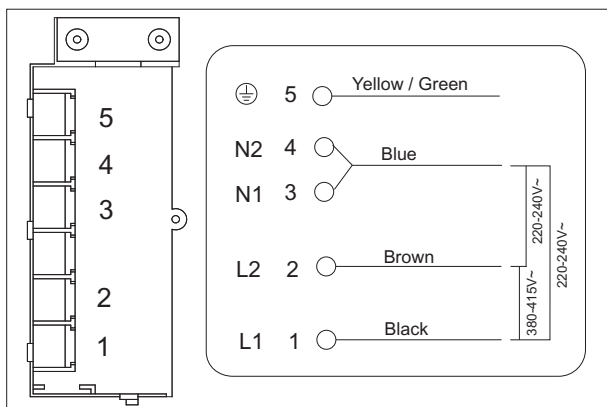
Pour connecter la table de cuisson au courant, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou brancher des appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un départ de feu.

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.
---	---

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HIE8445B1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas			1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas			X	
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear Left	Ø			cm
	Rear Central	Ø		28,0	cm
	Rear Right	Ø			cm
	Central Left	Ø			cm
	Central	Ø			cm
	Central Right	Ø			cm
	Front Left	Ø			cm
	Front Central	Ø			cm
Front Right	Ø		14,0	cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Left Area	L W		40,5 22,0	cm
	Central central	L W			cm
	Front Central	L W			cm
	Rear Central	L W			cm
	Rear Right	L W			cm
	Central Right	L W			cm
	Front Right	L W			cm
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Left Area	EElectric cooking		191,1
Central		EElectric cooking			Wh/kg
Front Central		EElectric cooking			Wh/kg
Rear Central		EElectric cooking		180,1	Wh/kg
Rear Right		EElectric cooking			Wh/kg
Central Right		EElectric cooking			Wh/kg
Front Right		EElectric cooking		193,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EElectric hob		188,3
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving:					
• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.					
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.					
• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.					
• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.					
• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					



Al colocar la marca CE en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación para este producto.

Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatorio.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no va con cuidado, podría hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles en este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

Operación y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna encimera que tenga la superficie rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apáguela

de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de muerte

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

Peligro, superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la

encimera hasta que la superficie se enfríe.

- Tenga cuidado cuando se encuentre cerca de la placa de cocción, ya que los objetos metálicos magnetizables que lleve en el cuerpo podrían calentarse. Esto no afecta a las joyas de oro o plata.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

- La cuchilla afilada de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice el rascador con extrema precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no va con cuidado, podría hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.

- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores y reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar el ambiente.
- Después de utilizarlo, apague las zonas de cocción y la encimera de la manera descrita en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de recipientes apagará las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.

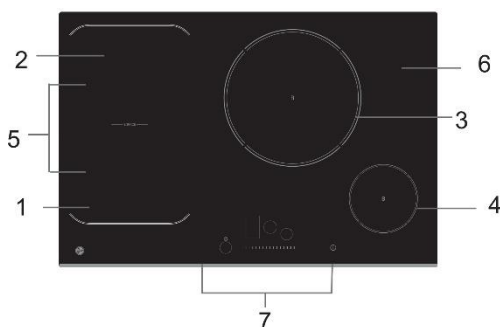
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.
- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe cambiarlo un técnico cualificado.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico exclusivamente.

- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ATENCIÓN:** Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la encimera mediante el botón y no confíe en el detector de recipientes.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

Le felicitamos por la compra de su nueva encimera de inducción. Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta. Para instalarlo, lea la sección correspondiente. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

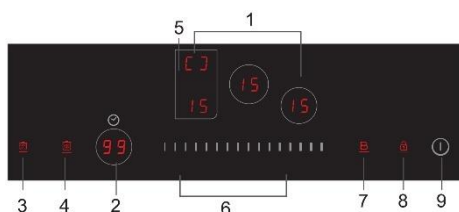
Descripción del producto

Vista superior



1. máx. 1800/3000 W zonas
2. máx. 1800/3000 W zonas
3. máx. 3000/4000 W zonas
4. máx. 1400/2000 W
5. Zona flexible. 3000/4000 W
6. Placa de vidrio
7. Panel de control

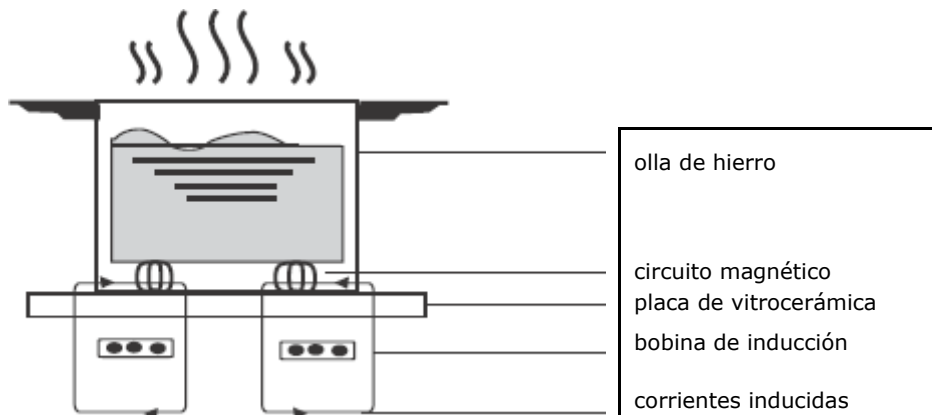
Panel de control



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Mando del temporizador
3. Control función de ebullición rápida
4. Control función para mantener el calor
5. Control zona flexible
6. Mando táctil para encendido/apagado y temporizador
7. Control modo Boost
8. Mando de bloqueo
9. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

Introducción sobre las encimeras de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solamente por estar en contacto con la sartén.



Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire la película protectora de la encimera de inducción, si existe.

Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



Elección de los utensilios de cocina adecuados



Utilice únicamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la sartén.

- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán.

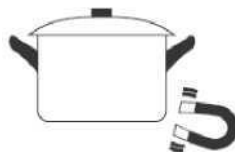
Acerque un imán a la base de la sartén. Si lo atrae, la sartén es apta para encimeras de inducción.

- Si no dispone de un imán:

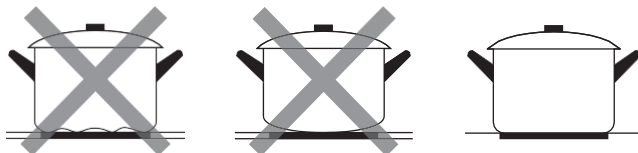
1. Vierta un poco de agua en la sartén que quiera probar.

2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, la sartén es adecuada.

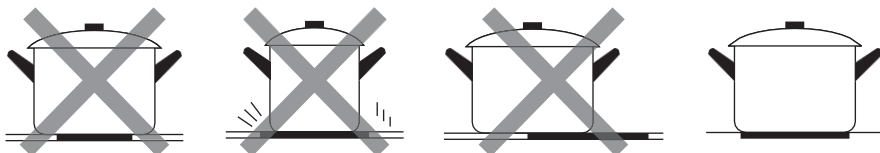
- Los utensilios de cocina de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



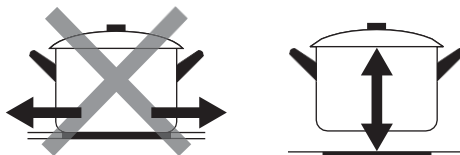
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Es posible que la encimera no detecte los utensilios de menos de 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



Para apartar las sartenes de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



Dimensiones del utensilio

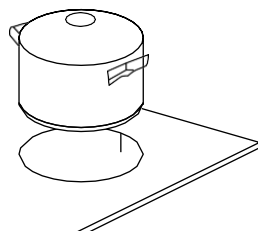
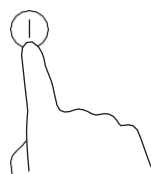
Hasta cierto límite, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del utensilio. Sin embargo, la base debe tener un diámetro mínimo según cada zona. Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Zona flexible	220	220x400

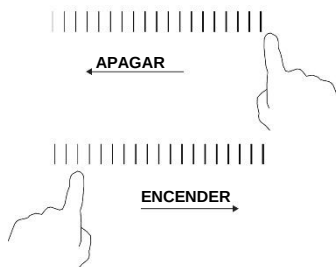
Uso de la encimera de inducción

Para empezar a cocinar

1. Toque el botón de encendido/apagado. Después del encendido, suena un pitido y el mando del temporizador muestra «CL», los mandos de selección de la zona de cocción muestran «00», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.
2. Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, parpadea una indicación.



4. Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura.
- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
 - La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.



Si el visor parpadea $\Rightarrow \square \Leftarrow$ y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta.
- La sartén que está usando no es apta para encimeras de inducción.
- La sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

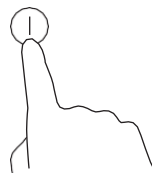
No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción. El visor se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un utensilio adecuado en la encimera.

Cuando termine de cocinar

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Para apagar la zona de cocción, mueva el mando deslizante hacia la izquierda. Asegúrese de que aparece «0» en el visor.



3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.



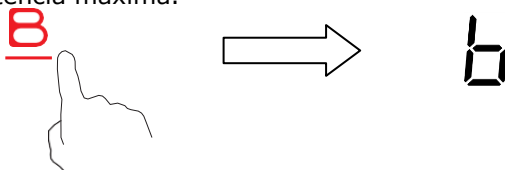
4. Tenga cuidado con las superficies calientes.
La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras sartenes.



Uso del modo Boost

Activación del modo Boost

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción
2. Toque el control del modo Boost B, en el indicador se mostrará «b» y se alcanzará la potencia máxima.



Cancelar el modo Boost

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción
Si desea cancelar el modo Boost:



2. a: Toque el control del modo Boost «**B**» y la zona de cocción volverá a su configuración original.
 b: Toque el mando deslizante y la zona de cocción volverá a su configuración original.



- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.
- Cuando se activa el modo Boost de la primera zona de cocción, la segunda zona automáticamente se reduce por debajo del nivel 2 (o viceversa).
- Si la temperatura original es 0, volverá ajustarse a 15 después de 5 minutos.

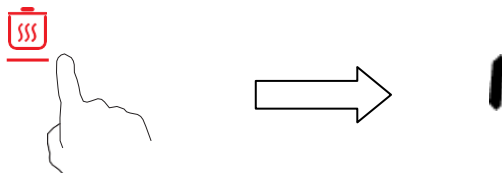
Uso de la función para mantener el calor

Activar la función para mantener el calor

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción



2. Al tocar el mando para mantener caliente , en el indicador se mostrará « | ».

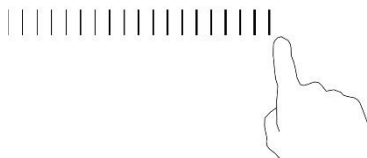


Cancelar la función para mantener el calor

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción



2. a: Toque el mando deslizante y la zona de cocción volverá a su configuración original.

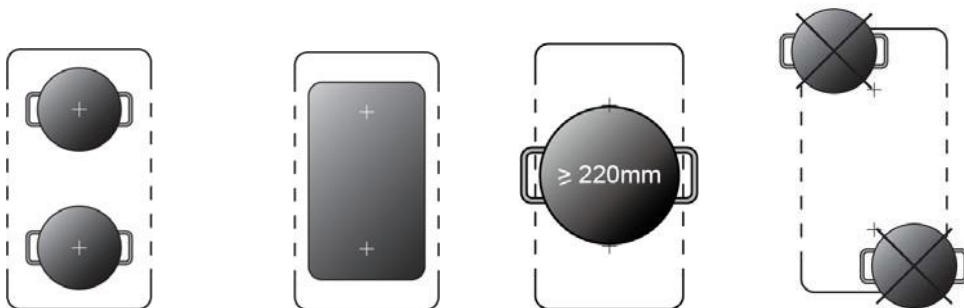


- b: Toque el mando  o  y la zona de cocción volverá a su configuración original.

ÁREA FLEXIBLE

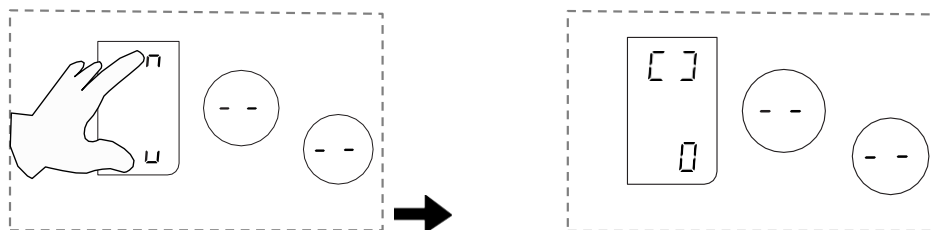
- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas separadas en función de las necesidades.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, si un utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área flexible, mantendrá el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente, y la parte que no está cubierta por el utensilio de cocina se apagará automáticamente.
- **IMPORTANTE:** Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción individual. En el caso de sartenes grandes, ovaladas, rectangulares y largas, asegúrese de colocarlas en el centro de la zona de cocción que cubre ambos logotipos.

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de la sartén.



Como zona grande

1. Para activar la zona flexible y utilizarla como una zona grande única, pulse las teclas correspondientes.
2. El ajuste de potencia funciona como cualquier otra área normal.
3. Si la sartén se mueve de la parte delantera a la trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.



4. Para añadir una sartén adicional, vuelva a pulsar las teclas correspondientes para detectar los utensilios de cocina.

Dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas separadas con diferentes configuraciones de energía, pulse las teclas correspondientes.



Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos

Toque el mando  de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá «Loc».

Para desbloquear los mandos

1. Toque el mando de bloqueo  durante unos instantes.
2. Ya puede empezar a usar la encimera de inducción.



Cuando la encimera está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado. Este mando permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la encimera de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la encimera de inducción deja de funcionar de forma automática.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una sartén de tamaño inadecuado, una sartén no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la encimera, esta entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la encimera de inducción durante otro 1 minuto.

Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si alguna vez se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	Mantener caliente	1~5	6~10	11~14	15
Tiempo de uso predeterminado (hora)	2	8	4	2	1

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

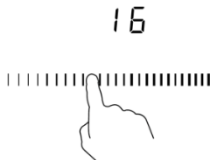
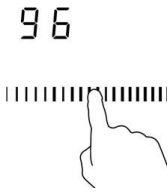
Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Toque el mando del temporizador. La indicación de tiempo que se muestra será «10» con el número «0» parpadeando.
3. Toque el mando deslizante para programar el tiempo (por ejemplo, 6).
4. Toque de nuevo el mando deslizante; ahora parpadeará el número «1».
5. Toque el mando deslizante para programar el tiempo (por ejemplo, 9). El tiempo programado son 96 minutos.

6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece «00» en el indicador del temporizador.

00

Programación del temporizador para apagar las zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar

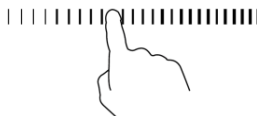


2. Toque el mando del temporizador. La indicación de tiempo que se muestra será «10» con el número «0» parpadeando.



3. Toque el mando deslizable para programar el tiempo (por ejemplo, 6).

16

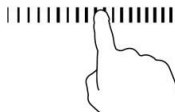


4. Toque de nuevo el mando deslizable; ahora parpadeará el número «1».



5. Toque el mando deslizable para programar el tiempo (por ejemplo, 9). El tiempo programado son 96 minutos.

96



6. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

96 6.

NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.

7. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.

00



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando se programa el tiempo de varias zonas de cocción al mismo tiempo, se encienden los puntos decimales de las zonas en cuestión. En el visor de minutos se indica el tiempo en minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea.

15 3.
6.

(tiempo programado de 15 minutos)

(tiempo programado de 45 minutos)

2. La zona correspondiente se apaga cuando termina la cuenta atrás del temporizador. Luego se mostrará el nuevo tiempo del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

30 6.

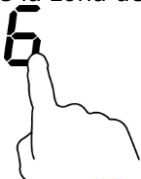
- Toque el mando de selección de la zona de cocción; el tiempo correspondiente aparecerá en el indicador del temporizador.

Utilizar la función de ebullición rápida

Puede utilizar la función para hervir agua y le avisará cuando el agua hierva.

Activar la función de ebullición rápida

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción



2. Al tocar el mando de ebullición rápida , en el indicador se mostrará «2L».

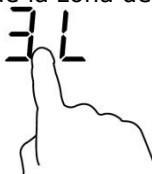
Al volver a tocar el mando de ebullición rápida , en el indicador se mostrará «3L».

Al tocar el mando de ebullición rápida , por tercera vez, en el indicador se mostrará «5L».

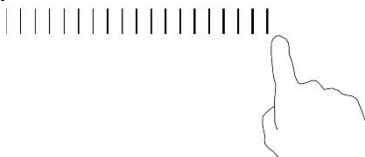
Al tocar el mando de ebullición rápida , por cuarta vez, en el indicador se mostrará «0».

Cancelar la función de ebullición rápida

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción



2. a: Toque el mando deslizante y la zona de cocción volverá a su configuración original.



b: Toque el mando , y la zona de cocción volverá al modo Boost.

- Es importante que la temperatura del agua no sea ni demasiado caliente ni demasiado fría cuando comience la cocción, ya que esto podría afectar el resultado final.
- Una vez que el agua ha hervido, se emiten una serie de pitidos y el indicador de zona parpadea. Pulse entonces brevemente el mando de ebullición rápida . El nivel de potencia 9 se muestra por defecto.
- La función solo puede utilizarse en la tercera zona de cocción.
- Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.
- No utilice utensilios de cocina de hierro fundido.
- No utilice tapa.
- Cuando se activa el modo Boost de la tercera zona de cocción, la cuarta zona automáticamente se reduce.

Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, sobre todo cuando se emplea el modo Power Boost. El aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea a temperaturas extremadamente altas, lo que conlleva un importante riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.
- Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

Cocción a fuego lento, preparación de arroz

- La cocción a fuego lento es la que tiene lugar por debajo del punto de ebullición, a cerca de 85°C, cuando suben burbujas a la superficie del caldo de la cocción. Es la clave para preparar sopas deliciosas y tiernos guisos con todo el sabor sin cocinar los alimentos en exceso. Las salsas con base de huevo y que se espesan con harina también se preparan a fuego lento.
- Algunos platos, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir una temperatura más alta que el ajuste menor para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera adecuada en el tiempo recomendado.

Preparación de carne

Para prepara filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en la sartén caliente.
4. Gire una sola vez el filete durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del filete y del punto de cocción. El tiempo de cocción por lado puede variar de 2 a 8 minutos. Aplaste el file para saber cómo está de cocido; cuanto más consistencia tenga, más hecho estará.
5. Deje el filete en un plato caliente durante unos cuantos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

Salteado

1. Elija un wok para encimera de inducción de base plana o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado es rápido. Cuando tenga que preparar grandes cantidades de alimentos, cocínelos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes, reduzca la temperatura de la zona de cocción y añada la carne preparada y la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de temperatura

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera de inducción para averiguar qué temperatura ofrece mejores resultados.

Ajuste de temperatura	Idoneidad
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocer suavemente a fuego lento • Calentar despacio
3 - 5	• Recalentar • Cocer rápidamente a fuego lento • Preparar arroz
6 - 11	• Tortitas
12 - 14	• Rehogar • Cocer pasta
15/P	• Saltear • Asar • Hacer hervir sopa • Hervir agua

Cuidado y limpieza

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera para averiguar qué ajuste ofrece mejores resultados.

Qué	Cómo	Importante
Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa.	• Tras apagar la encimera puede haber una zona de cocción todavía caliente aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes	Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes. 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.	• Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte. El rascador tiene una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los mandos táctiles	1. Apague la encimera. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa.	• La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar el área de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.

Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender la encimera de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la encimera de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la encimera de inducción».
Es difícil utilizar los mandos táctiles.	Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.
El vidrio se ha rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.
La encimera de inducción emite un zumbido bajo cuando se utiliza a alta temperatura.	Esto se debe a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura.
Se escucha ruido de ventilador procedente de la encimera de inducción.	El ventilador de refrigeración que incorpora la encimera de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la encimera de inducción.	Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparece en el visor.	La encimera de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para este tipo de encimera. La encimera de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada.	Utilice utensilios de cocina aptos para encimeras de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la sartén y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.

Problema	Posible causa	Qué hacer
La encimera de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números).	Fallo técnico	Anote las letras y los números del código de error, apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Indicador de fallo e inspección

Si se produce una anomalía, la encimera de inducción entrará en estado de protección de forma automática y mostrará los códigos correspondientes:

Problema	Posible causa	Qué hacer
F1-F6	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
FC	La conexión entre la placa de visualización y la placa principal ha fallado.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de suministro anómala	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E3/E4	El sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica es alto.	Reinicie la encimera de inducción una vez que se enfríe.
E5	La temperatura del sensor IGBT es elevada	Reinicie una vez que la placa de inducción se haya enfriado.

Si hay alguna zona del área flexible que deba protegerse, el control de selección del área flexible no podrá utilizarse.

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.
Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

Especificaciones técnicas

Encimera de cocción	HIE844SB1
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de suministro	220-240V~
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño del producto D×W×H (mm)	770X520X60
Medidas de instalación A×B (mm)	750X495

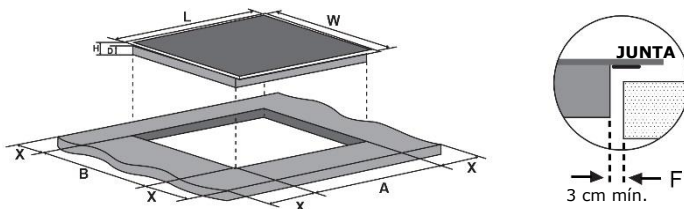
El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura. Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado.

Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera con el fin de evitar que se deforme mucho con el calor que genera la placa. Consulte la figura siguiente.

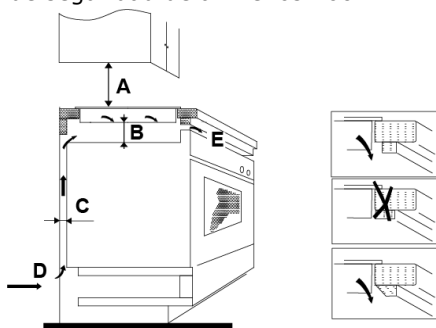


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750^{+4}_{+1}	495^{+4}_{+1}	50 mín.

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la encimera de inducción esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la encimera de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm mín.

Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la encimera se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.
El interruptor debe ser de un tipo homologado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- Las superficies de la pared que rodea la encimera deben tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

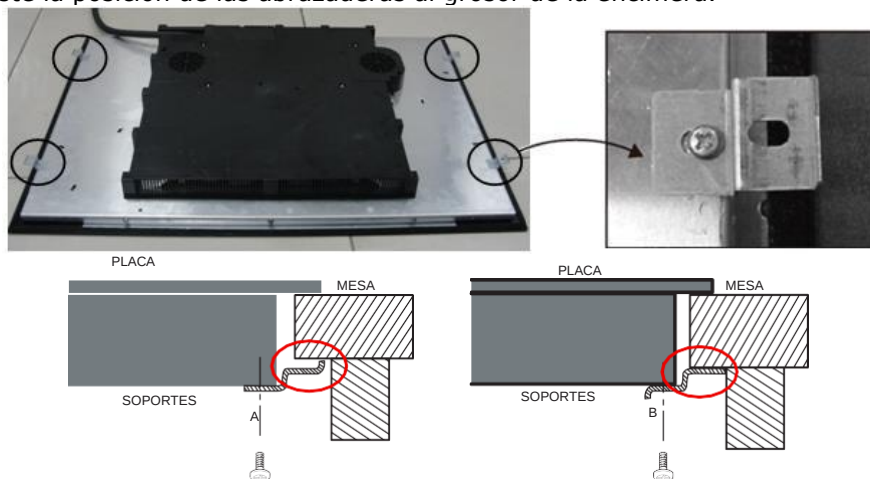
Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas al grosor de la encimera.



Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la encimera de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.

Conexión de la encimera a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica.

Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.

2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.

3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica,

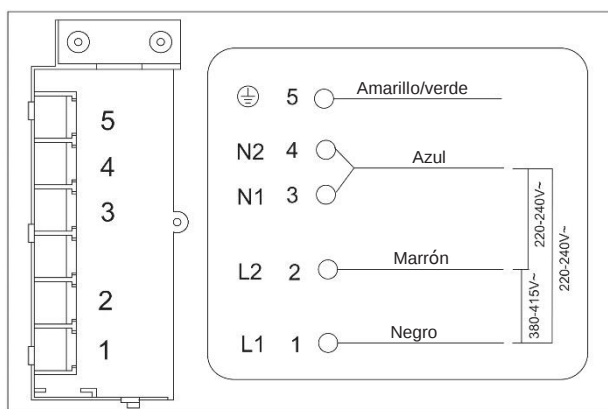
ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

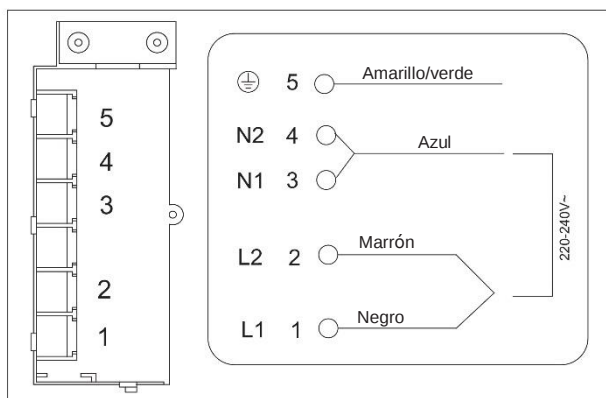
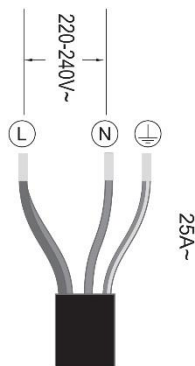
El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.





- el cable resulta dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un contactor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



ELIMINACIÓN DE DESECHOS: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Debe recogerse por separado y someterse a tratamiento si es necesario.

Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de desechar este electrodoméstico de forma correcta, estará contribuyendo a evitar los posibles daños para el medio ambiente y la salud humana que ocasionaría una eliminación incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe dejarse en un punto de recogida designado para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Se requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

Para obtener información detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde compró el producto.

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) n.o 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				HIE844SB1	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas o áreas de cocción	zonas			2	
	áreas			1	
Tecnología (inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción			X	
	Zonas de calor radiante zonas				
	placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	Ø		cm
		Trasera central	Ø	28,0	cm
		Trasera derecha	Ø		cm
		Central izquierda	Ø		cm
		Central	Ø		cm
		Central derecha	Ø		cm
		Delantera izquierda	Ø		cm
		Delantera central	Ø		cm
		Delantera derecha	Ø	14,0	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Área izquierda	L W	40,5 22,0	cm
		Central central	L An		cm
		Delantera central	L An		cm
		Trasera central	L An		cm
		Trasera derecha	L An		cm
		Central derecha	L An		cm
		Delantera derecha	L An		cm
		Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg		Área izquierda	Cocina eléctrica CE
	Cocina eléctrica CE				Wh/kg
Delantera central	Cocina eléctrica CE				Wh/kg
Trasera central	Cocina eléctrica CE			180,1	Wh/kg
Trasera derecha	Cocina eléctrica CE				Wh/kg
Central derecha	Cocina eléctrica CE				Wh/kg
Delantera derecha	Cocina eléctrica CE			193,7	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg					Placa de cocina eléctrica CE
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.					
Recomendaciones para ahorrar energía:					
•Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.					
•El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.					
•Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.					
•Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.					
•Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.					
Esta información debe considerarse parte del manual del usuario del aparato.					



Genom att sätta CE-märket på denna produkt bekräftar vi överensstämmelse med alla relevanta europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som är tillämpliga inom lagstiftningen för denna produkt.

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder spishällen.

Installation

Fara för elchock

- Koppla bort apparaten från huvudströmkällan innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Det är viktigt och obligatoriskt att ansluta ett bra jordledningssystem.
- Ändringar av ledningssystem i hemmet får endast göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elchock eller dödsfall.

Fara för skärsår

- Var försiktig, panelens kanter är vassa.
- Om du inte är försiktig kan det leda till personskador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Brännbart material eller produkter får aldrig placeras på denna apparat.

- Tillhandahåll denna information till den person som är ansvarig för apparatens installation eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika faror måste denna apparat installeras enligt dessa installationsinstruktioner.
- Denna apparat får endast installeras och jordas av en behörig person.
- Denna apparat måste anslutas till en krets som innehåller en skiljebrytare som kan kopplas från helt från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan medföra att eventuella garanti- eller anspråkskrav blir ogiltiga.

Drift och underhåll

Fara för elchock

- Laga inte mat på spishällen om dess yta är trasig eller sprucken. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten vid huvudströmkällan (väggbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen med väggbrytaren innan rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elchock eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakare eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste emellertid rådfråga sin läkare eller implantattillverkare innan de använder den här apparaten för att se till att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till dödsfall.

Fara för het yta

- Vid användning blir apparatens tillgängliga delar tillräckligt heta för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat än lämpliga köksredskap komma i kontakt med induktionsglaset tills ytan är sval.
- Var försiktig! Magnetiserbara metallföremål som bärs på kroppen kan bli heta i närheten av spishällen. Guld- eller silversmycken påverkas inte.
- Håll barnen borta.
- Handtag på kastruller kan vara heta vid beröring. Kontrollera att kastrullens handtag inte hänger över andra kokzoner som är påslagna. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skållning.

Fara för skärsår

- Den rakbladsvassa hållskrapan exponeras när skyddshöljet dras in. Använd den mycket försiktigt och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Om du inte är försiktig kan det leda till personskador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rökbildning och spill av fett kan antända.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.
- Efter användning ska du alltid stänga av kokzonerna och hällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs med hjälp av pekskärmsreglagen). Lita inte på funktionen för kastrulldetektering för att stänga av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta,

stå eller klättra på den.

- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan övervakning i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som ger dem instruktioner om hur den används. Instruktören ska vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller för sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om inte detta rekommenderas särskilt i bruksanvisningen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av spishällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på spishällen.
- Stå inte ovanpå spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över induktionsglasets yta eftersom glaset kan repas.
- Använd inte skurbollar eller andra hårt slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen eftersom detta kan repa induktionsglaset.

- Om nätkabeln är skadad får den endast bytas ut av en behörig tekniker.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och att de förstår de faror som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- VARNING! Obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flaman med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta.
- Användning av spishällen stänger du av den med reglaget och litar inte på kastrulldetekteringen.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

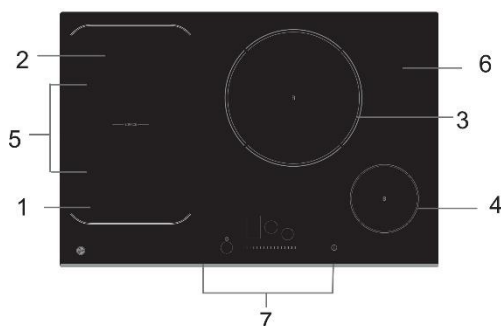
Vi rekommenderar att du ägnar en stund åt att läsa denna bruksanvisning/installationshandbok för att förstå hur du installerar och använder den på korrekt sätt.

För installation, läs avsnittet om installation.

Läs noga igenom säkerhetsinstruktionerna före användning och förvara denna bruksanvisning/installationshandbok för framtida referens.

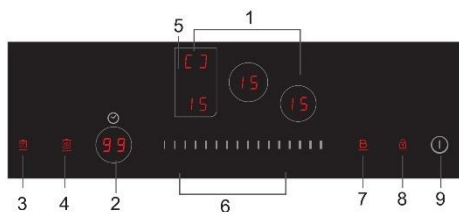
Produktöversikt

Vy uppifrån



1. Max. 1800/3000 W zon
2. Max. 1800/3000 W zon
3. Max. 3000/4000 W zon
4. Max. 1400/2000 W zon
5. Flexibel zon. 3000/4000 W
6. Glasplatta
7. Kontrollpanel

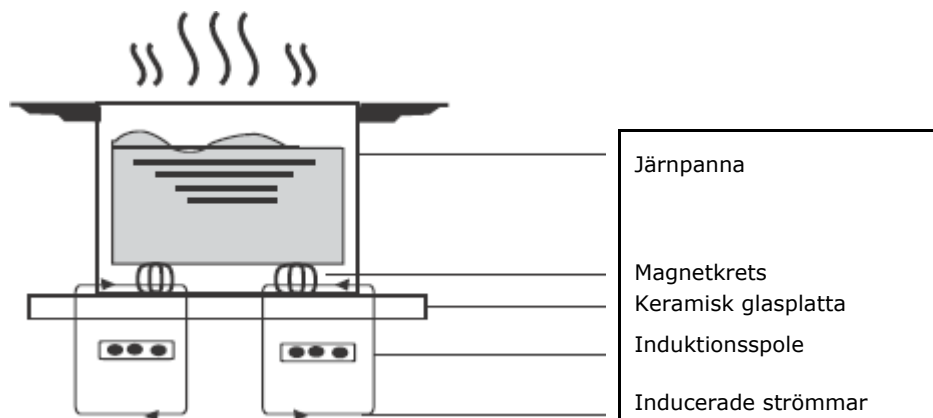
Kontrollpanel



1. Reglage för val av kokzon
2. Timerreglage
3. Reglage för kokningsindikering
4. Håll varm-reglage
5. Flexibelt zonreglage
6. Effekt/timer-skjutreglage
7. Boosterreglage
8. Knapplåsreglage
9. Strömbrytare (ON/OFF)

Några ord om tillagning med induktion

Tillagning med induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i kokkärlet istället för indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir varmt för att kokkärlet så småningom värmer upp det.

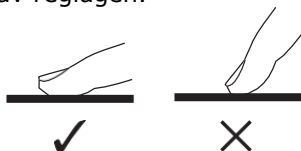


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och ta särskilt hänsyn till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort skyddsfilmen som kan finnas kvar på din induktionshäll.

Använda pekskärmsreglagen

- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- Använd fingerdyna och inte fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som ett tryck registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. verktyg eller trasa) som täcker dem. Även en tunn hinna vatten kan försvåra användningen av reglagen.



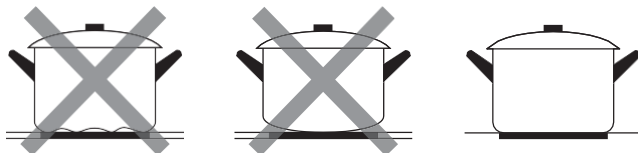
Välja rätt kokkärl



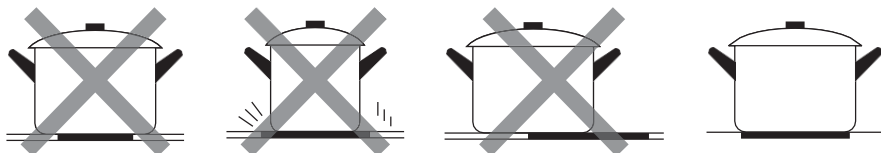
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för tillagning med induction. Leta efter inductionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kokkärl är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpligt för induction.
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.
 2. Om  inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl som är tillverkade av följande material är inte lämpliga: endast bestående av rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



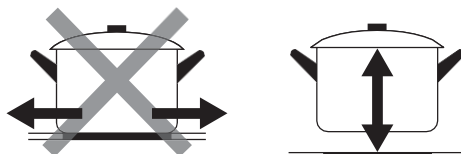
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att kokkärlets botten är slätt, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen. Om du använder ett något bredare kärl används energin med maximal effektivitet. Om du använder mindre kärl kan effektiviteten vara mindre än förväntat. Kärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centra alltid kokkärlet i kokzonen.



Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen. Skjut dem inte eftersom de kan repa glaset.



Pannans mått

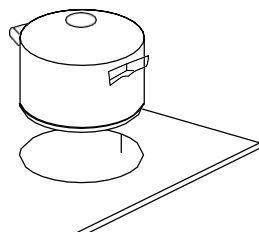
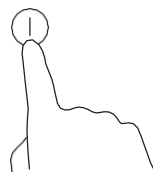
Kokzonerna är upp till en gräns automatiskt anpassade till pannans diameter. Botten på denna panna måste emellertid ha minst en diameter enligt motsvarande kokzon. För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärlen i mitten av kokzonen.

Kokzon	Basdiametern för induktionskorkkäril	
	Minsta (mm)	Högsta (mm)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexibel zon	220	220x400

Använda din induktionshäll

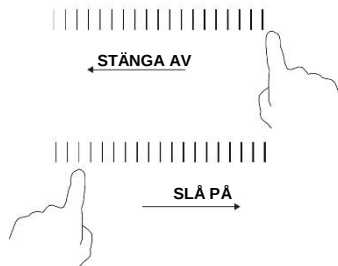
För att börja laga mat

1. Tryck på strömbrytaren ON/OFF.
Efter påslagning piper summertonen en gång, timerreglaget visar "CL", reglage för val av kokzon visar "00", vilket indikerar att induktionshällen har gått in i standby-läget.
2. Placera lämplig kastrull på den kokzon som du tänker använda.
 - Se till att undersidan på kastrullen och ytan på kokzonen är ren och torr.
3. Tryck på reglaget för val av kokzon så tänds indikatorn du tryckte på.



4. Justera värmeinställning genom att trycka på reglaget.

- Om du inte väljer värmeinställning inom en minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. Och då måste du börja om från steg 1.
- Du kan när som helst ändra värmeinställning under tillagningen.



Displayen blinkar $\geq 4 \leq$ alternerande med värmeinställningen

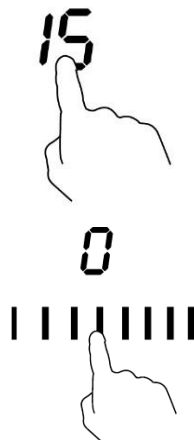
Det innebär att:

- du inte har placerat någon kastrull på rätt kokzon eller
- kastrullen du använder passar inte för induktionshäll eller
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på kokzonen.

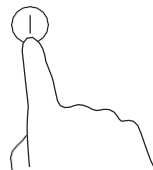
Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på kokzonen. Displayen stängs automatiskt av efter en minut om ingen lämplig kastrull placeras på kokzonen.

När du är klar med att laga mat

1. Tryck på reglaget för val av kokzon som du vill stänga av.
2. Stäng av kokzonen genom att föra reglaget till vänster. Kontrollera att displayen visar "0".



3. Stäng av hela spishällen genom att trycka på strömbrytaren ON/OFF.



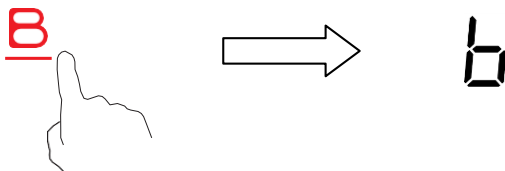
4. Var försiktig med de heta ytorna.
H visar vilka kokzoner som kan brännas vid beröring. Det försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Den kan även användas för att spara energi – om du vill värma flera kärl kan du använda den zon som fortfarande är varm.

H

Använda boosterfunktionen

Aktivera boosterfunktionen

1. Tryck på reglaget för val av kokzon.
2. Tryck igen på boosterreglaget B, zonindikatorn visar "b" och effekten når max.



Inaktivera boosterfunktionen

1. Tryck på reglaget för val av kokzon som du vill avbryta boosterfunktionen för.



2. a: Tryck på boosterreglaget "B" och kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning.
 b: Tryck på skjutreglaget och sedan återgår kokzonen till den nivå du väljer.

B

ELLER



- Funktionen kan fungera i alla matlagningszoner.
- Matlagningszonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.
- När boosterfunktionen för den första kokzonen är aktiverad begränsas den andra kokzonen automatiskt under nivå 2 och vice versa.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 15 efter 5 minuter.

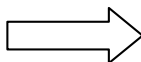
Använda Hålla varm-funktionen

Aktivera Hålla varm-funktionen

1. Tryck på reglaget för val av kokzon.



2. När du trycker på Hålla varm-reglaget  visar zonindikatorn "1".

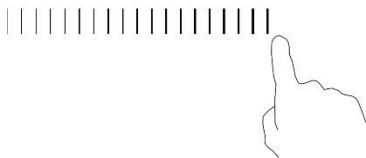


Avbryt Hålla varm-funktionen

1. Tryck på reglaget för val av kokzon.



2. a: Tryck på skjutreglaget och sedan går kokzonen tillbaka till den nivå du väljer.

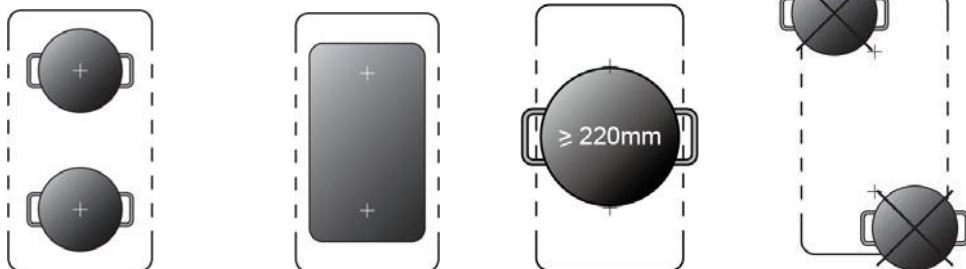


b: Tryck på funktionsreglaget som  eller  och kokzonen återgår till den nivå som du tidigare valt.

FLEXIBELT OMRÅDE

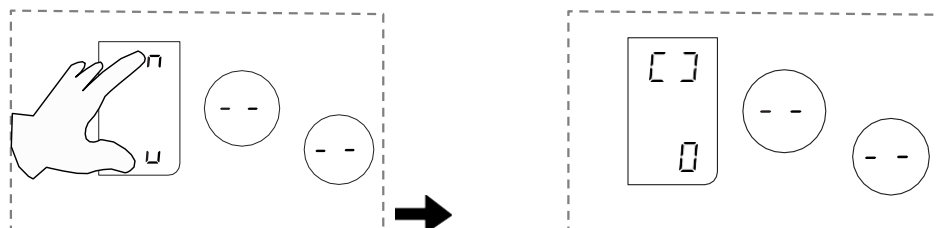
- Detta område kan användas som en enstaka zon eller som två oberoende zoner i enlighet med matlagningsskraven.
- Ett flexibelt område består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När du arbetar i en enda zon, om ett kokkärl flyttas från en zon till en annan inom det flexibla området, kommer det att hålla samma effektnivå i zonen där kokkärlet ursprungligen placerades och den del som inte täcks av kokkärlet kommer att stängas av automatiskt.
- **VIKTIGT!** Se till att placera kokkärlen i mitten av den enstaka kokzonen. Vid användning av stora kokkärl, ovala, rektangulära och långa pannor, se till att de placeras i mitten av kokzonen och täcker båda logotyperna.

Exempel på korrekt placering och felaktig placering.



Som stor zon

1. För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon, tryck bara enkelt på de dedikerade knapparna.
2. Effektnställningen fungerar som alla andra normala områden.
3. Om kastrullen flyttas från framsidan till baksidan (eller viceversa), detekterar det flexibla området automatiskt den nya positionen, med samma effekt.



4. För att lägga till en ytterligare kastrull, tryck igen på de dedikerade knapparna för att detektera kokkärlet.

Två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två oberoende zoner med olika effektnställningar, tryck på de dedikerade knapparna.



Låsa reglagen

- Det går att låsa reglagen så att kokzonerna inte slås på av misstag (exempelvis av barn som råkar komma åt reglagen).
- När reglagen är låsta är samtliga reglage utom strömbrytaren ON/OFF inaktiverade.

För att låsa reglage

Tryck på  knapplåsreglaget. Timerindikatorn visar "Loc".

För att låsa upp reglage

1. Tryck på och håll ned knapplåsreglaget  en liten stund.
2. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF. Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

Övertemperaturskydd

En temperatursensor kan övervaka induktionshällens temperatur. När en överdriven temperatur identifieras stoppas induktionshällen automatiskt.

Identifiera små artiklar

När ett kokkärl med olämplig storlek eller som inte är magnetiskt (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) placeras på spishällen går spishällen automatiskt in i viloläge i 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla ned induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Skydd för automatisk avstängning

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmar att stänga av. Standardarbetstider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	Hålla varm	1~5	6~10	11~14	15
Standardarbetstimer (timme)	2	8	4	2	1

När kokkärlet tas bort kan induktionshällen omedelbart stoppa uppvärmningen och spishällen stängs automatiskt av efter 2 minuter.



Personer med pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder den här enheten.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon kokzon när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in den att stänga av kokzoner när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern som minutpåminnelse

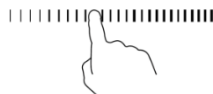
Om du inte väljer någon kokzon

1. Kontrollera att hällen är avstängd.
OBS! Du kan använd minutpåminnelse även om du inte väljer någon kokzon.
2. Tryck på timerreglaget så visas "10" i timerdisplayen där du tryckte och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden med reglaget (exempelvis 6).

16

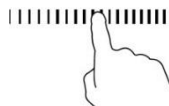


4. Tryck på timerreglaget på nytt så blinkar "1".



5. Ställ in tiden med reglaget (exempelvis 9).
Timern är nu inställd på 96 minuter.

96



6. Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar "00" när inställningstiden har gått ut.

00

Ställa in timern för att stänga av flera kokzoner

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på reglaget för val av den kokzon som du vill ställa in timern för.



2. Tryck på timerreglaget så visas "10" i timerdisplayen och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden med reglaget (exempelvis 6).

16

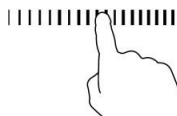


4. Tryck på timerreglaget på nytt så blinkar "1".



5. Ställ in tiden med reglaget (exempelvis 9). Timern är nu inställd på 96 minuter.

96



6. När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.

96 6.

OBS! Den röda punkten bredvid nivåindikatorn tänds och visar att zonen är vald.

7. När tiden har gått ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av.

00



Övriga kokzoner fortsätter vara påslagna om de har slagits på tidigare.

Om timern är inställd på fler än en zon:

1. När du har ställt in tiden för flera kokzoner samtidigt visar punkterna vid kokzonerna i fråga att de är på. Minutdisplayen visar minuttimern. Punkten på motsvarande zon blinkar.

15 3.

6.

(inställd på 15 minuter)

(inställd på 45 minuter)

2. När tiden har gått ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av. Sedan visas ny minuttimer och punkten på motsvarande zon blinkar.

30 6.

- Tryck på reglaget för val av kokzon och visa motsvarande timer i tidsindikatorn.

Använd reglaget för kokningsindikering

Du kan använda funktionen för att koka vatten och den indikerar när vattnet kokas.

Aktivera funktionen för kokningsindikering

1. Tryck på reglaget för val av kokzon.



2. När du trycker på reglaget för kokningsindikering  visar zonidikatorn "2L".

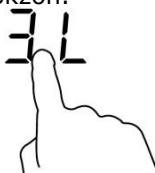
När du trycker på reglaget för kokningsindikering  igen visar zonidikatorn "3L".

När du trycker på reglaget för kokningsindikering  för tredje gången visar zonidikatorn "5L".

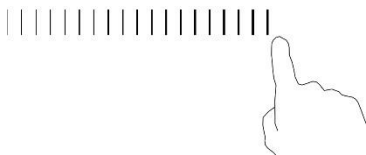
När du trycker på reglaget för kokningsindikering  för fjärde gången visar zonidikatorn "0".

Avbryt funktionen för kokningsindikering

1. Tryck på reglaget för val av kokzon.



2. a: Tryck på skjutreglaget och sedan går kokzonen tillbaka till den nivå du väljer.



b: Tryck på funktionsreglaget  och sedan återgå kokzonen till boosternivån.

- Det är viktigt att vattentemperaturen varken är för varm eller för kall när tillagningen börjar, eftersom det kan påverka slutresultatet.
- När vattnet har kokat hörs flera pip ljud och zonindikatorn blinkar. Tryck sedan kort på reglaget för  kokningsindikering. Effekt 9 visas som standard.
- Funktionen kan endast fungera i den tredje kokzonen.
- Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.
- Använd inte kokkärl i gjutjärn.
- Använd inte ett lock.
- När boosterfunktionen för den tredje kokzonen är aktiverad är den fjärde kokzonen begränsad.

Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder Power Boost. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett självantändas och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- När maten börjar koka minskar du temperaturinställningen.
- Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden.
- Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom.

Sjuda, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten vid cirka 85 °C när bubblor bara ibland stiger till kokvätskans yta. Det är nyckeln till goda soppor och mörra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten kokas för mycket. Du bör också laga äggbaserade såser och såser med mjölnredning under kokpunkten.
- Vissa aktiviteter, inklusive tillagning av ris enligt absorptionsmetoden, kan kräva en inställning som är högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas korrekt på rekommendera tid.

Steka biff

För att tillaga saftiga biffar:

1. Lägg köttet i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan det tillagas.
2. Värm upp en stekpanna med tjock botten.
3. Borsta biffens båda sidor med olja. Häll en liten mängd olja i stekpannan och lägg sedan köttet i den varma stekpannan.
4. Vänd biffen endast en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på stekens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2–8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur tillagad den är, desto fastare den känns desto mer "välstekt" är den.
5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter före servering så att den blir mör.

För wokning

1. Välj en wok med platt botten eller en stor stekpanna som är lämplig för induktion.
2. Ha alla ingredienser och redskap redo. Wokning ska gå snabbt. Om du gör stora mängder tillagar du maten i flera mindre omgångar.
3. Värm upp pannan snabbt och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga först eventuellt kött, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen.
6. Woka ingredienserna försiktigt så att de värms igenom.
7. Servera omedelbart.

Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive kokkärlet och mängden mat som du tillagar. Prova dig fram med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämplighet
1-2	- Försiktig uppvärmning för små mängder mat - Smälter choklad, smör och livsmedel som bränns snabbt - Försiktig sjudning - Långsam uppvärmning
3-5	- Återuppvärmning - Snabb sjudning - Koka ris
6-11	Pannkakor
12-14	- Bryning - Koka pasta
15/P	- Wokning - Stekning - Koka upp soppa - Koka vatten

Skötsel och rengöring

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive kokkärlet och mängden mat som du tillagar. Prova dig fram med spishällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning på glaset (fingeravtryck, märken, matfläckar eller spill utan socker på glaset)	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera rengöringsmedel för spishällar medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!). 3. Skölj och torka av med en ren trasa eller hushållspapper. 4. Slå på strömmen till spishällen igen.	• När strömmen till spishällen är avstängd kommer det inte att finnas någon indikering av "varm yta" men kokzonen kan fortfarande vara het! Var mycket försiktig. • Hårda skurbollar, vissa skurbollar i nylon och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller skurbollen är lämplig. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på spishällen: glaset kan bli fläckigt.
Överkokningar, smälta och heta sockerhaltiga spill över glaset	Ta bort detta omedelbart med en stekspade, palettkniv eller hällskrapa som är lämplig för spishällar med induktionsglas, men se upp för varma ytor i kokzonen: 1. Stäng av strömmen till spishällen på väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa bort smuts eller spill till ett svalt område på spisen. 3. Ta upp smuts eller spill med en trasa eller med hushållspapper. 4. Följ steg 2 till 4 för "Daglig nedsmutsning på glaset" ovan.	• Ta bort fläckar av smält och sockerhaltig mat eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent. • Fara för skärsår: när säkerhetsskyddet dras tillbaka är bladet i en hällskrapa vasst som ett rakblad. Använd det försiktigt och förvara det alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på pekskärmsreglagen	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Absorbera spillet 3. Torka av pekskärmsområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka av området helt med hushållspapper. 5. Slå på strömmen till spishällen igen.	• Spishällen kan avge ett pipljud och stänger av sig själv och pekskärmsreglagen kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att torka av pekskärmsområdet torrt innan du sätter på spishällen igen.

Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte slås på.	Det finns ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömvabrott i ditt hem eller i ditt område. Ring en kvalificerad tekniker om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Pekskärmsreglagen svarar inte.	De är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet "Använda din induktionshäll" för instruktioner.
Pekskärmsreglagen är svåra att använda.	Det kan finnas en liten vattenbeläggning över pekskärmsreglagen eller så kanske du använder fingerspetsen när du rör vid pekskärmsreglagen.	Se till att pekskärmsområdet är torrt och använd fingerdynan när du rör vid kontrollerna.
Glaset är repat.	Kokkärlet med ojämna kanter. Användning av olämplig, slipande skurboll eller rengöringsprodukter.	Använd kokkärlet med platt och jämn botten. Se "Välja rätt kokkärlet". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärlet avger sprickande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av kokkärlets utformning (olika metallager vibrerar olika).	Detta är normalt för kokkärlet och innebär inte ett fel.
Induktionshällen avger ett lågt brummande ljud när det används med en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken för induktionstillagning.	Detta är normalt, men ljudet bör bli lägre eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har aktiverats för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att köras även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och behöver inte åtgärdas. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen medan fläkten är igång.
Kokkärlet blir inte varma och visas på displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för induktionstillagning. Induktionshällen kan inte identifiera kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte korrekt centrerat på den.	Använd kokkärlet som är lämpliga för induktionstillagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkärlet". Centrera kokkärlet och se till att botten matchar kokzonens storlek.

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen eller en kokzon har oväntat stängts av, en ton ljuder och en felkod visas (vanligtvis alternerande med en eller två siffror i matlagningstimerns display).	Tekniskt fel.	Skriv ned felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

Felvisning och inspektion

Om det händer något onormalt kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddstillståndet och visa motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
F1-F6	Temperatursensorfel	Kontakta leverantören.
F9-FA	Temperatursensorfel i IGBT	Kontakta leverantören.
FC	Anslutningen mellan displaykortet och moderkortet har misslyckats	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när strömförsörjningen är normal.
E3/E4	Keramikglasplattans temperatursensor är hög	Starta om när induktionshällen har svalnat.
E5	Temperatursensor i IGBT är hög	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.

Om det finns någon zon i det flexibla området som ska skyddas, kommer reglaget för val av flexibelt område inte att kunna användas.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.
Montera inte isär enheten själv för att undvika fara och skador på induktionshällen.

Teknisk specifikation

Spishäll	HIE844SB1
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240V~
Installerad elkraft	7400W
Produktens storlek D × B × H (mm)	770X520X60
Inbyggnadsmått A×B (mm)	750X495

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi kontinuerligt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

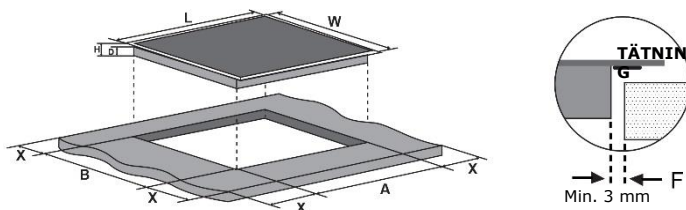
Installation

Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Var noga med att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj värmebeständigt arbetsytematerial för att undvika större deformation orsakad av värmestrålning från zonen. Enligt nedanstående:

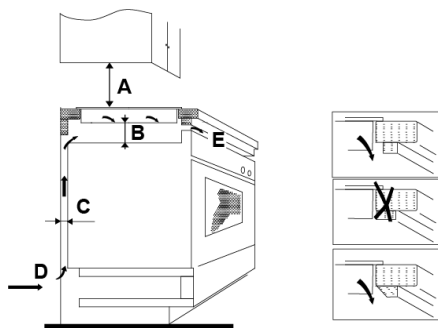


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

Se alltid till att induktionshällen är välventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte blockeras. Se till att induktionshällen är i bra fungerande tillstånd. Enligt nedanstående.



Obs! Säkerhetsavståndet mellan zonen och skåpet ovanför zonen bör vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftuttag minst 5 mm

Innan du installerar spishällen, se till att

- arbetsytan är fyrkantig och plan och att inga komponenter påverkar utrymmeskravet
- arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt material
- om spishällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt
- installationen kommer att uppfylla alla krav på spelrum och tillämpliga standarder och föreskrifter
- en lämplig skiljebrytare som ger fullständig fränkoppling från nätspänningen är integrerad i de permanenta kablarna, monterade och placerade för att uppfylla de lokala reglerna och föreskrifterna för elektriska ledningar. Skiljebrytaren måste vara av godkänd typ och tillhandahålla en kontaktseparation med ett luftavstånd på 3 mm i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala reglerna för elektriska ledningar tillåter denna variation av kraven)
- skiljebrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med spishällen installerad
- du rådfrågar lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen
- du använder värmebeständiga och lättrengörbara ytor (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna som omger spishällen.

När du har installerat spishällen ska du se till att

- strömförsörjningskabeln inte är tillgänglig via skåpdörrar eller lådor
- det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till spishällens bas
- om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåpsutrymme installeras ett värmeskydds under spishällens bas
- Skiljebrytaren är lättillgänglig för kunden

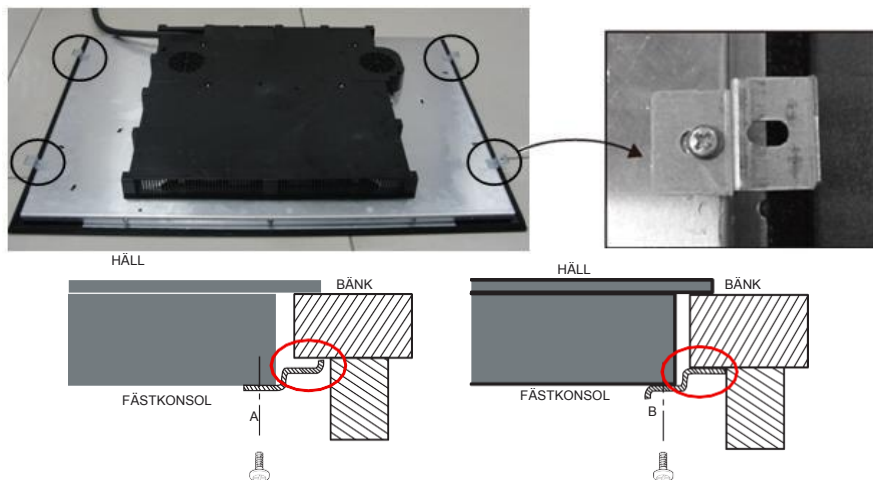
Innan du hittar fästkonsolerna

Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte kraft på reglagen som sticker ut från spishällen.

Justera konsolens läge

Fäst spishällen på arbetsytan genom att skruva fast 4 konsoler på spishällens botten (se bild) efter installationen.

Justera konsolens placering så att den passar olika tjocklekar på bänkar.



Försiktighet

1. Induktionsvärmepattan måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har yrkeskunniga som står till din tjänst. Utför aldrig åtgärden själv.
2. Spishällen ska inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom fukten kan skada spisens elektronik
3. Induktionsvärmepattan ska installeras så att en bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Vägg och den inducerade kokzonen ovanför bänkytan ska vara värmebeständig.
5. För att undvika skador bör sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.

Ansluta spishällen till elnätet



Spishällen får endast anslutas till elnätet av en lämplig kvalificerad person.

Innan du ansluter spishällen till elnätet bör du kontrollera att:

1. ledningssystem i hemmet är lämpligt för den effekt som spishällen använder;
2. spänningen motsvarar värdet som anges i typskylten;
3. sektionerna för strömförsörjningskabeln kan motstå den belastning som anges på typskylten.

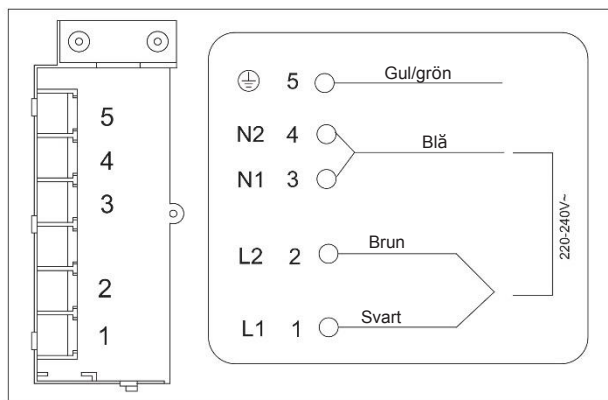
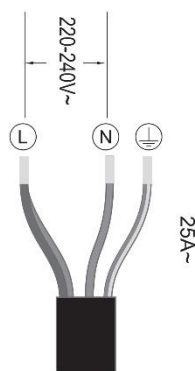
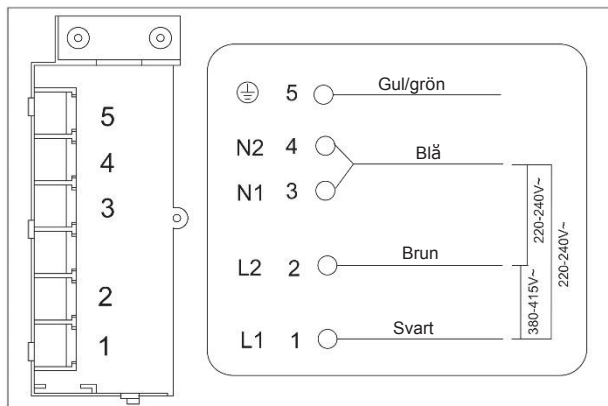
Använd inte adapttrar, reducerstycken eller kopplingsanordningar för att ansluta spishällen till nätspänningen eftersom de kan orsaka överhettning och eldsvåda.

Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75 °C vid någon punkt.



Kontrollera med en elektriker om ledningssystemet i hemmet är lämpligt utan att behöva ändras. Ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med gällande standard, till en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller måste bytas ut måste hanteringen utföras av efterköps servicen med specialverktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till nätspänningen måste en omnipolär strömbrytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsbestämmelserna.
- Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av behörig tekniker.



KASSERING: kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att kassera sådant avfall separat för speciell behandling.

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat bortskaffas på rätt sätt hjälper du till att förebygga eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas om den bortskaffades på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en samlingspunkt för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

Denna apparat kräver bortskaffande av avfall i specialiserade anläggningar. För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

För mer detaljerad information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte produkten.

Produktinformation för elektriska spishållar för hushållsbruk i överensstämmelse med kommissionens förordning (EU) nr 66/2014					
		Position	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning				HIE844SB1	
Typ av håll:				Elektrisk spishåll	
Antal kokzoner och/eller områden	Zoner			2	
	Områden			1	
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	Induktionszoner			X	
	Induktions-områden			X	
	Strålnings-tillagning zoner				
	Fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	Ø		cm
		Bakre mitten	Ø	28,0	cm
		Bakre höger	Ø		cm
		Mitten vänster	Ø		cm
		Mitten	Ø		cm
		Mitten höger	Ø		cm
		Främre vänster	Ø		cm
		Främre mitten	Ø		cm
		Främre höger	Ø	14,0	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Vänster område	L W	40,5 22,0	cm
		Mitten mitten	L W		cm
		Främre mitten	L W		cm
		Bakre mitten	L W		cm
		Bakre höger	L W		cm
		Mitten höger	L W		cm
		Främre höger	L W		cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg		Vänster område	EElektrisk köksutrustning	191,1	Wh/kg
			EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Främre mitten	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Bakre mitten	EElektrisk köksutrustning	180,1	Wh/kg
		Bakre höger	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Mitten höger	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Främre höger	EElektrisk köksutrustning	193,7	Wh/kg
Hållens energiförbrukning beräknad per kg			EC elektriska hållar	188,3	Wh/kg
Tillämpad standard: EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hållar – Funktionsprovning					
Förslag för energibesparing:					
- För att spishållen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärlen i mitten av kokzonen. - Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen. - Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden. - Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom. - Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.					
Denna information ska betraktas som en del av apparatens bruksanvisning.					

Bakre vänster	L W	20,0 22,0	cm
Främre vänster	L W	20,0 22,0	cm
Mitten vänster	L W	40,5 22,0	cm

Bakre vänster	EElektrisk köksutrustning	180,8	Wh/kg
Främre vänster	EElektrisk köksutrustning	197,5	Wh/kg
Mitten vänster	EElektrisk köksutrustning	194,9	Wh/kg



Ved at placere CE-mærket på dette produkt bekræfter vi, at det overholder alle de relevante europæiske sikkerhedsanvisninger samt de krav til sundhed og miljø, der er gældende for dette produkt.

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du bruger din kogesektion.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatets strømforsyning, før du udfører noget arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et hensigtsmæssigt jordledningssystem er essentielt og påkrævet.
- Ændringer til boligens ledningssystemet må kun udføres af en kompetent elektriker.
- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i elektrisk stød eller død.

Fare for snitsår

- Pas på - panelets kanter er skarpe.
- Mangel på at være forsigtig kan muligvis resultere i kvæstelse eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse vejledninger grundigt, før dette apparat installeres eller bruges.

- Der må aldrig placeres brandfarligt materiale eller produkter på dette apparat.
- Stil disse oplysninger til rådighed for personen, som er ansvarlig for at installere apparatet, da dette muligvis kan reducere dine installationsomkostninger.
- Apparatet skal installeres i henhold til disse installationsvejledninger for at forebygge risici.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en egnet kompetent person.
- Dette apparat skal sluttes til et kredsløb, som omfatter en ledningsadskiller, der sørger for komplet afbrydelse fra strømforsyningen.
- Mangel på at installere apparatet korrekt kan muligvis annullere alle krav om garanti eller ansvar.

Drift og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Man må ikke lave mad på en ødelagt eller revnet kogeoverflade. Hvis kogeoverfladen ødelægges eller revner, skal apparatet straks trækkes ud af stikkontakten (vægkontakt), og man skal kontakte en kompetent tekniker.
- Sluk for kogesektionen på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsnormer.
- En person med pacemaker eller andre elektriske implantater (fx insulinpumper) skal rådføre med deres læge eller implantatets producent, før brugen af dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i død.

Fare for varm overflade

- Under brugen bliver tilgængelige dele på dette apparat varme nok til at medføre forbrændinger.
- Din krop, tøj eller nogen anden genstand ud over egnet grydesæt må ikke komme i kontakt med induktionsgasset, før overfladen er kold.
- Bemærk: metalgenstande på kroppen, som kan magnetiseres, bliver muligvis varme i nærheden af komfuret. Smykker i guld eller sølv påvirkes ikke.
- Hold børn på afstand.
- Håndtag på sovsepander kan muligvis være varme at røre ved. Kontrollér, at sovsepandernes håndtag ikke rager ind over andre kogeplader, som er tændt. Hold håndtagene væk fra børns rækkevidde.

- Mangel på at følge dette råd, kan muligvis resultere i forbrændinger og skoldninger.

Fare for snitsår

- Den knivskarpe klinge på en skraber til kogesektionens overflade er blottet, når sikkerhedslåget er trukket tilbage. Vær ekstremt forsigtig, og opbevar den altid på en sikker måde og uden for børns rækkevidde.
- Mangel på at være forsigtig kan muligvis resultere i kvæstelse eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det bruges. Overkogning forårsager røg og flydende fedt, som muligvis antændes.
- Brug aldrig dit apparat som en arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Du må aldrig lægge eller efterlade genstande, som kan magnetiseres (fx kreditkort, USB-nøgler) eller elektroniske anordninger (fx computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de muligvis påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at varme eller opvarme rummet.
- Efter brug skal kogepladerne og komfuret altid slukkes, som beskrevet i denne

vejledning (fx ved at bruge berøringsknapperne). Man skal ikke stole på funktionen til registrering af gryde til at slukke kogepladerne, når du fjerner gryderne.

- Tillad ikke at børn leger med apparatet, eller sidder, står eller kravler på det.
- Man må ikke opbevare ting, som vækker børns interesse i skabe over apparatet. Børn, som kravler på komfuret, kan komme slemt til skade.
- Børn må aldrig efterlades alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med et handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at lære dem, hvordan det bruges. Den pågældende person skal være tilfreds med, at de kan bruge apparatet uden fare for dem selv og deres omgivelser.
- Man må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt anbefales i vejledningen. Alle andre serviceindgreb skal udføres af en kompetent tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogesektion.
- Du må ikke anbringe eller tabe tunge genstande på din kogesektion.
- Du må ikke stå på dit komfurs kogesektion.

- Du må ikke bruge gryder med uregelmæssige kanter eller trække gryder over induktionsglassets flade, da det kan ridse glasset.
- Man må ikke bruge skuremidler eller alle andre barske, slibende rengøringsmidler til at rengøre dit komfur, da de kan ridse induktionsglasset.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, må det kun repareres af en kompetent tekniker.
- Apparatet er konstrueret udelukkende til brug i hjemmet.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Efter brug slukkes kogeelementet med dets betjeningsanordning, og man skal ikke stole på grydedektoren.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med fjernbetjeningssystem.

Tillykke med købet af dit nye induktionskomfur.

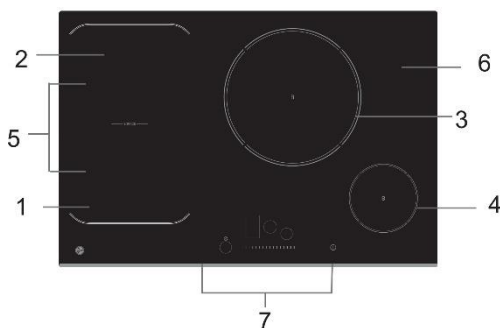
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan man installerer og anvender det korrekt.

Læs installationsafsnittet for installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisninger nøje før brug, og gem denne bruger-/installationsvejledning til fremtidig henvisning.

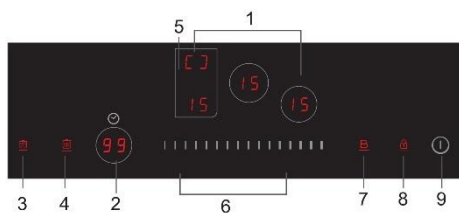
Produktoversigt

Set fra oven



1. maks. 1800/3000 W zone
2. maks. 1800/3000 W zone
3. maks. 3000/4000 W zone
4. maks. 1400/2000 W zone
5. Fleksibel zone. 3000/4000 W
6. Glasplade
7. Kontrolpanel

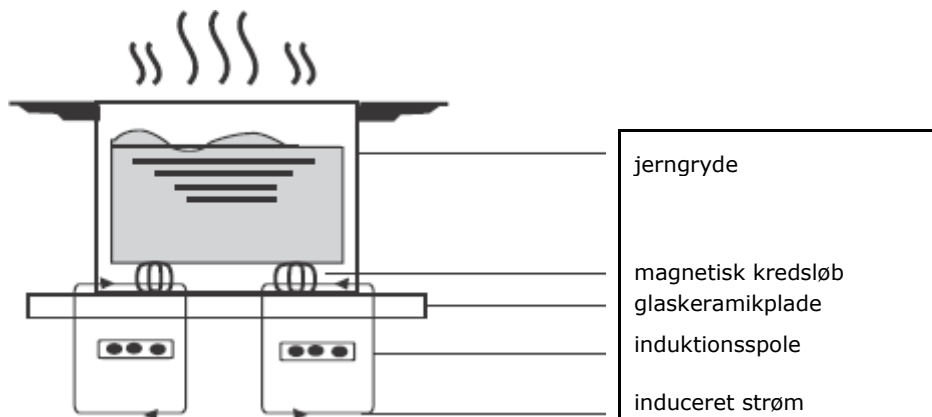
Kontrolpanel



1. Taster til valg af varmezone
2. Timertast
3. Tast til kogevarsel
4. tast til hold varm
5. Tast til fleksibel zone
6. Berøringstast til strøm / timer skyder
7. Turbo-tast
8. Låsetast
9. ON/OFF-tast

Et par ord om madlavning med induction

Madlavning med induction er en sikker, avanceret, effektiv og billig madlavningsteknologi. Det fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasfladen. Glasfladen bliver kun varmt, fordi gryden i sidste ende varmer det op.



Før du bruger dit nye induktionskomfur

- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie, som muligvis stadig sidder på dit induktionskomfur.

Sådan bruges berøringstasterne

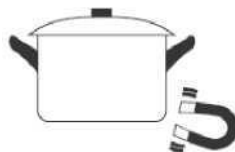
- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene, tørre, og at der ikke ligger genstande (fx køkkenredskaber eller en klud) på dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre tasterne svære at betjene.



Valg af det rigtige grydesæt

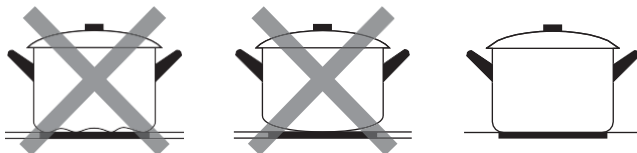


- Brug kun grydesæt med en bund, der egner sig til madlavning med induktion. Led efter induktionssymbolet på emballagen eller bunden af gryden

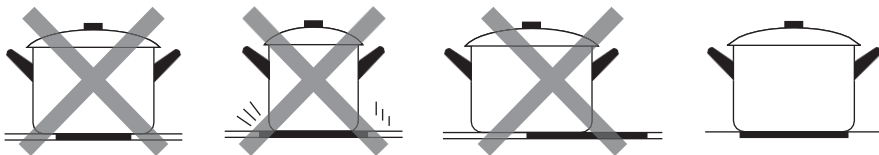


- Du kan tjekke, om dit grydesæt egner sig ved at foretage en magnettest. Bevæg magneten mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har nogen magnet:
 1. Fyld lidt vand i den gryde, du gerne vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet og vandet opvarmes, så er gryden egnet.
- Køkkengrej, som er fremstillet af de følgende materialer, er ikke egnede: ren rustfri stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

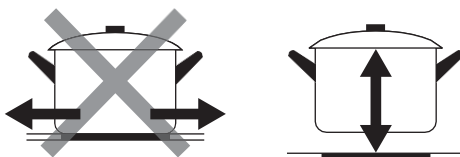
Brug ikke grydesæt med uregelmæssige kanter eller buet bund.



Sørg for, at grydebunden er glat, sidder fladt mod glasset, og er samme størrelse som kogepladen. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade. Brug af en gryde der er lidt større, vil sikre at energien bliver brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder på under 140 mm registreres muligvis ikke af kogesektionen. Din gryde skal altid centreres på kogepladen.



Løft altid gryder fra induktionskomfuret – de må ikke skubbes, da de ellers kan ridse glasset.



Pandestørrelse

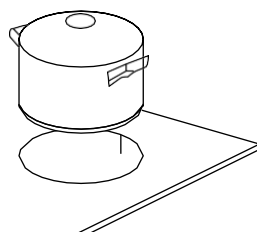
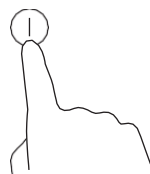
Kogeplader tilpasser, op til en grænse, automatisk til pandens diameter. Bunden af denne pande skal dog have en minimumsdiameter i overensstemmelse med den tilsvarende kogeplade. For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen.

Kogeplade	Diameteren af bunden på induktionsgrydesæt	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Fleksibel zone.	220	220x400

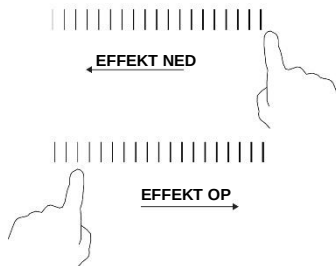
Sådan du bruger dit induktionskomfur

Sådan indledes madlavningen

1. Tryk på betjeningsknappen ON/OFF
Efter tænding bipper summeren én gang, timertasten viser "CL", vælgertasten til varmezone viser "00", hvilket angiver, at induktionskomfuret nu er i status for standby-tilstand.
2. Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge.
 - Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre.
3. Hvis du trykker på varmepladens tast, og en indikator blinker efter berøringen.



4. Juster varmeindstilling ved hjælp af skyderen.
- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskomfuret automatisk. Så skal du begynde forfra fra trin 1 igen.
 - Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

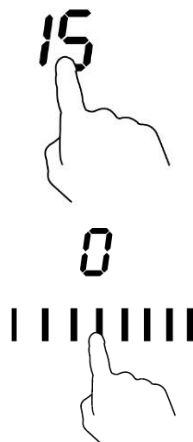
Dette betyder, at:

- du ikke har stillet en gryde på den rigtige kogeplade, eller
- den gryde, du bruger, ikke er egnet til madlavning induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.

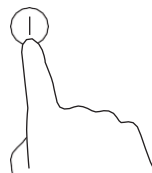
Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke anbringes en passende gryde på den.

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på tasten for den kogeplade, du vil slukke for.
2. Sluk for kogepladen ved at skubbe skyderen til venstre. Sørg for, at displayet viser "0".



3. Sluk hele komfuret ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Pas på varme overflader
H viser, hvilke kogeplader, der er varme. H'et forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Dette kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du ønsker at opvarme yderligere gryder, så kan du bruge den kogeplade, der stadig er varm.

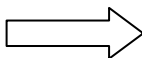


Brug af turbo-funktionen

Aktivér turbo-funktionen

1. Tryk på vælgertasten til varmezone
2. Tryk på turbo-tasten B, hvorefter zoneindikatoren viser "b", og effekten når Maks.

B



b

Annullér turbo-funktionen

1. Tryk på vælgertasten til varmezone
Annuller turbo-funktionen



2. a: Tryk på turbo-tasten "**B**", og så vil kogepladen vende tilbage til dens oprindelige indstilling.
- a: Tryk på skyderen, og så vil kogepladen vende tilbage til dit valgte niveau.

B



ELLER



- Funktionen fungerer på alle kogeplader
- Kogepladen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Når turbo-funktionen for 1. kogeplade er aktiveret, begrænses 2. kogeplade automatisk til niveau 2. Vice versa
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vender den tilbage til 15 efter 5 minutter.

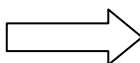
Brug af varmfunktionen

Aktivér varmfunktionen

1. Tryk på vælgertasten til varmezone



2. Tryk på tasten hold varm , hvorefter zoneindikatoren viser "I".

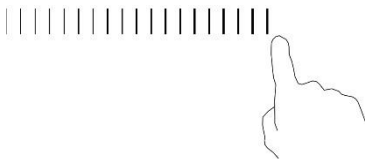


Annuler varmfunktionen

1. Tryk på vælgertasten til varmezone



2. a: Tryk på skyderen, og så vil kogepladen vende tilbage til dit valgte niveau.

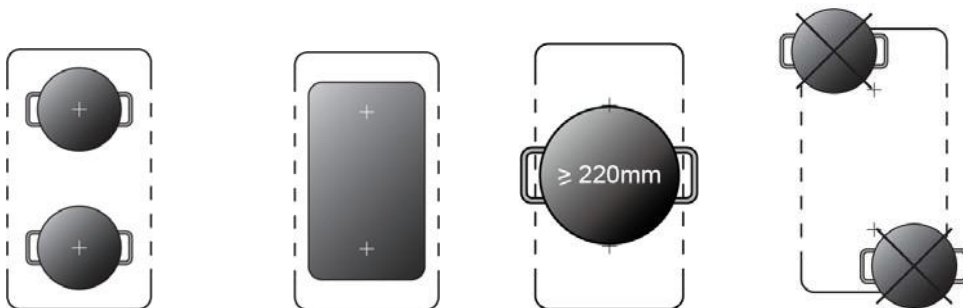


b: Tryk på funktionstasten som f.eks.  eller , og så vil kogepladen vende tilbage til det niveau, du valgte forinden.

FLEKSIBELT OMRÅDE

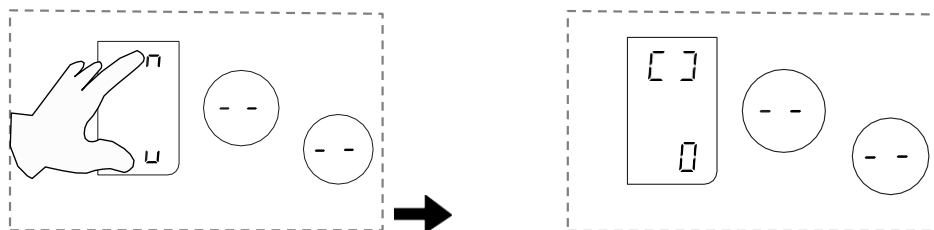
- Dette område kan bruges som en enkelt plade eller som to adskilte plader, afhængigt af madlavningsbehov.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres hver for sig. Når man arbejder som en individuel zone, og grydesæt flyttes fra én zone til en anden inden for det fleksible område, vil det bevare det samme effektniveau fra den zone, hvor grydesættet oprindeligt var placeret, og den del der ikke er dækket af grydesættet, slukker automatisk.
- VIGTIGT: Sørg for at placere grydesættet på midten af den individuelle kogeplade. I tilfælde af store, ovale, rektangulære og lange pander skal du sørge for, at den er placeret på midten af kogepladen og dækker begge logoer.

Eksempler på korrekt placering af pande og forkert placering af pande.



Som stor zone

1. For at aktivere det fleksible område som én enkelt stor zone berøres de relevante taster.
2. Effektindstillingen fungerer som for et normalt område.
3. Hvis panden flyttes fra den forreste til den bageste del (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye position, og holder den samme effekt.



4. For at tilføje endnu en gryde, tryk igen på de relevante taster for at registrere grydesættet.

To uafhængige zoner

Hvis du vil bruge det fleksible område som to adskilte zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på de pågældende taster.



Lås tasterne

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (fx at børn ved et uheld tænder kogepladerne).
- Når tasterne låses, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan låses tasterne

Rør betjeningsknappen  låsetast. Timerindikatoren viser "Loc"

Sådan oplåses tasterne

1. Tryk på låsetasten, og hold den nede  i et øjeblik.
2. Du kan nu gå i gang med at bruge dit induktionskomfur.



Når kogepladerne er i låst tilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF. Induktionspladerne kan altid slukkes med ON/OFF-tasten i en nødsituation, men man skal låse op for komfuret først ved næste brug

Beskyttelse mod overtemperatur

En installeret temperatursensor kan monitorere temperaturen inden i induktionspladen. Hvis der registreres en for høj temperatur, slukker induktionspladen automatisk.

Registrering af små genstande

Hvis en pande med forkert størrelse eller uden magnet (fx aluminium) eller en anden lille genstand (fx kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på komfuret, går det automatisk i standby i 1 minut. Blæseren vil desuden afkøle induktionskomfuret i yderligere 1 minut.

Beskyttelse med automatisk afbrydelse

Automatisk afbrydelse er en sikkerhedsfunktion til dit induktionskomfur. Det afbrydes automatisk, hvis du skulle glemme at slukke for komfuret. De normale driftstider for forskellige effekt niveauer vises i den nedenstående tabel:

Effektniveau	Hold varm	1~5	6~10	11~14	15
Standard timer (time)	2	8	4	2	1

Når gryden fjernes, kan induktionskomfuret straks stoppe opvarmningen, og komfuret slukker automatisk efter 2 minutter.



Folk med pacemaker bør rådføre med deres læge, før de bruger denne enhed.

Brug af timer

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke kogepladerne efter det indstillede tidsrum er gået.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter.

Brug timeren som minutur

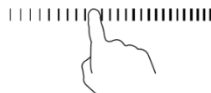
Hvis du ikke bruger nogen af kogepladerne

1. Sørg for, at induktionskomfuret er tændt.
Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke bruger nogen af kogepladerne.
2. Tryk på timertasten viser "10" i timerdisplayet, hvor du rørte, og "0" blinker.



3. Indstil tiden med skyderen. (fx 6)

16

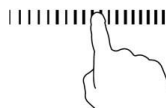


4. Tryk på timeren igen, "1" blinker.



5. indstil tiden ved at berøre skyderen (fx 9), nu er timeren indstillet til 96 minutter.

96



6. Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "00", når den indstillede tid er gået.

00

Indstilling af timeren for at slukke for kogeplader

Hvis timeren er indstillet på én kogeplade:

1. Tryk på taster til valg af varmeplade for at vælge den, du vil indstille timeren for.

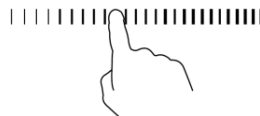


2. Tryk på timertasten, der vises "10" i timerdisplayet og "0" blinker.



3. Indstil tiden med skyderen. (fx 6)

16

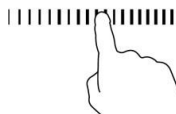


4. Tryk på timeren igen, "1" blinker.



5. indstil tiden ved at berøre skyderen (fx 9), nu er timeren indstillet til 96 minutter.

96



6. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

96 6.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket angiver, at pladen er valgt.

7. Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.

00



Andre kogeplader forbliver i drift, hvis de blev tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet på mere end én zone:

1. Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidig, er decimalpunkter på de relevante kogeplader tændt. Minutdisplayet viser minuttimeren. Prikken i den tilsvarende zone blinker.

15 3.
6.

(indstillet til 15 minutter)

(indstillet til 45 minutter)

2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye minuttimer og prikken for den tilsvarende zone blinker.

30 6.

- Tryk på kogepladens tast, så vises den tilsvarende timer i timerindikatoren.

Brug af tasten til kogevarsel

Du kan bruge funktionen til at koge vand, og den vil informere dig, når vandet koger.

Aktiver funktionen til kogevarsel

1. Tryk på vælgertasten til varmezone



2. Tryk på tasten til kogevarsel , zoneindikatoren viser "2L".

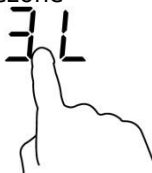
Tryk på tasten til kogevarsel  igen, zoneindikatoren viser "3L".

Tryk på tasten til kogevarsel  en tredje gang, zoneindikatoren viser "5L".

Tryk på tasten til kogevarsel  en fjerde gang, zoneindikatoren viser "0".

annullering af funktionen til kogevarsel

1. Tryk på vælgertasten til varmezone



2. a: Tryk på skyderen, og så vil kogepladen vende tilbage til dit valgte niveau.



b: Tryk på turbo-tasten "  ", og så vil kogepladen vende tilbage til turbo-niveau.

- Det er vigtigt at vandtemperaturen ikke er hverken for varm eller kold, når tilberedningen begynder, da det kan påvirke slutresultatet.

- Når vandet er kogt, udsendes der en række bip, og zoneindikatoren blinker. Tryk så kort på tasten til  kogevarsel. Effekt 9 vises som standard.
- Funktionen fungerer kun for 3. kogeplade.
- Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.
- Brug ikke grydesæt i støbejern.
- Brug ikke låg.
- Når turbo-funktionen for 3. kogeplade er aktiveret, er 4. kogeplade begrænset.

Retningslinjer til tilberedning



Pas på, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger turbofunktion. Ved ekstremt høje temperaturer antændes olie og fedt spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

Madlavningstips

- Når maden når kogepunktet, reduceres temperaturindstillingen.
- Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen.
- Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider.
- Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er blevet varmet igennem.

Småkogning, tilberedning af ris

- Småkogning foregår under kogepunktet ved cirka 85°C, når småbobler af og stiger til kogevæskens overflade. Det er nøglen til lækre supper og møre bøffer, fordi smagen udvikles uden at koge eller stege maden for meget. Du bør også tilberede sovser, som er jævnet med æg og mel under kogepunktet.
- Visse opgaver, heriblandt kogning af ris vha. opslugningsmetoden, kræver muligvis en højere indstilling end den laveste indstilling for at sikre, at maden kogen korrekt til den anbefalede tid.

Bruning af bøffer

Sådan tilbereder man saftige, velmagende bøffer:

1. Lad kødet stå i stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
2. Opvarm en stegepande med tyk bund.
3. Smør begge sider af bøffen med olie. Hæld en smule olie på den varme pande, og læg så kødet på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedning. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor længe, du vil stege den. Tiden varierer muligvis mellem 2 – 8 minutter pr. side. Tryk bøffen ned for at vurdere, hvor stegt den er – jo fastere kødet føles, des mere vil den være 'gennemstegt'.

5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter for at give den mulighed for at hvile og blive mør, før den serveres.

Til lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller stor stegepande, som er kompatibel med induktion.
2. Hav alle ingredienser og redskaber parat. Lynstegning skal være hurtig. Hvis man steger store mængder, skal maden tilberedes i mange små portioner.
3. Forvarm panden en smule, og tilføj to spiseskeer olie.
4. Tilbered eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynstegning af grøntsager. Når de er varme, men stadig sprøde, drejes kogepladen til en lavere indstilling, kødet lægges tilbage på panden og sovsen tilføjes.
6. Bland ingredienserne i forsigtigt for at sikre, at de gennemvarmes.
7. Serveres straks.

Varmeindstillinger

De nedenstående indstillinger er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling afhænger af adskillige faktorer, heriblandt dit grydesæt og mængden du tilbereder. Prøv dig frem med induktionskomfuret for at finde de indstillinger, som egner sig bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	• let opvarmning af mindre mængder mad • smeltning af chokolade, smør og madvarer, som let brænder på • let småkogning • langsom opvarmning
3 - 5	• genopvarmning • hurtig småkogning • kogning af ris
6 - 11	• pandekager
12 - 14	• sautering • kogning af pasta
15/P	• lynstegning • bruning • bringe suppe til kogepunktet • koge vand

Vedligeholdelse og rengøring

De nedenstående indstillinger er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling afhænger af adskillige faktorer, heriblandt dit grydesæt og mængden du tilbereder. Prøv dig frem med kogepladen for at finde de indstillinger, som egner sig bedst til dig.

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Dagligt smuds på glasset (fingeraftryk, pletter efter mad eller spild uden sukker på glasset)	1. Sluk for komfurets strøm. 2. Brug et rensmiddel til komfur, mens glasset stadig er lunt (men ikke varmt!) 3. Skyl af og tør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for komfurets strøm igen.	• Når strømmen til komfuret afbrydes, angives der ikke længere 'varm overflade', men kogepladen er muligvis stadig varm! Vær ekstremt forsigtig. • Kraftige skurebørster, visse skurebørster i nylon og barske/slibende rensmidler kan muligvis ridse glasset. Læs altid etiketten for at tjekke, om dit rengøringsmiddel eller skurebørste er egnet. • Efterlad aldrig rester fra rengøringen på komfuret: Det kan efterlade pletter på glasset.
Overkogninger, smeltninger og varme sukkerholdige spild på glasset	Fjern dem straks med en fiskespade, paletkniv eller skarp skraber egnet til komfurer med induktionsglas, men vær opmærksom på varme kogeplader: 1. Sluk for komfurets strøm på væggen. 2. Hold klingen eller redskabet med en vinkel på 30°, og skrab smuds eller spild til et koldt område på komfuret. 3. Rengør smudset eller spild med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Daglig rengøring af glasset' ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltede og sukkerholdige madvarer eller spild så snart som muligt. Hvis de får lov at køle af på glasset, kan de muligvis være svære at fjerne, eller endda permanent ødelægge glasfladen. • Fare for snitsår: når sikkerhedslåget er trukket tilbage, er klingen i skraberen skarp som et barberblad. Vær ekstremt forsigtig, og opbevar den altid på en sikker måde og uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringstasterne	1. Sluk for komfurets strøm. 2. Blødgør den spildte mad med vand 3. Tør berøringsområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt af med køkkenrulle. 5. Tænd for komfurets strøm igen.	• Komfuret bipper og slukker muligvis af sig selv af og til, og berøringstasterne fungerer muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer berøringsområdet godt af, før du tænder for komfuret igen.

Gode råd og tips

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskomfuret kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskomfuret er sluttet til strømforsyningen, og at det er tændt. Kontrollér, om der er strømsvigt i dit hjem eller området. Hvis du har tjekket alt og problemet vedvarer, skal du ringe til en kompetent tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Betjeningsknapper er låst.	Lås betjeningsknapper op. Se afsnittet 'Sådan bruger du dit induktionskomfur' for vejledninger.
Det er svært at bruge berøringstasterne.	Der findes muligvis rester af vand over tasterne, eller du har muligvis brugt din fingerspids, da du trykkede på tasterne.	Sørg for, at berøringsområdet er tørt, og brug blommen af di finger, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Grydesæt med ru kant. Der bruges uegnede, slibende skurebørste eller rengøringsprodukter.	Brug grydesæt med flade og glatte underdele. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Se 'Vedligeholdelse og rengøring'.
Nogle gryder giver sig eller klikker.	Dette kan muligvis skyldes dit grydesæts sammensætning (lag af forskellige metaller vibrerer anderledes).	Dette er normalt for køkkengrej, og er ikke ensbetydende med en defekt.
Induktionskomfuret summer lavt, når den høje varmeindstilling bruges.	Dette skyldes induktionsteknologien.	Dette er normalt, men støjen bør aftage eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.
Komfurets blæser larmer.	En køleblæser, som er indbygget i dit induktionskomfur, er blevet tændt for at forebygge overophedning af de elektroniske komponenter. Den kører muligvis fortsat, efter du har slukket for induktionskomfuret.	Dette er normalt, og kræver ikke nogen handling. Tænd ikke for komfurets strøm på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme og vises på displayet.	Induktionskomfuret kan ikke registrere panden, fordi den ikke egner sig til madlavning med induktion. Induktionskomfuret kan ikke registrere panden, fordi den er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.	Brug grydesæt, der egner sig til madlavning med induktion. Se afsnittet 'Valg af det rigtige grydesæt'. Placer panden i midten, og sørg for, at dens bund passer til kogepladens størrelse.

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskomfuret eller en kogepladen er selv slukket uden grund, der lyder en tone og en fejlmeddelelse vises (typisk skiftevis med et eller to cifre på timerens display).	Teknisk fejl.	Skriv fejlsens bogstaver og tal ned, sluk for induktionskomfurets strøm på væggen, og kontakt en kompetent tekniker.

Fejlvisning og inspektion

Hvis en anomali forekommer, vil induktionskomfuret straks gå i beskyttelsestilstand, og vise de tilsvarende beskyttelses-koder:

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
F1-F6	Fejl på temperatursensor	Kontakt forhandleren.
F9-FA	Temperatursensoren til IGBT-fejl.	Kontakt forhandleren.
FC	Forbindelsen mellem skærmmkortet og hovedkortet har fejlet.	Kontakt forhandleren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontroller om strømforsyningen er normal. Tænd efter strømforsyningen er normal.
E3/E4	Temperatursensor for glaskeramikpladen er høj	Genstart efter induktionskomfuret er kølet ned.
E5	Temperatursensoren til IGBT er høj	Genstart efter induktionskomfur afkøler.

Hvis der findes en plade fra det fleksible område, som skal beskyttes, vil det fleksible områdes vælgertast ikke kunne bruges.

De ovenstående er baseret på vurdering og inspektion af almindelige fejl. Du må ikke selv skille enheden ad for at forebygge eventuelle risici og skader på induktionskomfuret.

Tekniske oplysninger

Komfur	HIE844SB1
Kogeplader	4 plader
Forsyningsspænding	220-240V~
Installeret strømforsyning	7400W
Produktstørrelse DxBxH (mm)	770X520X60
Indbyggede dimensioner AxB (mm)	750X495

Vægt og dimensioner er tilnærmelsesvis. Da vi konsekvent stræber efter at forbedre vores produkter, ændrer vi muligvis af og til specifikationer og designs uden forudgående varsel.

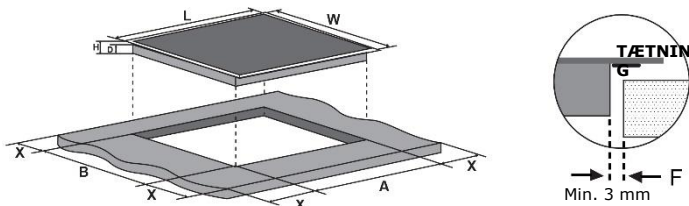
Installation

Valg af installationsudstyr

Lav en udskæring i køkkenbordet der svarer til målene vist på tegningen.

For at kunne installere og bruge pladen, skal der efterlades mindst 5 cm plads rundt om hullet.

Sørg for at køkkenbordets tykkelse er mindst 30 mm. Vælg varmefast materiale til arbejdsfladen for at undgå alvorlig deformering, som skyldes varmestråling fra kogepladen. Som vist nedenfor:

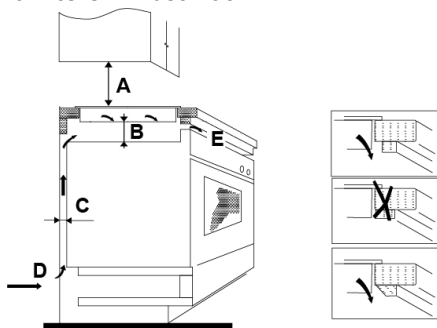


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskomfuret er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskomfuret er funktionsdygtigt. Som vist nedenfor



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudgang min. 5 mm

Før du installerer komfuret, skal du sikre, at

- arbejdsfladen er retvinklet og plan samt at, ingen bærende elementer påvirker pladskravene på en negativ måde
- arbejdsfladen består af varmekfast materiale
- hvis komfuret er installeret over en ovn, ovnen har en indbygget køleblæser,
- skal installationen opfylde alle krav om afstand samt gældende normer og forordninger
- en egnet ledningsadskiller, som sørger for fuld afbrydelse fra strømforsyningen, er indbygget i det permanente ledningsnet, monteret og placeret, så det opfylder lokale ledningskrav og forordninger. Ledningsadskilleren skal være af en godkendt type, og sørge for et luftmellemrum på 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale bestemmelser tillader denne variation i kravene)
- ledningsadskilleren skal være nem at nå for kunden, når komfuret er installeret
- du kan rådføre med lokale bygningsmyndigheder og vedtægter vedrørende installation, hvis du er i tvivl
- du bruger varmekfaste og overfladebehandlinger, som er nemme at gøre ren (sm fx keramikfliser) til vægoverfladerne omkring komfuret.

Når du har installeret komfuret, skal du sikre, at

- strømforsyningskablet ikke kan nås gennem skabsdøre eller skuffer
- der findes en tilstrækkelig koldluftstrøm fra ydersiden af skabene til komfurets bund
- hvis komfuret er installeret over en skuffe eller skab, installeres en varmebeskyttende barriere under komfurets bund
- ledningsadskilleren er nem at nå for kunden

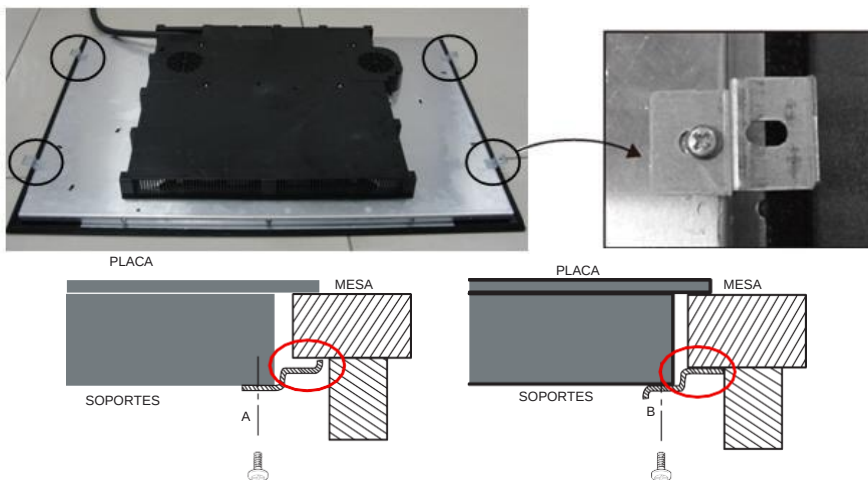
Før fastgøringsbøjlerne placeres

Enheden skal placeres på en stabil, plan overflade (brug emballagen). Brug ikke for meget kraft på de taster, der rager ud fra komfuret.

Justering af bøjlepositionen

Fastgør komfuret på arbejdsfladen ved at skrue de 4 bøjler på bunden af komfuret (se billede) efter installationen.

Juster bøjlepositionen, så den egner sig til bordplader med forskellige tykkelser.



Forsigtig

1. Kogepladen skal installeres af kompetent personale eller teknikere. Vi har eksperter, som står til din rådighed. Du må aldrig selv udføre proceduren.
2. Komfuret installeres ikke direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden muligvis kan beskadige komfurets elektroniske komponenter.
3. Kogepladen skal installeres, så man kan sikre bedre varmestråling for fremme dets pålidelighed.
4. Væggen og inducerede varmezone over bordfladen skal være varmefast.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmefast.

Tilslutning af komfuret til strømforsyningen



Komfuret må kun sluttes til strømforsyningen af en egnet, kompetent person.

Før komfuret sluttes til strømforsyningen, skal du tjekke, at:

1. hjemmets ledningsnet egner sig til komfurets strømforbrug.

2. spændingen svarer til værdien på typeskiltet

3. strømforsyningskablets tværsnit kan modstå belastningen på typeskiltet.

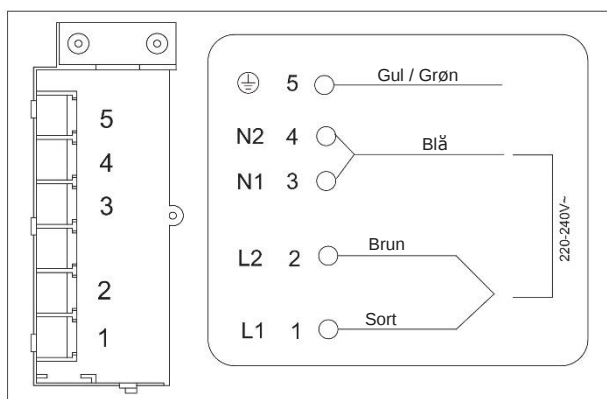
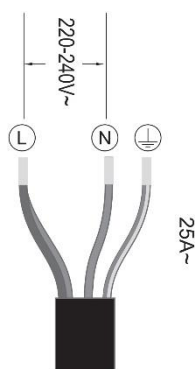
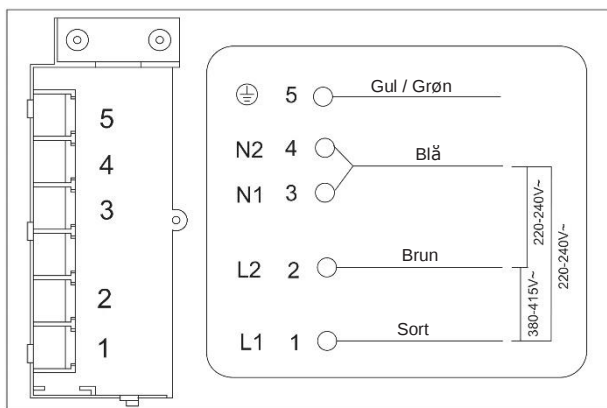
Brug ikke adaptore, reduktionsmuffer eller forgreningsenheder, når komfuret sluttes til strømforsyningen, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele, og skal placeres, så dets temperatur ikke på noget tidspunkt overskrider 75°C.



Tjek med en elektriker, om hjemmets ledningsnet er egnet uden ændringer. Ændringer må kun udføres af en kompetent elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal proceduren udføres af eftersalgsrepræsentanten med dedikerede værktøjer for at forebygge ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke være bukket eller sammentrykket.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



BORTSKAFFELSE:
Bortskaf ikke dette produkt som usorteret husholdningsaffald. Indsamling af sådant affald særskilt til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med europæisk direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at apparatet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers ville kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet forkert.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation for elektriske og elektroniske apparater.

Apparatet kræver særlig affaldshåndtering. For yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte det.

For flere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014																	
		Position	Symbol	Værdi	Enhed												
Modelidentifikation				HIE844SB1													
Type kogesektion:				Elektrisk kogesektion													
Antal kogeplader og/eller områder	plader			2													
	områder			1													
Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og madlavningsområder, strålekogeplader, faste plader)	Induktions-kogeplader			X													
	Induktions-kogeområder			X													
	Strålekoge-plader																
	faste plader																
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerst til venstre	Ø		cm												
		Bagerst i midten	Ø	28,0	cm												
		Bagerst til højre	Ø		cm												
		Midterst til venstre	Ø		cm												
		I midten	Ø		cm												
		Midterst til højre	Ø		cm												
		Forrest til venstre	Ø		cm												
		Forrest i midten	Ø		cm												
		Forrest til højre	Ø	14,0	cm												
Til ikke-runde kogeplader eller -områder: længde og bredde på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade eller -område afrundet til nærmeste 5 mm		Venstre område	L B	40,5 22,0	cm												
		I midten i midten	L W		cm												
		Forrest i midten	L W		cm												
		Bagerst i midten	L W		cm												
		Bagerst til højre	L W		cm												
		Midterst til højre	L W		cm												
		Forrest til højre	L W		cm												
		<table border="1"> <tr> <td>Bagerst til venstre</td> <td>L W</td> <td>20,0 22,0</td> <td>cm</td> </tr> <tr> <td>Forrest til venstre</td> <td>L W</td> <td>20,0 22,0</td> <td>cm</td> </tr> <tr> <td>Midterst til venstre</td> <td>L W</td> <td>40,5 22,0</td> <td>cm</td> </tr> </table>				Bagerst til venstre	L W	20,0 22,0	cm	Forrest til venstre	L W	20,0 22,0	cm	Midterst til venstre	L W	40,5 22,0	cm
		Bagerst til venstre	L W	20,0 22,0	cm												
Forrest til venstre	L W	20,0 22,0	cm														
Midterst til venstre	L W	40,5 22,0	cm														
Strømforsbrug for kogeplade eller -område beregnet pr. kg		Venstre område	EF elektrisk tilberedning	191,1	Wh/kg												
			EF elektrisk tilberedning		Wh/kg												
		Forrest i midten	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg												
		Bagerst i midten	EF elektrisk tilberedning	180,1	Wh/kg												
		Bagerst til højre	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg												
		Midterst til højre	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg												
		Forrest til højre	EF elektrisk tilberedning	193,7	Wh/kg												
		<table border="1"> <tr> <td>Bagerst til venstre</td> <td>EF elektrisk tilberedning</td> <td>180,8</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>Forrest til venstre</td> <td>EF elektrisk tilberedning</td> <td>197,5</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>Midterst til venstre</td> <td>EF elektrisk tilberedning</td> <td>194,9</td> <td>Wh/kg</td> </tr> </table>				Bagerst til venstre	EF elektrisk tilberedning	180,8	Wh/kg	Forrest til venstre	EF elektrisk tilberedning	197,5	Wh/kg	Midterst til venstre	EF elektrisk tilberedning	194,9	Wh/kg
		Bagerst til venstre	EF elektrisk tilberedning	180,8	Wh/kg												
Forrest til venstre	EF elektrisk tilberedning	197,5	Wh/kg														
Midterst til venstre	EF elektrisk tilberedning	194,9	Wh/kg														
Strømforsbrug for sektionen beregnet pr. kg			EF elektrisk kogesektion	188,3	Wh/kg												
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne																	
Anbefalinger vedrørende energibesparelser: • For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen. • Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen. • Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider. • Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er blevet varmet igennem. • Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.																	
Disse oplysninger skal betragtes som en del af apparatets brugervejledning.																	

Ved å plassere CE -merket på produktet, bekrefter vi at dette produktet innfrir alle relevante og lovpålagte europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav.

Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Vennligst les denne informasjonen før du bruker koketoppen din.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømforsyningen før du foretar noe arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i hjemmets kablingssystem må utelukkende gjennomføres av kvalifisert elektriker.
- Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til elektrisk støt eller død.

Fare for kutt

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe
- Hvis du ikke er forsiktig kan det føre til skader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før installasjon og bruk av dette apparatet.

- Ingen brennbare materialer eller produkter med noen gang plasseres på dette apparatet.
- La denne informasjonen være tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere apparatet, da det vil kunne redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå farer må dette apparatet installeres i henhold til disse installasjonsinstruksjonene.
- Dette apparatet må bare installeres og jordes av en egnet kvalifisert person.
- Dette apparatet må kobles til en krets som er utstyrt med en skillebryter som gir fullstendig frakobling fra strømforsyningen.
- Manglende korrekt installasjon av apparatet vil føre til bortfall av garantien.

Bruk og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Ikke bruk en ødelagt eller sprukket koketopp-overflate. Hvis overflaten på koketoppen ødelegges eller sprekker må apparatet lås av umiddelbart med hovedbryteren (veggbryter) og du må kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av koketoppen ved å koble fra stikkontakten før rengjøring eller vedlikehold.
- Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet overholder elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske innretninger (slik som insulinpumper) må ta dette opp med legen sin eller med produsenten av det elektriske apparatet før vedkommende bruker husholdningsapparatet for å forsikre seg om at innretningene deres ikke vil påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Manglende overholdelse av dette rådet vil kunne føre til død.

Fare, varm overflate

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskår.
- Ikke la kroppen, klær eller noen andre gjenstander enn egnede kokekar komme i kontakt med induksjonstoppen før glasset på overflaten er avkjølt.
- Obs: magnetiserbare metallgjenstander som bæres på kroppen vil kunne bli varme i nærheten av koketoppen. Smykker i gul og sølv vil ikke påvirkes.
- Hold barn unna.
- Håndtak på kokekar vil kunne bli varme å ta på. Sjekk at håndtak på kokekar ikke henger ut over kokesonene de er plassert på. Hold

håndtakene utenfor barns rekkevidde.

- Manglende overholdelse av dette rådet vil kunne føre til brannsåer og skålding.

Fare for kutt

- Det barberbladskarpe bladet på en koketoppskraper er eksponert når sikkerhetsdekselet trekkes tilbake. Må brukes med ekstrem forsiktighet og alltid oppbevares trygt og utenfor barns rekkevidde.
- Hvis du ikke er forsiktig kan det føre til skader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Etterlat aldri apparatet uten oppsyn når det er i bruk. En kjele som koker over forårsaker røyk og fettet søl som vil kunne antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsoverflate.
- Etterlat aldri gjenstander eller verktøy på apparatet.
- Ikke plasser eller etterlat noen magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort, minnebrikker) eller elektronisk utstyr (f.eks. Datamaskiner, MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da disse vil kunne påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Apparatet må aldri brukes til å varme opp rommet.

- Etter bruk må du alltid slå av kokesonene og koketoppen som beskrevet i denne veiledningen (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på at deteksjonsinnretningen slår av kokesonene når du flytter kokekarene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke plasser gjenstander eller produkter som kan være interessante for barn i skap som henger over apparatet. Barn kan bli alvorlig skadet hvis de klatrer på koketoppen.
- Etterlat aldri barn alene eller uten oppsyn på stedet er apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med en type funksjonshemming som begrenser deres evner til å bruke apparatet må ha en ansvarlig og kompetent personer som lærer dem hvordan apparatet brukes. Instruktøren må forsikre seg om at personene kan bruke apparatet uten fare for dem selv eller omgivelsene deres.
- Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre dette er spesifikt anbefalt i veiledningen. All annen service må gjennomføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk dampvasker til å rengjøre koketoppen.

- Ikke plasser eller mist tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller dra kokekarene over glassoverflaten på koketoppen, da dette vil kunne lage riper i glasset.
- Ikke bruk stålull eller andre slipende rengjøringsprodukter til å rengjøre koketoppen din, da disse kan lage riper i induksjonsglasset.
- Hvis strømkabelen er skadet må den utelukkende skiftes ut av en kvalifisert tekniker.
- Dette apparatet er kun laget for bruk i hjemmet.
- Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet, eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at nevnte brukere får opplæring i hvordan enheten skal benyttes, og forstår risikoene knyttet til enheten. Ikke la barn leke med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn.

- **ADVARSEL:** Tilberedning at mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn. Prøv **ALDRI** å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på overflaten til koketoppen, da de kan bli varme.
- Etter bruk slår du av elementet på koketoppen med den tilhørende bryteren. Ikke stol på detektoren.
- Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Gratulerer med kjøpet av din nye induksjonstopp.

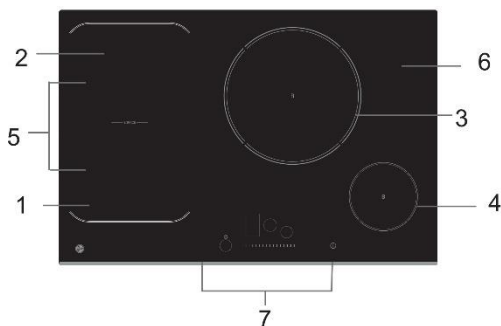
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese disse instruksjonene / bruksanvisningen slik at du forstår fullstendig hvordan du installerer og bruker dette apparatet korrekt.

Les installasjonskapittelet for installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksjonene grundig før bruk og ta vare på denne instruksjons-/installasjonsveiledningen for framtidig referanse.

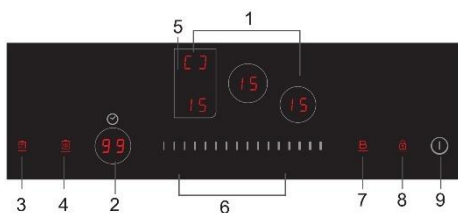
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. maks. 1800/3000 W sone
2. maks. 1800/3000 W sone
3. maks. 3000/4000 W sone
4. maks. 1400/2000 W sone
5. Fleksibel sone. 3000/4000 W
6. Glassplate
7. Kontrollpanel

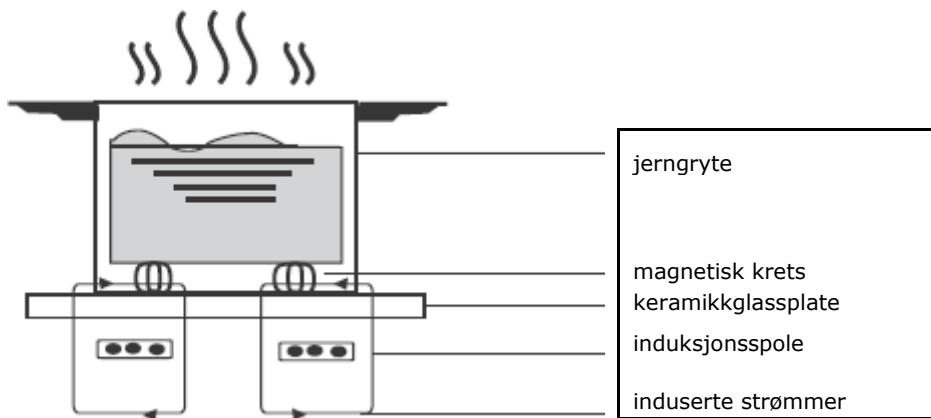
Kontrollpanel



1. Kontroller for kokesoner
2. Timerkontroll
3. Hurtigkokings-kontroll
4. varmholdingskontroll
5. Kontroll for fleksibel sone
6. Effekt / Timer glider-berøringskontroll
7. Boost-kontroll
8. Tastelås-kontroll
9. ON/OFF-kontroll

Litt om matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer med elektromagnetiske vibrasjoner som generer varme direkte i kokekaret, heller enn indirekte gjennom å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret eventuelt varmer det opp.



Før du bruker den nye induksjonstoppen din

- Les denne veiledningen, og da særlig nøye det avsnittet som omhandler 'Sikkerhetsadvarsler'.
- Fjern eventuell beskyttende film som måtte finnes på induksjonstoppen din.

Bruke berøringskontrollene

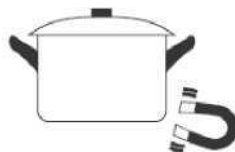
- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du vil høre en pipelyd hver gang en berøring registreres.
- Pass på at kontrollene alltid er rene og tørre og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker til dem. Selv et tynt lag med vann gjør det vanskelig å bruke kontrollene.



Velge riktig kokekar

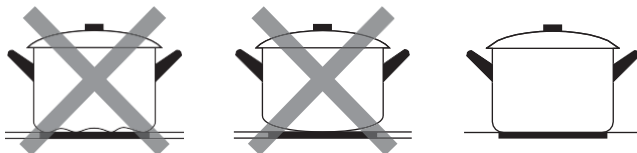


- Bruk bare kokekar som er egnet for induksjonstopper.
Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret

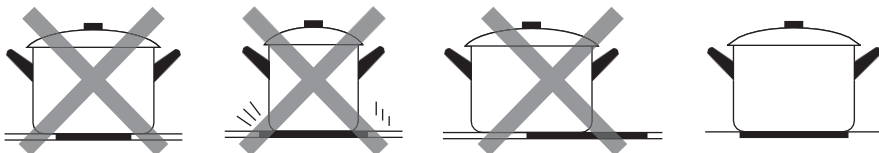


- Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å gjennomføre en magnettest.
Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den tiltrekkes er kokekaret egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hell litt vann i kokekaret du vil sjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet og vannet varmes er kokekaret passende.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.

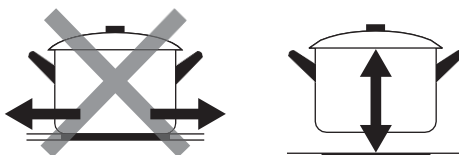
Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller rundet bunn.



Pass på at bunnen av kokekaret er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt. Ved å bruke et kokekar som er litt bredere vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar vil effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar på mindre enn 140 mm avdekkes kanskje ikke av platetoppen. Plasser alltid kokekaret sentralt på kokesonen.



Løft alltid kokekarene av induksjonstoppen – ikke dra dem bortover, da vil de kunne lage riper i glasset.



Kokekarets dimensjoner

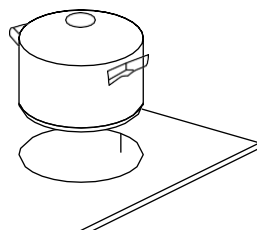
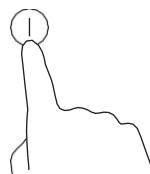
Kokesonene tilpasses automatisk diameteren på kokekaret, opp til en viss grense. Men kokekaret må ha en minimumsdiameter i henhold til den tilhørende kokesonen. For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekaret midt på kokesonen.

Kokesone	Bunndiameteren på induksjonskokekaret	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Fleksibel sone	220	220x400

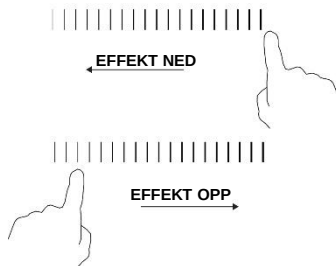
Bruke induksjonstoppen din

Starte matlagingen

1. Ta på ON/OFF-kontrollen
Etter å ha slått på apparatet høres lydsignalet en gang, timerkontrollen viser "CL", kontrollene for valg av kokesone viser "00", som indikerer at induksjonstoppen har gått inn i standbystatus.
2. Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke.
 - Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre.
3. Berør kontrollvelgeren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.



4. Reguler varmeinnstilling ved å ta på glidebryterkontrollen.
- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen slå seg av automatisk. Du vil da måtte starte med trinn 1 igjen.
 - Du kan endre varmeinnstillingen når som helst i løpet av matlagingen.



Hvis displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen

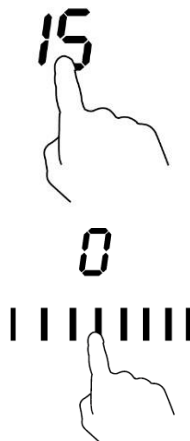
Dette betyr at:

- du ikke har plassert en panne på riktig kokesone, eller
- pannen du bruker ikke egner seg til induksjonsmatlaging, eller
- kokekaret er for lite eller ikke sentrert på kokesonen.

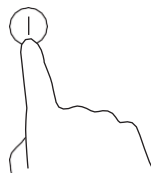
Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen. Displayet slås automatisk av dersom det ikke plasseres en egnet panne på kokesonen innen 1 minutt.

Når du er ferdig med tilberedningen

1. Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å slå av.
2. Slå kokesonen av ved å stille glidebryteren mot venstre. Kontroller at displayet viser «0».



- Slå hele koketoppen av ved å trykke på ON/OFF-kontrollen.



- Se opp for varme overflater
H viser hvilken kokesone som er varm. Bokstaven forsvinner når overflaten har avkjølt seg til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en strømbesparende funksjon ved behov for oppvarming av flere panner, bruk ganske enkelt kokesonen som allerede er varm.

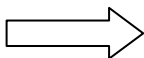
H

Bruke boost-funksjonen

Aktivere boost-funksjonen

- Ta på kontrollvelgeren for kokesonen
- Når du tar på boost-kontrollen B, viser soneindikatoren "b" og effekten når Maks.

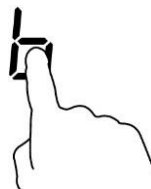
B



b

Avbryte boost-funksjonen

- Ta på kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å slette boost-funksjonen for.



2. a: Når du tar på boost-kontrollen "B", vil kokesonen gå tilbake til den opprinnelige innstillingen.
b: Når du tar på glidekontrollen, vil kokesonen gå tilbake til det nivået du velger.

B



ELLER



- Funksjonen kan fungere i alle kokesoner
- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.
- Når boost-funksjonen av den 1. kokesonen er aktivert begrenses den andre kokesonen automatisk på nivå 2 og vice versa.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 15 etter 5 minutter.

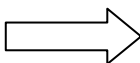
Bruke varmholdingsfunksjonen

Aktivere varmholdingsfunksjon

1. Ta på kontrollvelgeren for kokesonen



2. Når du tar på varmholdingskontrollen , viser soneindikatoren "1".

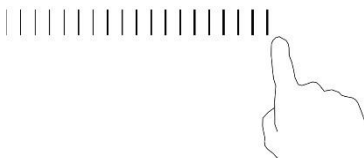


Avbryte varmholdingsfunksjonen

1. Ta på kontrollvelgeren for kokesonen



2. a: Når du tar på glidekontrollen, vil kokesonen gå tilbake til det nivået du valgte.

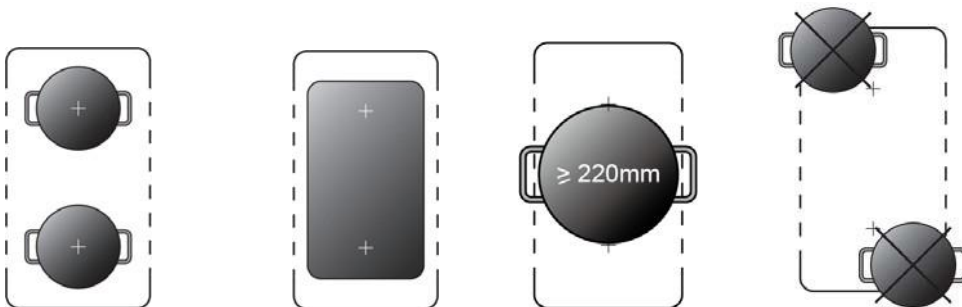


b: Når du tar på funksjonskontrollen slik som  eller  vil kokesonen gå tilbake til det nivået du tidligere har valgt.

FLEKSIBELT OMRÅDE

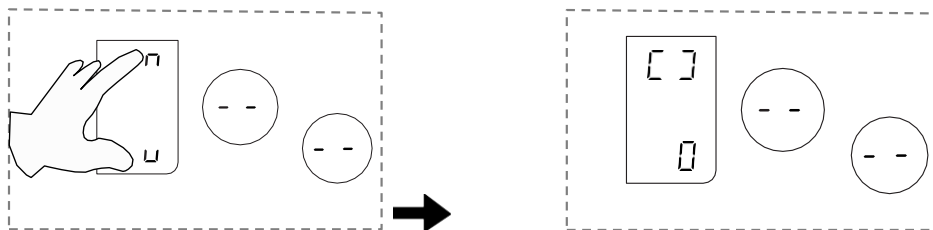
- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to separate soner, i henhold til de tilberedningsbehovene du måtte ha.
- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan kontrolleres separat. Når det fungerer som et enkelt område, hvis et kokekar flyttes fra en sone til en annen innenfor det fleksible området vil det holde samme effektnivå som den sonen der kokekaret opprinnelig var plassert, og den delen som ikke er dekket av kokekaret vil umiddelbart slå seg av.
- VIKTIG: Pass på at du plasserer kokekarene midt på hver enkelt kokesone. Ved bruk av større kokekar, ovale, rektangulære eller lange kokekar må du passe på at disse plasseres midt på kokesonen og dekker begge logoene.

Eksempel på korrekt og feilaktig plassering av kokekar.



Som stort område

1. For å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone trykker du på de aktuelle tastene.
2. Effekttinnstillingen fungerer som et hvilket som helst annet område.
3. Hvis kokekaret flyttes fra den framre til den bakre delen (eller motsatt), avdekker det fleksible området automatisk den nye posisjonen og opprettholder den samme effekten.



4. For å sette på enda et kokekar trykker du på de riktige tastene igjen for å kunne avdekke kokekaret.

To uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to separate sonene med forskjellige effekttinnstillinger trykker du på de tilhørende tastene.



Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å unngå utilsiktet bruk (som at barn ved et uhell slår på kokesoner).
- Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

For å låse kontrollene

Ta på tastelås -kontrollen. Timerindikatoren viser «Loc».

For å låse opp kontrollene

1. Ta på og hold låsekontrollen  inne en stund.
2. Du kan nå begynne å bruke induksjonstoppen din.



Når platetoppen er i låsemodus, er alle kontrollene, unntatt ON/OFF, deaktivert. Du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF-kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp platetoppen etterpå.

Beskyttelse mot overtemperatur

En integrert temperatursensor kan overvåke temperaturen inne i induksjonstoppen. Når det avdekkes en overdreven temperatur vil induksjonstoppen automatisk stanse funksjonen sin.

Avdekking av små gjenstander

Når et kokekar med uegnet størrelse eller som ikke er magnetisk (f.eks. i aluminium), eller noen mindre gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel), har blitt etterlatt på koketoppen vil denne automatisk gå over i standby etter 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Automatisk slukkebeskyttelse

Automatisk slukkebeskyttelse er en beskyttelsesfunksjon for induksjonstoppen din. Den slår seg av automatisk hvis du skulle glemme å slå av maten du tilbereder. Standard funksjonstider for forskjellige effektnivåer vises i tabellen under:

Effektnivå	Varmholding	1~5	6~10	11~14	15
Standard funksjonstid (timer)	2	8	4	2	1

Når kokekaret fjernes kan induksjonstoppen slutte å varme opp straks etterpå og toppen kan automatisk slå seg av etter 2 minutter.



Personer med pacemaker må forhøre seg med legen sin før de bruker denne enheten.

Bruke timeren

Du kan bruke timeren på to ulike måter:

- Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå av kokesoner av når tiden er utløpt.
- Du kan stille inn timeren i opptil 99 minutter.

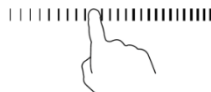
Bruke timeren som minutteller

Hvis du ikke velger en kokesone

1. Påse at platetoppen er slått på.
Merk: Du kan bruke minuttelleren selv uten å velge en kokesone.
2. Trykk på timerkontrollen, timerdisplayet vil vise «10» der du tok på den og «0» vil blinke.



3. Still tiden ved hjelp av glidebryteren. (f.eks. 6)

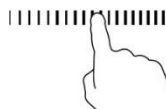


4. Trykk på timerkontrollen igjen, «1» blinker.



5. Still inn tiden ved å flytte på glidebryteren (f.eks. til 9), du har nå satt timeren til 96 minutter.

96



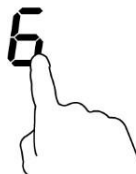
6. Summeren piper i 30 sekunder og timerindikatoren viser "00" når den innstilte tiden utløper.

00

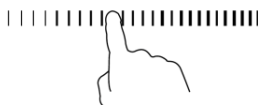
Stille inn timeren for å slå av kokesoner

Hvis timeren er stilt inn på en sone:

1. Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å stille inn timeren for.
2. Trykk på timerkontrollen, timerdisplayet vil vise «10» og «0» vil blinke.
3. Still tiden ved hjelp av glidebryteren. (f.eks. 6)



16

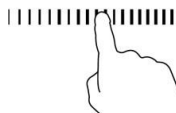


4. Trykk på timerkontrollen igjen, «1» blinker.



5. Still inn tiden ved å flytte på glidebryteren (f.eks. til 9), du har nå satt timeren til 96 minutter.

96



6. Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.

96 6.

MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren tennes for å angi hvilken sone som er valgt.

7. Når timeren utløper, slås den korresponderende kokesonen automatisk av.

00



Andre kokesoner vil fortsatt være i drift, dersom de allerede var slått på.

Hvis timeren er stilt inn på mer enn en sone:

1. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, slås desimaltallene for de relevante kokesonene på. Minuttvisningen viser minuttelleren. Prikken for tilhørende sone blinker.

15 3.

(stilt til 15 minutter)

6.

(stilt til 45 minutter)

2. Når nedtellingen utløper, slås den tilhørende sonen av. Så vil den nye minuttelleren vises og prikken for tilhørende sone vil blinke.

30

6.

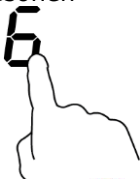
- Berør kontrollvelgeren for kokesonen, tilhørende timer vil vises på timerindikatoren.

Bruke hurtigkokingskontrollen

Du kan bruke denne funksjonen til å koke vann og den vil gi beskjed når vannet koker.

Aktivere hurtigkokingskontrollen

1. Ta på kontrollvelgeren for kokesonen



2. Når du tar på hurtigkokingskontrollen , viser soneindikatoren "2L" .

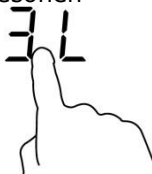
Når du tar på hurtigkokingskontrollen , igjen viser soneindikatoren "3L".

Når du tar på hurtigkokingskontrollen , for tredje gang vil soneindikatoren vise "5L".

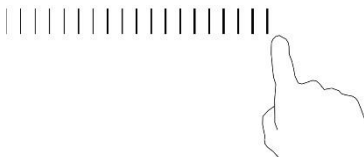
Når du tar på hurtigkokingskontrollen , for fjerde gang viser soneindikatoren "0".

Avbryte hurtigkokingskontrollen

1. Ta på kontrollvelgeren for kokesonen



2. a: Når du tar på glidekontrollen, vil kokesonen gå tilbake til det nivået du valgte.



b: Når du tar på funksjonskontrollen , vil kokesonen gå tilbake til booster-nivået.

- Det er viktig at vanntemperaturen verken er for varm eller for kald når tilberedningen starter, da dette vil kunne virke inn på det endelige resultatet.
- Når vannet koker utløses det en serie med pipelyder og soneindikatoren blinker. Trykk deretter kort på hurtigkokingskontrollen . Effekt 9 vises som standard.
- Funksjonen kan bare fungere i tredje kokesone.
- Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.
- Ikke bruk kokekar i støpejern.
- Ikke bruk lokk.
- Når boost-funksjonen av den 3. kokesonen er aktivert begrenses den fjerde kokesonen.

Retningslinjer for tilberedning



Vær forsiktig ved steking og frityrsteking, siden olje og fett varmes opp veldig raskt, særlig hvis du bruker Power Boost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett antennes spontant og dette utgjør en alvorlig brannfare.

Tilberedningstips

- Redusere temperaturinnstillingen når maten begynner å koke.
- Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen.
- Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Start å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm.

Putring, koke ris

- Putring skjer rett under kokepunktet, ved rundt 85°C, når bobler bare stiger opp til overflaten på væsken en gang i blant. Dette er nøkkelen til supper og stuinger, siden smakene utvikles uten at maten overkokes. Du kan også tilberede eggebaserte og meljevne sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, som koking av ris med absorberingsmetoden kan kreve en høyere innstilling enn den laveste for å garantere at maten tilberedes skikkelig på den anbefalte tiden.

Brune stek

For å tilberede saftig stek:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i omtrent 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en tykkbunnet stekepanne.
3. Pensle begge sider av steken med olje. Hell en liten mengde olje i den varme stekepannen og legg deretter kjøttet i pannen.

4. Snu steken bare en gang under tilberedningen. Den eksakte tilberedningstiden avhenger av tykkelsen på steken og hvor godt stekt du ønsker at den skal være. Tiden kan variere fra omtrent 2 - 8 minutter per side. Trykk på steken for å skjønne hvor godt stekt den er – jo fastere den føles, jo mer godt stekt vil den være.
5. La steken hvile på en varm tallerken i et par minutter slik at den blir mør før servering.

Woke

1. Velg en induksjonskompatibel flatbunnet wok eller stor stekepanne.
2. Gjør klar alle ingrediensene og utstyret. Woking skal gå raskt. Hvis du skal steke større mengder bær du dele maten opp i mindre porsjoner.
3. Forhåndsvarm stekepannen kort og tilsett to spiseskjeer med olje.
4. Stek eventuelt kjøtt først, sett det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fremdeles sprø setter du kokesonen på en lavere innstilling, legger kjøttet tilbake i kokekaret og tilsetter sausen.
6. Rør forsiktig i ingrediensene for å forsikre deg om at de varmes tvers i gjennom.
7. Server umiddelbart

Varmeinnstillinger

Innstillingene under er bare veiledende. Den eksakte innstillingen vil variere på bakgrunn av en rekke faktorer, inkludert kokekarene dine og mengden mat du tilbereder. Eksperimenter med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egnethet
1 - 2	• Delikat oppvarming av mindre mengder mat • Smelte sjokolade, smør og annen mat som fort svir seg • Svak putring • langsom varming
3 - 5	• oppvarming • rask putring • koke ris
6 - 11	• pannekaker
12 - 14	• sautéring • koke pasta
15/P	• woking • bruning • koke opp suppe • koke vann

Vedlikehold og rengjøring

Innstillingene under er bare veiledende. Den eksakte innstillingen vil variere på bakgrunn av en rekke faktorer, inkludert kokekarene dine og mengden mat du tilbereder. Eksperimenter med koketoppen for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig søl på glasset (fingeravtrykk, merker, flekker fra mat eller annet ikke sukkerholdig søl på glasset)	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Påfør et rengjøringsmiddel for koketopper mens glasset fremdeles er varmt (men ikke veldig varmt) 3. Skyll og tørk tørt med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Når du slår av strømmen til koketoppen vil det ikke lenger være noen indikasjon om 'varm overflate', men kokesonen vil fremdeles være varmt! Vær ekstremt forsiktig. • Stålull, enkelte nylonsvamper og andre slipende rengjøringsmidler vil kunne lage riper i glasset. Les alltid etikettene for å sjekke om rengjøringsmiddelet er svampen din er egnet. • Etterlat aldri rester av vaskemidler på koketoppen, glasset kan bli flekkete.
Mat som har kookt over, smeltet eller varmt sukkersøl på glasset.	Fjern disse umiddelbart med en fiskepade, palettkniv eller skrape som er egnet for koketopper i induksjonstopper, men pass på varme kokesoneoverflater. 1. Slå på strømmen til koketoppen med veggbryteren. 2. Hold bladet eller verktøyet i en 30° vinkel og skrap sølet bort til et kaldt område av koketoppen. 3. Fjern søl eller flekker med et håndkle eller tørkepapir. 4. Følg trinn 2 til 4 for 'Daglig søl på glass' over.	• Fjern flekker av smeltet eller sukkerholdige mat eller søl så raskt som mulig. Hvis slikt søl blir liggende og kjøle seg ned på glasset kan det bli vanskelig å fjerne det, og det kan til og med føre til permanente skader på glassoverflaten. • Kuttefare: når sikkerhetsdekselet er fjernet er skraperbladet barberbladskarpt. Vær svært forsiktig og oppbevar alltid trygt og utenfor barns rekkevidde.
Søl på berøringskontrollene	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Tørk opp sølet 3. Slå av berøringskontrollområdet med en ren fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området helt tørt med tørkepapir. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Koketoppen kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene fungerer kanskje ikke hvis det er søl på dem. Pass på at du tørker over berøringskontrollområdene før du slår på koketoppen igjen.

Hint og tips

Feil	Mulige årsaker	Hva må gjøres
Jeg klarer ikke å slå på induksjonstoppen.	Ikke noe strøm.	Kontroller at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Sjekk om det er et strømbrudd hjemme hos deg eller i nabolaget. Hvis du har sjekket alt og problemet likevel vedvarer må du kontakte en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnittet 'Bruke induksjonstoppen din' for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være et tynt lag med vann på kontrollene eller du bruker kanskje tuppen på fingeren når du tar på kontrollene.	Pass på at berøringskontrollområdet er tørt og bruk puten på fingeren når du tar på kontrollene.
Glasset blir ripet.	Kokekar med ujevne kanter. Uegnede, slipende svamper eller rengjøringsprodukter blir brukt.	Bruk kokekar med jevn og glatt bunn. Se 'Velge riktige kokekar'. Se 'Vedlikehold og rengjøring'.
Enkelte kokekar kan lage knirkende eller klikkende lyder.	Dette kan skyldes hvordan kokekarene dine er laget (lag med forskjellige metaller vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for kokekar og utgjør ingen feil.
Induksjonstoppen lager en lav summende lyd når den brukes ved en høy varmeinnstilling.	Dette skyldes teknologien ved induksjonstilberedning.	Dette er normalt, men støyen bør bli svakere eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Viftestøy fra induksjonstoppen.	En kjølevifte er integrert i induksjonstoppen din for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å fungere selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og det trengs ingen reaksjoner. Ikke slå av veggbryteren til induksjonstoppen mens viften fremdeles er i funksjon.
Kokekarene blir ikke varme og dukker ikke opp i displayet.	Induksjonstoppen kan ikke avdekke kokekaret fordi det ikke er egnet for induksjonstilberedning. Induksjonstoppen kan ikke avdekke kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller det er ikke plassert ordentlig sentrert.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonstoppen. Se avsnittet 'Velge riktige kokekar'. Plasser kokekaret sentrert og pass på at bunnen matcher størrelsen på kokesonen.

Feil	Mulige årsaker	Hva må gjøres
Induksjonstoppen eller en kokesone har uventet slått seg selv av. Det høres en tone og det vites en feilkode (som typisk varsler med ett eller to tall i displayet til tilberedningstimeren).	Teknisk feil.	Noter ned feilens bokstaver og tall, slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren og kontakt en kvalifisert tekniker.

Feildisplay og inspeksjon

Hvis det oppstår et problem vil induksjonstoppen automatisk gå inn i beskyttende status og vise de tilhørende beskyttende kodene:

Feil	Mulige årsaker	Hva må gjøres
F1-F6	Feil på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
F9-FA	Temperatursensoren på IGBT-feil.	Kontakt leverandøren.
FC	Koblingen mellom displaykortet og hovedkortet er defekt.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på når strøm-forsyningen er gjenopprettet.
E3/E4	Temperatursensoren på den keramiske glassplaten er høy.	Start apparatet på nytt etter at induksjonstoppen har kjølt seg ned.
E5	Temperatursensoren på IGBT er høy	Start opp igjen etter at induksjonstoppen kjøles ned.

Hvis det er en sone på det fleksible området som må beskyttes vil det ikke være mulig å bruke velgerkontrollen for det fleksible området.

Informasjonen over er vurderinger og inspeksjon av vanlige feil.
Forsøk aldri å demontere enheten selv, for å unngå farer og skader på induksjonstoppen.

Teknisk spesifikasjon

Koketopp	HIE844SB1
Kokesoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240V~
Installert elektrisk effekt	7400W
Produktstørrelse D×B×H(mm)	770X520X60
Innebygde dimensjoner A×B (mm)	750X495

Vekt og mål er omtrentlige Siden vi kontinuerlig streber etter å forbedre produktene våre vil vi kunne endre spesifikasjonen og designet uten forhåndsvarsel.

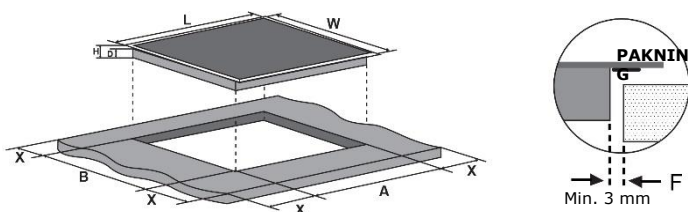
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Kutt arbeidsbenken i henhold til målene vist i tegningen.

Til installasjon og bruk må det være minst 5 cm plass rundt åpningen.

Pass på at tykkelsen på arbeidsbenken er minst 30 mm. Velg et varmeresistent materiale i arbeidsplaten, for å unngå større deformasjon som følge av varmestrålingen fra kokeplaten. Som vist under:

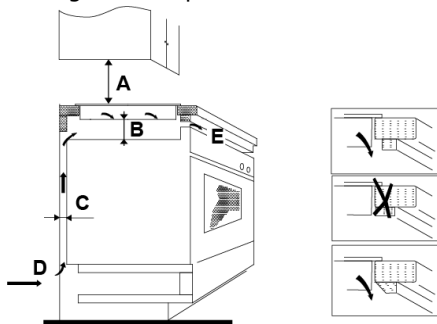


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

Under alle omstendigheter må du passe på at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. Kontroller at induksjonstoppen er i god stand. Som vist under



Merk: Av sikkerhetshensyn må avstanden mellom platetoppen og alle eventuelle overhengende skap være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftuttak min. 5 mm

Før du installerer koketoppen må du passe på at

- Benkeplaten er rett og jevn, og at ingen strukturelle deler er i veien for plassen som trengs til koketoppen
- Benkeplaten er laget av et varmeresistent materiale
- Hvis koketoppen er plassert over ovnen, at ovnen har en innebygd kjølevifte
- Installasjon er i samsvar med alle krav til klaring og mellomrom og alle aktuelle gjeldende standarder og reguleringer
- En egnet skillebryter som sørger for fullstendig frakobling fra strømmettet er innlemmet i det permanente kabelsystemet, montert og plassert slik at den er i samsvar med alle lokale regler og reguleringer og kabeldraging. Skillebryteren må være godkjent og sørge for en 3 mm mellomroms kontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale kabeldragningsreglene tillater en slik variasjon av kravene)
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden når induksjonstoppen er installert
- Du kontakter lokale bygningsmyndigheter og lover hvis du er i tvil om installasjonen
- Du bruker varmeresistente og lettstelte dekorasjonsmaterialer, slik som keramikkfliser, til veggoverflaten rundt koketoppen.

Når du har installert koketoppen må du passe på at

- Strømkabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- Det er en tilstrekkelig strøm av frisk luft fra utsiden av skapet til basen på induksjonstoppen
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller et skap, at det er installert en termisk beskyttelsesbarriere under basen på koketoppen
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden

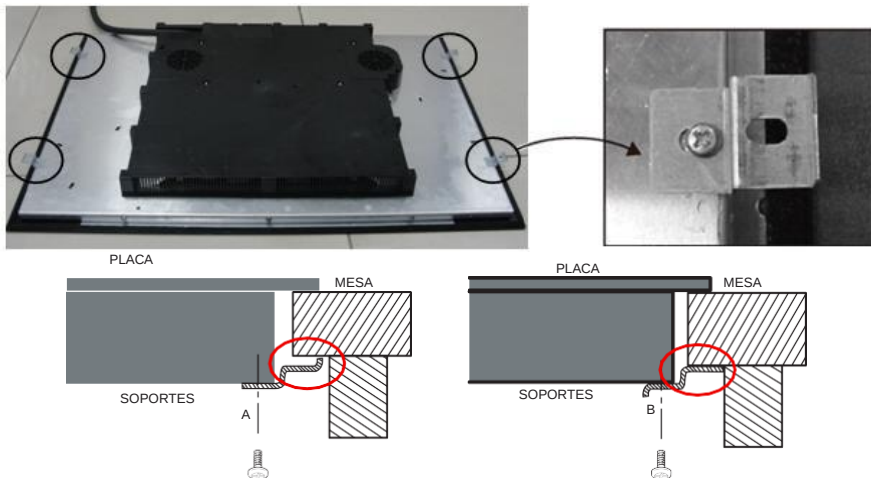
Før du plasserer festebrakettene

Enheten må plasseres på en stabil, hevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk noe kraft på kontrollene som stikker ut fra koketoppen.

Regulere plasseringen av brakettene

Fest koketoppen til benkeplaten ved å skru de 4 brakettene i bunnen av koketoppen (se bildet) etter installasjon.

Regulér plasseringen av brakettene for å passe til forskjellig benkeplatetykkelser.



Forsiktig

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personale eller teknikere. Vi har profesjonelle teknikere til disposisjon. Du må aldri prøve å gjøre denne operasjonen selv.
2. Koke toppen må ikke installeres rett over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, siden fuktigheten vil kunne skade koke toppens elektronikk
3. Induksjonstoppen må installeres slik at best mulig varmestraling garanteres, slik at funksjonen blir best mulig.
4. Vegg en og det induserte varmeområdet over benkeflaten må tåle varme.
5. For å unngå eventuelle skader må sandwichlaget og klebmiddelet være varmeresistent.

Koble koke toppen til strø mnettet



Koke toppen må utelukkende kobles til strø mnettet av en kvalifisert person.

Før du kobler koke toppen til strø mnettet må du sjekke at:

1. Kablesystemet i huset er egnet for den effekten som benyttes av koke toppen.
2. Spenningen svarer til den verdien som er angitt på merke platen
3. Snittet på strø mforsyningskabelen kan tåle den belastningen som er angitt på merke platen.

For å koble koke toppen til strø mnettet må du ikke bruke adaptere, reduksjonsmuffer eller forgreninger,

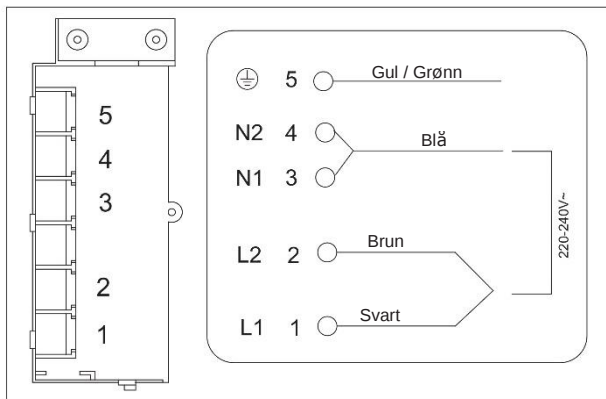
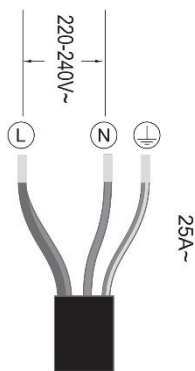
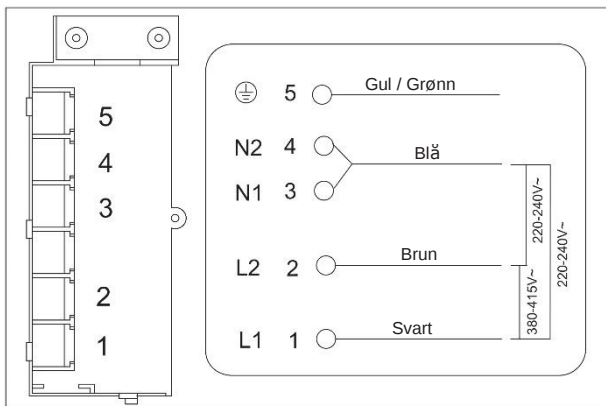
da disse vil kunne forårsake overoppvarming og brann.

Strø mforsyningskabelen må ikke komme nær noen varme deler, og den må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75°C på noe punkt.



Sjekk med en elektriker om kabelsystemet i hjemmet ditt er egnet uten å måtte foreta noen endringer. Alle eventuelle endringer må kun utføres av kvalifisert elektriker.

Strømforsyningen skal være koblet i samsvar med den relevante standarden, til en enkeltpolet skillebryter. Tilkoblingsmetoden vises under.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut må denne operasjonen utføres av en ettersalgsmedarbeider med korrekt utstyr, slik at man unngår ulykker.
- Hvis apparatet har blitt koblet direkte til strømnettet må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsavstand på 3mm mellom kontaktene.
- Installatøren må forsikre seg om at de korrekte elektriske tilkoblingene har blitt gjennomført og at de er i samsvar med sikkerhetsreguleringene.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en autorisert tekniker.



KASSERING: Dette produktet må ikke kasseres som usortert husholdningsavfall. Det er nødvendig å samle inn slikt avfall separat for å håndtere det korrekt.

Dette apparatet er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på korrekt måte bidrar du til å forebygge mulige skader på miljøet og på menneskelig helse, som ellers ville ha kunnet oppstå hvis apparatet ble kastet på en feilaktig måte.

Dette symbolet på produktet indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall.

Dette apparatet skal behandles som spesialavfall. For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringsselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

For mer detaljert informasjon om håndtering, innsamling og resirkulering av dette produktet ber vi deg om å henvende deg til lokale myndigheter, avfallshåndteringsselskapet ditt eller butikken der du kjøpte produktet.

Produktinformasjon for elektriske koketopper for hjemmebruk i samsvar med rådsdirektiv (EU) Nr. 66/2014					
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon				HIE844SB1	
Type koketopp:				Elektrisk koketopp	
Antall kokesoner og/eller områder	soner			2	
	områder			1	
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjons-kokesoner			X	
	Induksjons-kokeområder			X	
	strålekokesoner soner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø		cm
		Bakre midtre	Ø	28,0	cm
		Bakre høyre	Ø		cm
		Midtre venstre	Ø		cm
		Midtre	Ø		cm
		Midtre høyre	Ø		cm
		Framre venstre	Ø		cm
		Framre midtre	Ø		cm
		Framre høyre	Ø	14,0	cm
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm		Venstre område	L B	40,5 22,0	cm
		Midtre	L B		cm
		Framre midtre	L B		cm
		Bakre midtre	L B		cm
		Bakre høyre	L B		cm
		Midtre høyre	L B		cm
		Framre høyre	L B		cm
		Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg		Venstre område	EElektrisk tilberedning
	EElectric cooking				Vekt/kg
Framre midtre	EElectric cooking				Vekt/kg
Bakre midtre	EElectric cooking			180,1	Vekt/kg
Bakre høyre	EElectric cooking				Vekt/kg
Midtre høyre	EElectric cooking				Vekt/kg
Framre høyre	EElectric cooking			193,7	Vekt/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo				EElectric hob	188,3
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlagning - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne					
Forslag til energisparing					
• For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekaret midt på kokesonen.					
• Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen.					
• Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.					
• Start å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm.					
• Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.					
Denne informasjonen er å anse som en del av brukerveiledningen.					

Asettamalla CE  -merkinnän tuotteeseen vahvistamme yhdenmukaisuuden kaikkien sellaisten eurooppalaisten turvallisuutta, terveyttä ja ympäristöä koskevien vaatimusten kanssa, jotka soveltuvat lain mukaan tälle tuotteelle.

Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen keittotason käyttämistä.

Asentaminen

Sähköiskuvaara

- Kytke laite irti sähkönsyöttöverkosta ennen minkään toimenpiteen tai huollon suorittamista sille.
- Liitäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on pakollista ja erittäin tärkeää.
- Kotitalouden johdotukseen saa tehdä muutoksia ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata sähköisku tai kuolema.

Leikkautumisvaara

- Ole varovainen, paneelin reunat ovat teräviä.
- Varomattomuudesta voi aiheutua vamma tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai sen käyttämistä.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Anna nämä tiedot luettavaksi laitteen asennuksesta vastaavalle henkilölle, koska tämä saattaa vähentää asennuskustannuksia.
- Jotta vältetään vaarat, tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Tämä laite on asennettava asianmukaisesti ja se on maadoitettava ja työt saa suorittaa vain ammattihenkilö.
- Tämä laite on liitettävä piiriin, joka on erotettavissa täydellisesti virransyötöstä erotuskytkimen avulla.
- Mikäli tätä laitetta ei asenneta oikein, takuu tai vastuukanteet saattavat mitätöityä.

Käyttö ja huolto

Sähköiskuvaara

- Älä keitä rikkoutuneella tai säröytyneellä keittotason pinnalla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai säröytyy, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäpistorasia) ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon.

- Irrota keittotaso seinäpistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata sähköisku tai kuolema.

Terveysvaara

- Laite on sähkömagneettista turvallisuutta koskevien standardien mukainen.
- Kuitenkin ennen laitteen käyttämistä sydämentahdistimia tai muita sähköimplantteja (kuten insuliinipumput) käyttävien henkilöiden on kysyttävä lääkäriltä tai implantin valmistajalta vaikuttaako sähkömagneettinen kenttä kyseiseen implanttiin.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata kuolema.

Kuuman pinnan vaara

- Käytön aikana tämän laitteen saavutettavissa olevat osat tulevat niin kuumiksi, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muiden kohteiden kuin sopivien keittoastioiden joutua kosketuksiin induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Ole varovainen: keholla olevat magnetoituvat metalliesineet saattavat kuumeta keittotason läheisyydessä. Tämä ei vaikuta kulta- tai hopeakoruihin.

- Pidä lapset etäällä.
- Pannujen kädensijat voivat olla kuumia kosketettaessa. Tarkasta, ettei keittoastioiden kädensijat ole muiden päällä olevien keittoalueiden päällä. Pidä kädensijat lasten ulottumattomissa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi seurata palovammoja.

Leikkautumisvaara

- Keittotason pinnan kaapimen veitsenterävä terä on esillä, kun turvasuojus vedetään pois. Käytä sitä erittäin varovaisesti ja säilytä se aina turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa.
- Varomattomuudesta voi aiheutua vamma tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä. Ylikiehuminen aiheuttaa savuja ja rasvaiset roiskeet voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai työkaluja laitteen päälle.
- Älä laita tai jätä mitään magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortit, muistikortit) tai elektronisia laitteita (esim. Tietokoneet, Mp3-soittimet) laitteen lähelle, koska

sähkömagneettinen kenttä voi vahingoittaa niitä.

- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmitykseen.
- Käytön jälkeen kytke keittoalueet ja keittotaso aina pois päältä käyttöohjeiden mukaisesti (esim. kosketussäätimillä). Älä luota kattilan tunnistusominaisuuteen keittoalueiden sammuttamiseksi, kun poistat kattilan.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua tai seisoa sen päällä tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Keittotason päälle kiipeävä lapsi voi loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jossa käytetään kyseistä laitetta.
- Lapsia tai vajaakuntoisia henkilöitä, joiden kyky käyttää laitetta on rajoittunut, on neuvottava laitteen käytössä vastuullisen ja pätevän henkilön toimesta. Opastajan on varmistettava, että he voivat käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa erityisesti suositella näin. Kaikki muu huolto on annettava tehtäväksi ammattitaitoiselle teknikolle.

- Älä käytä höyrypesuria keittotason puhdistukseen.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä rosoreunaisia astioita äläkä vedä pannuja induktiotason lasipinnalla, koska tämä voi naarmuttaa lasia.
- Älä puhdista keittotasoa padanpuhdistimilla tai muilla hankaavilla puhdistusaineilla, koska nämä naarmuttavat induktiotason lasia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, sen tilalle saa vaihtaa uuden ainoastaan ammattitaitoinen tekniikko.
- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintojen tai henkinen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- **VAROITUS:** valvomaton keittotasolla kypsentäminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.

- Keittotason pinnalle ei saa laittaa metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet, koska ne voivat kuumeta.
- Käytön jälkeen sammuta keittotason elementti sen säätimillä äläkä luota kattilan tunnistimeen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Onneksi olkoon uuden induktiokeittotason ostosta.

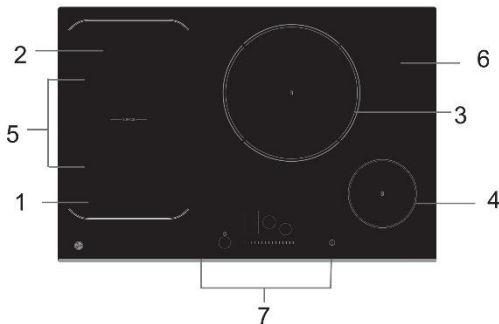
Suosittellemme, että luet huolellisesti tämän käyttöohjeen / asennusoppaan, jotta ymmärrät täydellisesti, miten laite asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Asennusta varten lue asennusta käsittelevä luku.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttöohje / asennusopas tulevaa tarvetta varten.

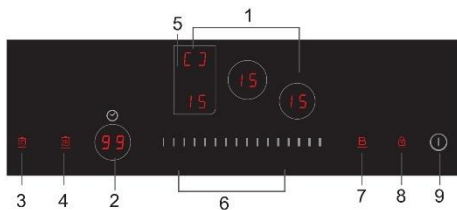
Tuotteen yleiskuvaus

Näkymä ylhäältä



1. Maks. 1800/3000 W alue
2. Maks. 1800/3000 W alue
3. Maks. 3000/4000 W alue
4. Maks. 1400/2000 W alue
5. Joustava alue 3000/4000 W
6. Lasilevy
7. Ohjauspaneeli

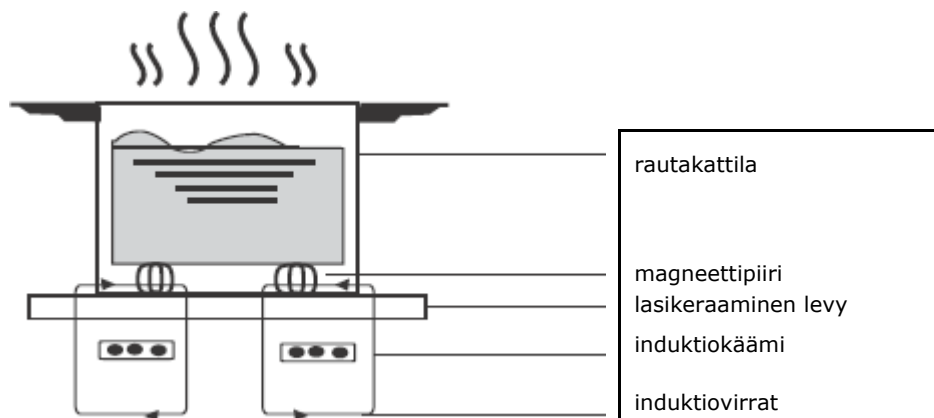
Ohjauspaneeli



1. Kuumennusalueen valintasäätimet
2. Ajastimen säätö
3. Keittäminen valmis säädin
4. Pidä lämpimänä säädin
5. Joustavan alueen säädin
6. Tehon / ajastimen kosketusliukusäädin
7. Tehostuksen säädin
8. Näppäinlukon säädin
9. PÄÄLLÄ/POIS-säädin

Muutama sana induktiokeittämisestä

Induktiokeittäminen on turvallinen, kehittynyt, tehokas ja taloudellinen tekniikka. Se toimii sähkömagneettisella tärinällä, joka aikaansaa lämpöä suoraan pannussa ennemminkin kuin lämmittämällä lasipintaa. Lasi kuumenee ainoastaan, koska keittoastia lämmittää sitä.



Ennen uuden induktiotason käyttämistä

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti "Turvallisuusvaroitukset" luku.
- Poista mahdollinen induktiotasoa suojaava kalvo.

Kosketussäätimien käyttäminen

- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Käytä sormea vaakasuorassa, älä käytä sormenpäätä.
- Kuulet merkkiäänen, joka kerta kun kosketus rekisteröidään.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaita ja kuivia sekä ettei niiden päällä ole mitään esineitä (esim. jokin väline tai rätti). Jopa ohut vesikalvo saattaa vaikeuttaa säätimien käyttöä.



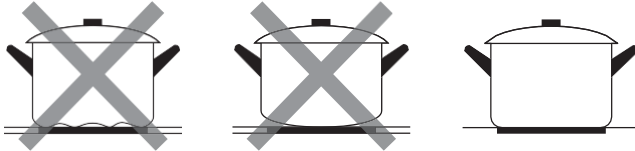
Oikean keittoastian valinta



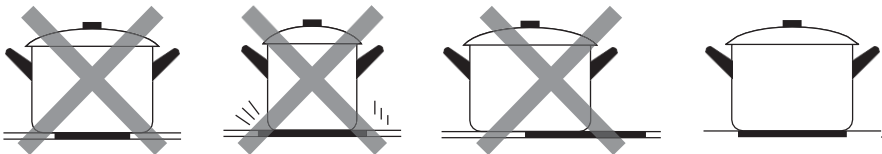
- Käytä vain keittoastiaa, jonka pohja sopii induktiokeittämiseen.
Etsi induktion symboli pannun pohjasta tai sen pakkauksesta.
- Voit tarkistaa onko keittoastia sopiva suorittamalla magneettitestin.
Siirrä magneettia kattilan pohjaa kohti. Jos kattila vetää sitä puoleensa, se sopii induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos  ei vilku näytöllä ja vesi kuumenee, kattila on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja fajanssi.



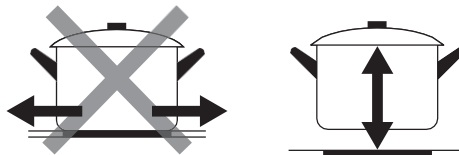
Älä käytä rosoreunaisia tai kaarevapohjaisia keittoastioita.



Varmista, että kattilan pohja on sileä ja että se asettuu tarkasti lasipinnalle ja että se on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat. Käyttämällä hieman suurempaa kattilaa, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus voi olla odotettua vähäisempi. Keittotaso ei ehkä tunnista kattilaa, jonka halkaisija on alle 140 mm. Aseta aina kattila keittoalueen keskelle.



Nosta aina keittoastiat induktiotasolta – älä työnnä tai vedä niitä, koska ne voivat naarmuttaa lasia.



Kattilan mitat

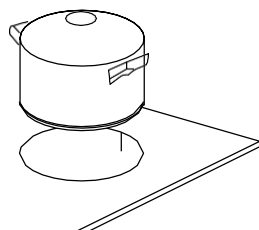
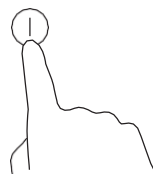
Keittoalueet sopeutuvat automaattisesti kattilan halkaisijaan tiettyyn rajaan saakka. Kuitenkin kattilan pohjan halkaisijan on täytettävä tietty minimivaatimus vastaavan keittoalueen mukaan. Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle.

Keittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
	Minimi (mm)	Maksimi (mm)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Joustava alue	220	220x400

Induktiotason käyttäminen

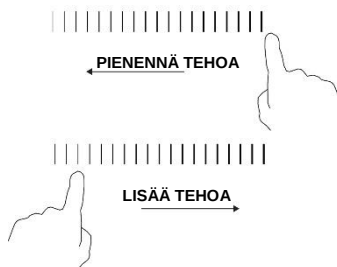
Valmistuksen aloittaminen

1. Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä. Virran päälle kytkemisen jälkeen summeri soi kerran, ajastimen säädin näyttää "CL", kuumennusalueen valintasäätimet näyttävät "00", osoittaen, että induktiotaso on siirtynyt valmiustilaan.
2. Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää.
 - Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.
3. Kosketa keittoalueen valintasäädintä ja koskettamasi osoitin alkaa vilkkua.



4. Säädä kuumennusasetusta koskettamalla liukusäädintä.

- Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.



Jos näytöllä vilkkuu vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

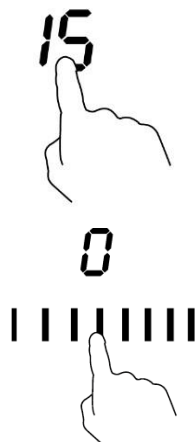
Se tarkoittaa, että:

- et ole asettanut astiaa oikealle keittoalueelle,
- käyttämäsi astia ei sovellu induktiovalmistukseen,
- astia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.

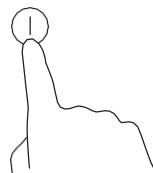
Kuumennus ei ala ennen kuin soveltuva astia on asetettu keittoalueelle. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos soveltuvaa astiaa ei aseteta keittoalueen päälle.

Kun päätät keittämisen

1. Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, jonka haluat kytkeä pois päältä.
2. Kytke keittoalue pois päältä siirtämällä liukusäädintä vasemmalle. Varmista, että näytössä näkyy "0".



3. Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.



4. Varo kuumia pintoja
H ilmaisee, mikä keittoalue on kuuma kosketettaessa. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää lisää astioita, käytä keittoaluetta, joka on vielä kuuma.

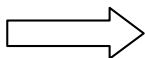


Tehotoiminnon käyttäminen

Aktivoi tehotoiminto

1. Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä
2. Kosketa tehostuksen säädintä B, alueen osoitin näyttää "b" ja teho saavuttaa maksimitason.

B



b

Peruuta tehotoiminto

1. Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä jolle haluat peruuttaa tehotoiminnon.



2. a: Kosketa tehostuksen säädintä "B" ja sitten keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen.
b: Kosketa liukusäädintä ja sitten keittoalue palautuu valitsemallesi tasolle.

B



TAI



- Toiminto voi toimia millä kaikilla keittoalueilla
- Keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos 1. keittoalueen tehotoiminto on aktivoitu, 2. keittoalue rajoitetaan tasolle 2 automaattisesti. ja päinvastoin
- Jos alkuperäinen asetus on 0, se palautuu arvoon 15, kun on kulunut 5 minuuttia.

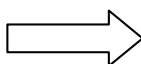
Pidä lämpimänä toiminnon käyttäminen

Aktivoi pidä lämpimänä toiminto

1. Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä



2. Kosketa pidä lämpimänä säädintä , alueen osoitin näyttää "I".



Peruuta pidä lämpimänä toiminto

1. Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä



2. a: Kosketa liukusäädintä ja sitten keittoalue palautuu valitsemalessi tasolle.

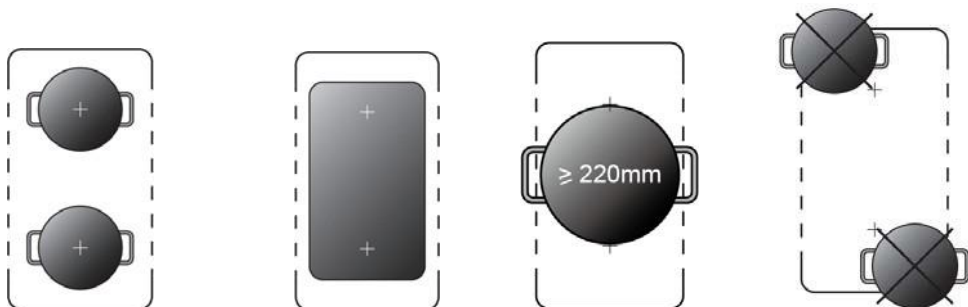


b: Kosketa toiminnon säädintä kuten  tai  ja sitten keittoalue palautuu aiemmin valitsemalessi tasolle.

JOUSTAVA VYÖHYKE

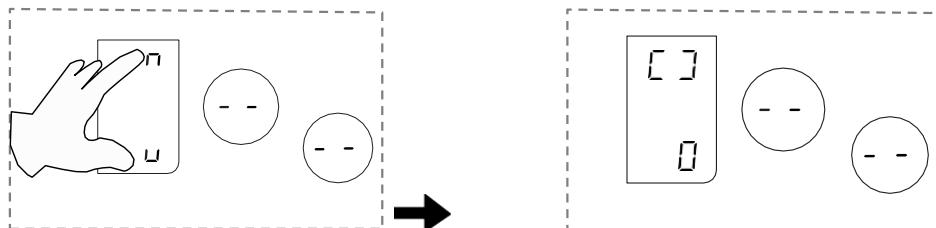
- Tätä vyöhykettä voidaan käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena keittotarpeiden mukaan.
- Joustava vyöhyke sisältää kaksi itsenäistä induktiokäämiä, joita voidaan säätää erikseen. Kun työskennellään yhdellä alueella, jos keittoastia siirretään yhdeltä alueelta toiselle joustavan vyöhykkeen sisällä, se säilyttää tehotason samana kuin alueella, jolle keittoastia laitettiin alussa, ja alue, jolla ei ole enää keittoastiaa kytketään pois päältä automaattisesti.
- TÄRKEÄÄ:** Muista laittaa keittoastiat yksittäisen keittoalueen keskelle. Käytettäessä suurta, soikeaa, suorakulmaista tai pitkää astiaa on varmistettava, että se on keittoalueen keskellä molempien logojen päällä.

Esimerkkejä astian oikeasta ja virheellisestä asettamisesta.



Suurena alueena

1. Aktivoi joustava vyöhyke yhtenä suurena alueena yksinkertaisesti painamalla erityisiä näppäimiä.
2. Tehon asetus toimii kuten muilla tavallisilla vyöhykkeillä.
3. Jos kattilaa liikutetaan edestä takaosaan (tai päinvastoin), joustava vyöhyke havaitsee automaattisesti uuden asennon, säilyttäen saman tehon.



4. Lisää toinen kattila painamalla uudelleen erityisiä näppäimiä, jotta havaitaan keittoastia.

Kaksi erillistä aluetta

Käytä joustavaa vyöhykettä kahtena erillisenä alueena erilaisilla tehoasetuksilla painamalla erityisiä näppäimiä.



Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää keittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Lukitse säätimet

Kosketa näppäinlukon  säädintä. Ajastimen osoittimessa näkyy "Loc"

Avaa säätimien lukitus

1. Kosketa ja pidä näppäinlukon säädintä  hetken aikaa.

2. Nyt voit alkaa käyttää induktiotasoa.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä paitsi PÄÄLLÄ/POIS-säädin. Voit aina sammuttaa induktiotason PÄÄLLÄ/POIS-säätimellä hätätilanteessa, mutta ennen keittotason seuraavaa käyttöä lukitus on vapautettava

Yliämpösuoja

Varusteena oleva lämpötila-anturi voi valvoa induktiotason sisäpuolista lämpötilaa. Kun havaitaan liiallinen lämpötila, induktiotaso lopettaa toiminnan automaattisesti.

Pienten esineiden tunnistus

Kun kooltaan sopimaton tai ei-magneettinen astia (esim. alumiinia) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) jätetään keittotasolle, se siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jäähdyttää induktiotasoa edelleen vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuoja

Automaattinen sammutussuoja on induktiotason turvallisuutta takaava suojatoiminto. Se suorittaa sammutuksen automaattisesti, jos sattuisit unohtamaan kytkeä pois päältä keittämisen. Oletustyöskentelyajat eri tehotasoilla osoitetaan alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	Pidä lämpimänä	1-5	6-10	11-14	15
Oletustyöskentelyn ajastin (tuntia)	2	8	4	2	1

Kun astia poistetaan, induktiotaso voi lopettaa lämmityksen välittömästi ja keittotaso kytkeytyy pois päältä 2 minuutin kuluttua.



Sydämentahdistajaa käyttävien henkilöiden on keskusteltava lääkärinsä kanssa ennen yksikön käyttämistä.

Ajastimen käyttäminen

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä muistuttamaan minuuttien kulumisesta. Silloin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen kytkemään keittoalueet pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enimmäisajaksi 99 minuuttia.

Ajastimen käyttö minuuttien muistutukseen

Jos et valitse mitään keittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on päällä.
Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.
2. Kosketa ajastimen säädintä, koskettamasi ajastimen näytössä näkyy "10" ja numero "0" vilkkuu.



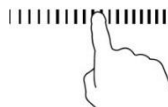
3. Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 6)



4. Kosketa ajastimen säädintä uudelleen, "1" vilkkuu.



5. Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9), nyt ajastimeen on asetettu 96 minuuttia.



6. Merkkiäni kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen osoitin näyttää "00", kun asetettu aika päättyy.



Ajastimen asettaminen kytkemään keittoalue pois päältä

Jos ajastin on asetettu yhdelle alueelle:

1. Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, johon haluat asettaa ajastuksen.
2. Kosketa ajastimen säädintä, ajastimen näytössä näkyy "10" ja numero "0" vilkkuu.
3. Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 6)



4. Kosketa ajastimen säädintä uudelleen, "1" vilkkuu.
5. Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9), nyt ajastimeen on asetettu 96 minuuttia.



6. Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekunnin ajan.



HUOMAA: Tehotason osoittimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, että alue on valittu.

7. Kun ajastimeen asetettu aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä



automaattisesti.



Muut keittoalueet jatkavat toimintaa, jos ne on aiemmin kytketty päälle.

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:

1. Kun olet asettanut useita keittoalueita samanaikaisesti, pisteet vastaavien keittoalueiden kohdalla palavat. Minuuttinäyttö näyttää ajastimen minuutit. Vastaavan alueen piste vilkkuu.

15

3
6.

(asetettu 15 minuutiksi)

(asetettu 45 minuutiksi)

2. Kun aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.

30

6.

- Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä ja vastaava ajastin näytetään ajastimen osoittimessa.

Keittäminen valmis säätimen käyttäminen

Voit käyttää toimintoa keittämään vettä ja se ilmoittaa, kun vesi on kiehunut.

Aktivoi keittäminen valmis toiminto

1. Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä



2. Kosketa keittäminen valmis säädintä , alueen osoitin näyttää "2L" .

Kosketa keittäminen valmis säädintä , uudelleen, alueen osoitin näyttää "3L".

Kosketa keittäminen valmis säädintä , kolmannen kerran, alueen osoitin

näyttää "5L".

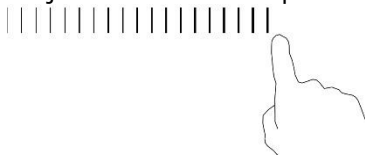
Kosketa keittäminen valmis säädintä  neljännen kerran, alueen osoitin näyttää "0".

Peruuta keittäminen valmis toiminto

1. Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä



2. a: Kosketa liukusäädintä ja sitten keittoalue palautuu valitsemallesi tasolle.



b: Kosketa toiminnon säädintä  ja sitten keittoalue palautuu tehostetulle tasolle.

- On tärkeää, ettei veden lämpötila ole liian kuuma tai liian kylmä keittämisen alkaessa, koska tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
- Kun vesi on kiehumus, lähetetään sarja äänimerkkejä ja alueen osoitin vilkkuu. Paina sitten lyhyesti keittäminen valmis  säädintä. Oletuksena näytetään teho 9.
- Toiminto voi toimia ainoastaan 3. keittoalueella.
- Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen ääriarajat.
- Älä käytä valurautaisia keittoastioita.
- Älä käytä kantta.
- Jos 3. keittoalueen tehotoiminto on aktivoitu, 4. keittoalueen toimintaa rajoitetaan.

Ohjeita ruuanlaittoon



Ole varovainen paistettaessa, koska öljy ja rasva lämpiävät erittäin nopeasti erityisesti, jos käytät tehotoimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään ja tämä aiheuttaa vakavan tulipalovaaran.

Vihjeitä ruuanlaittoon

- Kun ruoka alkaa kiehua, vähennä lämpötila-asetusta.
- Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja.
- Aloita keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan.

Hauduttaminen, riisin keittäminen

- Hauduttaminen tapahtuu kiehumispisteen alapuolella noin 85°C:ssa, kun keitettävän nesteen pinnalle nousee satunnaisesti kuplia. Sen avulla saadaan herkullisia keittoja ja mureita pataruokia, koska maut kehittyvät ilman, että ruoka kypsentyi liikaa. Voit myös valmistaa munapohjaisia tai jauhoilla suurstettuja kastikkeita kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkut tehtävät, kuten riisin keittäminen imeytysmenetelmällä, saattavat vaatia korkeamman asetuksen kuin alhaisin asetus, jotta taataan ruuan riittävä kypsyyssuositellussa ajassa.

Pihvin paistaminen

Paista maukkaita ja mehukkaita pihvejä:

1. Anna lihan seistä huoneenlämpötilassa noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.
2. Lämmitä paksupohjainen paistinpannu.
3. Voitele pihvin molemmat puolet öljyllä. Levitä pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja laske sitten liha kuumaan pannuun.
4. Käännä pihvi ainoastaan yhden kerran paistamisen aikana. Tarkka keittoaika riippuu pihvin paksuudesta ja haluamastasi kypsyyssasteesta. Aika vaihtelee 2-8 minuuttiin puolta kohden. Paina pihviä tarkistaaksesi sen kypsyyssaste – mitä kiinteämpi se on, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin seistä lämpimällä lautasella muutamia minuutteja, jotta se asettuu ja pehmenee ennen tarjoilua.

Tiristäminen

1. Valitse induktiotasoon sopiva tasapohjainen vokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Valmistele kaikki ainesosat ja välineet valmiiksi. Tiristäminen on suoritettava nopeasti. Jos valmistetaan suuria määriä, kypsennä ruoka useissa pienissä erissä.
3. Esilämmitä pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä liha ensin, laita sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Tiristä kasvikset. Kun ne ovat kuumia ja edelleen rapeita, alenna keittoalueen asetus alhaisemmaksi, palauta liha pannulla ja lisää kastike.
6. Tiristä ainesosat kevyesti, jotta varmistetaan niiden läpikohtainen kuumennus.
7. Tarjoile välittömästi.

Kuumennusasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien käytetty keittoastia ja kypsennettävä määrä. Kokeile induktiotasoa, jotta löydät itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

Kuumennusasetus	Sopivuus
1 - 2	• herkkä lämmitys pienille ruokamäärille • suklaan, voin ja helposti palavien ruokien sulatus • hellä hauduttaminen • hidas lämmittäminen
3 - 5	• uudelleenlämmittäminen • nopea haudutus • riisin keittäminen
6 - 11	• pannukakut
12 - 14	• ruskistaminen • pastan keittäminen
15/P	• tiristäminen • paistaminen • kuumentaminen kiehuvaaksi • veden keittäminen

Ylläpitohuolto ja puhdistus

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien käytetty keittotasia ja kypsennettävä määrä. Kokeile keittotasoa, jotta löydät itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Jokapäiväinen lika lasilla (sormenjäljet, jäljet, ruuantahrat tai muut ei-sokeripitoiset roiskeet lasilla)	1. Kytke keittotason virta pois päältä. 2. Levitä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!). 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla rätillä tai talouspaperilla. 4. Kytke keittotason virta takaisin päälle.	• Kun keittotason virta kytketään pois, "kuuman pinnan" varoitusmerkki ei näy, vaikka keittoalue voi olla edelleen kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat padanpuhdistimet kuten nailonpuhdistimet ja voimakkaat hankausaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti, jotta varmistat puhdistusaineen tai välineen sopivuuden. • Älä koskaan jätä jäämiä keittotasolle: lasille voi kerääntyä pinttynyttä likaa.
Ylikiehumiset, sulamiset ja kuumat sokeriset roiskeet lasilla	Poista nämä välittömästi lastalla, palettiveitsellä tai partateräkaapimella, joka sopii induktiokeittotason lasille. Muista varoa kuumia keittoalueen pintoja: 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäpistorasiasta. 2. Pidä terää tai työkalua 30°:en kulmassa ja kaavi lika tai roiske keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai roiske tiskirätillä tai talouspaperilla. 4. Noudata edellisiä vaiheita 2-4 "Lasin jokapäiväinen puhdistus".	• Poista sulamisien ja sokeripitoisten ruokien jäämät tai roiskeet mahdollisimman nopeasti. Jos niiden annetaan jäähtyä lasilla, niitä on mahdollisesti vaikea poistaa tai ne voivat vahingoittaa jopa pysyvästi lasin pintaa. • Leikkautumisvaara: kun turvasuojus vedetään pois, kaapimen terä on veitsenterävä. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti sekä lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketussäätimillä	1. Kytke keittotason virta pois päältä. 2. Huuhtelee roiske 3. Pyyhi kosketussäädinalue puhtaalla kostealla sienellä tai rätillä. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi talouspaperilla. 5. Kytke keittotason virta takaisin päälle.	• Keittotaso saattaa antaa äänimerkin sekä kytkeytyä pois päältä ja kosketussäätimet eivät mahdollisesti toimi, jos niiden päällä on nestettä. Varmista, että pyyhkit kosketussäädinalueen kuivaksi ennen keittotason kytkemistä uudelleen päälle.

Vihjeitä ja vinkkejä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktiotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiotaso on liitetty virransyöttöön ja että se on kytketty päälle. Tarkista, ettei kodissa tai alueella ole sähkökatkosta. Jos olet tarkastanut kaikki kohdat ja ongelma jatkuu, soita ammattitaitoiselle teknikolle.
Kosketussäätimet eivät vastaa.	Säätimet on lukittu.	Avaa säätimien lukitus. Katso ohjeet luvusta "Induktiokeittotason käyttäminen".
Kosketussäätimiä on vaikea käyttää.	Säätimien päällä saattaa olla ohut vesikalvo tai käytät sormenpäästä säätimiin kosketettaessa.	Varmista, että kosketussäätimien alue on kuiva ja käytä koko sormeaa säätimiin kosketettaessa.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunainen keittoastia. On käytetty sopimatonta, hankaavaa puhdistinta tai pesuaineita.	Käytä sileäreunaisia tasapohjaisia keittoastioita. Katso "Oikean keittoastian valinta". Katso "Ylläpitohuolto ja puhdistus".
Jotkut astiat päästävät rätiä tai napsahdavia ääniä.	Tämä saattaa johtua keittoastian rakenteesta (eri metallikerrokset värisevät eri tavalla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä se osoita vikaa.
Induktiotasosta kuuluu vähäinen humiseva ääni, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiokeittämisen tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen tulisi hiljentyä tai hävitä kokonaan, kun alennat kuumennusasetusta.
Induktiotasosta kuuluva tuulettimen ääni	Induktiotasoon sisältyvä jäähdystystuuletin on kytkeytynyt päälle, jotta ehkäistään elektronikan ylikuumenemista. Se saattaa toimia myös induktiotason pois päältä kytkemisen jälkeen.	Tämä on normaalia eikä tarvitse tehdä mitään. Älä kytke induktiotason virtaa pois seinäpistorasiasta, kun tuuletin on käynnissä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä ne tule esiin näytölle.	Induktiotaso ei voi tunnistaa astiaa, koska se ei sovellu induktiotasolle. Induktiotaso ei voi havaita keittoastiaa, koska se on liian pieni kyseiselle keittoalueelle tai sitä ei ole laitettu alueen keskelle.	Käytä induktiokeittämiseen sopivaa keittoastiaa. Katso lukua "Oikean keittoastian valinta". Aseta keittoastia keskelle ja varmista, että sen pohja on sopivankokoinen kyseiselle keittoalueelle.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktiotaso tai keittoalue on kytkeytynyt pois päältä itsestään odottamatta, kuuluu äänimerkkejä ja näytetään virhekoodi (tyypillisesti vuorotellen yksi tai kaksi numeroa ajastimen näytöllä).	Tekninen vika.	Kirjoita ylös virheen kirjaimet ja numerot, kytke induktiotason virta pois päältä seinäpistorasiasta ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon.

Vikanäyttö ja tarkastus

Jos ilmenee häiriöitä, induktiotaso siirtyy suojattuun tilaan automaattisesti ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
F1-F6	Lämpötila-anturin häiriö	Ota yhteys tavarantoimittajaan.
F9-FA	Lämpötila-anturin (IGBT) vika.	Ota yhteys tavarantoimittajaan.
FC	Liitانتä näytönohjaimen ja emolevyn välillä viallinen.	Ota yhteys tavarantoimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkasta onko virransyöttö normaalia. Virta päälle, kun virransyöttö on normaalitilassa.
E3/E4	Lasikeraamisen levyn lämpötila-anturi on korkea	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittoaso on jäähtynyt.
E5	Lämpötila-anturin (IGBT) on korkea	Käynnistä uudelleen sen jälkeen, kun induktiotaso on jäähtynyt.

Jos joustavan vyöhykkeen jotain aluetta on suojattava, joustavan vyöhykkeen valintasäädintä ei voi käyttää.

Edellä kuvataan tavallisten vikojen arviointi ja tarkastus.

Älä pura laitetta itse, jotta vältetään mahdolliset vaarat ja induktiotason vahingot.

Tekniset tiedot

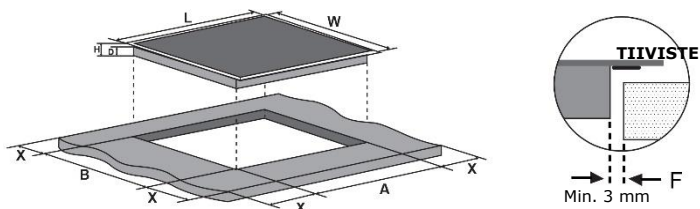
Keittotaso	HIE844SB1
Keittoalueet	4 aluetta
Syöttöjännite	220-240 V~
Asennettu sähköteho	7400 W
Tuotteen koko D×W×H(mm)	770X520X60
Sisäiset mitat A×B (mm)	750X495

Paino ja mitat ovat suuntaa antavia. Koske pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, saatamme muuttaa teknisiä tietoja ja muotoilua ilman ennakoilmoitusta.

Asentaminen

Asennusvarusteiden valinta

Leikkaa työtaso piirustuksen osoittamien mittojen mukaisesti. Asennusta ja käyttöä varten on jätettävä vähintään 5 cm:n tila aukon ympärille. Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumankestävä työtasomateriaali, jotta vältetään muodonmuutokset keittotasosta säteilevän lämmön vuoksi. Kuten osoitetaan alla:

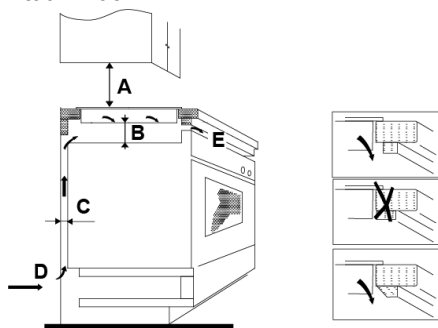


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750 ⁺⁴ ₊₁	495 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

Kaikissa olosuhteissa on varmistettava, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman otto- ja poistoaukkoja ei tukita. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä kunnossa. Kuten osoitetaan alla



Huom.: Turvallinen etäisyys keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välillä on vähintään 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ilman ottoaukko	Ilman poistoaukko min. 5 mm

Ennen keittotason asentamista varmista, että

- työtaso on suorassa kulmassa ja vaakasuorassa sekä ettei rakenteelliset osat häiritse tilavaatimuksia
- työtaso on valmistettu kuumankestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava sisäinen jäähdystyysuuletin
- asennus täyttää kaikki välejä koskevat vaatimukset sekä soveltuvien standardien ja määräysten edellytykset
- sopivan erotuskytkimen, joka aikaansaa täydellisen erottamisen verkkovirrasta, on sisällyttävä pysyvään johdotukseen. Lisäksi se on asennettava ja sijoitettava niin, että noudatetaan paikallisten johdotusvaatimusten sääntöjä ja määräyksiä.
Erotuskytkimen on oltava tyypiltään hyväksytty ja sen on tarjottava 3 mm ilmarako koskettimien välillä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe] johtimissa, jos paikalliset johdotusmääräykset sallivat tämän version vaatimuksissa)
- erotuskytkimen on oltava asiakkaan helposti saavutettavissa myös keittotaso asennettuna
- kysyt neuvoja paikallisilta rakennusalan viranomaisilta, jos sinulla on asennusta koskevia epäselvyyksiä
- käytät kuumankestävää ja helposti puhdistettavaa materiaalia (kuten keraamisia laattoja) keittotasoa ympäröivillä pinnoilla.

Keittotason asentamisen jälkeen varmista, että

- virransyöttöjohto ei ole saavutettavissa kaapinovien tai laatikoiden kautta
- on saatavilla riittävä raikkaan ilman virtaus kaapiston ulkopuolelta keittotason jalustaan
- jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, lämpösuojaeste on asennettu keittotason jalustan alapuolelle
- erotuskytkin on asiakkaan helposti saavutettavissa

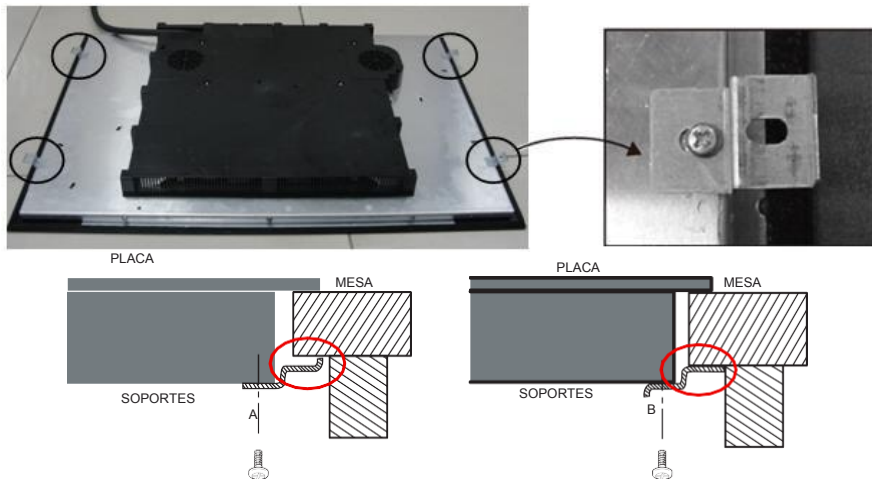
Ennen kiinnitysvarsien sijoittamista

Yksikkö on sijoitettava vakaalle, tasaiselle pinnalle (käytä pakkausta). Älä käytä voimaa keittotasosta ulostyöntyviin ohjaimiin.

Varsien asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 tukivartta keittotason pohjaan (katso kuvaa) asennuksen jälkeen.

Säädä varren asento sopivaksi tason erilaisen paksuuden mukaan.



Varoituksia

1. Induktiokeittotaso on asennettava ammattitaitoisen henkilöstön tai teknikoiden toimesta. Meillä on ammattihenkilöitä käytettävissä. Älä koskaan suorita toimenpidettä itse.
2. Keittotasoa ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, koska kosteus saattaa vahingoittaa keittotason elektronisia osia.
3. Induktiokeittotaso on asennettava niin, että taataan hyvä lämmönsäteily sen luotettavan toiminnan takaamiseksi.
4. Seinän ja tason, jonka päällä induktiokuumennusalue sijaitsee, on kestettävä kuumaa.
5. Jotta vältetään vahingot, kerrosmateriaalin ja liiman on kestettävä kuumaa.

Keittotason liittäminen verkkovirransyöttöön



Keittotaso on liitettävä verkkovirransyöttöön ainoastaan asianmukaisen ammattitaitoisen henkilöstön toimesta.

Ennen keittotason liittämistä verkkovirransyöttöön, tarkasta, että:

1. kotitalouden johdotusjärjestelmä on sopiva keittotason ottotehtoon.
2. jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua arvoa
3. sähköjohdon halkaisija kestää arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

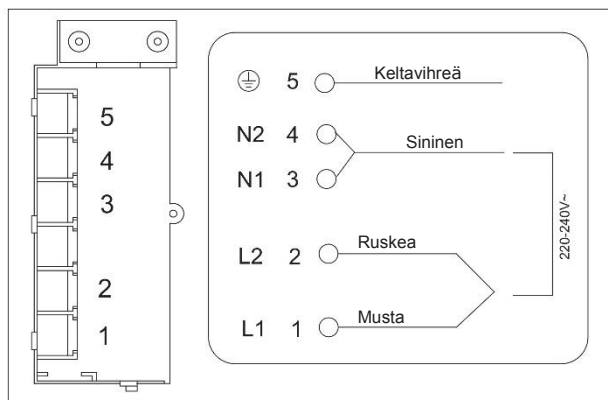
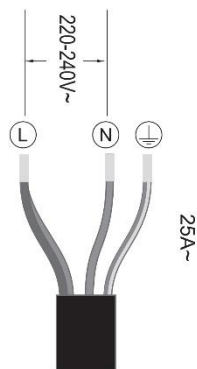
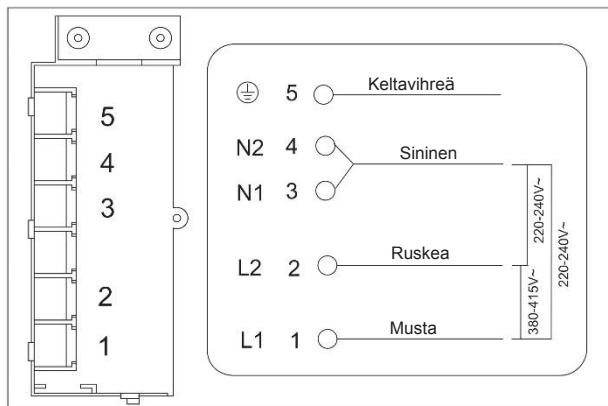
Liitä keittotaso verkkovirransyöttöön käyttämättä adaptereita, alentimia tai haaroituslaitteita, koska ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista tai tulipalon.

Sähköjohto ei saa olla kosketuksissa kuumiin osiin ja sen on sijoitettava niin, että sen lämpötila ei ole yli 75 °C missään kohdassa.



Tarkasta sähköasentajan kanssa, että kotitalouden johdotusjärjestelmä on sopiva ilman muutoksia. Muutokset saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja.

Virransyöttö on liitettävä asianmukaisen standardin vaatimusten mukaisesti tai yksinapaiseen suojalaukaisimeen. Liitäntämenetelmä osoitetaan seuraavassa.



- Jos johto on vahingoittunut tai se on vaihdettava, toimenpiteen saa suorittaa jälleenmyyjän edustaja asianmukaisilla välineillä, jotta vältetään kaikki onnettomuudet.
- Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, on asennettava suojalaukaisin, jonka kaikkien koskettimien välinen vähimmäisetäisyys on 3 mm.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä tehdään oikein ja että se on turvamääräysten mukainen.
- Johtoa ei saa taittua eikä se saa joutua puristuksiin.
- Johto on tarkastettava säännöllisesti ja tarvittaessa vaihdettava vain valtuutetun teknikon toimesta.



HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Kyseisen jätteen erilliskeräys myöhempää käsittelyä varten on välttämätöntä.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (SER) mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, voit ehkäistä ympäristölle ja ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja, jotka voisivat muuten aiheutua, jos se hävitetään virheellisellä tavalla.

Tuotteessa oleva symboli osoittaa, että sitä ei saa käsitellä normaalina kotitalousjätteenä. Se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Tämä laite on hävitettävä noudattaen erityistä jätteiden hävittämistä. Jos haluat lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, keräyksestä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, keräyksestä ja kierrätyksestä, ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kotitalouksien jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasolle, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/2014					
		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus				HIE844SB1	
Keittotason tyyppi:				Sähkökeitto-	taso
Määrä - keittoalueet ja/tai vyöhykkeet	alueet			2	
	vyöhykkeet			1	
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet			X	
	Induktiokyp- sennyksen keittovyöhykkeet			X	
	säteilevät keitto- alueet				
	kiinteät levyt				
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta- alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Takana vasen	Ø		cm
		Takana keskellä	Ø	28,0	cm
		Takana oikea	Ø		cm
		Keskellä vasen	Ø		cm
		Keskellä	Ø		cm
		Keskellä oikea	Ø		cm
		Edessä vasen	Ø		cm
		Edessä keskellä	Ø		cm
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Vasen vyöhyke	L W	40,5 22,0	cm
		Keskellä keskellä	P L		cm
		Edessä keskellä	P L		cm
		Takana keskellä	P L		cm
		Takana oikea	P L		cm
		Keskellä oikea	P L		cm
		Edessä oikea	P L		cm
		Takana vasen	P L	20,0 22,0	cm
		Edessä vasen	P L	20,0 22,0	cm
		Keskellä vasen	P L	40,5 22,0	cm
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		Vasen vyöhyke	ECeLelectric cooking	191,1	Wh/kg
			ECeLelectric cooking		Wh/kg
		Edessä keskellä	ECeLelectric cooking		Wh/kg
		Takana keskellä	ECeLelectric cooking	180,1	Wh/kg
		Takana oikea	ECeLelectric cooking		Wh/kg
		Keskellä oikea	ECeLelectric cooking		Wh/kg
		Edessä oikea	ECeLelectric cooking	193,7	Wh/kg
		Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		ECeLelectric hob	188,3
Sovellettu standardi: EN 60350-2 Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat					
Energiansäästöä koskevia ehdotuksia: • Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle. • Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. • Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja. • Aloita keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan. • Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen ääriarajat.					
Nämä tiedot ovat osa laitteen käyttöohjetta.					