

CROMBERG

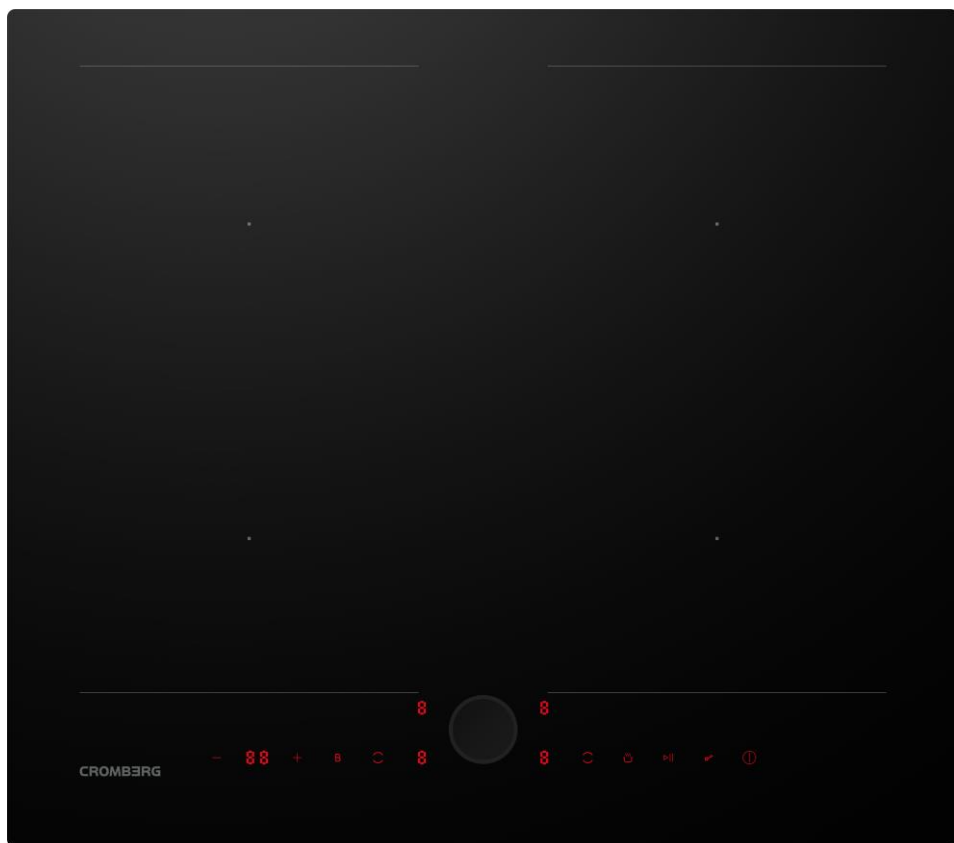
**NO
PANIC**

just read

Piano cottura a induzione

Manuale di istruzioni

Modello: HIK60FB



Informazioni di sicurezza

La sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di usare il piano cottura.

Installazione

Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione.
- È essenziale e obbligatorio il collegamento ad un buon impianto.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo avviso può provocare scosse elettriche o morte.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Non collocare mai alcun materiale o prodotto combustibile su questo apparecchio.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato seguendo le presenti istruzioni.
- Questo apparecchio deve essere installato correttamente e senza messa a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- L'apparecchio deve essere collegato ad un circuito dotato di un sezionatore che garantisca il distacco completo dalla rete elettrica.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o responsabilità da parte del produttore.

Operazioni e manutenzione

Pericolo di scosse elettriche

- Non cucinare su un piano cottura rotto o scheggiato. Se la superficie del piano dovesse rompersi o scheggiarsi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione (interruttore a muro) e rivolgersi ad un tecnico qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, scollegare il piano di cottura dall'alimentazione.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

- Pericolo per la salute.
- Questo apparecchio è conforme alle norme sulla sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettronici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'elettrodomestico prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare morte.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventano sufficientemente calde da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non è fredda.
- Attenzione: gli oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo possono diventare caldi in prossimità del piano cottura. I gioielli d'oro o d'argento non ne risentono.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- I manici delle pentole potrebbero essere caldi al tatto. Controllare che i manici non sporgano su altre zone cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama di un raschietto per piani di cottura è molto affilata e quando si toglie il coperchio è esposta. Usare con estrema attenzione e riporre sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Inosservanza e imprudenza possono provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Il bollore del cibo provoca fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non usare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non usare mai l'apparecchio per scaldare o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone

- di cottura.
- Non permettere ai bambini di giocare, sedersi, saltare o stare in piedi sull'apparecchio
 - Non riporre oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano di cottura potrebbero ferirsi gravemente.
 - Non lasciare i bambini incustoditi nell'area circostante l'apparecchio quando in funzione.
 - I bambini o le persone con disabilità dovrebbero essere affiancate da una persona competente e responsabile che li istruisca sul suo utilizzo. Il responsabile si deve accertare che siano in grado di utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sè o per l'ambiente circostante.
 - Non riparare o rimpiazzare nessuna parte dell'apparecchio a meno che sia specificatamente richiesto nel manuale. Tutti gli altri interventi devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
 - Non usare un pulitore a vapore sul piano a induzione.
 - No mettere o far cadere oggetti pesanti sul piano induzione.
 - Non salire sul piano induzione.
 - Non utilizzare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le padelle sulla superficie di vetro per non rischiare di graffiarlo.
 - Non utilizzare spatole o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura perché potrebbero graffiare il vetro.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
 - Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili quali: spazi cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case agricole; da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: La cottura incustodita di grassi o oli può essere pericolosa e può provocare incendi. Non spegnere MAI il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere messi sul piano a induzione in quanto potrebbero riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano tramite l'apposito tasto e non basarsi sul sistema di rilevamento delle pentole.

- L'apparecchio non è pensato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Anche una cottura di breve durata deve essere costantemente monitorata.

ATTENZIONE: Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare il mezzo di stabilizzazione facendo riferimento alle istruzioni per l'installazione.

ATTENZIONE: Utilizzare esclusivamente le protezioni del piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate nelle istruzioni per l'uso come idonee o le protezioni del piano cottura vendute insieme all'apparecchio.

CONGRATULAZIONI per aver acquistato il vostro nuovo piano cottura a induzione.

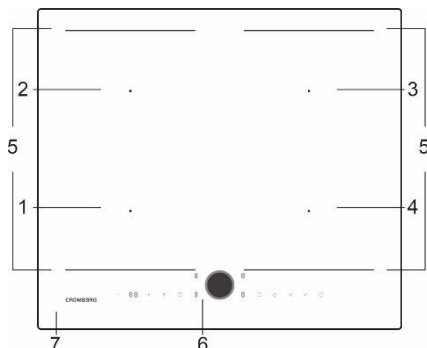
Vi consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere a pieno le modalità di installazione e funzionamento.

Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

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

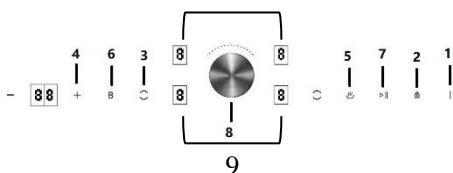
Vista generale del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona cottura 1800W/2100W 190mm
2. Zona cottura 1800W/2100W 190mm
3. Zona cottura 1800W/2100W 190mm
4. Zona cottura 1800W/2100W 190mm
5. Zona cottura 3000W/3400W
390*210mm
6. Pannello di controllo
7. Ripiano di vetro

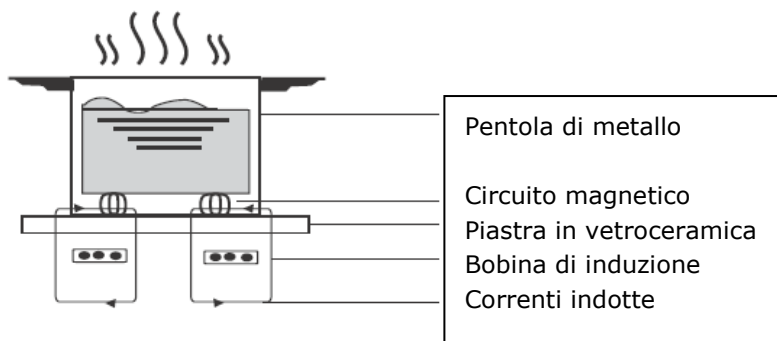
Pannello di controllo



1. Comando ON/OFF
2. Blocco sicurezza bambini
3. Controllo selezione zona Bridge
4. Controllo per la regolazione timer
5. Funzione "mantieni caldo"
6. Comando Boost
7. Stop and go

Introduzione alla cottura ad induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.

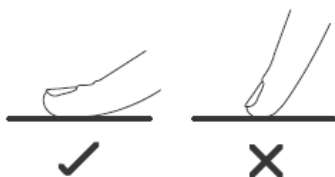


Prima di utilizzare il piano a induzione

- Leggere questa guida con particolare attenzione alla sezione “Avvisi di sicurezza”;
- Rimuovere qualsiasi film protettivo sia rimasto sul piano.

Uso dei controlli touch

- I controlli rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare pressione.
- Usa il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirai un beep ogni volta che il tocco è stato correttamente registrato.
- Assicurati che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non ci siano oggetti (utensili o tessuti) che li coprono. Persino un leggero velo d'acqua potrebbe rendere difficile la gestione dei controlli.

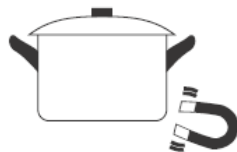



Scegliere le pentole giuste



- Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

- Puoi capire se la pentola è adatta alla cottura a induzione facendo un semplice test magnetico. Muovi un magnete verso la base della padella. Se ne è attratto, la pentola è adatta all'induzione.



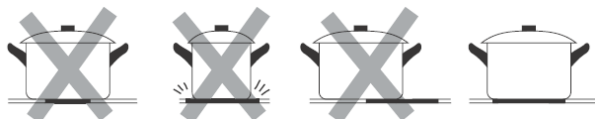
- Se non hai un magnete:
 1. Metti dell'acqua nella pentola che vuoi controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua inizia a scaldare, la padella è compatibile con l'induzione.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio

inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

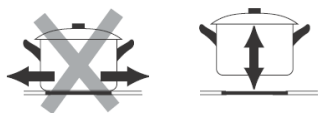
Non usare il piano con padelle che hanno il fondo curvo o rovinato.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia grande quanto la grafica della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia utilizzata sarà al massimo della potenza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



Alzare sempre la pentola per spostarla – non strisciarla altrimenti si rischia di graffiare il piano in vetro.




Dimensione delle pentole

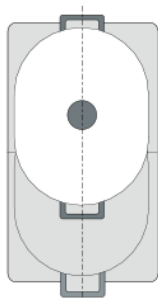
Le zone di cottura sono limitate e si adattano automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo conforme alla zona di cottura corrispondente. Per utilizzare il piano a induzione al massimo delle potenzialità, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

BRIDGE ZONE

Combinazione dei bruciatori

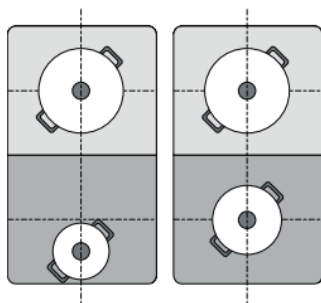
Questa funzione è utile quando solo una zona cottura non è sufficiente per riscaldare adeguatamente la pentola (per esempio grandi padelle contenenti pesce o carne). Per attivare la modalità "BRIDGE" premere il  pulsante

Se necessario, può essere usato come un singolo bruciatore o come due bruciatori indipendenti. In questo caso, ci sono due induttori che lavorano indipendentemente l'uno dall'altro. Durante il funzionamento della zona di riscaldamento, viene attivata solo la zona su cui si trovano le pentole. Se per posizionare le pentole è necessario più di un bruciatore, posizionarle partendo dal bordo superiore o inferiore della zona di riscaldamento.



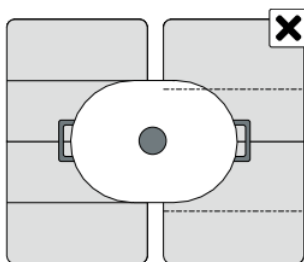
Uso di due bruciatori indipendenti

I bruciatori anteriori e posteriori (ciascuno con due induttori) possono essere utilizzati indipendentemente l'uno dall'altro. Impostare il grado di riscaldamento desiderato per ciascun bruciatore separatamente. Utilizzare un solo tegame/padella per ogni bruciatore.



Raccomandazioni

Posizionare le pentole su piani cottura con più di una zona di riscaldamento in modo che solo una delle zone di riscaldamento sia coperta. In caso contrario, i piani cottura non si attivano correttamente e ciò influisce negativamente sul risultato di cottura.



Utilizzare il piano cottura

IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA MASSIMA TOTALE DELL'APPARECCHIO

Il piano cottura è dotato di sistema di gestione della potenza. La potenza massima del piano cottura è limitata a 7000 W.

Questa impostazione può essere ridotta a 2800 W, 3500 W, 5500 W o 7000 W. Quando il limite di potenza totale è attivato, la potenza di ciascuna zona di cottura può essere aumentata solo finché la potenza totale non raggiunge il limite.

1. Per attivare la gestione della potenza, collegare l'alimentazione quindi toccare il pulsante di controllo ON/OFF dell'apparecchio e premere contemporaneamente il pulsante Boost e il pulsante di blocco per 3 secondi. Il cicalino suona una volta.
2. Premere "+" per accedere alla modalità di interrogazione / impostazione della potenza attuale (il timer lampeggia per visualizzare il valore della potenza)
3. Premere
 - 1# per impostare 2.8KW;
 - 2# per impostare 3.5KW;
 - 3# per impostare 5.5KW;
 - 4# per impostare 7.0KW.
4. Premere il pulsante "+" per confermare e la sezione digitale del bruciatore corrispondente visualizzerà "0" al termine dell'impostazione.



Nota: Se si desidera ripristinare la potenza massima dell'apparecchio, è necessario scollegarlo dall'alimentazione e ricollegarlo nuovamente. Se non si regola il limite di potenza totale entro cinque minuti, è necessario scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e ricollegarlo nuovamente.

Iniziare a cucinare

1. Toccare il tasto  ON/OFF.



Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display si accendono indicando che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.

2. Mettere una pentola adatta sulla zona che si desidera utilizzare. Assicurarsi che la base della padella e la superficie del piano a induzione siano pulite e asciutte.

3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento l'indicatore accanto al tasto lampeggia "0".

Se il display lampeggia con la temperatura impostata

Significa che:

- la pentola non è stata messa correttamente;
- la pentola che si sta usando non è adatta al piano ad induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è ben centrata sulla zona di cottura.

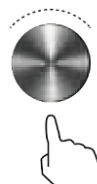
Il piano non si riscalda finchè non c'è una padella adatta all'induzione sulla superficie.

Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti in cui non è stata messa una padella adeguata.

Impostazione del livello di potenza della zona di riscaldamento

Per impostare il livello di riscaldamento:

Dopo aver selezionato la zona da riscaldare, l'indicatore inizierà a lampeggiare "0", ruotare la manopola magnetica per selezionare il livello di potenza desiderato.



*Se non si sceglie nessun livello di potenza entro 1 minuto, il piano si spegne automaticamente. Dovrete ripartire dal punto precedente.

*Potete modificare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Bloccare i controlli


- Potete bloccare i controlli per evitare usi involontari (per esempio bambini che accendono accidentalmente il piano).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli a parte ON/OFF sono disabilitati.


Per bloccare i controlli

Toccare l'icona blocco bambini 

L'indicatore del timer indicherà " Lo "

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il tasto "Blocco bambini"  per qualche secondo.
3. Potete iniziare a usare il piano.

 Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne quello di accensione/spegnimento; in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione/spegnimento, ma è necessario sbloccare prima il piano cottura nell'operazione successiva.

Protezione da temperatura eccessiva

Un sensore monitora la temperatura all'interno del piano cottura. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura interrompe automaticamente il funzionamento.

Rilevamento dei piccoli oggetti

Se si lascia sul piano cottura una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio in alluminio) o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, chiave), il piano cottura passa automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà ad abbassare la temperatura del piano per un altro minuto.

Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza. Si spegne automaticamente nel caso ci si dimenticasse di spegnere il piano a cottura terminata. I tempi di accensione predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Livello potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore di accensione di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Le persone che portano un pacemaker devono consultare il loro medico prima di utilizzare questo elettrodomestico.

Quando è terminata la cottura

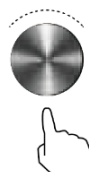
Toccare il tasto relativo alla zona che volete spegnere.

Per spegnere la zona desiderata:

1. Ruotare la manopola magnetica in senso antiorario.

Assicuratevi che il display mostri "0".

2. Prestate attenzione alle superfici calde. "H" mostrerà quale superficie è calda al tatto. Sparirà quando si sarà raffreddata ad una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole utilizzando la piastra ancora calda.



H

3. Spegnete completamente il piano toccando il tasto ON/OFF.



Uso del Boost

La funzione "Boost" riscalda l'area con la massima potenza per un periodo di max 5 minuti così da avere una cottura più potente e veloce.

Uso del Boost per una cottura più veloce.

Con questo modello può essere utilizzato solo il fuoco più grande in modalità Boost.

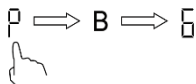
1. Premere il pulsante relativo alla zona da riscaldare.
2. Premere il pulsante "Boost", la zona di cottura si accenderà in questa modalità. Il display mostra la scritta "P" ad indicare che sta lavorando in modalità Boost.



3. Il "Boost" durerà 5 minuti e poi la zona scenderà alla potenza 9.



4. Se volete cancellare la modalità Boost prima dei 5 minuti premere la sequenza di tasti



Poi premere il tasto "Boost". La zona ritorna al livello di potenza impostato prima di attivare il "Boost".


Uso dello "Stop & go"

1. Toccare la zona che si desidera mettere in pausa.
2. Toccare il bottone "stop and go".



Uso della modalità "Mantenimento caldo"

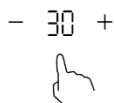
1. Toccare la zona che si desidera usare per mantenere calda la pietanza.

2. Toccare il pulsante "Mantenimento caldo". 

Uso del timer

- È possibile impostare lo spegnimento di una zona o più zone di cottura al termine del tempo impostato;
- Si può impostare il timer da 00 fino a 99 minuti.

1. L'indicatore del timer mostra "30"



2. Quando il tempo è impostato inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e il timer lampeggerà per 5 secondi.

3. Il cicalino emette un segnale acustico e l'indicatore del timer visualizza "- -" quando il tempo impostato è terminato.

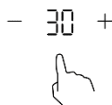
Impostare il timer per spegnere una zona cottura

Per impostare questa funzione:

1. Toccare il comando di selezione della zona per la quale si vuole impostare il timer.



2. Toccare il comando del timer, l'indicatore inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".



Impostare il timer toccando "-" o "+";

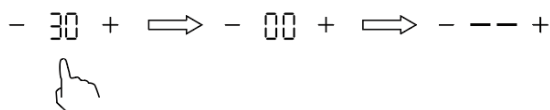


Consiglio: Toccare il "-" o "+" una volta aumenta o diminuisce di 1 minuto.

Tenendo premuto "-" o "+" il tempo aumenterà o diminuirà di 10 minuti.

Se il tempo impostato va oltre i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente al minuto 00.

3. Toccando il "-" il timer si cancella e "--" viene visualizzato sul display dei minuti.



4. Quando viene modificato il tempo, inizierà immediatamente il count down. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

5. Quando finisce il tempo, la zona corrispondente si spegnerà automaticamente e il display mostrerà la scritta "H".



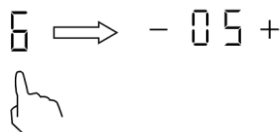
Le altre zone continueranno a funzionare normalmente se sono state accese prima dell'inserimento del timer.

Impostare il timer per spegnere più di una zona

1. Se volete usare questa funzione per più di una zona cottura, l'indicatore del timer mostrerà il tempo rimanente minore (es. zona 1# viene settata per 3 minuti, zona 2# viene settata per 6 minuti, l'indicatore mostra "3").



Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.



2. Quando il timer ha finito, la zona corrispondente si spegnerà automaticamente e verrà mostrato "H".

NOTA: se si vuole cambiare il tempo dopo che il timer è stato settato bisogna ripartire dal punto 1.

Linee guida per la cottura



Fare attenzione quando si frigge perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza una potenza elevata. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso potrebbero prendere fuoco spontaneamente con grave rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo raggiunge la temperatura di ebollizione, abbassare la temperatura;
- Usare un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore;
- Ridurre la quantità di liquido o grasso per ridurre il tempo di cottura;
- Iniziare a cuocere con una temperatura alta per poi abbassarla quando il cibo ha raggiunto una temperatura adeguata.

Sobbollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione (a circa 85°C) quando le bollicine salgono di tanto in tanto sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per ottenere zuppe deliziose e stufati teneri perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo. Anche le salse a base di uova e quelle addensate con la farina dovrebbero essere cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

Scottare la bistecca

Per cucinare bistecche succulente e gustose:

1. Riscaldare la bistecca alla temperatura della stanza per almeno 20 minuti prima di cuocerla;
2. Riscaldare la padella ad una temperatura molto elevata;
3. Ripassare entrambi i lati della bistecca con l'olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi mettere la carne sulla padella calda;
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premete la bistecca per valutarne la cottura: più è soda, più è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla

diventare tenera prima di servirla.

Per saltare in padella

1. Scegliere un wok compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e le attrezzature. La cottura in padella deve essere rapida. Se si cucinano grandi quantità di cibo, dividetelo in piccole porzioni e cuocetele separatamente.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la temperatura di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Suggerimenti per la temperatura


Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo da cucinare. Sperimentate con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Temperatura	Adatto per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo• sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente• sobbollire dolcemente• riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento• cottura rapida a fuoco lento• cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauté• cottura pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• soffriggere• scottatura• bollire una zuppa• bollire l'acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> - Quando l'alimentazione del piano cottura è staccata, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda" ma la zona potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. - Le spatole pesanti, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. - Non lasciare mai residui sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Bollori, fusioni e versamenti caldi e zuccherati sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con un coltello da pesce, una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura in vetro, ma facendo attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita in una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con uno strofinaccio o un panno di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro". 	<p>Rimuovere le macchie lasciate da cibi fusi e alimenti zuccherati o fuoriuscite di liquidi il prima possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.</p>
Problemi sui controlli touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire lo sporco. 3. Pulire l'area del touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<p>Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare in presenza di liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi touch prima di riaccendere il piano cottura.</p>

Suggerimenti e consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano ad induzione non si accende.	Non c'è energia.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria abitazione o zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione 'Uso del piano di cottura a induzione' per le istruzioni.
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe essere presente una leggera pellicola d'acqua sui comandi o si sta usando la punta del dito quando si toccano i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito quando si toccano i comandi.
Il vetro è scheggiato	Pentole con bordi ruvidi. Spazzola o prodotti per la pulizia non adatti e abrasivi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Scelta delle pentole giuste". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno un rumore di crepitii o di ticchettii.	Questo può essere causato dalla tipologia delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo fenomeno è normale per le pentole e non indica un guasto.
Il piano cottura emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a temperatura elevata.	Questo fa parte della tecnologia dell'induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare anche dopo aver spento il piano.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione del piano mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare  sul display.	Il piano cottura non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione, è troppo piccola o non è correttamente centrata.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole giuste". Centrare la pentola e assicurarsi che il suo fondo corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

<p>Il piano cottura o una zona di cottura si è spenta inaspettatamente. Viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre nel display del timer di cottura).</p>	<p>Problema tecnico.</p>	<p>Annotare l'errore in lettere e numeri, spegnere l'alimentazione del piano di cottura e rivolgersi a un tecnico qualificato.</p>
---	--------------------------	--

Non provare mai a smontare l'apparecchio da soli.

Tipologia di guasti

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura entra automaticamente nello stato di protezione e visualizza i codici di protezione corrispondenti:

Errore	Descrizione
<u>U</u>	Nessuna pentola o pentola non adeguata. Usare una pentola appropriata.
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione
F9/FA	Sensore di temperatura dell'IGBT guasto.
E1/E2	<p>Tensione di alimentazione anomala.</p> <p>Alto voltaggio (Above 270±10V)</p> <p>Basso voltaggio (Below 180±10V)</p>
E3	C'è una protezione che, in caso di combustione a secco o di temperature elevate sulla superficie, è in grado di garantirne la sicurezza.
E5	La ventola non funziona o è bloccata, quindi non può dissipare il calore.
d0	L'NTC è un termistore posto al centro della bobina del piano cottura, come un filo a forma di fungo, utilizzato per rilevare la temperatura.
O1	La bobina di induzione è priva di vite oppure la vite è allentata.

E0	Si è verificato un errore nella comunicazione tra la scheda di controllo e la scheda principale.
----	--

Questi sono i consigli e le verifiche dei guasti più comuni. Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura.

Specifiche tecniche

Piano cottura	HIK60FB
Zone di cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~, 50/60Hz
Potenza elettrica installata	7000W
Dimensioni prodotto L×W×H(mm)	590X520X56
Dimensioni alloggiamento A×B (mm)	560X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare le specifiche e il design senza preavviso.

Installazione

Selezione dell'attrezzatura di installazione

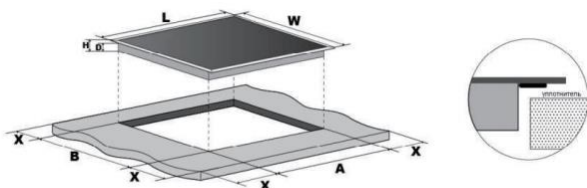
Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario mantenere uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare la

deformazione causata dall'irraggiamento termico della piastra.

Come mostrato di seguito:

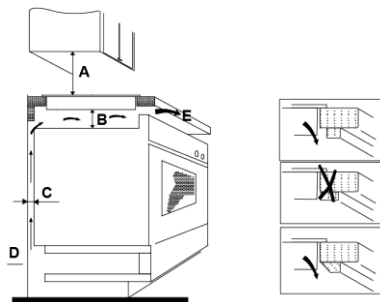


Modello	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HIK60FB	520	590	56	52	560	490	50

In ogni caso, accertarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura sia in buono stato di funzionamento.



Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e il pensile sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Preso d'aria	Uscita aria 5 mm

Prima di installare il piano, assicurarsi che:

- la superficie di lavoro è quadrata e piana e non ci sono elementi strutturali che interferiscono con le esigenze di spazio;
- la superficie di lavoro è realizzata in materiale resistente al calore;
- se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento incorporata;

- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di spazio e alle norme e ai regolamenti applicabili;
- nel cablaggio sia incorporato un sezionatore adeguato che garantisca la completa disconnessione dalla rete elettrica, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio. Il sezionatore deve essere regolamentare e prevedere una separazione dei contatti di 3 mm di distanza in aria in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti);
- Il sezionatore sia facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato;
- consultare le autorità edilizie e le leggi locali in caso di dubbi sull'installazione;
- utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

Inoltre:

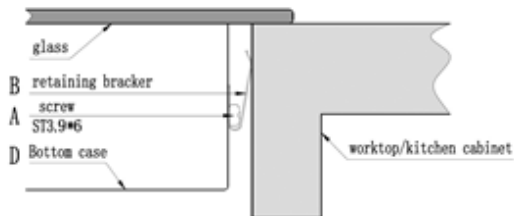
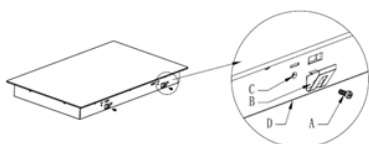
- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadio;
- ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura;
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano di cottura è installata una barriera di protezione termica;
- l'interruttore sia facilmente accessibile.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'apparecchio deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

1. Dopo l'installazione, fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le 4 staffe sul fondo del piano di cottura (vedi foto).



A	B	C	D
vite	staffa	Foro per la vite	base

Precauzioni

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire una migliore irradiazione del calore per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Connettere il piano all'alimentazione elettrica



Questo piano deve essere connesso all'alimentazione elettrica solo da una persona qualificata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano di cottura;
2. la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta di identificazione;
3. le sezioni dei cavi di alimentazione siano in grado di sopportare il carico indicato nella targhetta.

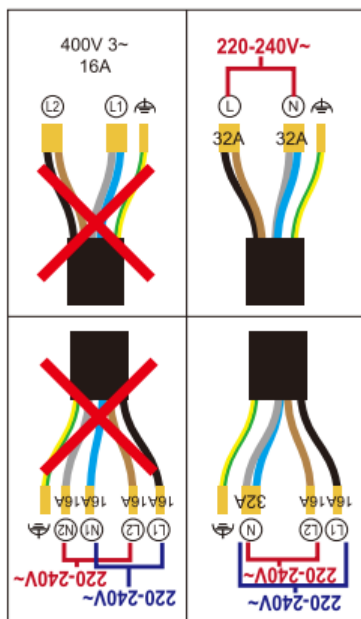
Per collegare il piano di cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di ramificazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75°C in nessun punto.



Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto. Eventuali modifiche devono essere apportate esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con lo standard pertinente o con un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.

Uso della linea elettrica 5*1.5mm²,32A



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Raccogliere tali rifiuti separatamente.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2002/96/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandovi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero essere causati da uno smaltimento non corretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici.

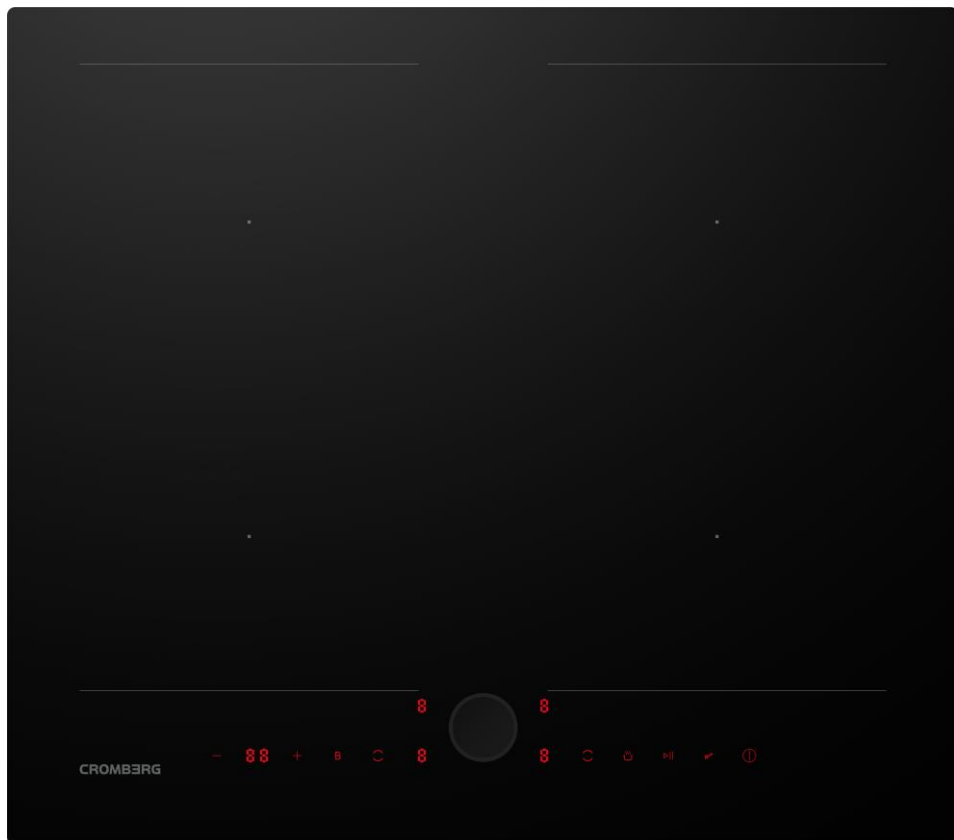
Questo apparecchio richiede uno smaltimento speciale. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Induction hob

Instruction manual

Model: HIK60FB



Safety Warnings

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

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 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.

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 without 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 cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop 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 cooktop 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 cooktop 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 cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- 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 intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
- 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.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

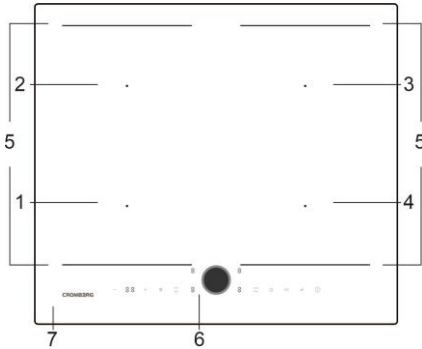
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

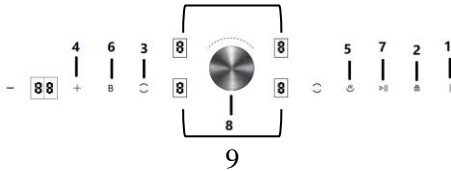
Product Overview

Top View



1. 1800W/2100W 190mm cook zone
2. 1800W/2100W 190mm cook zone
3. 1800W/2100W 190mm cook zone
4. 1800W/2100W 190mm cook zone
5. 3000W/3400W 390*210mm cook zone
6. Control panel
7. Glass hob

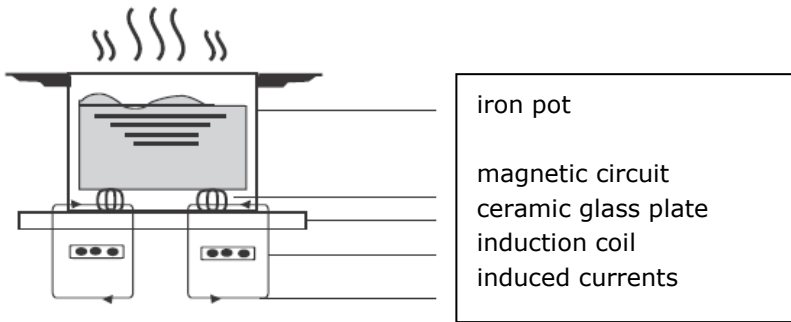
Control Panel



1. ON/OFF control
2. Child lock control
3. Bridge zone selection controls
4. Timer regulating controls
5. Keep warm
6. Boost key
7. Stop and go
8. Magnetic knob control
9. Heating zone selection

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.

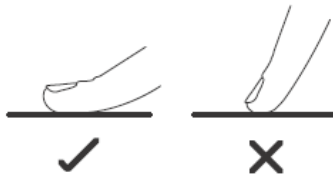


Before using your New Hob

- 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



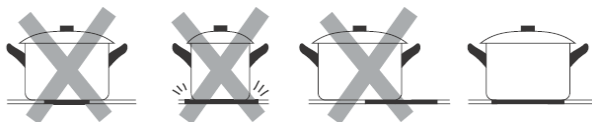
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. 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.



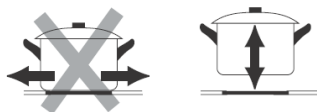
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. 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 dimensions

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.

BRIDGE ZONE

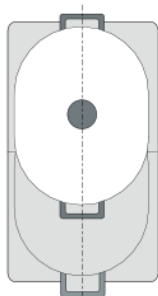
Burner Combination

This function is used if one burner is not enough to heat the dishes properly (for example, large dishes for fish or meat). To enable the "BRIDGE / Combination cooking zone" function, press the corresponding button on the display in the display 

If necessary, it can be used as a single burner or as two independent burners. In this case, there are two inductors operating independently of each other. During operation of the free heating zone, only that area on which the cookware is installed is activated.

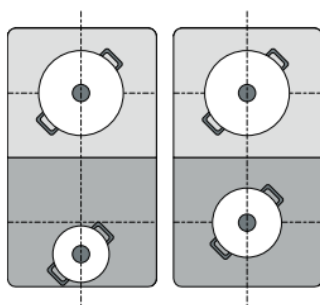
If more than one burner is needed to place the cookware, install it starting from

the top or bottom edge of the free heating zone.



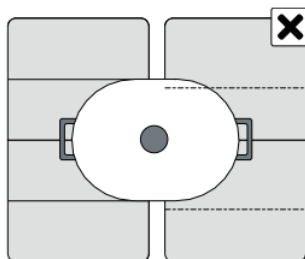
Use of two independent burners

The front and rear burners (in each case with two inductors) can be used independently of each other. Set the required degree of heating for each burner separately. Use only one pan/ pan for each burner.



Recommendations

Place cookware on cooking surfaces with more than one free heating zone so that only one of the free heating zones is covered. Otherwise, the hobs do not activate correctly, which will negatively affect the cooking result.



Using your Hob

SETTING THE MAXIMUM TOTAL APPLIANCE POWER

The induction hob is equipped with Power management system. The maximum power of the hob is limited to 7000 W.

This setting can be reduced to 2800 W, 3500 W, 5500 W or 7000 W. When the total power limit is activated, the power of each cooking zone can only be increased until the total power reaches the limit.

To activate Power management, connect the power, then touch the ON/OFF control button the appliance and simultaneously press the Boost and the Lock button for 3 seconds. The buzzer sounds once

Then press "+" to enter the current whole machine power query/setting mode (the timer digital tube flashes to display the power value)

Press

1# to set 2.8KW;

2# to set 3.5KW;

3# to set 5.5KW;

4# to set 7.0KW.

Press the "+" button to confirm, and the corresponding burner digital tube will display "0" after the setting is completed. For example, the current setting is 3.5KW, and the 2# gear digital tube will display "0" after the setting is completed.



Remark: If want to reset the maximum total appliance power, needs to disconnect the appliance from the power and reconnect it again. If do not adjust

the total power limit within five minutes, needs to disconnect the appliance from the power and reconnect it again.

To start cooking

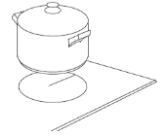
1. Touch the ON/OFF | control.



After power on, the buzzer beeps once, all displays light will turn on, 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 next to the key will flash "0".



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 centered on the cooking zone.

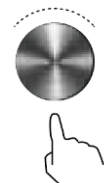
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Setting the heating zone power level

To set the power level:

After selecting of the heating zone, the indicator next to the zone will flash "0", by rotate the magnetic knob to select the power level.



*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.


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 child lock control . The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control  for a while.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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 cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



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

When you have finished cooking

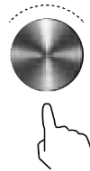
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. To turn off the cooking zone:

3. Rotate the magnetic knob, anti-clockwise direction.

Make sure the display shows "0".



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.



5. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Using the Boost

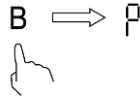
"Boost" is the function that heats an area with greater power for a period of 5 minutes (maximum). So you can get more powerful and faster cooking.

Use of Boost for faster cooking.

For this model, only the large rear fireplace can operate in Boost mode.

1. Press the cooking zone selection button

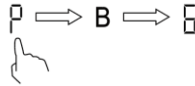
2. Touch the "Boost" button, the cooking zone will start to operate in Boost mode. The power display shows "P" to indicate that the zone is in "boost" mode



1. The "Boost" power will last 5 minutes and then the zone will return to 9 level



4. If you wish to cancel the Boost mode before 5 minutes, press the selection



5. Button for this cooking zone again. Then touch the "Boost" button. The cooking zone returns to the power level set before Boost activation

Using the Stop and go

1. Touching the heating zone selection control that you wish to stop or go.



2. Touch stop and go control.

Using the Keep Warm

1. Touching the heating zone selection control that you wish to keep warm.



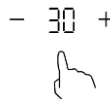
2. Touch keep warm control.

Using the Timer

You can use the timer in this way:

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer from 00 up to 99 minutes.

1. The timer indicator show "30"



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- Buzzer will beep and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

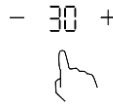
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

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



- Touch timer control, The timer indicator will start flashing and "30" will show



in the timer display.

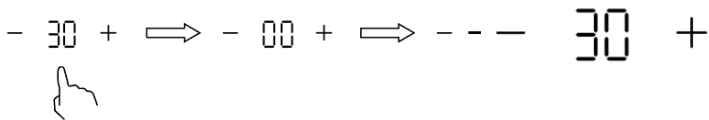
- Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

- Touching the "-", the timer is canceled, and the "--" will show in the minute display.



- 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.

6. When the timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off and show H



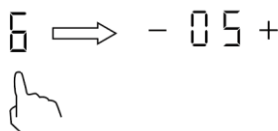
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

— 03 +

2. If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



3. When the timer has expired, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and show "H".

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using high power. At extremely high temperature 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.
- Minimize 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 flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened 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 flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water


Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop 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	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme

	<p>30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</p> <p>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</p> <p>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</p>	<p>care and always store safely and out of reach of children.</p>
Spillovers on the touch controls	<p>1. Switch the power to the cooktop off.</p> <p>2. Soak up the spill</p> <p>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</p> <p>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</p> <p>5. Switch the power to the cooktop back on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop 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 cooktop 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  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.

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Failure Display and Inspection

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

Error code	Description
<u>U</u>	No pot or No appropriate pot, please put the appropriate pot;
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.

E1/E2	Abnormal supply voltage. High voltage(Above 270±10V) Low voltage(Below 180±10V)
E3	There is a protection that when dry burning or high temperature on the surface of the heating stove.
E5	The fan don't work or is blocked ,then can not dissipate heat.
d0	NTC failure (NTC sensor fail which can't detect the temperature variable) .NTC is thermistor, which is placed in the middle of the coil of induction hob, like a wire in the shape of a mushroom head, used to sense temperature.
O1	The induction coil without screw or the the screw is loose.
E0	An error occurred in the communication between the control board and the main board

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	HIK60FB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50/60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

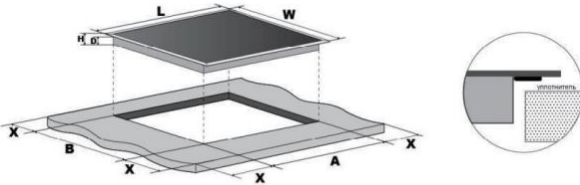
Installation

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:

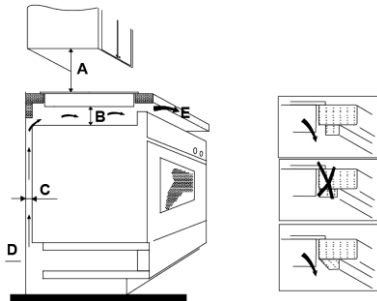


Model	L(m m)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(m m)	X(m m)
HIK60FB	520	590	56	52	560	490	50

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 5 mm

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

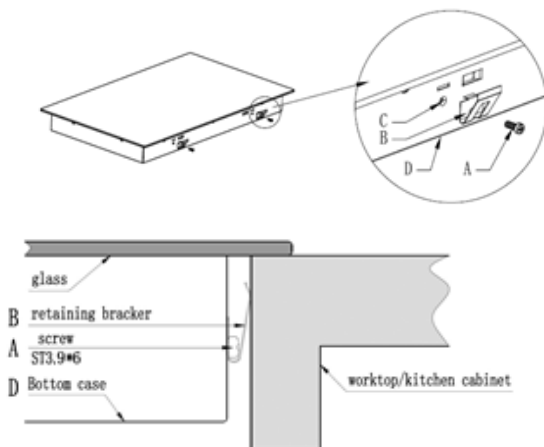
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers;
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob;
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob;
- the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



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

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:

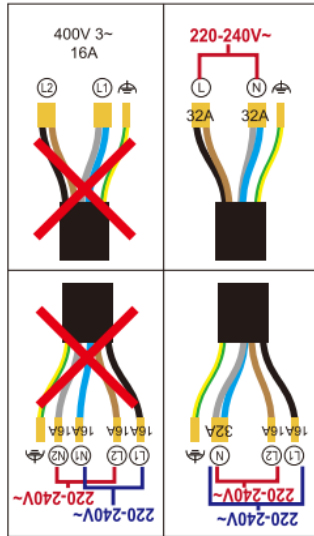
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.



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.

Power line use 5*1.5mm² , 32A



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 2002/96/EU 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.

ASSISTENZA / ASSISTANCE

Tel: +39 02 83623620

Email: assistenza@handoversrl.com