

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de instrucciones para encimera de inducción

SPANISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

POLISH

Manual de Instruções da placa de indução

PORTUGUESE

Table De Cuisson Induction

FRENCH

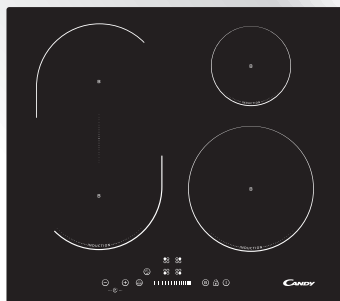
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld

GERMAN


Gebriuksa anwijzing inductiekookplaat

DUTCH

CI 62 TP



Thank you for purchasing the CANDY 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 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 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 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- 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.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

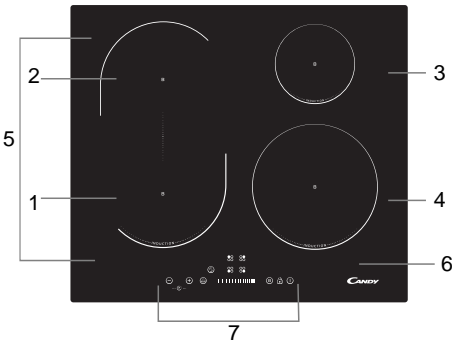
- A steam cleaner is not to be used.

•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.

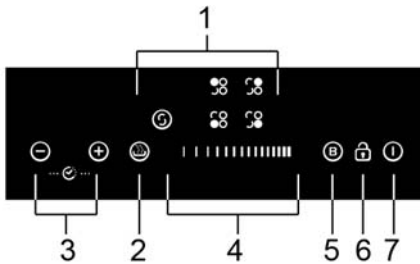
Product Overview

Top View



- 1. max. 1800/2300 W zone
- 2. max. 1800/2300 W zone
- 3. max. 1200/1500 W zone
- 4. max. 2300/2600 W zone
- 5. max. 3000/3600 W zone
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

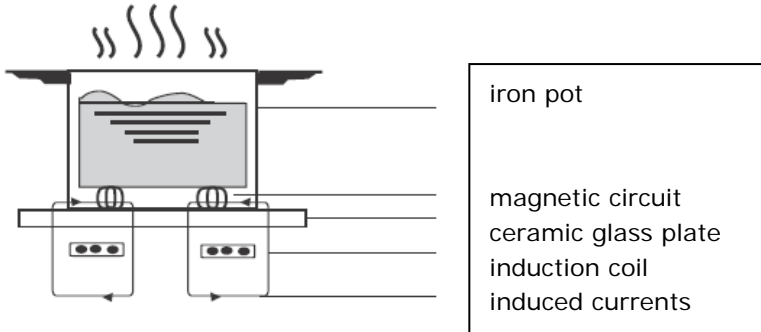
Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Special function
- 3. Timer control
- 4. Power slider touch 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.

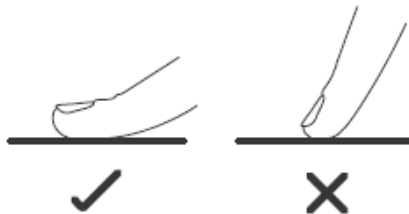


Before using your New Induction Hob

- 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.

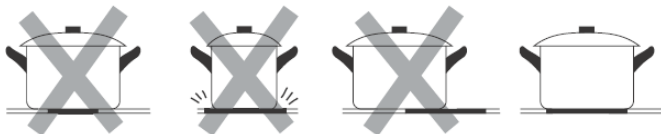
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



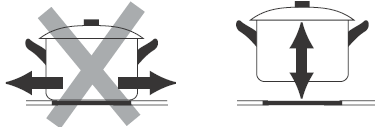
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

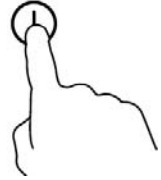


Using your Induction Hob

To start cooking

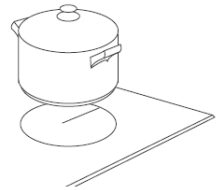
1. Touch the ON/OFF  control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

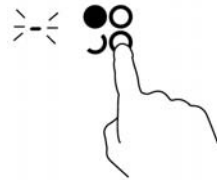


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

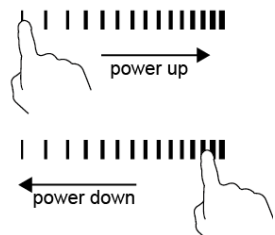


3. Touching the heating zone selection control , and a indicator next to the key will flash



4. Adjust heat setting by touching the 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.

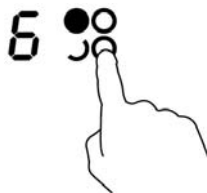
If the display flashes alternately with the heat setting

- 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.

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 " | ". Make sure the display shows "0".



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



4. Beware of hot surfaces

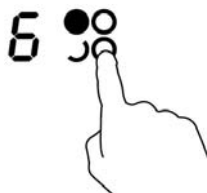
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



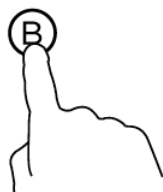
Using the Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control

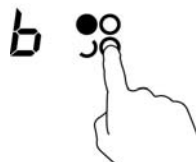


2. Touching the boost control "Ⓟ", the zone indicator show "b" and the power reach Max.

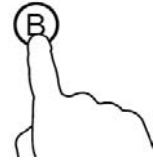


Cancel the Boost function

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



2. Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



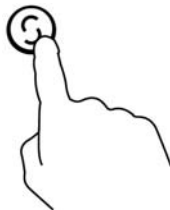
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
- The 1st (2nd) heating zone can only reach the max power of 2 when the 2nd (1st) heating zone is Boost.
- The 3rd (4st) heating zone can only reach the max power of 2 when the 4st (3nd) heating zone is Boost.

FLEXIBLE AREA

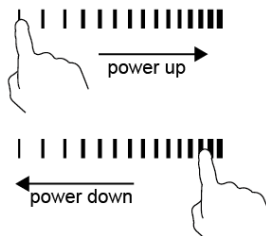
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.

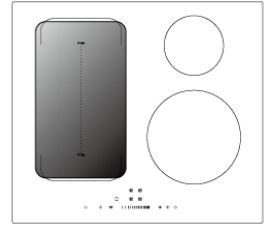
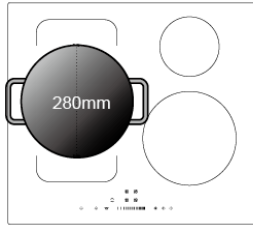
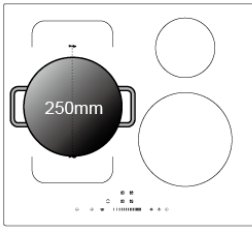


2. Adjust heat setting by touching the slider control.



3. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

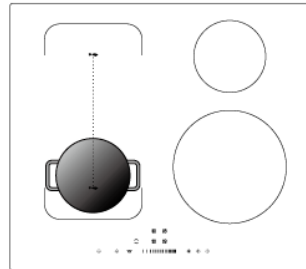
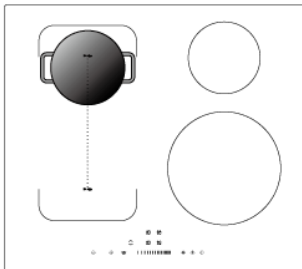


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

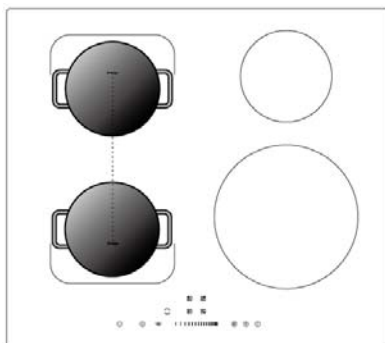
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 14cm.


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 "Lo".

To unlock the controls

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

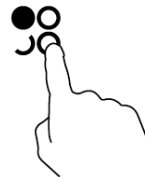
Special function




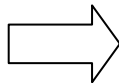
Keep Warm Function

Keep Warm Function

- You can use the function to keep the food warm.
 - The function can work in any cooking zone.
1. Touching the heating zone selection control that you wish to use the warm function



2. Touching the "Warm function" control, the indicator shows "  ", then the cooking zone starts warm function.



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 induction 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 |

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, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer 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.

Touch timer control  or  , the "10" will show in the timer display.

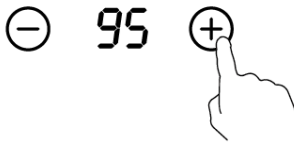


2. Set the time by touching the  or  control.

Hint: Touch the  or  control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

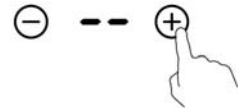
Hold the  or  control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

3. Set the time by touching the  or  control , now the timer you set is 95 minutes.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

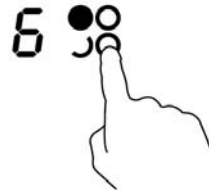
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows " - - " when the setting time finished.





Setting the timer to turn one or more 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  or  , the "10" will show in the timer display.

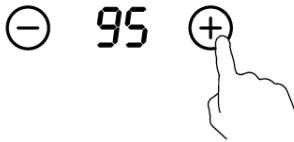


3. Set the time by touching the  or  control.

Hint: Touch the  or  control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the  or  control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. set the time by touching the  or  control , now the timer you set is 95 minutes.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

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



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



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

If the timer is set on more than one zone:

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

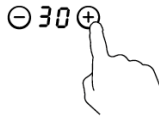


(set to 15 minutes)



(set to 30 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.



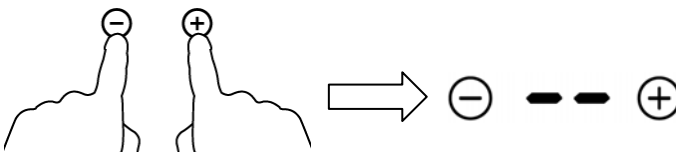
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

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



2. Touch the \ominus and \oplus together to set the timer to "00", the timer is cancelled, then the timer indicator shows "- -".



Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. 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 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/P | <ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water |

Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the 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. |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| <p>Spillovers on the touch controls</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • The 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. | <p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p> | <p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p> |
| 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 |
|---------|---|--|
| F3-F8 | Temperature sensor failure | Please contact the supplier. |
| F9-FE | Temperature sensor of the IGBT failure. | 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 | Abnormal temperature | Please inspect the pot. |
| E5/E6 | Bad induction hob heat radiation | Please restart after the induction hob cools down. |

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 | CI 62 TP |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ |
| Installed Electric Power | 7200W |
| Product Size D×W×H(mm) | 590X520X60 |
| 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.

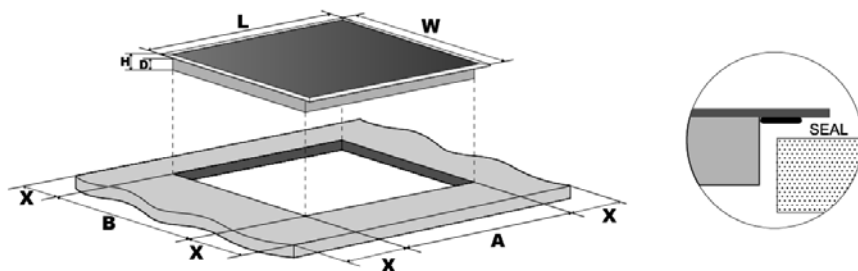
Installation

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:

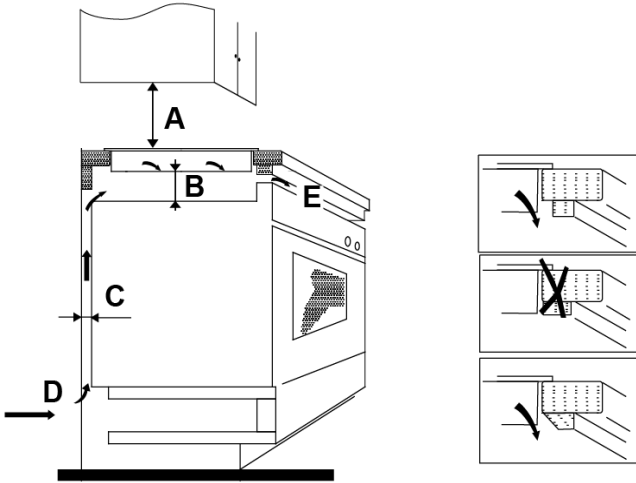


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |

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 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 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

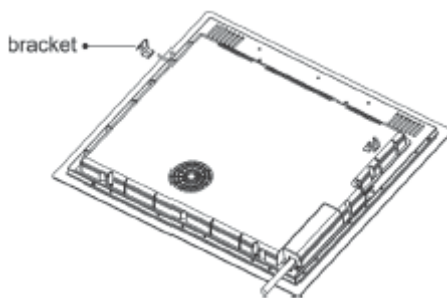
Before locating the fixing brackets

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 2 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.



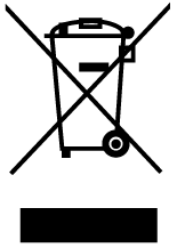
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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.

| Voltage | Wire connection | | | | |
|--------------|-----------------|--------------|--------|-------------|--------------|
| 380-415V 3N~ | 1 • L1 | 2 • L2 | 3 • | 4 • N | 5 • ⏚ |
| | Black | Brown | | Blue | Yellow/Green |
| 220-240V~ | 1 • | 2 • L | 3 • | 4 • N | 5 • ⏚ |
| | Black & Brown | | Blue | | Yellow/Green |

- 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/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.

Al mostrar el logo CE  marcado 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 de este producto.

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo de Descarga Eléctrica

- Desconecte el aparato antes de realizar las labores de mantenimiento.
- Es obligatorio y crucial una conexión a un sistema eléctrico con toma de tierra.
- Sólo un electricista cualificado puede hacer las modificaciones necesarias del sistema eléctrico doméstico.
- Si no sigue estas recomendaciones podría sufrir una descarga eléctrica o morir.

Riesgo de Corte

- Cuidado –los bordes de la placa son afilados.
- Si no tiene cuidado podría cortarse o hacerse daño.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones antes de instalar y utilizar la cocina.
- No se pueden poner, jamás, encima de la cocina materiales y productos combustibles.

- Facilite esta información al responsable de la instalación de la cocina ya que podría reducir gastos.
- Para evitar riesgos, la cocina ha de instalarse siguiendo las instrucciones de instalación.
- La cocina han de instalarla y conectarla a una toma de tierra de forma adecuada personas cualificadas para ello.
- La cocina ha de conectarse a un circuito que tenga un diferencial que desconecta por completo el suministro eléctrico.
- Si no se instala correctamente se invalidará la garantía y no nos haremos responsables de reclamación alguna.

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de Descarga Eléctrica

- No cocine en una placa rota o agrietada. Si la superficie está rota o agrietada, desenchúfela inmediatamente (de la pared) y llame a un técnico.
- Desenchufe de la pared la cocina antes de limpiarla o realizar funciones de mantenimiento.
- En caso de no seguir estas advertencias podría sufrir una descarga eléctrica o morir.

Riesgo Sanitario

- La cocina cumple los estándares de seguridad electromagnética.

- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) tienen que consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizarla para asegurarse de que los implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no sigue estas recomendaciones podría morir.

Riesgo de Superficie Caliente

- Durante el uso de la cocina, algunas partes accesibles se calentarán hasta el punto de poder producir quemaduras.
- No toque ni acerque nada que no sea una batería de cocina adecuada hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas no pueden colocarse en los fuegos de la cocina porque podrían calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cacerolas podrían estar calientes. Compruebe que no están sobre los fogones encendidos. Mantenga a los niños alejados de los mangos.
- Si no sigue estas indicaciones podría quemarse.

Riesgo de Corte

- La rasqueta de la placa tiene una cuchilla afilada cuando se retira la pieza que la cubre. Utilice la rasqueta con cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños.
- Si no presta atención a estas advertencias podría resultar herido o cortarse.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje la cocina desatendida cuando la esté utilizando. Las cocciones pueden provocar humos y salpicaduras de grasa que podrían incendiarse.
- No utilice jamás la placa como tabla de cocina o lugar de almacenamiento.
- No deje utensilios ni objetos encima de la placa.
- No coloque ni deje objetos susceptibles de magnetizarse (ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos (ej. Ordenadores, reproductores de MP3) cerca de la cocina ya que les puede afectar el campo electromagnético.
- No utilice la placa para calentar la habitación.
- Después de utilizarla apague los fuegos y la cocina como se indica en este manual (es decir, con los controles táctiles). No se guíe por la detección de cacerolas para apagar los fogones cuando retire las cazuelas.
- No deje que los niños jueguen con la cocina, se sienten encima, se pongan de pie ni trepen por ella.
- No ponga encima de la placa cosas que puedan interesarles a los niños. Se pueden hacer daño si trepan por ella.
- No deje solos a los niños, ni desatendidos, en la zona donde se esté utilizando la placa.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su destreza para utilizar la cocina deben disponer de una persona competente que

les indique cómo hacerlo. Esa persona debe estar segura de que pueden utilizar la cocina sin que ello represente peligro alguno para ellos.

- No sustituya ni repare piezas de la cocina salvo que se recomiende específicamente en este manual. Los demás servicios técnicos tiene que realizarlos un técnico cualificado.
- No utilice una limpiadora de vapor para limpiar la cocina.
- No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la placa.
- No se suba a la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni cazuelas rozadas en la placa de inducción ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajo ni demás agentes de limpieza abrasivos para limpiar la placa ya que podrían rayar el cristal de Inducción.
- Si el cable está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su agente o persona cualificada similar para evitar cualquier peligro.
- Esta cocina está diseñada para utilizarse en domicilios y aplicaciones similares como:
 - Office de tiendas, oficinas y demás entornos laborales; albergues; hostales; moteles y alojamientos residenciales similares.

• **ATENCIÓN:** La cocina y sus piezas se calientan cuando se utiliza.

Tenga cuidado y no toque los componentes que estén calientes.

Los niños de menos de 8 años no pueden acercarse, salvo supervisión constante.

- La cocina la pueden utilizar niños de más de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia siempre y cuando se les instruya adecuadamente en el uso seguro de la misma y comprendan los peligros que conlleva.
- Los niños no pueden jugar con la cocina y no deben encargarse de su limpieza y cuidado sin supervisión.
- **ATENCIÓN:** Si se cocina con grasa o aceite y no se le presta atención, puede ser peligroso y puede prenderse fuego. **NUNCA** intente sofocar el fuego con agua, desconecte la cocina y cubra la llama, por ej. con una tapadera o una manta.
- **ATENCIÓN:** Peligro de fuego: no almacene elementos en las superficies de cocción.
- **Atención:** si la superficie está dañada, desenchufe la cocina para evitar la posibilidad de descarga eléctrica de los fogones de cristal cerámico o materiales similares que protegen las piezas que la componen.
- No se puede utilizar una limpiadora de vapor.
- La cocina no está diseñada para funcionar con un temporizador externo u otro sistema de control remoto independiente.

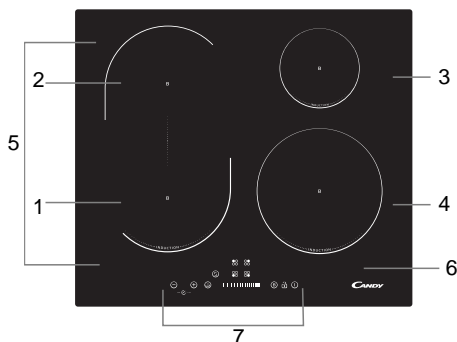
Felicidades por la compra de su nueva Cocina de Inducción.

Le sugerimos que dedique cierto tiempo a leer estas Instrucciones / Manual de Instalación para entender cómo instalar la cocina correctamente y cómo utilizarla. Para la instalación lea la sección instalación.

Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizarla y conserve las Instrucciones/ Manual de Instalación para futuras consultas.

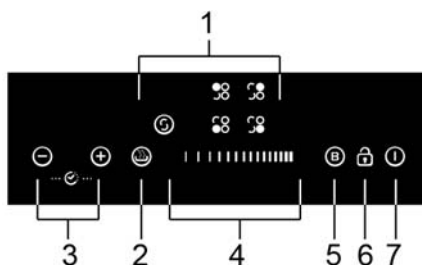
Aspecto General de la Placa

Desde arriba



1. zona máx. 1800/2300 W
2. zona máx. 1800/2300 W
3. zona máx. 1200/1500 W
4. zona máx. 2300/2600 W
5. zona máx. 3000/3600 W
6. Placa de cristal
7. Panel de Control

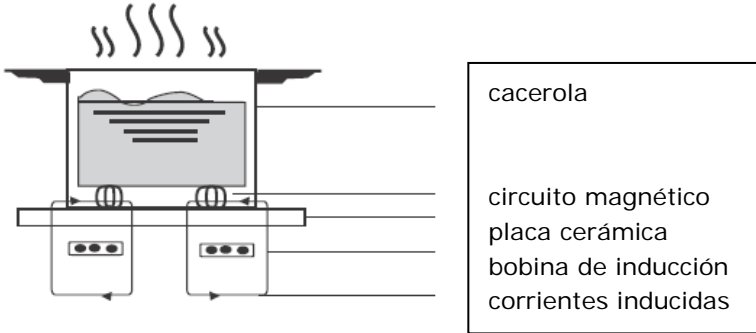
Panel de Control



1. Controles de selección de zona de calor
2. Función especial
3. Temporizador
4. Control táctil deslizante
5. Control de Booster
6. Control de bloqueo
7. Control de ON/OFF

Cocinar en una Cocina de Inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocina segura, avanzada, eficiente y económica. Trabaja a base de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola en vez de transferirlo mediante la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la cacerola le transmite su calor.

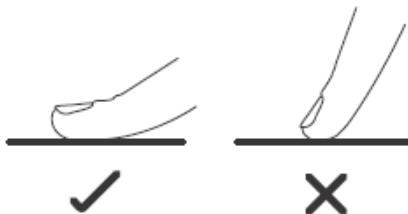


Antes de utilizar su nueva Cocina de Inducción

- Lea el manual, especialmente la sección 'Advertencias de Seguridad'.
- Quite los plásticos protectores que pueda haber en la Placa de Inducción.

Utilización de los Controles Táctiles

- Los controles responden al tacto, no tiene que presionarlos.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que la placa registre un contacto.
- Asegúrese de que los controles están limpios, secos y no hay nada (ej. un utensilio o un paño) que los cubra. Una fina capa de agua puede hacer que no funcionen correctamente.



Elección de una batería de cocina adecuada




• utilice solo baterías de cocina con una base adecuada para las cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de las cacerolas.

• Puede comprobar si su batería es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la cazuela, si lo atrae, la cazuela es adecuada.

• Si no tiene un imán:

1. Ponga agua en la cazuela que quiere comprobar.

2. Siga los pasos que se indican en 'empezar a cocinar'.

3. Si en la pantalla no aparece parpadeando  y el agua se calienta, es adecuada.

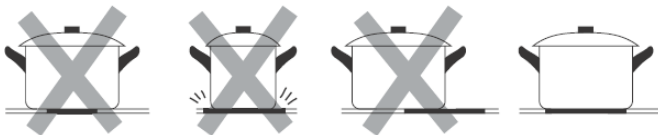
• Las baterías realizadas en los materiales siguientes no son adecuadas: acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza de barro.



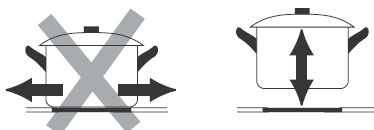
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o bases curvas.



Asegúrese de que la base es lisa, asienta sobre el cristal y tiene el mismo tamaño que el fogón. Utilice cazuelas cuyo diámetro sea superior al de la zona de cocción elegida. Si utiliza cazuelas ligeramente más anchas que el fogón hará que se rentabilice la energía al máximo. Si utiliza cazuelas con un diámetro inferior la eficiencia puede ser menor de la esperada. Puede que la cocina no detecte las cazuelas cuyo diámetro sea inferior a 140 mm. Centre siempre la cazuela en la zona de cocción.



Levante siempre las cazuelas para moverlas, no las deslice, podrían rayar el cristal.

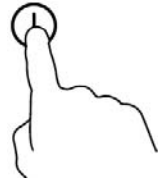


Utilización de la Cocina de Inducción

Empezar a cocinar

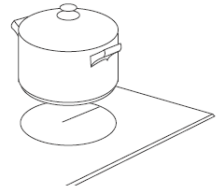
1. Toque el control  ON/OFF.

Después de encenderla sonará un pitido, todas las pantallas mostrarán " - " o " - - ", indicando que la cocina de inducción está en modo espera.

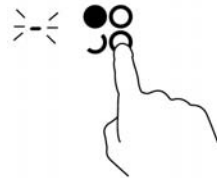


2. Coloque una cazuela adecuada en la zona que quiere utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cazuela y el fogón están limpios y secos.

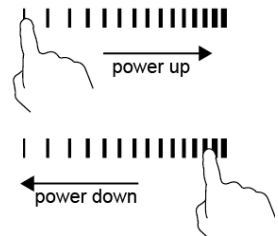


3. Toque el control de selección de fogón y se encenderá un indicador al lado de la llave.




4. Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.

- Si no selecciona una configuración de calor en 1 minuto, la cocina de inducción se apagará automáticamente. Tiene que empezar de nuevo con el paso 1.



- Puede modificar la configuración de calor en todo momento durante la cocción.

Si en la pantalla parpadea  junto a la configuración de calor

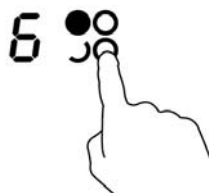
- no ha colocado la cazuela en la zona de cocción correcta o,
- la cazuela que utiliza no es adecuada para la cocina de inducción o,

- la cazuela es demasiado pequeña o no está bien centrada en el fogón.

No se transmitirá calor alguno salvo que se coloque una cazuela adecuada en el fogón. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cazuela adecuada.

Cuando termine de cocinar

1. Toque el control de selección de la Zona de calor que quiere desconectar.



2. Apague la zona de calor tocando el deslizador hasta " | ". Asegúrese de que muestra "0".



3. Apague toda la cocina tocando el control ON/OFF.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes

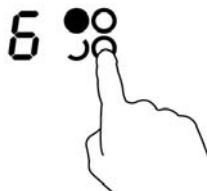
H mostrará qué zona de cocción está demasiado caliente como para tocarla. Desaparecerá cuando haya alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como forma de ahorrar energía, si quiere calentar más cazuelas puede utilizar el fogón que sigue caliente.



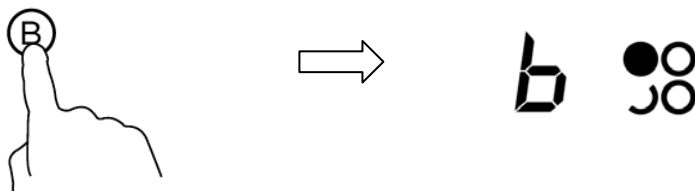
Utilización de la función Boost

Activación de la función boost

1. Toque el control de selección de fogón

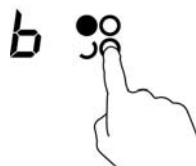


2. Toque el control **(B)**, el indicador de la zona mostrará una "b" y la potencia será máxima.

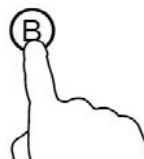


Cancelación de la función Boost

1. Toque el control de selección del fogón del cual quiere cancelar la función boost



2. Toque el control "Boost" **(B)** para cancelar la función Boost, a continuación la zona de cocción volverá a la configuración inicial.



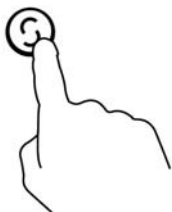
- La zona de cocción vuelve a la configuración inicial después de 5 minutos.
- Si la configuración inicial era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.
- La 1ª (2ª) zona de cocción sólo puede alcanzar una potencia máxima de 2 cuando la 2ª (1ª) zona de cocción está en función Boost.
- La 3ª (4ª) zona de cocción sólo puede alcanzar una potencia máxima de 2 cuando la 4ª (3ª) zona de cocción está en función Boost.

ZONA VERSÁTIL

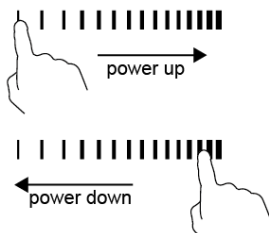
- Esta zona se puede utilizar como zona individual o zona doble, según las necesidades del momento.
- La zona versátil está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar de forma individual.

Como zona grande

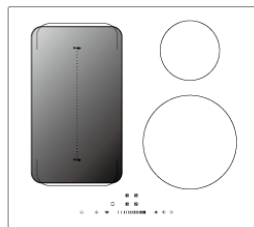
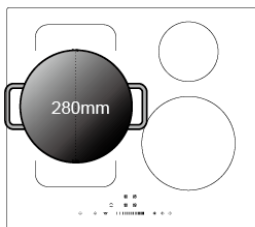
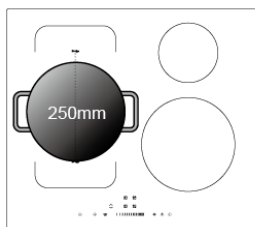
1. Para activar esta parte de la placa como una sola zona grande, simplemente tiene que pulsar el mando correspondiente.



2. Ajuste la configuración de calor tocando el deslizador.



3. Como zona individual le sugerimos que utilice lo siguiente:
Batería de cocina: cazuelas con un diámetro de 250 mm o 280 mm (pueden ser cuadradas u ovaladas)

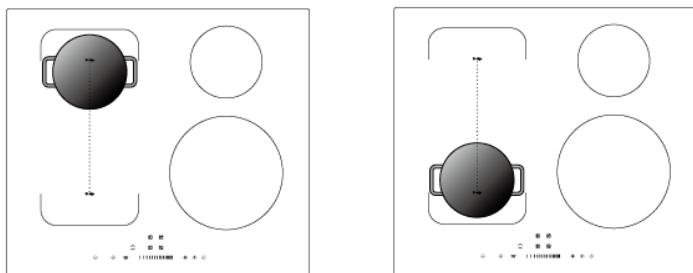


No recomendamos otras operaciones excepto estas tres porque podría repercutir en el funcionamiento de la cocina

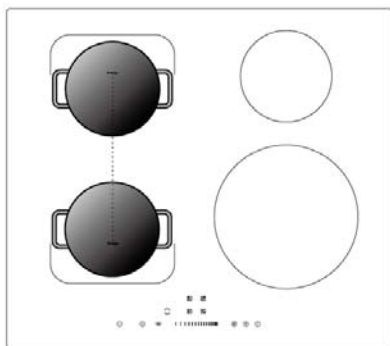
Como dos zonas independientes

Al utilizar la zona versátil como dos zonas diferentes puede disponer de dos opciones de calor.

(a) Ponga una cazuela en la parte superior o inferior derecha de esta zona.



(b) Ponga dos cazuelas en ambos lados de la zona.




Atención: Asegúrese de que el diámetro de la cazuela es superior a los 14 cm.


Controles de Bloqueo

- Puede bloquear los controles para evitar su uso inintencionado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles estarán deshabilitados, excepto ON/OFF.



Bloquear los controles

Toque el control de bloqueo  . El indicador del temporizador indicará "Lo".

Desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la cocina de Inducción está encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo .
3. Ahora puede empezar a utilizar la cocina de inducción.



Cuando la cocina está bloqueada todos los controles están deshabilitados, excepto ON/OFF  . Puede apagar la cocina de inducción con el control  ON/OFF en caso de emergencia, pero tiene que desbloquearla luego para cualquier acción.

Función especial



Función Mantener el Calor

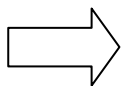
Función Mantener el Calor

- Puede utilizar la función para conservar caliente la comida.
- La función puede trabajar en cualquier fogón.

1. Toque el control de selección del fuego para el que quiere aplicar la función calor.



2. Toque el control "Función calor", el indicador muestra "U", a continuación la función calor empezará a funcionar en la zona seleccionada.



Protección contra exceso de temperatura

Hay un sensor de temperatura que monitoriza la temperatura dentro de la cocina de inducción. Cuando detecta una temperatura excesiva, la cocina de inducción se detiene automáticamente.

DetECCIÓN DE ARTÍCULOS PEQUEÑOS

Cuando se deja encima de la cocina una cazuela de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), u otro elemento pequeño, transcurrido 1 minuto la cocina se pone en modo pausa. El ventilador seguirá reduciendo el calor de la cocina de inducción durante otro minuto.

PROTECCIÓN DE AUTOAPAGADO

El autoapagado es una función de seguridad de la cocina de inducción. Se apaga automáticamente si se le olvida apagar la cocina. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de funcionamiento por defecto para los distintos niveles de potencia:

| Potencia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Funcionamiento por defecto (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Cuando se retira la cazuela, la cocina de inducción deja de generar calor inmediatamente y la cocina se apaga transcurridos 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar la cocina.

UTILIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:



- Puede utilizarlo como reloj. En ese caso no apagará zona de cocción alguna cuando haya vencido el tiempo.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo configurado.
- Puede configurar el temporizador durante un máximo de 99 minutos.

UTILIZACIÓN DE TEMPORIZADOR COMO RELOJ



Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la cocina está encendida.



Atención: puede utilizar el reloj aunque no seleccione ninguna zona de cocción.



Toque el temporizador  o  , en la pantalla del temporizador se mostrará "10".

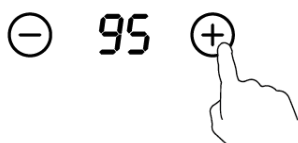


2. Configure el tiempo tocando los controles  ó 

Truco: Toque el control  o  del temporizador una vez para aumentar o disminuir 1 minuto.

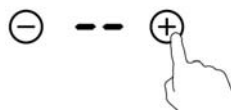
Mantenga pulsado el control  o  del temporizador para aumentar o disminuir de 10 en 10 minutos.

3. Configure el tiempo tocando los controles  o  , ahora el tiempo configurado es de 95 minutos.



4. Cuando haya configurado el tiempo empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante

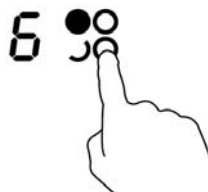
5. Cuando finalice el tiempo sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -".







Configuración del temporizador para apagar una o más zonas de cocción



Si el temporizador se configura para una zona:



1. Toque el control de selección de la zona para la que quiere configurar el temporizador.





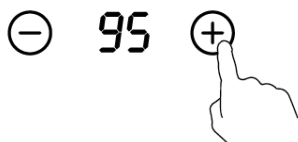
2. Toque el control del temporizador,  o  ; en la pantalla del temporizador aparecerá "10".

Configure el  **10**  tiempo con los controles y .

Truco: Toque el control del temporizador  o  una vez para aumentar o disminuir de minuto en minuto.

Mantenga pulsados los controles del temporizador  o  para disminuir o aumentar de 10 en 10 minutos.

4. Configure el tiempo tocando los controles  o  ahora el temporizador configurado es 95 minutos.



5. Cuando haya configurado el tiempo, la cuenta atrás empezará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante

ATENCIÓN: El punto rojo que hay al lado del indicador de encendido se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.



6. Cuando finalice el tiempo de cocción, la zona correspondiente se apagará de forma automática.



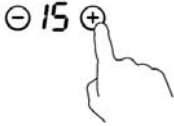
Si hay más zonas de cocción encendidas, seguirán funcionando.

Si se configura el temporizador para más de una zona:

1. Cuando seleccione el tiempo para varias zonas simultáneamente se encenderán los puntos correspondientes a las zonas en cuestión. El minutero mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona correspondiente.

3. 00

6. 00



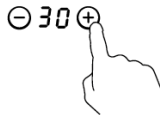
(configurado para 15 minutos)

(configurado para 30 minutos)

2. Una vez finalizada la cuenta atrás, la zona configurada se apagará. A continuación se mostrará el nuevo minutero del temporizador y parpadeará el punto de la otra zona programada y que sigue activa.

H 00

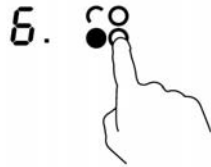
6. 00



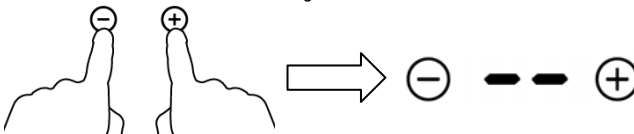
- Toque el control de la selección de la zona de cocción, en el indicador del temporizador se mostrará el temporizador correspondiente.

Cancelar el temporizador

1. Toque el control de la selección de la zona de cocción que quiere cancelar



2. Toque simultáneamente  y  para poner el reloj a "00", el temporizador está cancelado y el indicador mostrará "- - " .



Directrices para Cocinar



Tenga cuidado cuando fría algo pues el aceite y la grasa se calientan muy rápido, sobre todo si utiliza el PowerBoost. Cuando el aceite y la grasa alcanzan temperaturas muy elevadas se prenden fuego de forma espontánea y ello supone un grave riesgo de fuego.

Trucos de Cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la configuración de la temperatura.
- Utilice una tapadera para reducir los tiempos de cocción y ahorrar energía ya que la tapadera retendrá el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o aceite para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una configuración elevada y redúzcala cuando la comida esté caliente.

Hervir a fuego lento, cocinar arroz

- Se hierve a fuego lento cuando la temperatura no supera el punto de ebullición, es decir, a unos 85 °C, cuando empiezan a subir las burbujas a la superficie del líquido. Esta es la clave para sopas deliciosas y asados jugosos ya que los sabores se desprenden sin cocinar en exceso los alimentos. También puede hacer salsas a base de huevo o harina por debajo del punto de ebullición.
- Determinadas acciones, como cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la configuración más baja para, de esta forma, asegurar que los alimentos se cocinan adecuadamente en el tiempo recomendado.

Carne a la plancha

Para hacer asados jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Dore ambos lados de la carne con aceite. Pulverice un poco de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne.
4. Gire la carne sólo una vez durante su cocinado. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor de la carne y de cómo la quiera de hecha. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione la carne para ver cómo está de cocinada – cuando más firme resulte más “hecha” estará.
5. Deje la carne reposar en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y esté más tierna antes de servir.

Salteados

1. Elija un wok de fondo plano compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. Los salteados deben hacerse rápido. Si cocina grandes cantidades, divídalas para su elaboración en porciones más pequeñas.
3. Caliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, reserve y manténgala caliente.

5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes baje la temperatura del fuego, vuelva a colocar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Saltee los ingredientes y asegúrese de que están suficientemente calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de Calor

Las configuraciones siguientes son sólo una referencia. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluida la batería de cocina y la cantidad de alimentos que vaya a cocinar. Experimente con la cocina de inducción para descubrir la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

| Configuración | Adecuación |
|---------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • calentamiento suave para cantidades pequeñas • fundir chocolate, mantequilla y cocinar alimentos que se queman con facilidad • cocinar a fuego lento despacio • calentar despacio |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • recalentar • cocinar a fuego lento rápido • arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • crepes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • salteados • pasta |
| 9/P | <ul style="list-style-type: none"> • sofritos • asados • hervir sopas • hervir agua |

Cuidado y Limpieza

| ¿Qué? | ¿Cómo? | ¡Importante! |
|---|--|--|
| <p>Manchas diarias de huellas, marcas, restos de alimentos (que no sean azucarados) en el cristal</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina. 2. Aplique limpiador de cocinas con el cristal aún templado (pero no caliente) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o con papel de cocina. 4. Vuelva a encender la cocina. | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando haya apagado la cocina no habrá indicación de 'superficie caliente' pero la zona de cocción seguirá caliente. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos duros, de nailon o los productos de limpieza abrasivos puede rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar que el limpiador o el estropajo son compatibles. • No deje nunca restos de limpiador en la cocina: pueden dañar el cristal. |
| <p>Restos en el cristal de haber hervido o fundido alimentos que contienen azúcar.</p> | <p>Retire esos restos inmediatamente con una rasqueta adecuada para las cocinas de inducción pero tenga cuidado con las superficies de los fuegos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina. 2. Mantenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre los restos hacia una zona de la cocina que esté fría. 3. Limpie esos restos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2, 3 y 4 anteriores de 'manchas diarias'. | <ul style="list-style-type: none"> • Retire este tipo de restos lo antes posible. Si deja que se enfrien en el cristal puede que sea difícil quitarlos o pueden dañar de forma permanente el cristal. • Riesgo de corte: cuando se retira la protección de la rasqueta, la hoja es una cuchilla afilada. Tenga cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. |
| <p>Restos en los controles</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la cocina. 2. Retire los restos. 3. Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja escurrida o un paño. 4. Seque la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la cocina. | <ul style="list-style-type: none"> • La cocina puede pitar y apagarse sola y puede que los controles táctiles dejen de funcionar mientras estén mojados. Asegúrese de secarlos antes de volver a encender la cocina. |

Trucos

| Problema | Posibles causas | Qué hacer |
|---|---|--|
| La cocina de inducción no se enciende. | No tiene suministro eléctrico. | Asegúrese de que la cocina de inducción está enchufada y encendida. Compruebe que hay corriente en su casa. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico. |
| Los controles táctiles no responden. | Están bloqueados. | Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones de la sección 'Utilización de la cocina de inducción'. |
| Los controles táctiles funcionan con dificultad. | Puede haber una película fina de agua en los controles o está utilizando la punta del dedo cuando toca los controles. | Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema de los dedos para activarlos. |
| El cristal se está rayando. | Batería dentada. Ha utilizado productos de limpieza y estropajos inadecuados. | Utilice cazuelas con el fondo plano y liso. Consulte 'Elección de una batería de cocina adecuada'. Consulte la sección 'Limpieza y Mantenimiento'. |
| Algunas cazuelas chispean o tintinean. | Puede deberse a la composición de la batería de cocina (las capas de diferentes metales vibran de forma distinta). | Es normal en las cazuelas y no indica fallo alguno. |
| La cocina de inducción hace un leve ruido cuando se configura una temperatura alta. | Se debe a la tecnología de la cocina de inducción. | Es normal pero el ruido debería atenuarse o desaparecer completamente cuando baje la configuración de calor. |
| Ruido de ventilador procedente de la cocina de inducción. | El ventilador que hay dentro de la cocina está funcionando para evitar que los componentes electrónicos se calienten en exceso. Puede seguir sonando aunque haya apagado la cocina. | Es normal, no tiene que hacer nada. No desenchufe la cocina mientras esté funcionando el ventilador. |

| | | |
|--|--|--|
| Las cazuelas no se calientan pero la pantalla las registra. | <p>La cocina de inducción no puede detectar la cazuela porque no es adecuada para inducción.</p> <p>La cocina de inducción no puede detectar la cazuela porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.</p> | <p>Utilice cazuelas adecuadas para cocinas de inducción. Consulte la sección 'Elección de una bacteria de cocina adecuada'.</p> <p>Coloque la cazuela en el centro y asegúrese de que la base encaja con la dimensión de la zona de cocción.</p> |
| La cocina de inducción o el fogón se ha apagado, suena un ruido y se muestra un fallo en la pantalla (suele alternarse con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador). | Fallo técnico. | Tome nota de las letras y el número de error, desenchufe la cocina y llame a un técnico. |

Fallo e Inspección

Si surge alguna anomalía, la cocina entrará en modo protector automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

| Problema | Posibles causas | Qué hacer |
|----------|---|---|
| F3-F8 | Fallo de sensor de temperatura | Contacte con el proveedor. |
| F9-FE | Fallo del sensor de temperatura del IGBT. | Contacte con el proveedor. |
| E1/E2 | Voltaje anormal | <p>Compruebe que el suministro eléctrico es normal.</p> <p>Enchufe la cocina una vez haya comprobado que es normal.</p> |
| E3/E4 | Temperatura anormal | Compruebe la cazuela. |
| E5/E6 | Mala radiación de calor de la cocina de inducción | Reinicie la cocina una vez que se haya enfriado. |

Estas suelen ser las valoraciones de los fallos comunes.

No desmonte la unidad para evitar daños (tanto a usted como en la cocina de inducción).

Especificación Técnica

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Placa de la cocina | CI 62 TP |
| Zonas de cocción | 4 Zonas |
| Voltaje | 220-240V~ |
| Potencia eléctrica instalada | 7200W |
| Dimensión del producto P×A x A (mm) | 590X520X60 |
| Dimensiones Integrada A×B (mm) | 560X490 |

El peso y las dimensiones son datos aproximados. Trabajamos para la mejora continua de nuestros productos por lo que las especificaciones y los diseños pueden variar sin aviso previo.

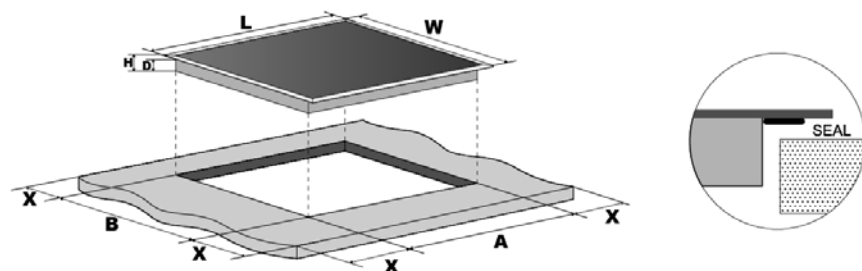
Instalación

Selección del equipo de instalación

Corte la encimera según las medidas que se muestran en la imagen.

Para la instalación y uso, ha de dejarse un espacio de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30mm. Seleccione un material que sea resistente al calor para evitar una mayor deformación derivada de la radicación del calor de la placa. Como se muestra a continuación:

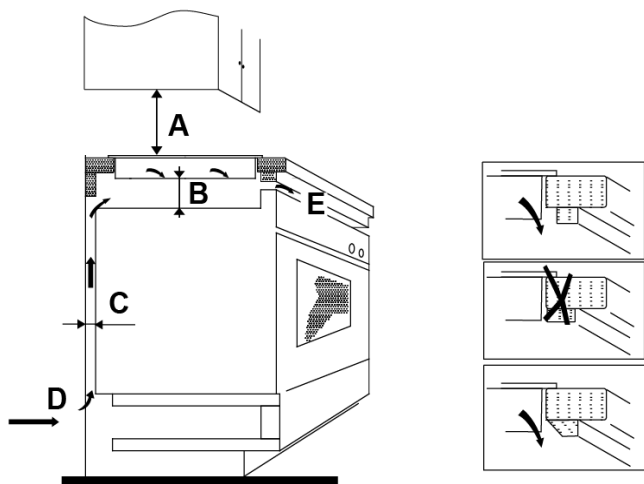


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |

Ante todo asegúrese de que la cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están obstruidas. Compruebe que la cocina de inducción está en buen estado de uso. Como se muestra más abajo



Atención: la distancia de seguridad entre la placa y la alacena encima de la placa tiene que ser al menos de 760 mm.



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

Antes de instalar la cocina asegúrese de que

- la encimera es cuadrada y está nivelada y que no hay elementos estructurales que interfieran en los espacios necesarios.
- la encimera está hecha de un material resistente al calor
- si la cocina se instala encima de un horno, el horno tiene que tener un ventilador de refrigeración integrado
- la instalación tiene que cumplir todos los requisitos de espacio y las normas y estándares que sean de aplicación
- en el cableado permanente se incluye un interruptor aislado que proporciona la desconexión del sistema eléctrico central. Su montaje y colocación tiene que cumplir las normas y regulaciones locales sobre cableado.

El interruptor aislado tiene que estar aprobado y disponer de un hueco de 3

mm de separación en todas las direcciones (o de todos los conductores activos [fases] si las normas de cableado locales permiten esta variación)

- el interruptor aislado será de fácil acceso una vez esté instalada la cocina
- consulte a las autoridades constructoras y reguladoras locales si tiene dudas sobre la instalación
- utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos) para las paredes que haya alrededor de la placa.

Cuando haya instalado la cocina asegúrese de que

- se puede acceder al cable eléctrico desde las puertas o las baldas de la alacena
- hay suficiente aire limpio procedente del exterior que llega a la base de la cocina
- si la cocina se instala encima de una parrilla o un sitio de almacenaje, se instalará una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina
- se puede acceder fácilmente al interruptor aislado

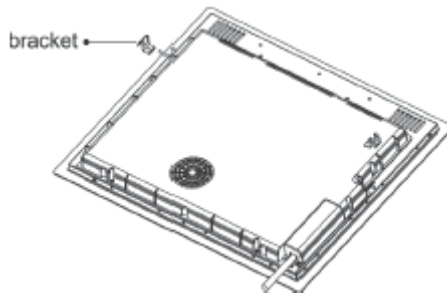
Antes de colocar los soportes de sujeción

Ha de colocarse la unidad en una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No haga fuerza sobre los controles de la placa.

Ajuste de la posición de los soportes

Fije la cocina en la encimera con dos soportes de tornillo en el fondo de la placa (vea la imagen) después de instalarla.

Ajuste la posición de la sujeción para adecuarla al grosor de la encimera.



Atención

1. La placa de inducción tiene que instalarla personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca instale la cocina usted mismo.
2. La cocina no se puede instalar directamente encima del lavavajillas, el congelador, la nevera, la lavadora ni la secadora. La humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de tal forma que se asegure la mejor radiación de calor para potenciar su eficacia.
4. La pared y la zona que haya encima de la zona de cocción ha de ser resistente al calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo tienen que ser resistentes al calor.

Conexión de la placa al sistema eléctrico



Esta cocina sólo la puede conectar a la corriente una persona cualificada para ello.

Antes de conectar la cocina al sistema eléctrico, compruebe que:

1. el sistema de cableado domestico es adecuado para la carga eléctrica de la cocina.
2. el voltaje se corresponde con el valor que se indica en la placa informativa
3. las piezas del cable eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa informativa.

Para conectar la cocina al enchufe no utilice adaptadores ni reductores o raquetas ya que podrían sobrecalentarse y prenderse.

El cable eléctrico no puede tocar ninguna parte susceptible de calentarse y tiene que estar colocado de tal forma que la temperatura no supere jamás los 75 °C.



Compruebe con un electricista si el sistema del cableado es adecuado y si no presenta alteraciones. Las modificaciones sólo las puede realizar una persona cualificada para ello.

La corriente ha de conectarse cumpliendo los estándares correspondientes o con un diferencial de circuito de polo único. A continuación se muestra el método de conexión.

| Tensión | Conexión de cables | | | | |
|--------------|--------------------|--------------|--------|-------------|----------------|
| 380-415V 3N~ | 1 • L1 | 2 • L2 | 3 — | 4 • N | 5 ⏏ |
| | Negro | Marrón | | Azul | Amarillo/Verde |
| 220-240V~ | 1 — | 2 • L | 3 — | 4 • N | 5 ⏏ |
| | Negro y | Marrón | | Azul | Amarillo/Verde |

- Si el cable está dañado o tiene que sustituirse, la operación tiene que realizarla el agente de venta con las herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si la placa se conecta directamente a la corriente, ha de instalarse un diferencial de circuito unipolar con un interruptor aislado cuya separación sea de al menos 3 mm.
- El instalador tiene que asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple todas las normas de seguridad.
- El cable no puede tensarse ni comprimirse.
- Ha de comprobarse el cable con regularidad y su sustitución sólo la podrá realizar un técnico cualificado.




ELIMINACIÓN: no elimine este producto como si de un residuo orgánico se tratase. La recogida de estos productos ha de ser independiente ya que necesitan un tratamiento especial.

Este dispositivo está señalizado con el distintivo de cumplimiento de la directiva europea 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurando una deposición adecuada del mismo se puede ayudar a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas que de esta forma podremos evitar.

El símbolo en el producto indica que no debe tratarse como residuo doméstico sino que ha de depositarse en un centro de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este producto requiere un servicio de residuos especializado. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

“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 per la sicurezza.

La vostra sicurezza è estremamente importante per noi. Vi preghiamo di leggere con attenzione le seguenti avvertenze prima di usare il vostro elettrodomestico.

Installazione

Rischio di shock elettrico

- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.
- E' obbligatoria la corretta messa a terra.
- Qualsiasi intervento sulla rete elettrica domestica deve essere eseguito esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questi avvertimenti può portare a shock elettrici o causare il decesso.

Rischio di taglio

- Attenzione: bordi taglienti.
- La mancata attenzione può provocare tagli o ferimenti.

Importanti avvertimenti per la sicurezza

- Leggere con attenzione queste note prima di installare o utilizzare l'apparecchio.

- Nessun materiale o prodotto combustibile deve essere posto sul piano cottura.
- Si prega di rendere queste note disponibili alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico.
- Al fine di scongiurare ogni pericolo, questo apparecchio deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere debitamente installato e scaricato a terra esclusivamente da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore che permetta la completa disconnessione dall'alimentazione.
- Una cattiva installazione potrebbe invalidare la garanzia sul prodotto.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o scheggiato. Se la superficie del piano cottura dovesse essere rotta o danneggiata, scollegare immediatamente l'apparecchio attraverso l'interruttore principale (contatore) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne l'interruttore principale prima delle operazioni di pulizia o manutenzione.

- La mancata osservanza di questi avvertimenti può portare a shock elettrici o causare il decesso.

Rischi per la salute

- Questo prodotto rispetta le normative vigenti in materia di sicurezza elettromagnetica.
- In ogni caso I portatori di pacemaker o di altri impianti elettrici (come pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto per essere certi che lo stesso non sia soggetto a danneggiamenti da campo elettromagnetico.

Rischio da superficie calda

- Durante l'utilizzo, parti accessibili dell'apparecchio diventano calde al punto di poter causare scottature.
- Non lasciare il proprio corpo, vestiti o altri oggetti che non siano progettati per il piano a induzione sulla superficie del vetro.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere lasciati sulla superficie del piano cottura in quanto potrebbero diventare incandescenti.
- I bambini devono essere mantenuti a distanza.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Assicurarsi che i manici delle pentole non sormontino le altre zone di cottura accese. Fare in modo che i manici non siano alla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questi avvertimenti può provocare scottature o bruciature.

Rischio di taglio

- La lama del raschietto di pulizia è molto affilata e esposta quando il coperchio di protezione viene rimosso. Va utilizzato con estrema cura e conservare lontano dalla portata dei bambini.
- La mancata cautela può provocare ferite o tagli.

Importanti avvertimenti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. La bollitura dei liquidi può causare fumo e fuoriuscite di liquido che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sulla superficie dell'apparecchio.
- Non lasciare oggetti magnetici (come carte di credito o schede di memoria) né dispositivi elettronici (come computer o smartphone) vicino all'elettrodomestico perché potrebbero essere danneggiati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare il dispositivo per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'utilizzo, spegnere sempre le zone di cottura e l'apparecchio come illustrato nel presente manuale. Non affidare alla funzione di rilevamento pentole lo spegnimento del piano.

- Non permettere ai bambini di giocare, salire o sedersi sull'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti di interesse dei bambini sulla superficie del piano cottura per evitare che si arrampichino e possano rimanere feriti.
- Non lasciare i bambini incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del possibile rischio.
- Non riparare o sostituire nessuna parte dell'apparecchio a meno che non sia espressamente raccomandato nel libretto di istruzioni.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non appoggiare o lanciare oggetti pesanti sul piano.
- Non salire sul piano cottura.
- Non usare pentole con il fondo ruvido per evitare di danneggiare la superficie in vetroceramica del piano cottura.
- Non utilizzare pagliette o agenti chimici abrasivi per la pulizia perchè potrebbero graffiare la superficie.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da personale tecnico specializzato.
- Il dispositivo è progettato per uso in interni.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e alcune sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Va usata cautela per evitare di entrare in contatto con delle parti incandescenti. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontano se non costantemente supervisionati.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- **ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi.
- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non conservare oggetti sulla superficie del piano.
- **Attenzione:** se la superficie del vetro è danneggiata, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di shock elettrico.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato

Gentile Cliente,

desideriamo ringraziarLa per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY, un prodotto che

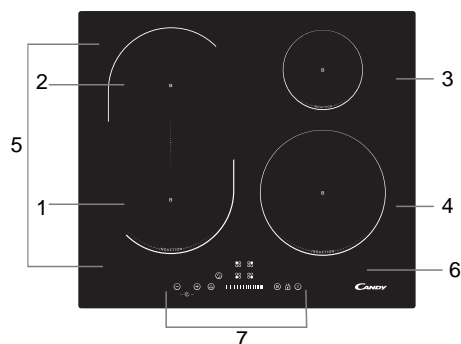
sicuramente soddisferà per molti anni le Sue esigenze.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura per

poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

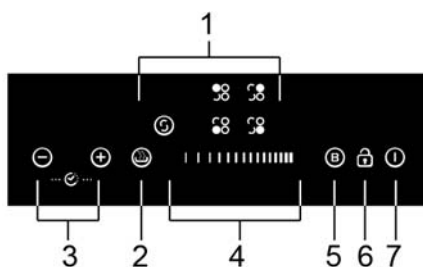
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona da 1800/2300 W
2. Zona da 1800/2300 W
3. Zona da 1200/1500 W
4. Zona da 2300/2600 W
5. Zona da 3000/3600 W
6. Vetroceramica
7. Pannello di controllo

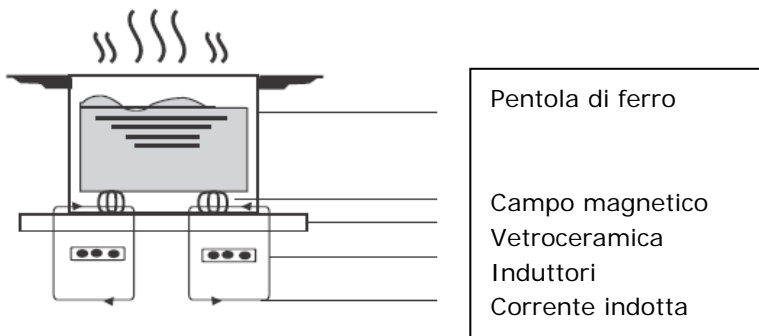
Pannello di controllo



1. Selezione delle zone di cottura
2. Mantenimento in caldo
3. Timer
4. Slider touch per la regolazione della Potenza
5. Booster
6. Blocco di sicurezza bambini
7. ON/OFF

Introduzione alla cottura a induzione

La tecnologia a induzione è un modo sicuro, avanzato, efficiente ed economico di cucinare. La corrente elettrica genera un potente campo elettromagnetico intorno alla serpentina. Ciò produce una serie di onde che generano il calore direttamente all'interno della pentola.

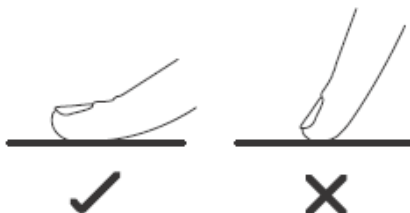


Prima di utilizzare il vostro nuovo prodotto

- Leggere questo manuale prestando particolare attenzione alla sezione "Informazioni per la sicurezza".
- Rimuovere ogni eventuale pellicola protettiva dal prodotto.

Utilizzo del touch control

- I comandi sono sensibili al tocco: non è necessario esercitare pressione.
- Premere con l'impronta digitale, non con la punta del polpastrello.
- Viene emesso un beep ogni volta che il tocco viene recepito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non ci siano oggetti (ad es. utensili o panni) che li coprano. Anche un sottile strato d'acqua potrebbe rendere difficile il funzionamento del pannello di controllo.



Scegliere la pentola corretta




- Utilizzare esclusivamente pentole compatibili con l'induzione. Verificare la presenza del simbolo induzione sul fondo della pentola.

• E' possibile verificare la compatibilità della pentola applicando una Calamita: se viene attratta la pentola è compatibile.

• Se non è disponibile un magnete:

1. Mettere dell'acqua nella pentola da verificare.

2. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "per avviare la cottura".

3. Se il simbolo  non lampeggia e l'acqua si riscalda, allora la pentola è compatibile.

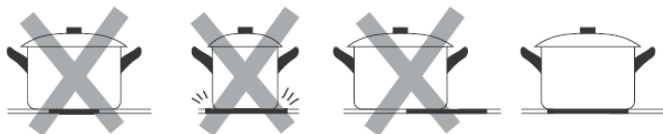
• Le pentole costruite con i seguenti materiali non sono compatibili: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



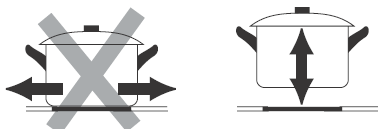
Non utilizzare recipienti di cottura con bordi o base incurvata.



Assicurarsi che la base del recipiente sia liscia, appoggi completamente contro il vetro e abbia la stessa dimensione della zona di cottura per fare in modo che il consumo energetico sia ottimizzato. Usare pentole dal diametro inferiore a quello della zona di cottura può portare livelli di efficienza inferiori. Pentole dal diametro inferiore ai 140mm possono dare problemi di rilevamento. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.




Appoggiare la pentola evitando di farla scorrere sul vetro per evitare che lo stesso si possa graffiare.

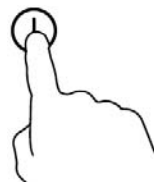


Utilizzo del piano a induzione

Per avviare la cottura

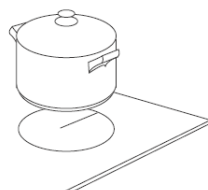
1. Azionare il pulsante  ON/OFF.

All' accensione viene emesso un beep, tutti i display mostrano " – " o " – – " ad indicare che il piano è entrato in modalità stand-by.

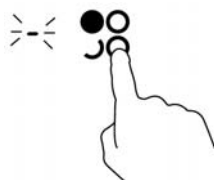


2. Posizionare una pentola compatibile nella zona Di cottura che si desidera usare.

- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie Della zona di cottura siano asciutti e puliti.

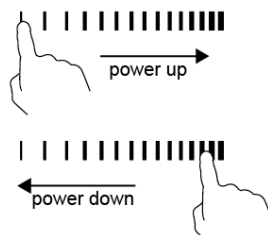


3. Premere il tasto di selezione della zona:
un indicatore accanto al pulsante inizierà a lampeggiare.



4. Regolare il livello di potenza agendo sul controllo slider.

- Se nell'arco di 1 minuto non viene Selezionato nessun livello di potenza, il piano si spegne automaticamente.



- Il livello di Potenza può essere modificato In qualsiasi momento durante la cottura.

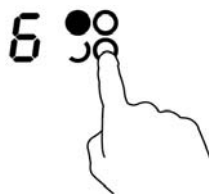
Se il simbolo lampeggia alternato al livello di Potenza visualizzato

- La pentola non è posizionata sulla zona di cottura corrispondente.
- La pentola in uso non è compatibile con l'induzione
- La pentola è troppo piccolo o non correttamente centrata sulla zona.

Finché non viene posizionata una pentola compatibile, il calore non viene generato. Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non viene rilevata alcuna pentola compatibile.

Dopo la fine della cottura

1. Premere il pulsante relativa alla zona di cottura che si desidera spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura muovendo lo slider Verso " | ". Verificare che il display mostri "0".



3. Spegnere il piano cottura premendo il pulsante ON/OFF .



4. Indicazione del calore residuo

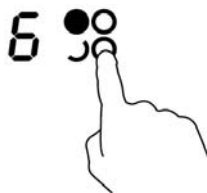
Una lettera H indica quali zone di cottura sono troppo calde. La lettera scompare quando la temperatura scende sotto il livello di sicurezza.



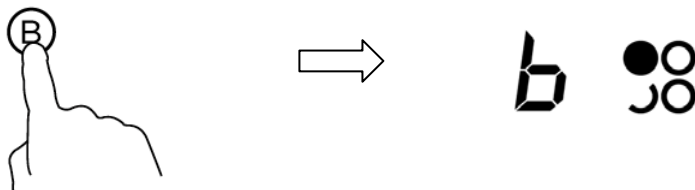
Utilizzare la funzione booster

Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura desiderata

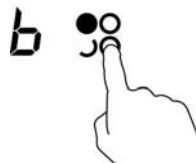


2. Premere il pulsante booster "ⓑ", il display mostrerà una "b"

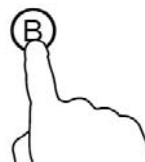


Disattivare la funzione boost

1. Selezionare la zona di cottura desiderata



2. Premere il pulsante booster "ⓑ" per disattivare la funzione, la zona di cottura tornerà alle impostazioni precedenti.



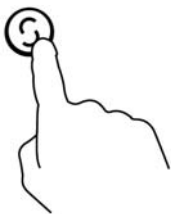
- La zona di cottura tornerà alle impostazioni precedente dopo 5 minuti.
- Se il settaggio iniziale era 0, allora la zona verrà attivata al livello 9 dopo 5 minuti.
- La zona 1 (2) può raggiungere al massimo la potenza 2 mentre la funzione booster è attiva sulla zona 2 (1).
- La zona 3 (4) può raggiungere al massimo la potenza 2 mentre la funzione booster è attiva sulla zona 4 (3).

ZONA FLESSIBILE

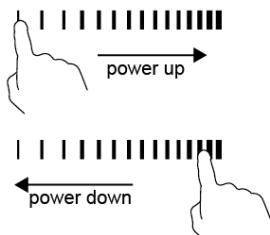
- Questa area può essere utilizzata come singola zona o come due differenti zone; ciò dipende dalle varie esigenze.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

Come zona unica estesa

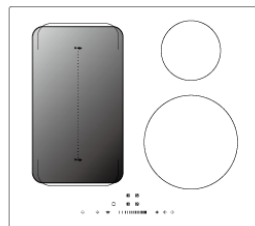
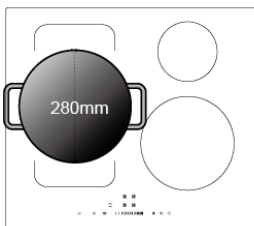
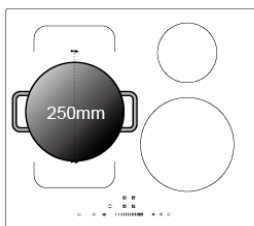
1. Per attivare l'area flessibile come singola grande area, premere il tasto dedicato.



2. Regolare il livello di potenza agendo sul controllo slider.



3. Nella zona flessibile si raccomanda l'uso di pentole da 250 o 280mm di diametro a base ovale o rettangolare.

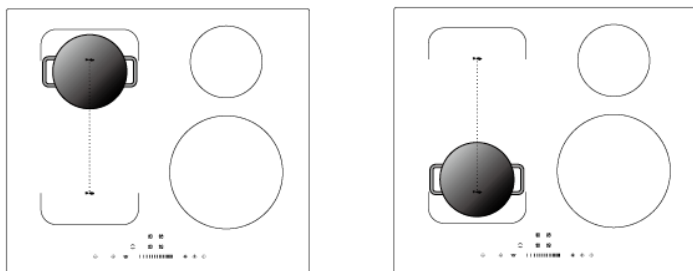


Sono sconsigliate diverse configurazioni rispetto a quelle poc'anzi menzionate perchè potrebbero avere effetti sul surriscaldamento del piano.

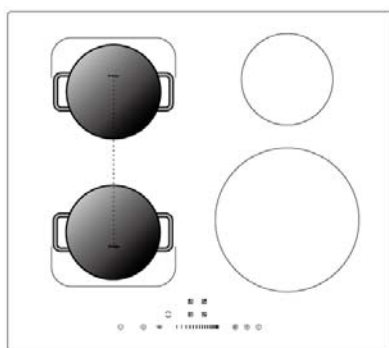
Come 2 zone indipendenti

In questa modalità l'area flessibile offre 2 possibilità di utilizzo:

- (a) Posizionare la pentola nell'estremità superior o inferior dell'area flessibile.



- (b) Posizionare contemporaneamente 2 pentole




Attenzione: utilizzare pentole dal diametro superiore ai 14 cm.

Blocco di sicurezza

- E' possibile bloccare i comandi per evitare accensioni indesiderati (ad es. da parte dei bambini o durante le operazioni di pulizia).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.


Bloccaggio

Premere il tasto  di blocco. Il display del timer mostrerà "Lo".

Sbloccaggio

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.
2. Mantenere premuto il tasto  di blocco per qualche istante.
3. Ora è possibile utilizzare il piano a induzione.



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi ad eccezione del comando di accensione  sono disattivati. E' sempre possibile spegnere il piano in caso di emergenza ma sarà necessario sbloccarlo prima del successivo utilizzo.

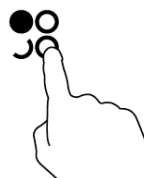
Funzioni speciali




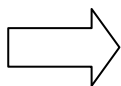
Mantenimento in caldo

Funzione di mantenimento in caldo

- La funzione serve a mantenere il cibo caldo.
- E' disponibile su tutte le zone di cottura.
 1. Selezionare la zona su cui si desidera attivare la funzione.



2. Premere il tasto "keep warm". Il display mostrerà . A questo punto la zona è attiva in modalità mantenimento in caldo.



Protezione dal surriscaldamento

Un sensore di temperatura integrato all'interno del piano tiene monitorata la temperatura di utilizzo e spegne il piano in caso di surriscaldamento.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando una pentola troppo piccola o non magnetica oppure un oggetto di piccole dimensioni (come coltelli, forchette, chiavi) si trova sul piano, il dispositivo passa in modalità stand-by dopo 1 minuto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 1 minuto.

Spegnimento automatico di protezione

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza che spegne automaticamente il piano quando viene dimenticato acceso.

Il periodo di funzionamento previsto a seconda del livello di potenza è riportato nella tabella di seguito:

| | | | | | | | | | |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Livello di potenza | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Tempo di funzionamento (ore) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando la pentola viene rimossa, il piano smette immediatamente di funzionare e si spegne dopo 2 minuti.



I portatori di pace maker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare il piano.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato in 2 modalità:

- Modalità contaminuti. In questo caso allo scadere del timer non viene spenta nessuna zona.
- Modalità fine cottura: la zona selezionata viene spenta allo scadere del tempo impostato.
- Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

Utilizzo come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna specifica zona di cottura

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.

Nota: il timer può essere usato anche senza che sia selezionata alcuna zona di cottura.

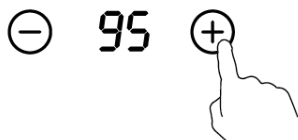
Premere il tasto  o : il display del timer visualizzerà un "10"



2. Selezionare il tempo attraverso i pulsanti  

Suggerimento: premere i pulsanti   per incrementi di 1 minuto

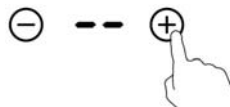
Oppure mantenere i pulsanti   per incrementi di 10 minuti.



3. Una volta impostato il timer, il conto del tempo parte automaticamente e il display visualizza il tempo rimanente.

4. Quando il tempo si esaurisce, il buzzer suona

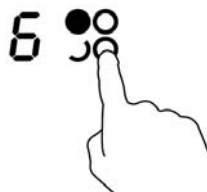
Per 30 secondi e il display mostra "- -"



Impostazione con spegnimento automatico

Se il timer è attivato su una sola zona:

1. Selezionare la zona di cottura su cui si desidera attivare il conto alla rovescia.



2. Premere il tasto  o  : il display del timer visualizzerà un "10"



Selezionare il tempo attraverso i pulsanti



Suggerimento: premere i pulsanti   per incrementi di 1 minuto

Oppure mantenere i pulsanti   per incrementi di 10 minuti.

3. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia parte immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente.

NOTA: il punto rosso accanto al livello di Potenza indica che su quella zona è attivato il timer.



4. Quando il conto alla rovescia finisce, la zona associate si spegne automaticamente.



Le altre zone continueranno a funzionare se erano attive in precedenza.

Se il timer è impostato su più di una zona

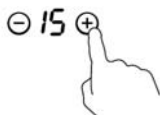
1. Quando il timer viene impostato su più zone simultaneamente, un punto rosso nel display indica che sulla relativa zona è attiva la funzione. Quando il punto lampeggia, sul display del timer viene mostrato il tempo residuo della relativa zona.



(impostazione 15 minuti)



(impostazione 30 minuti)



2. Quando il tempo finisce, la zona corrispondente viene disattivata. A questo punto il display mostra il tempo residuo della zona successiva e il relativo punto rosso lampeggia sul display della potenza.





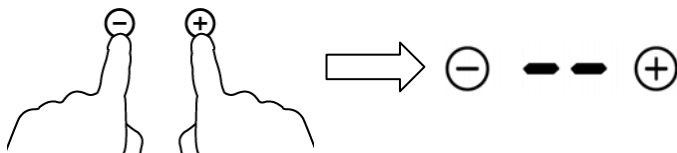
- Azionare il comando di selezione della zona di cottura per visualizzare il tempo residuo su quella zona di cottura.

Disattivare il timer

1. Selezionare la zona di cottura interessata.



2. Premere contemporaneamente i tasti   per impostare il timer su "00". A questo punto il timer è disattivato e il display mostra "- -".



Pulizia e manutenzione

| Cosa? | Come? | Importante! |
|--|---|--|
| Sporco di tutti i giorni (ditate, residui di cibo, fuoriuscite di sostanze non zuccherine) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Detergere quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta . 4. Riaccendere il piano cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Fare attenzione perché quando il piano è spento non viene visualizzata alcuna indicazione sul calore residuo ma la superficie del vetro potrebbe essere ancora calda. • Pagliette, in metallo o in nylon, detergenti aggressivi o abrasivi possono graffiare il vetro . Leggere sempre l'etichetta per verificare se il prodotto è adatto. • Non lasciare mai residui di detergente sul piano: il vetro potrebbe rimanere macchiato. |
| Traboccamento di zucchero fuso | <p>Rimuovere immediatamente lo sporco con un raschietto dedicato, una spatola o una lama di rasoio facendo attenzione al calore:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'alimentazione principale. 2. Tenere la lama o l'utensile con un'inclinazione di 30° Hold the blade or utensil at a 30° angle e raschiare lo sporco. 3. Pulire il residuo con un panno o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i punti dal 2 al 4 della precedente sezione. | <ul style="list-style-type: none"> • Pulire immediatamente: se lasciato raffreddare lo zucchero può diventare difficile da rimuovere o danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di taglio: la lama del raschietto è estremamente affilata e pertanto va maneggiata con cautela e sempre conservata al di fuori della portata dei bambini. |
| Traboccamento sul pannello di controllo | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire il liquido 3. Pulire la zona del pannello di controllo con un panno pulito o una spugna. 4. Asciugare completamente. 5. Riaccendere il piano. | <ul style="list-style-type: none"> • Il piano si può spegnere e i tasti potrebbero funzionare male finché sono coperti da liquidi. Assicurarsi che siano completamente asciutti prima di riaccendere il piano. |

Problemi e soluzioni

| Problema | Possibile causa | Cosa fare |
|--|---|---|
| Il piano non si accende | Mancanza di elettricità. | Assicurarsi che il piano sia collegato alla rete domestica e che l'interruttore generale sia acceso. Verificare se non ci sia un black-out in casa o nel circondario. Se è tutto in ordine ma il problema persiste, contattare un tecnico qualificato. |
| Il pannello di controllo non risponde ai comandi | E' attivo il blocco di sicurezza. | Sbloccare il pannello di controllo come illustrato nella sezione "Utilizzo del piano a induzione". |
| I comandi sono difficili da attivare. | Potrebbe esserci un lieve strato d'acqua sopra ai comandi oppure viene utilizzata la punta del dito per azionarli. | Assicurarsi che il pannello di controllo sia ben asciutto e usare l'impronta per premere i pulsanti. |
| Il vetro è graffiato. | Pentole con bordi frastagliati. Prodotti o utensili abrasivi per la pulizia. | Usare pentole con base liscia e piatta. Vedere 'Pulizia e manutenzione'. |
| Alcune pentole crepitano e emettono un "click" | Potrebbe dipendere dalla pentola (gli strati di diversi materiali vibrano in maniera differente). | E' un comportamento normale e non rappresenta un problema. |
| Il piano emette un ronzio basso quando usato ad alti livelli di potenza. | La causa è insita nella tecnologia a induzione. | E' un comportamento normale ma il rumore può diminuire o scomparire del tutto abbassando il livello di Potenza. |
| Rumore di ventola. | Il piano è dotato di una ventola di raffreddamento che serve a prevenire il surriscaldamento dell'elettronica. La ventola può continuare a lavorare per diversi minuti dopo lo spegnimento del piano. | E' normale e non richiede azioni correttive. Non interrompere l'alimentazione del piano né spegnere l'interruttore generale mentre la ventola è in funzione. |
| Le pentole non si scaldano. | Il piano non riesce a rilevare le pentole perché le stesse non sono compatibili. Le pentole sono troppo piccole o non sono posizionate al centro della zona di cottura. | Usare pentole compatibili come illustrato nell'apposita sezione. Centrare la pentola e assicurarsi che corrisponda alla dimensione della zona di cottura. |

| | | |
|--|-------------------|--|
| Il piano cottura o una zona si è spenta inaspettatamente. Viene emesso un segnale acustico e visualizzato un codice di errore. | Problema tecnico. | Annotare il codice di errore, scollegare l'alimentazione generale e contattare un tecnico qualificato. |
|--|-------------------|--|

Codici di errore e di controllo

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura inserisce automaticamente una funzione di protezione e sul display appaiono i seguenti codici:

| Problema | Possibili cause | Soluzione |
|----------|--|--|
| F3-F8 | Guasto al sensore di temperature | Contattare il fornitore |
| F9-FE | Guasto al sensore di temperatura della scheda IGBT | Contattare il fornitore |
| E1/E2 | Tensione elettrica anomala | Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale. Se sì, riaccendere il dispositivo. |
| E3/E4 | Temperatura anomala | Controllare la pentola |
| E5/E6 | Irradiazione del calore insufficiente | Riaccendere l'apparecchio dopo che si è raffreddato. |

Questa è una lista dei guasti più comuni.

Non smontare il piano cottura a induzione da soli per evitare pericoli e provocare danni maggiori.

Specifiche tecniche

| | |
|---|------------|
| Piano cottura a induzione | CI 62 TP |
| Zone di cottura | 4 zone |
| Alimentazione | 220-240V~ |
| Potenza elettrica installata | 7200W |
| Dimensioni LxPxA(mm) | 590X520X60 |
| Dimensioni del vano di installazione LxP (mm) | 560X490 |

Pesi e dimensioni sono approssimativi. Dal momento che lavoriamo costantemente per migliorare i nostri prodotti, le specifiche e il design possono cambiare anche senza preavviso.

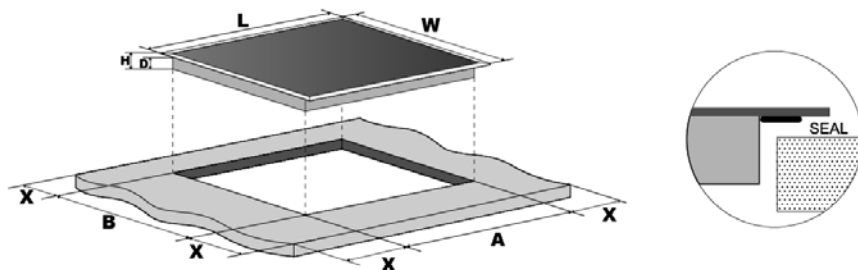
Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno .


Ai fini di installazione e uso, è necessario lasciare un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro.

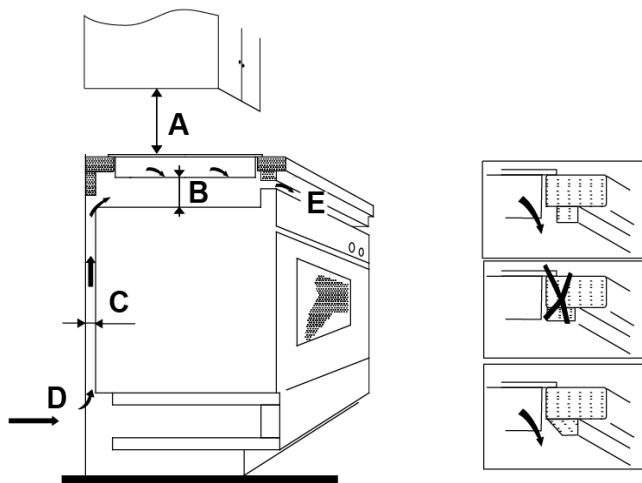
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 millimetri. Assicurarsi che il materiale superficie di lavoro sia resistente al calore per evitare grandi deformazioni causate dalla radiazione di calore dalla piastra.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia sempre ben ventilate e l'ingresso e l'uscita del flusso d'aria non siano mai ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura sia in buone condizioni.

 Nota: tra il piano cottura ed un eventuale elemento superiore, deve essere previsto uno spazio di almeno 760 mm.



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

Prima di installare il piano assicurarsi che:

- la superficie di lavoro sia squadrata e livellata e nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio richiesti.
- la superficie del piano di lavoro sia resistente al calore.
- se il piano viene installato sopra a un forno, assicurarsi che il forno sia dotato di ventola di raffreddamento.
- l'installazione sia fatta in conformità di tutte le norme di sicurezza e i regolamenti in vigore.
- sia presente nel circuito fisso di alimentazione un interruttore che permetta la completa disconnessione dalla rete, montato e posizionato in conformità con le norme e regolamenti locali.
Il dispositivo di interruzione deve essere di tipo approvato e prevedere un gao di 3 mm su ogni polo(o in ogni fase attiva se i regolamenti locali prevedono questa possibilità di installazione).
- l'interruttore generale sia di facile accesso.
- contattare e autorità locali in materia edilizia e normativa in caso di dubbi

relativi all'installazione.

- si utilizzano rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle ceramiche) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura .

Una volta installato il piano assicurarsi che:

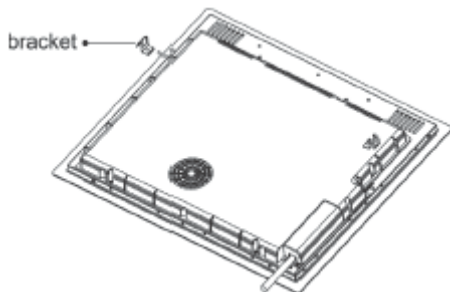
- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso sportelli o cassette.
- il flusso d'aria dall'esterno del mobile alla base del piano cottura sia adeguato.
- se il piano è installato sopra un cassetto o un armadietto, ci sia uno strato di protezione termica al di sotto del piano cottura.
- l'interruttore generale sia di facile accesso per l'utente.

Prima di montare le squadrette di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie liscia e stabile. Non fare forza sugli elementi sporgenti dal piano di cottura.

Montare le squadrette di fissaggio

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 2 squadrette sulla base del piano (vedere in figura) dopo l'installazione. Regolare la posizione delle squadrette in base allo spessore del piano di lavoro.



Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale tecnico qualificato. Non effettuare l'installazione da soli.
2. Il piano cottura a induzione non deve essere montato su frigoriferi, lavastoviglie o asciugatrici.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da poter garantire lo smaltimento ottimale del calore.
4. La parete e la zona sottostanti il piano cottura a induzione devono essere resistenti al calore.
5. Onde evitare danni, la sottile pellicola che incolla il piano di cottura al piano di appoggio deve essere resistente al calore.

Collegamenti elettrici



L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguita da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

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

1. l'impianto elettrico domestico sia di potenza adeguata all'assorbimento del piano cottura.
2. la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. la sezione dei cavi di alimentazione in grado di sopportare il carico indicato sulla targhetta .

Per collegare il piano di cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori , riduttori , o diramazioni perché potrebbero provocare surriscaldamenti o fiamme.

Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 ° C in ogni punto .



Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio interno sia adatto e senza alterazioni . Le eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguita da personale qualificato e secondo le norme vigenti. Le modalità di connessione del piano sono indicate nella figura seguente:

| Tensione | Cablaggio | | | | |
|--------------|-----------|----------------|---|-----|--------------|
| 380-415V 3N~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | • | • | — | • | ⏏ |
| | L1 | L2 | | N | |
| | Nero | Marrone | | Blu | Giallo/verde |
| 220-240V~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | • | — | • | • | ⏏ |
| | | L | | N | |
| | | Nero e Marrone | | Blu | Giallo/verde |


- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l' operazione deve essere eseguita d un agente post-vendita con strumenti dedicati al fine di evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete un interruttore onnipolare deve essere installato con apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato fatto un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



ATTENZIONE: Non smaltire questo prodotto tra i rifiuti domestici. Deve essere eliminato separatamente.

Questo elettrodomestico è prodotto secondo la direttiva europea 2012/19/CE sullo smaltimento delle attrezzature elettriche ed elettroniche. Rispettando le direttive imposte sullo smaltimento di questo dispositivo, si aiuta a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute provocati da un errato smaltimento. Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici, ma attraverso i centri di riciclo di materiale elettrico ed elettronico.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, lo smaltimento ed il riciclo di questo prodotto, contattare il servizio smaltimento rifiuti locale oppure rivolgersi al negozio in cui l'articolo è stato acquistato.

W związku z umieszczeniem znaku CE  na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Proszę przeczytać poniższe informacje przed użyciem płyty kuchennej.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem

- Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej przed przystąpieniem do jakiegokolwiek pracy lub jego konserwacji.
- Podłączenie do dobrze uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie skaleczeniem

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niestosowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj dokładnie niniejsze instrukcje przed instalacją lub użyciem urządzenia.
- Nie wolno nigdy umieszczać żadnych palnych materiałów lub produktów na urządzeniu.
- Należy udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za zainstalowanie urządzenia, ponieważ może to zmniejszyć koszty instalacji.
- W celu uniknięcia zagrożenia urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją montażu.
- Urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu posiadającego wyłącznik odcinający zapewniający pełne odłączenie od zasilania elektrycznego.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę praw do wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

Eksploatacja i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem

- Nie należy gotować na złamanej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

- Wyłączyć płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do niniejszego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Mimo to, osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, czy ich implanty nie będą pozostawały pod negatywnym wpływem pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować śmierć.

Zagrożenia związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia stają się na tyle gorące, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek inny element poza odpowiednimi naczyniami kuchennymi pozostawał w kontakcie ze szkłem indukcyjnym do momentu aż powierzchnia jest chłodna.

- Metalowe przedmioty takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się rozgrzać.
- Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź czy uchwyty rondla nie wystają nad włączone strefy gotowania. Dzieci nie powinny mieć kontaktu z uchwytami.
- Niezastosowanie się do niniejszego zalecenia może doprowadzić do poparzeń.

Zagrożenie skaleczeniem

- Ostre jak brzytwa brzegi płyty są odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest odsunięta. Używać ze szczególną starannością i zawsze przechowywać bezpiecznie poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do wymogów ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Kipiące i tłuste substancje mogą się zapalić.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni do przechowywania rzeczy lub powierzchni roboczej.

- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać lub pozostawić żadnych przedmiotów magnetycznych (np. magnetyczne karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputery, odtwarzacze MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one pozostawać pod wpływem jego pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do ocieplania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć pola grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi (czyli przy użyciu przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji rozpoznawania naczyń, aby wyłączyć pola grzejne przy usuwaniu patelni.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać czy wspinać się na nie.
- Nie przechowywać rzeczy interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę mogą się poważnie zranić.
- Nie zostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, gdzie urządzenie jest w użyciu.
- Dzieci i osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do korzystania z

urządzenia powinny być poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę na temat korzystania z urządzenia. Osoba ta powinna być przekonana, że potrafią one skorzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.

- Nie należy naprawiać lub wymieniać części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać urządzeń czyszczących parą do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie należy umieszczać lub upuszczać ciężkich przedmiotów na kuchenkę.
- Nie należy stawać na kuchence.
- Nie używać garnków z postrzępionymi krawędziami lub przeciągać naczyń po szklanej powierzchni indukcyjnej, gdyż mogą porysować szybę.
- Nie należy używać środków do szorowania ani żadnych innych agresywnych środków ściernych do czyszczenia płyty kuchennej, gdyż mogą one porysować szybę indukcyjną.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: - pomieszczenia

kuchenne personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; domach, farmach; -przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala, jeśli nie są stale nadzorowane.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** nienadzorowane gotowanie na płycie z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować ogień. **NIGDY** nie należy próbować gasić ognia wodą, lecz należy wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

- **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru:** nie przechowywać rzeczy na powierzchni do gotowania.
- **Uwaga:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem powierzchni płyty kuchennej z materiałów szklano-ceramicznych lub podobnych, które chronią pracujące części
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

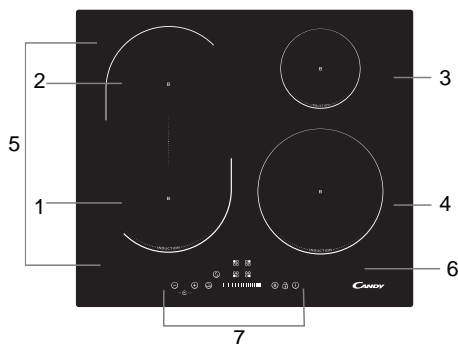
Zalecamy spędzenie pewnego czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji montażu / użytkowania, aby w pełni zrozumieć, jak je prawidłowo zainstalować i obsługiwać.

W celu instalacji, proszę przeczytać rozdział na temat instalacji.

Należy przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i zachować niniejszą instrukcję obsługi / instalacji na przyszłość.

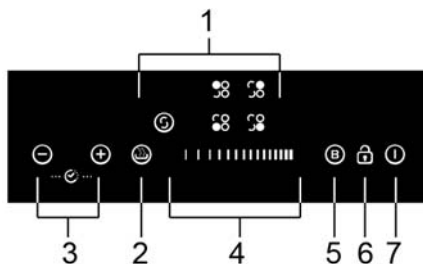
Wygląd Produktu

Widok od góry



1. strefa max. 1800/2300 W
2. strefa max. 1800/2300 W
3. strefa max. 1200/1500 W
4. strefa max. 2300/2600 W
5. strefa max. 3000/3600 W
6. Płyta szklana
7. Panel kontrolny

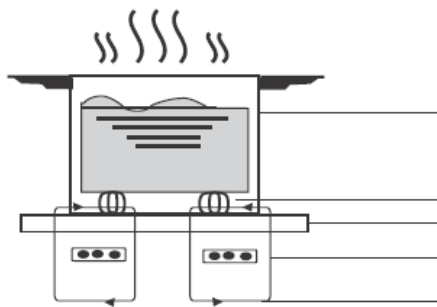
Panel kontrolny



1. Przyciski wyboru strefy podgrzewania
2. Funkcja specjalna
3. Przycisk programatora czasowego
4. Przycisk dotykowego suwaka mocy
5. Przycisk BOOST
6. Przycisk blokady
7. Przycisk ON/OFF (Wł/Wył)

Kilka słów na temat gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną, wydajną i oszczędną technologią gotowania. Działa ono za pomocą drgań elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, zamiast pośrednio, przez ogrzewanie powierzchni szyby. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest na końcu ogrzewane przez naczynie.



żelazne naczynie

obwód magnetyczny
płyta ze szkła ceramicznego
spirala indukcyjna
prądy indukcyjne

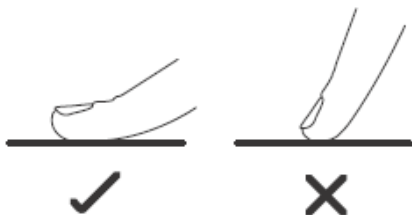
Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

płyty indukcyjnej


- Przeczytaj niniejszy przewodnik, zwracając szczególną uwagę na rozdział "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usunąć wszelką folię ochronną, która wciąż może znajdować się na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, dzięki czemu nie trzeba stosować żadnego nacisku.
- Używać opuszcza palca, a nie jego końcówki.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy dotyk jest rejestrowany.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche, i że żaden obiekt (np. naczynie lub tkanina) ich nie zakrywa. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić ich obsługę.



Wybór właściwych naczyń

- ⚠ • Używać tylko naczyń z podstawą nadającą się do gotowania indukcyjnego. Należy szukać symbolu indukcyjnego na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynia nadaje poprzez przeprowadzenie testu magnetycznego. Przysunąć magnes do podstawy naczynia. Jeśli naczynie jest przyciągane nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlać trochę wody do garnka, który chcemy sprawdzić
 2. Postępować zgodnie z instrukcjami z punktu "Aby rozpocząć gotowanie".
 3. Jeśli znak  nie miga na ekranie, a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.

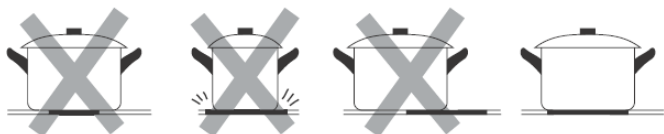


- Naczynia wykonane z następujących materiałów są nieodpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnesowanej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby gliniane.

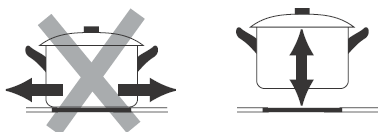
Nie używać naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Upewnić się, że dno naczynia jest gładkie, osiada płasko na szkłe i ma taki sam rozmiar jak strefy gotowania. Stosować naczynia, których średnica jest taka, jak na rysunku wybranej strefy. Przy użyciu naczynia nieco szerszego energia będzie miała maksymalną wydajność. Jeśli użyjemy mniejszego wydajność może być mniejsza niż zakładano. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez płytę. Zawsze należy wycentrować naczynie na strefie gotowania.



Zawsze podnosić naczynia ponad płytę indukcyjną – nie przesuwac po płycie, gdyż może ono porysować szkło.



Użytkowanie płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

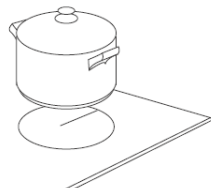
1. Dotknąć przycisk ON/OFF ①.

Po włączeniu brzęczek wydaje pojedynczy dźwięk, wszystkie wyświetlacze pokazują " - " lub " - - ", wskazując, że płyta indukcyjna weszła w tryb gotowości.

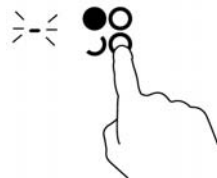


2. Umieścić odpowiednie naczynie w strefie gotowania, której chcemy używać.

- Upewnić się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

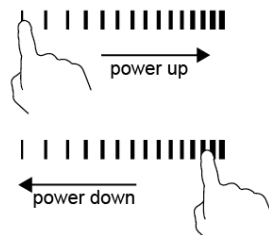


3. Dotknąć przycisk wyboru strefy ogrzewania a wskaźnik obok przycisku zacznie migać



4. Wyregulować ustawienia ciepła dotykając przycisku suwaka.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia ciepła w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się. automatycznie. Trzeba wtedy zacząć ponownie od kroku 1.



- Można zmienić ustawienia ciepła w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli na wyświetlaczu miga $\cong \underline{\quad} \cong$ naprzemiennie

z ustawieniami ciepła

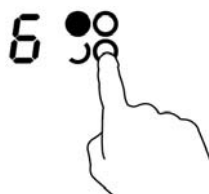
- nie umieszczono naczynia na właściwej strefie gotowania lub,
- używane jest naczynie nieodpowiednie do gotowania indukcyjnego lub,
- naczynie jest zbyt małe lub niewłaściwie wycelowane w strefie gotowania.

Nie nastąpi ogrzewanie do momentu, aż właściwe naczynie nie pojawi się na strefie gotowania.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie umieszczone właściwe naczynie.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy ogrzewania, którą chcemy wyłączyć.



2. Wyłączyć strefę gotowania przesuwając suwak do 'I'. Upewnić się, że wyświetlacz pokazuje "0".



3. Wyłączyć całą płytę grzewczą dotykając przycisku ON/OFF.



4. Uwaga na gorące powierzchnie

H pokazuje, które pole grzewcze jest gorące w dotyku. Litera zniknie, gdy powierzchnia ulegnie schłodzeniu do bezpiecznej temperatury. Może być to również stosowane jako funkcja oszczędzania energii, jeśli istnieje potrzeba podgrzania innych naczyń, użyć panelu który jest wciąż gorący.

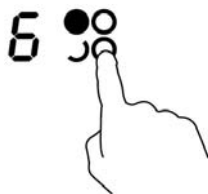


Używanie funkcji Boost (Turbo

podgrzewanie)

Aktywacja funkcji boost

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy podgrzewania

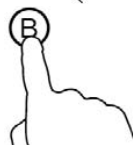
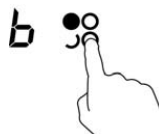


2. Przy dotyku przycisku boost "Ⓟ", wskaźnik strefy wyświetli "b" a moc osiągnie maksimum.



Anulowanie funkcji Boost

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy podgrzewania w której chcemy anulować funkcję boost
2. Dotknąć przycisk boost Ⓟ aby anulować funkcję Boost, strefa gotowania wróci do swojego oryginalnego ustawienia.



- Strefa gotowania wraca do swojego oryginalnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli oryginalne ustawienie ciepła równe jest 0, wróci do pozycji 9 po 5 minutach.

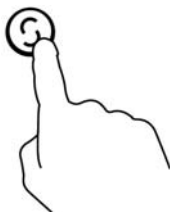
- 1-wsza (2-ga) strefa ogrzewania może jedynie osiągnąć maksymalną moc 2 gdy 2-ga (1-pierwsza) strefa ogrzewania jest ustawiona na Boost.
- 3-cia (4-ta) strefa ogrzewania może jedynie osiągnąć maksymalną moc 2 gdy 4-ta (3-cia) strefa ogrzewania jest ustawiona na Boost.

ELASTYCZNE POLE

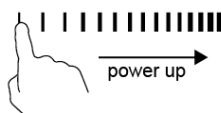
- Obszar ten może być stosowany jako pojedyncza strefa lub dwie różne strefy, zgodnie z dowolnymi potrzebami gotowania.
- Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być oddzielnie kontrolowane.

Jako duża strefa

1. Aby aktywować wolny obszar jako pojedynczą dużą strefę nacisnąć odpowiedni klawisz.

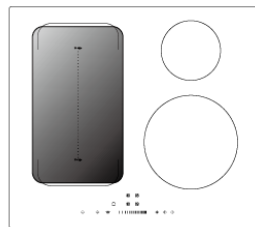
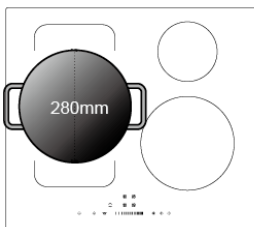
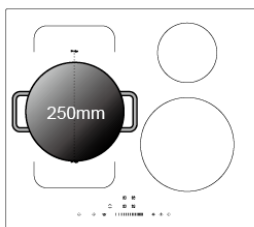


2. Wyregulować ustawienia ciepła dotykając suwaka.



3. Jako dużą strefę suger

Naczynia: Naczynia o średnicy 250mm lub 280mm (Dopuszczalne są naczynia kwadratowe i owalne)

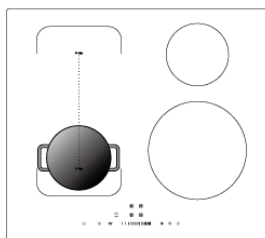
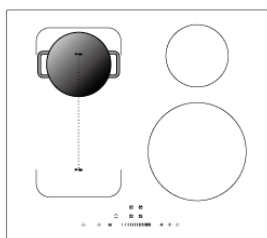


Nie zalecamy innych operacji z wyjątkiem trzech wyżej wymienionych, ponieważ może to mieć wpływ na nagrzewanie urządzenia

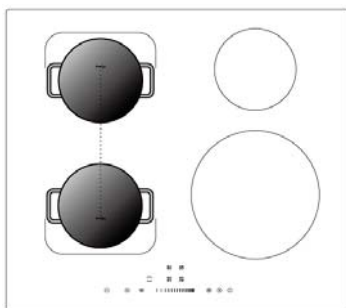
Jako dwie niezależne strefy

Aby skorzystać z elastycznego pola jako dwóch różnych stref pojawiają się dwa wybory sposobu ogrzewania.

(a) Umieścić naczynie w górnej części lub w dolnej części elastycznego pola.



(b) Umieścić 2 naczynia, jedno w górnej, drugie w dolnej części elastycznego pola.



Uwaga: Upewnić się, że średnica naczynia jest większa niż 14cm.


Blokowanie przycisków

- Można zablokować przyciski, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzewczych).
- Gdy przyciski są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON / OFF są wyłączone.



Aby zablokować przyciski

Dotknąć przycisku blokady .Wskaźnik programatora pokaże "Lo".

Aby odblokować przyciski

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć i przytrzymać przycisk blokady  przez chwilę.
3. Teraz można rozpocząć używanie płyty indukcyjnej



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem ON/OFF  zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną przyciskiem ON / OFF  w nagłych przypadkach, ale odblokujemy od razu płytę przy następnej operacji.

Funkcja specjalna

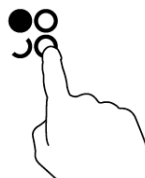


Funkcja Podtrzymywania Ciepła

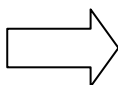
Funkcja Podtrzymywania Ciepła

- Można użyć tej funkcji, aby podtrzymać ciepło potrawy.
- Funkcja działa we wszystkich strefach gotowania.

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy podgrzewania, w której chcemy użyć funkcji podtrzymywania ciepła



2. Po dotknięciu przycisku podtrzymywania ciepła ["Warm function"], wskaźnik pokazuje "U", a następnie strefa gotowania uruchamia funkcję podtrzymywania ciepła.



Zabezpieczenie przed nadmierną temperaturą

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta zbyt wysoka temperatura płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Wykrywanie małych elementów

Kiedy na płycie zostanie położona patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczna (np. aluminium) lub jakiś inny mały element (np. nóż, widelec, klucz) zostanie pozostawiony na płycie przejdzie ona automatycznie do trybu gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie wychładzał płytę przez kolejną 1 minutę.

Zabezpieczające wyłączenie automatyczne

Automatyczne wyłączenie jest funkcją ochrony bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zdarzy Ci się zapomnieć wyłączyć płytę. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli.

| Poziom mocy | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Domyślne czasy pracy (godzina) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Po usunięciu naczynia płyta indukcyjna może zatrzymać podgrzewanie natychmiast, a płyta wyłączy się po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem niniejszego urządzenia.

Korzystanie z programatora czasowego

Można używać programatora na dwa różne sposoby:



- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku nie wyłączy on strefy gotowania po ustawionym czasie.
- Można ustawić go tak, aby wyłączył jedną lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić stoper na czas maksymalnie do 99 minut.

Korzystanie z programatora jako Minutnika

Jeśli nie wybieramy żadnej strefy gotowania

1. Upewnić się, że płyta grzejna jest włączona.



Uwaga: można korzystać z minutnika, nawet jeśli nie wybieramy żadnej strefy gotowania.

Dotknąć przycisk stopera  lub , na wyświetlaczu pojawi się "10".

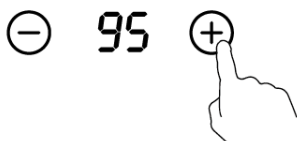


2. Ustawić czas dotykając przycisk  lub .

Wskazówka: Dotknąć raz przycisk  lub  na programatorze, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

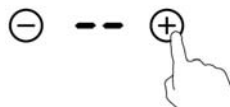
Przytrzymać przycisk  lub  na programatorze, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

3. Ustawić czas dotykając przycisk  lub , obecnie stoper jest ustawiony na 95 minut.



4. Gdy czas jest ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże czas pozostały do końca.

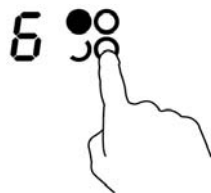
5. Brzęczyk zabręczy przez 30 sekund a wskaźnik pokaże "--" kiedy ustawianie czasu zostanie zakończone.



Ustawianie programatora, aby wyłączyć jedną lub więcej stref gotowania

Jeżeli programator jest ustawiony na jedną strefę:

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której chcemy ustawić stoper.



2. Dotknąć przycisk programatora na ⊖ lub ⊕, "10" pojawi się na wyświetlaczu.

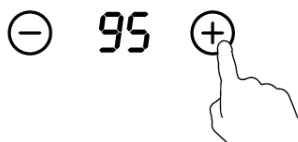


3. Ustawić czas dotykając przycisk ⊖ lub ⊕ .

Wskazówka: Dotknąć raz przycisk ⊖ lub ⊕ na programatorze, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

Przytrzymać przycisk ⊖ lub ⊕ na programatorze, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

4. Ustawić czas dotykając przycisk ⊖ lub ⊕, teraz stoper jest ustawiony na 95 minut.



5. Gdy czas jest ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże czas pozostały do końca.

UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się wskazując, że strefa została wybrana.



6. Gdy czas stopera się skończy, odpowiadająca mu strefa gotowania zostanie automatycznie



wyłączona.



Inne pole grzewcze będą kontynuować pracę, jeśli wcześniej zostały włączone.

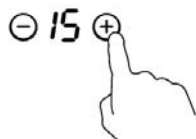
Jeżeli stoper jest ustawiony na więcej niż jedną strefę:

1. W przypadku ustawienia czasu gotowania dla kilku stref jednocześnie, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzewczych są włączone. Wyświetlacz minut pokazuje stoper minut. Kropka odpowiedniej strefy miga.

3. 00

6. 00

(ustawiony na 15 minut)



(ustawiony na 30 minut)

2. Po upływie czasu odliczania, odpowiednia strefa się wyłączy. Następnie pokaże następny stoper minutowy a kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.

H 00

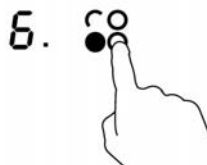
6. 00





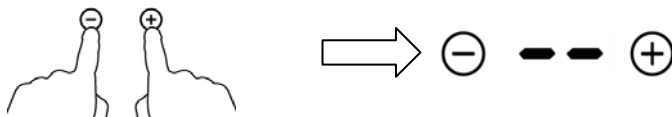
- Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, odpowiedni stoper pojawi się na wskaźniku.

Anulowanie stopera

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej dla której chcemy anulować stoper



2. Dotknąć  i  razem aby ustawić stoper na "00", stoper zostaje anulowany, następnie wskaźnik stopera pokazuje "- - " .



Wytyczne gotowania



Należy zachować ostrożność podczas smażenia, gdyż olej i tłuszcz podgrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza przy używaniu PowerBoost. Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz samorzutnie się zapalają i stanowi to poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki Gotowania

- Gdy jedzenie dochodzi do wrzenia, zmniejszyć ustawienia temperatury.
- Korzystanie z pokrywek skraca czas gotowania oraz oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Należy minimalizować ilości płynów lub tłuszczów, aby zredukować czas gotowania
- Rozpocząć gotowanie na wysokich ustawieniach i zmniejszać je, gdy jedzenie jest nagrzane.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, gdy pęcherzyki pojawiają się od czasu do czasu powierzchni podgrzewanej cieczy. Jest to kluczowe dla uzyskania smacznych zup i gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez przywierania/przegotowania żywności. Sosy na bazie jaj i zagęszczone mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji mogą wymagać ustawień wyższych niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

Przypiekanie steków

Aby przygotować soczyste, smaczne steki:

1. Pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzać patelnię z ciężkim dnem.
3. Posmarować stek olejem z obu stron. Skropić patelnię niewielką ilością oleju a następnie położyć mięso na gorącej patelni.
4. Obrócić stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i tego jak chcemy go wypieć. Czas może wynosić od około 2 - 8 minut na jednym boku. Nacisnąć stek, aby sprawdzić w jakim jest stanie - im bardziej jest zwarty tym bardziej wypieczony.
5. Odstawić stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby umożliwić mu stężenie przed podaniem.

Smażenie z mieszaniem

1. Wybrać wok zgodny z wymogami indukcyjnymi posiadający płaskie dno lub dużą patelnię.
2. Przygotować wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie z mieszaniem powinno być szybkie. W przypadku gotowania dużych ilości, gotować w kilku mniejszych porcjach.
3. Rozgrzać krótko patelnię i dodać dwie łyżki oleju.
4. Gotować każdy rodzaj mięsa najpierw a następnie odłożyć i utrzymywać w ciepłe.
5. Smażyć warzywa mieszając. Gdy są gorące, ale wciąż świeże/krucho, przełączyć strefę gotowania na niższe ustawienie, wsadzić mięso z powrotem do garnka i dodać sos.
6. Wymieszać składniki delikatnie, upewniając się, że są rozgrzane równomiernie.
7. Podawać natychmiast.

Ustawienia ciepła

Poniższe ustawienia są tylko wytycznymi. Dokładne ustawienia zależą od kilku czynników, w tym rodzaju naczyń i ilości gotowania. Warto eksperymentować z płytą indukcyjną, aby znaleźć najbardziej pasujące ustawienia.

| Ustawienia ciepła | Przeznaczenie |
|--------------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • delikatne ocieplanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i produktów, które szybko się spalają • delikatne gotowanie na wolnym ogniu, duszenie • powolne ocieplanie |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu, duszenie • gotowanie ryżu |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • naleśniki |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • smażenie sauté • gotowanie makaronu |
| 9/P | <ul style="list-style-type: none"> • smażenie z mieszaniem • przypiekanie • doprowadzanie zupy do gotowania • gotowanie wody |

Pielęgnacja i czyszczenie

| Co? | Jak? | Ważne! |
|---|--|--|
| Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub niesłodkie substancje rozlane na szybie | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Nałożyć środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłukać i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć z powrotem zasilanie płyty kuchennej. | <ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie pojawiać się wskaźnik "gorąca powierzchnia", ale strefa gotowania nadal może być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Twarde myjki, myjki nylonowe i niektóre ostre/ ściernie środki czyszczące mogą porysować szybę. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub myjka jest odpowiednia. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości czyszczenia na płycie: szkło może zostać poplamione. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Efekty kipienia, roztopione produkty, gorące ślady produktów słodkich na szkle</p> | <p>Usunąć je natychmiast łąpatką, szpatałką lub skrobakiem z ostrzem odpowiednim do indukcyjnych szklanych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej ze ściany. 2. Trzymając ostrze lub inny sprzęt pod kątem 30 ° zeskrobać zabrudzenia lub rozlania w stronę chłodnego obszaru płyty kuchennej. 3. Wyczyścić zabrudzenia lub rozlania ściereczką do naczyń lub papierowym ręcznikiem. 4. Wykonać kroki od 2 do 4 dla "Codzienne zabrudzenia na szkle" powyżej. | <ul style="list-style-type: none"> • Usunąć plamy pozostawione przez roztopione produkty i słodką żywność lub produkty rozlane tak szybko jak to możliwe. Jeśli zostaną pozostawione do schłodzenia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub na stałe uszkodzić powierzchnię szkła. • zagrożenia skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest cofnięta ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Używać ze szczególną ostrożnością, przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci. |
| <p>Rozlania na przyciskach dotykowych</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zebrać wyciek 3. Przetrzeć obszar przycisków dotykowych czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. | <ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może wydać sygnał dźwiękowy i sama się wyłączyć a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich ciecz. Wytrzeć do sucha obszar przycisków dotykowych przed ponownym włączeniem płyty kuchennej. |

Porady i wskazówki

| Problem | Możliwe powody | Co zrobić |
|--|---|---|
| Nie można włączyć płyty indukcyjnej. | Brak zasilania | Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdzić, czy nie brakuje zasilania w domu lub w okolicy. Jeśli po sprawdzeniu wszystkiego problem nadal występuje skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. |
| Przyciski dotykowe nie odpowiadają. | Przyciski są zablokowane. | Odblokować przyciski. Patrz rozdział "Korzystanie z indukcyjnej płyty kuchennej", aby uzyskać instrukcje. |
| Przyciski dotykowe są trudne w obsłudze. | Na przyciskach może znajdować się niewielka warstwa wody lub użytkownik używa czubka palca dotykając przyciski. | Upewnić się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używać opuszka palca podczas dotykania przycisków sterujących. |
| Szyba jest porysowana. | Naczynia o nierównych krawędziach. Użyto nieodpowiednich, proszków ściernych lub innych środków czystości. | Używać naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz "Wybór odpowiedniego naczynia". Patrz "Konserwacja i czyszczenie". |
| Niektóre naczynia wydają dziwne trzaski lub kliki. | Może to być spowodowane budową naczyń (warstwy różnych metali inaczej wibrujące). | Jest to normalne zjawisko dla naczyń i nie wskazuje na usterkę. |
| Płyta indukcyjna nisko szumi, gdy jest używana na wysokim ustawieniu ciepła. | Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego. | Jest to normalne, ale hałas powinien się uspokoić lub całkowicie zaniknąć, gdy ustawione ciepło zostanie zmniejszone. |
| Szum wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej. | Wentylator został wbudowany, aby zapobiec przegrzewaniu płyty indukcyjnej. Może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej. | Jest to normalne i nie wymaga działania. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej w ścianie, gdy wentylator pracuje. |

| | | |
|--|---|---|
| Naczynia nie nagrzewają się i taka informacja pojawia się na wyświetlaczu. | <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.</p> <p>Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest na nim właściwie wycelowane.</p> | <p>Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz punkt "Wybór odpowiedniego naczynia".</p> <p>Wycelować naczynie i upewnić się, że jego podstawa pasuje do wielkości pola grzewczego.</p> |
| Płyta indukcyjna lub strefa grzewcza wyłączyły się niespodziewanie, brzmi sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu czasowym gotowania). | Błąd techniczny | Proszę zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej ze ściany i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. |

Wyświetlanie Usterek i Kontrola

Jeśli pojawią się nienormalne zachowania płyta indukcyjna wejdzie automatycznie w tryb ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

| Problem | Możliwe powody | Co zrobić |
|---------|---|--|
| F3-F8 | Usterka czujnika temperatury | Proszę skontaktować się z serwisem. |
| F9-FE | Usterka czujnika temperatury IGBT. | Proszę skontaktować się z serwisem. |
| E1 /E2 | Nienormalne napięcie zasilania | Proszę sprawdzić czy zasilanie jest normalne. |
| E3 /E4 | Nienormalna temperatura | Proszę sprawdzić naczynie. |
| E5 /E6 | Złe promieniowanie ciepłe płyty indukcyjnej | Proszę zrestartować urządzenie po ostygnięciu płyty. |

Powyżej przedstawiono ocenę i kontrolę typowych usterek. Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Specyfikacja Techniczna

| | |
|-------------------------------|------------|
| Płyta kuchenna | CI 62 TP |
| Strefy gotowania | 4 Strefy |
| Napięcie zasilania | 220-240V~ |
| Zainstalowana moc elektryczna | 7200W |
| Rozmiar Produktu Sz×G×W(mm) | 590X520X60 |
| Wymiary podbudowy A×B (mm) | 560X490 |

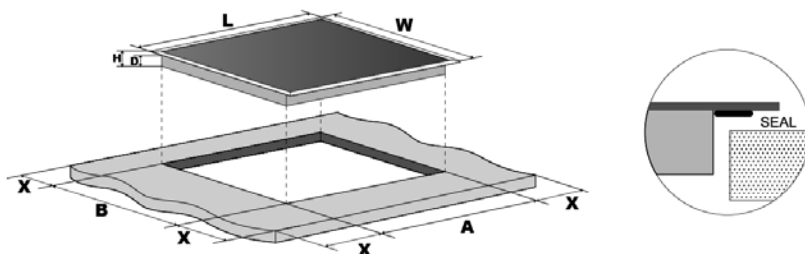
Waga i wymiary są wartościami przybliżonymi. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, może zdarzyć się, że zmienimy specyfikacje i wzory bez uprzedzenia.

Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą według rozmiarów pokazanych na rysunku. Dla celów montażu i użytkowania należy zachować wokół otworu przestrzeń co najmniej 5 cm.

Upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał odporny na ciepło, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych przez promieniowanie ciepła z płyty grzejnej. Jak przedstawiono poniżej:

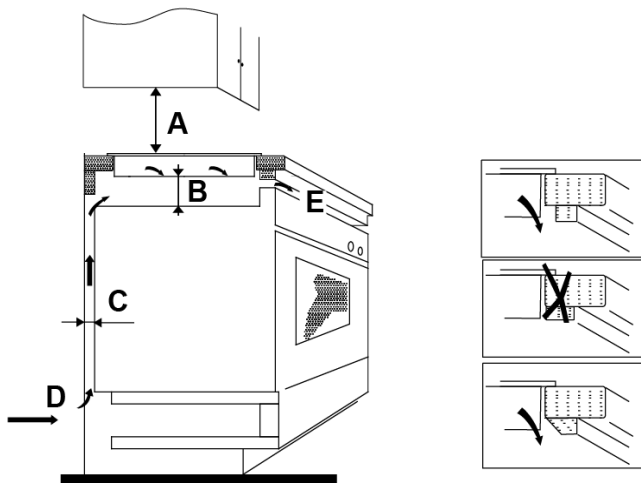


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |

W każdych okolicznościach upewnić się, że kuchenna płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta kuchenki indukcyjnej jest w dobrym stanie roboczym. Tak jak to przedstawiono poniżej



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzejącą a szafkami nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|-----------|--------------|-------------------|------------------------|
| 760 | 50 (min.) | 20 (min.) | Wlot powietrza | Wylot powietrza 5mm |

Przed zainstalowaniem płyty kuchennej, należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i płaska a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzeni
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi posiadać wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymogi przestrzenne oraz obowiązujące normy i przepisy
- stała instalacja posiada odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego i jest on zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami odnośnie podłączeń. Odłącznik musi być zgodny z zatwierdzonymi typami i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną oddzielającą we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach fazowych jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania umożliwiają taką zmianę wymogów)
- odłącznik musi być łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty
- skonsultować się z lokalnym nadzorem budowlanym w razie wątpliwości dotyczących instalacji
- używać wykończeń odpornych na ciepło i łatwych do utrzymania w czystości (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchni ścian otaczających płytę.

Po zainstalowaniu płyty kuchennej, należy upewnić się, czy:

- przewód zasilający nie będzie dostępny poprzez drzwi szafki i szuflady
- istnieje wystarczający dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty
- czy zainstalowano barierę ochrony termicznej pod podstawą płyty jeżeli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką,
- odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

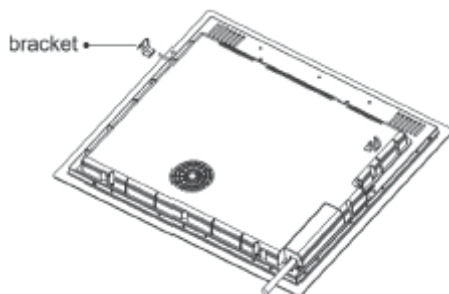
Przed ustawieniem klamer mocujących

Zestaw należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (zastosować opakowanie). Nie stosować siły do przycisków wystających z płyty.

Regulacja położenia klamry

Zamocować płytę na powierzchni roboczej przykręcając dwie klamry na spodzie płyty kuchennej (patrz zdjęcie) po instalacji.

Dostosować położenie klamry do odpowiedniej grubości blatu.



Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Proszę nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana tak, aby umożliwić lepsze promieniowanie ciepłe co zapewni zwiększenie jej niezawodności.
4. Ściany i indukowana strefa grzewcza powyżej powierzchni blatu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, przekładki i spoiwo/klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej



Płyta musi być podłączana do sieci elektrycznej tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

1. domowy układ okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę grzejącą.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. przewód zasilający może wytrzymać obciążenia określone na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do zasilania sieciowego nie należy używać przejściówek, przedłużaczy, reduktorów lub złączek ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75 ° C w jakimkolwiek punkcie.



Sprawdzić przy pomocy elektryka czy domowy układ okablowania nie wymaga zmian. Wszelkie zmiany muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika. Metodę podłączeń przedstawiono poniżej.

| Napięcie | Połączenie przewodowe | | | | |
|--------------|-----------------------|----|-----------|-----------------|---|
| 380-415V 3N~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | L1 | L2 | N | | |
| | Czarny Brązowy | | Niebieski | Żółty / Zielony | |
| 220-240V~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | L | | N | | |
| | Czarny i Brązowy | | Niebieski | Żółty / Zielony | |

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operacja musi być

przeprowadzona przez agenta sprzedawcy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik z minimalnym otworem/odległością 3 mm pomiędzy stykami (kontaktami).
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne, i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty lub zgnieciony.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany a wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników.



POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA:

Nie wyrzucaj tego produktu jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Konieczne jest zbieranie takich odpadów oddzielnie do specjalnej obróbki.

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU odnoszącą się do Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie jest prawidłowo zutylizowane, możesz zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym wypadku mogłyby powstać, jeśli urządzenie byłoby wyrzucone w niewłaściwy sposób.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie może być on traktowany jako normalne odpady z gospodarstwa domowego. Powinno być ono zabrane do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu uzyskania większej ilości informacji na temat obróbki, odzyskiwania i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją Twoich odpadów lub sklepem, w którym sprzęt został zakupiony.

Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia esta informação antes de começar a utilizar a placa.

Instalação

Perigo de choque eléctrico

- Desligue a placa da fonte de alimentação de energia eléctrica antes de proceder a alguma instalação, reparação ou modificação.
- A ligação deve ser feita com terra, é obrigatório.
- Possíveis alterações na placa ou no sistema eléctrico só devem ser feitas por um técnico qualificado.
- Não respeitar estas instruções e conselhos pode resultar em risco de choque eléctrico ou mesmo provocar a morte.

Perigo de cortes

- Tome cuidado – as extremidades da placa são afiadas.
- Se não tiver os devidos cuidados pode acontecer que se corte.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar a sua placa.
- Não devem ser colocados combustíveis ou qualquer tipo de materiais do género na placa em

qualquer situação.

- Por favor coloque esta informação à disposição da pessoa que fizer a instalação do aparelho para que os custos de instalação possam ser eventualmente reduzidos.
- Para evitar perigos este eletrodoméstico deve ser instalado de acordo com estas instruções.
- A instalação só deve ser feita por um técnico qualificado.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor para se poder desligar totalmente o aparelho da energia eléctrica se necessário.
- Se o aparelho não for instalado correctamente, isso pode invalidar a validade da garantia.

Operação e manutenção

Risco de choque eléctrico

- Não cozinhe se a placa estiver partida ou rachada. Se a superfície da placa tiver sido danificada com alguma racha, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica (interruptor de parede) e entre em contacto com um técnico qualificado.
- Desligue a placa da energia eléctrica antes de operações de limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento destes avisos pode resultar em choque eléctrico ou mesmo causar a morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança de aparelhos electromagnéticos.
- No entanto pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes eléctricos (como bombas de insulina, por exemplo) devem consultar o seu médico antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

Perigo em relação a superfícies quentes

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho vão estar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja adequado para estar em contacto com placa de indução entre em contacto com a mesma.
- Os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados em cima da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas da placa.
- As pegadas de panelas e tachos podem estar quentes ao toque. Mantenha-as fora do alcance das crianças.
- Se não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de cortes

- A lâmina de um raspador de placas é afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre este objecto em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este está em utilização. Se acontecerem transbordos dos tachos e panelas causados pela fervura isso pode provocar inflamação e incêndio devido às gorduras.
- Nunca use o seu aparelho como superfície de trabalho ou para guardar coisas, não deve colocar coisas em cima da placa sem ser os utensílios apropriados quando vai cozinhar.
- Nunca deixar objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objectos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos electrónicos (por exemplo, computadores, MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo campo electromagnético.
- Nunca use o aparelho para o aquecimento da sala onde este se encontra.
- Após o uso, desligue sempre a placa conforme descrito neste manual (ou seja, usando os botões de controlo por toque). Não é o botão de detecção de tachos que serve para desligar as zonas de cozedura quando remover as panelas. Deve usar o comando

apropriado

- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, se sentem ou subam para cima dele.
- Não guarde coisas que possam despertar o interesse das crianças nos armários que estejam por cima ou perto do aparelho. Se as crianças subirem para cima da placa podem ferir-se com gravidade.
- Não deixe crianças sozinhas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As pessoas, incluindo crianças, com deficiência que limitem as suas capacidades de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-los na sua utilização. O instrutor deve estar absolutamente certo de que eles conseguem usar o aparelho sem perigo para si ou para quem está em seu redor.
- Não tente reparar ou substituir qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser feitas por um técnico qualificado.
- Não use um aspirador de vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair objectos pesados na placa.
- Não se ponha em cima da placa.
- Não utilize painéis com bordas irregulares nem arraste os recipientes ao longo da superfície de vidro da placa, pois isso pode riscar o vidro.
- Não use esponjas ou quaisquer outros agentes de limpeza ásperos e abrasivos para limpar a placa, pois isso vai arranhar o vidro da indução. Existem materiais próprios para a limpeza de placas de indução.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou pessoal qualificado a fim de evitar situações de perigo.

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha, pelos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; turismo de habitação, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.

- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante o uso.

Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nas resistências quentes.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que estejam continuamente supervisionadas.

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade mínima de 8 anos e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos na sua utilização.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção não deve ser feita por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** cozinhar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **NUNCA** tente apagar um incêndio na placa com água, desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama por exemplo com uma tampa ou um cobertor de fogo.

AVISO: Perigo de incêndio: não armazenar itens nas superfícies da placa.

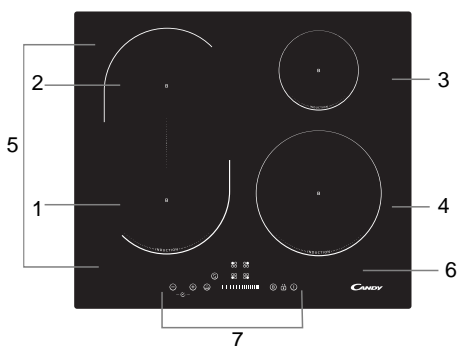
- Atenção: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico, em superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar.
- Não deve ser utilizado aspirador de vapor para limpar a placa.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto que não pertença ao aparelho.

Parabéns por ter adquirido a nossa placa de indução. Recomendamos que invista algum tempo a ler este manual para entender completamente como instalar correctamente e operara com a placa. Para a instalação, por favor, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança deste manual e guarde-o para utilização futura.

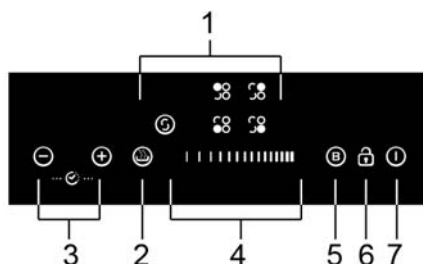
Partes do produto

Vista de cima



1. Zona máx. 1800/2300 W
2. Zona máx. 1800/2300 W
3. Zona máx. 1200/1500 W
4. Zona máx. 2300/2600 W
5. Zona máx. 3000/3600 W
6. Zona de vidro
7. Painel de controlo

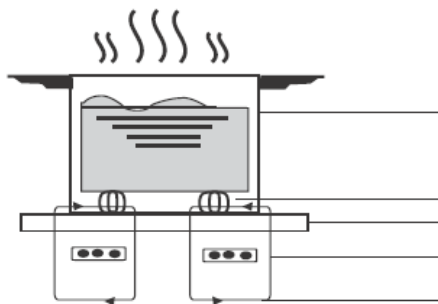
Painel de controlo



1. Zonas de aquecimento
2. Funções especiais
3. Botão de controlo do tempo
4. Controlo por toque slider
5. Controlo botão Boost
6. Controlo de tranca
7. Controlo ON/OFF

Cozedura por indução

A cozedura por indução é uma forma avançada, eficiente e económica de cozedura. Funciona por vibrações electromagnéticas geradoras de calor directamente nos recipientes, em vez de aquecer indirectamente através da superfície do vidro. O vidro fica quente só porque o recipiente o aquece.



Panela de ferro

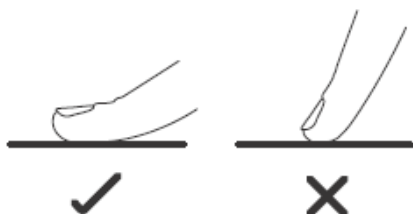
Circuito magnético
Placa vitrocerâmica
Espiral de indução
Correntes de indução

Antes de usar a sua nova placa de indução

- Leia este manual, tomando nota especial da secção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa ainda estar na sua placa de indução.

Utilização dos controlos por toque

- Os controlos respondem ao toque, assim que tocar eles respondem, não é necessário aplicar nenhuma pressão.
- Use a cabeça do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um contacto se verificar.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objecto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Até mesmo uma fina película de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



Escolher o recipiente certo

- Utilize apenas panelas com uma base adequada para a cozedura por indução.

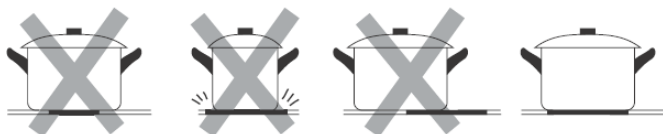


- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode verificar se o seu acessório é adequado através da realização de um teste de íman. Mova um íman para a base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
- Se não tem um íman:
 1. Coloque um pouco de água na panela que você deseja verificar.
 2. Siga as etapas em "Para começar a cozinhar".
 3. Se não piscar no ecrã e a água aquecer, a panela é adequada.
- Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas para indução: puro aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética base, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

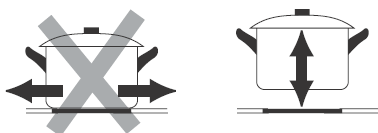
Nunca utilize recipientes com base curva ou bordas irregulares



Certifique-se de que a base de sua panela é suave para estar adequadamente assente no vidro, que é do mesmo tamanho que a zona de cozedura para não haver desperdícios de energia. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona onde pretende cozinhar. Utilize panelas ou tachos ligeiramente mais largos para tirar a máxima eficiência. Se utilizar um utensílio menor vai perder eficiência. Deve centrar sempre a panela ou tacho na zona de cozinhar.



Retire sempre as panelas para fora da placa de indução, não deslize, ou pode riscar o vidro.

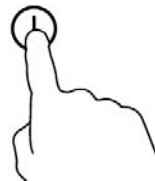


Utilização da placa de indução

Para começar a cozinhar

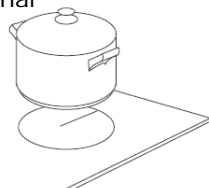
1. Toque no controlo ON/OFF ⓘ

Depois de o power acender vai ouvir-se o indicador sonoro uma vez. Os indicadores vão mostrar “ – ” ou “ – – ”, indicando que a placa de indução ficou no modo standby.

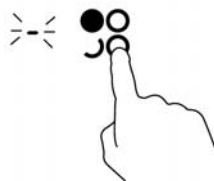


2. Coloque um recipiente indicado na zona onde quer cozinhar

- Certifique-se de que o fundo da panela, bem como a placa, estão limpos e secos.

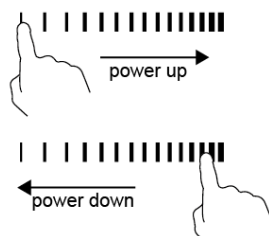


3. Toque na zona de cozedura seleccionada e o indicador começará a piscar.



4. Ajuste as definições de calor, de aquecimento tocando e deslizando o dedo pelo controlo slider.

- Se não escolher nenhuma definição de aquecimento no espaço de tempo de um minuto a placa vai desligar-se automaticamente.



- Pode modificar as definições de aquecimento de cada disco de indução sempre que desejar.

Se o display piscar al pode dever-se a uma destas situações:

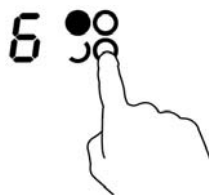
- pode não ter colocado a panela correctamente sobre a zona de cozedura;
- o utensílio que está a usar não é adequado para cozinhar em indução;
- a panela é muito pequena ou não é própria ou não está bem centrada na zona de indução.

Em qualquer destes casos, não vai acontecer o aquecimento antes de existir um utensílio adequado em cima da placa.

O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos sem nenhuma panela adequada sobre ele.

Quando acabar de cozinhar

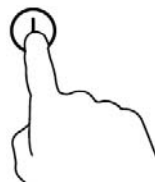
1. Toque na zona de aquecimento que pretende desligar



2. No controlo slider deslize com o dedo até à posição " | ". certifique-se de que o visor mostra "0".



3. Desligue a placa tocando no control ON/OFF.



4. Cuidado com superfícies quentes

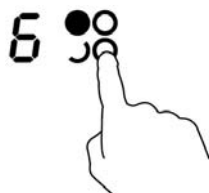
O símbolo H irá mostrar qual ou quais as zona de indução eu ainda estão quentes ao toque. Ele vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura para que ninguém se queime. O indicador também pode ser usado como uma função de poupança de energia se pretender aquecer mais panelas, pode utilizar a placa se ela ainda estiver quente.



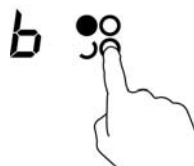
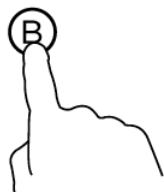
Utilização da função Boost

Activar a função Boost

1. Toque na zona de indução que pretende



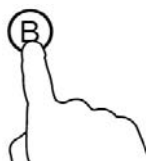
2. Toque no controlo boost “B”, o indicador de zona vai mostrar “b” e a potência vai atingir o máximo.



Cancelar a função Boost

1. Toque na zona onde pretende desligar a função boost

2. Se tocar no control “Boost B” vai cancelar a função Boost e a zona vai voltar às suas definições originais.



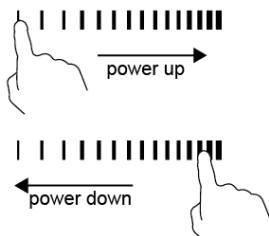
- A zona de cozedura volta às suas definições originais 5 minutos depois.
- Se as definições de aquecimento forem de 0, vai voltar a 9 após 5 minutos.
- A 1ª (2ª) zona de aquecimento só pode atingir a potência máxima das duas quando a 2ª (1ª) zona tem o Boost ligado.
- A 3ª (4ª) zona só atinge a potência máxima das duas se a 4ª (3ª) estiver com a função Boost ligada.

ÁREA FLEXÍVEL

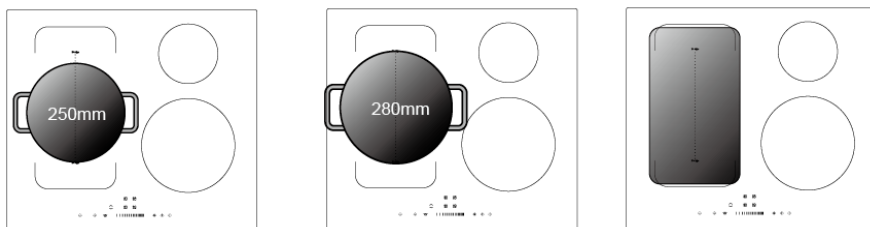
- Esta área pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, em conformidade com as necessidades.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Utilizar como grande zona:

1. Para ativar a área flexível como uma única grande zona basta pressionar a tecla indicada a essa função.
2. Ajuste as definições de aquecimento deslizando o dedo pelo control slider.



3. Como uma zona grande, sugerimos usar como a seguir se exemplifica:
Painéis: 250 milímetros ou 280 milímetros de diâmetro (tamanhos ovais ou rectangulares também são possíveis)

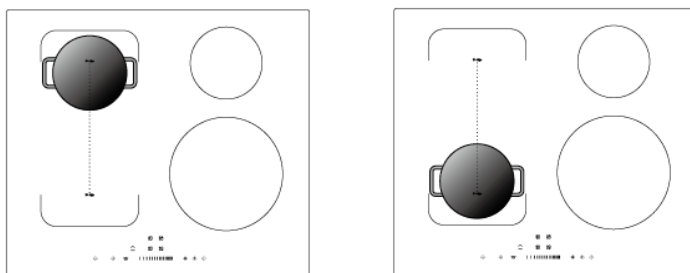


Não recomendamos outras operações, excepto as mencionadas, pois outros moldes de disposição dos recipientes podem afectar o aquecimento do aparelho.

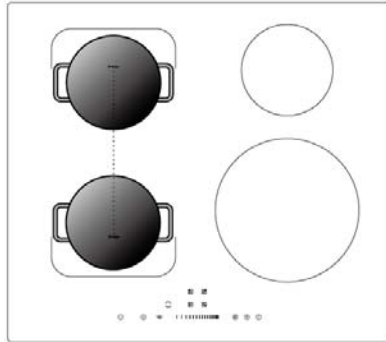
Usar como duas zonas independentes

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de aquecimento:

(a) Coloque uma panela no lado direito para cima ou para baixo na lateral direita da zona flexível.



(a) Ponha duas painelas em ambos os lados da zona flexível.



Aviso: certifique-se de que a panela tem diâmetro superior a 14cm.

Trancar os Comandos

- Pode bloquear os comandos de controlo para impedir o uso não intencional (por exemplo das crianças).
- Quando os controlos são bloqueados todos, excepto o controlo ON / OFF estão desactivados.

Para trancar os controlos


Toque no símbolo de tranca  O relógio vai mostrar "Lo".

Para destrancar os controlos

1. Verifique se a placa de indução está ligada.
2. Toque e permaneça com o dedo no controlo de tranca por algum tempo.
3. Agora pode começar a usar a placa.



Quando a placa está trancada, todos os comandos ficam desactivados, excepto o ON/OFF,

Pode sempre ligar/desligar a placa com este comando  em caso de emergência.

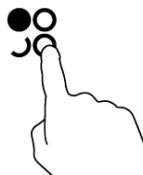
Funções especiais



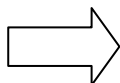
Função manter quente

Função manter quente

- Pode usar esta função para manter a comida quente.
 - A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
1. Toque na zona que onde pretende activar esta função



2. Toque no control "Manter quente" e o indicador vai mostrar " U ", significa que a zona activou a função de manter quente



Protecção de temperatura

Um sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura no interior da placa de indução. Quando uma temperatura excessiva é detectada, a placa de indução deixa de funcionar automaticamente.

Detecção de pequenas peças

Quando um artigo inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio) ou algum outro item pequeno (por exemplo, facas, garfos tenha sido deixado na placa, esta vai entrar automaticamente no modo de espera no espaço de 1 minuto. O ventilador irá manter a cozedura por mais 1 minuto.

Proteção desligar automático

O desligar automático é uma função de protecção de segurança para a sua placa de indução. Ela desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar após a cozedura. O padrão de vezes para os vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nível de potência | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Temporizador padrão de trabalho (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando a panela é removida de cima da placa, esta pára o aquecimento e imediatamente desliga-se após 2 minutos.



As pessoas com pace maker cardíaco devem consultar o seu médico antes de usar este aparelho.

Utilizar o relógio

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:



- Pode usá-lo como contador de minutos. Neste caso, não vai parara nenhuma zona de cozedura quando o tempo terminar, pois está só a funcionar como conta minutos.
- Noutra versão, pode ser configurado para ligar um ou mais discos de indução após o tempo definido.
- Pode ajustar o relógio até 99 minutos.

Utilizar como conta minutos



Se você não está seleccionando qualquer zona de cozinhar



1. Verifique se a placa está ligada.



Nota: pode usar o conta minutos, mesmo que não tenha nenhuma zona de cozedura seleccionada.


Toque no control de tempo com os símbolos  e 



2. Defina o tempo tocando nos mesmos ícones  e 

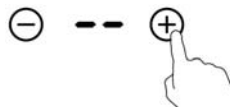
Dica: Toque no controlo  ou  uma vez para crescer ou decrescer um minuto de cada vez.

Carregue de forma permanente nos controlos  ou  para aumentar ou diminuir 10 minutos de cada vez.

3. Defina o tempo tocando  ou 

4. Quando o tempo estiver definido, vai começar a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante até ao tempo definido.

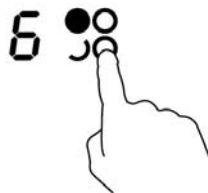
5. O sinal sonoro vai tocar por 30 segundos e o indicador do relógio mostra "--" quando as definições estiverem concluídas.



Definir o relógio para desligar uma ou mais zonas


Se o relógio estiver definido para uma zona:



1. Toque na zona de aquecimento selecionada até obter o tempo (minutos que deseje)





2. Toque nos comandos  ou  para definir os minutos pretendidos.

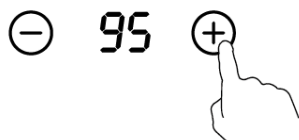


3. Defina o tempo através dos botões  

Dica: Toque  ou  para aumentar ou diminuir um minute de cada vez.

Deixe o dedo por mais tempo nos comandos se desejar aumentar ou diminuir 10 minutos de cada vez

4. Defina o tempo ao tocar nos comandos  ou  o tempo pode atingir os 95 minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, vai iniciar-se a contagem decrescente imediatamente. O display vai mostrar o tempo que falta.

NOTA: O botão vermelho perto do indicador de potência vai iluminar-se, indicando que essa zona foi seleccionada



6. Quando a o tempo terminar a zona de cozedura seleccionada desliga-se automaticamente.



As outras zonas de cozedura continuam em funcionamento

Se o relógio for definido em mais do que uma zona:

1. Quando define o relógio para várias zonas em simultâneo, os pontos decimais das zonas seleccionadas vão estar ligados. O display mostrará o contador de minutos. Os pontos das zonas correspondentes vão piscar.

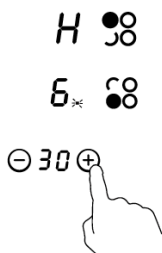


(definido por 15 minutos)



(definido por 30 minutos)

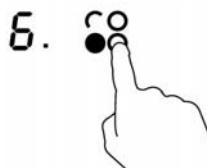
2. Assim que o relógio termine o tempo, a zona em questão vai desligar-se. Depois vai ser mostrado o relógio sem definição e os pontos da zona respectiva vão piscar.



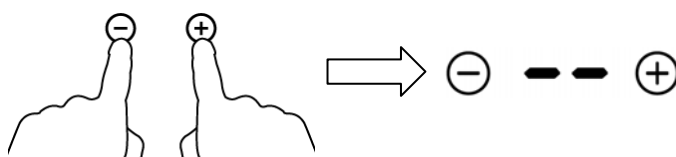
- Toque no controlo da zona de aquecimento seleccionada, o relógio correspondente vai aparecer no relógio indicador.

Cancelar o relógio

1 Toque no controlo da zona seleccionada em relação à qual quer desligar o relógio.



2. Toque nos commandos \ominus e \oplus juntamente e defina o relógio para "00", o relógio fica cancelado quando aparecer "- - " .



Instruções para cozinhar



Tome cuidado ao fritar com o óleo e gorduras que aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função Boost. O aquecimento vai ser muito rápido e o óleo a altíssimas temperaturas pode inflamar-se espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos chegam ao ponto de fervura, reduza o ajuste da temperatura para não deitar por fora.
- Use uma tampa para reduzir o tempo de cozedura e poupar energia através da retenção do calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar com uma configuração alta e depois reduza a definição de calor quando a comida já estiver a cozinhar.

“Chiar” para alguns cozinhados e cozinhar arroz

- O “chiar” ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 ° C, quando as bolhas estão apenas ocasionalmente a subir para a superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e guisados porque os sabores vão desenvolver sem cozinhar demais os alimentos. Também pode cozinhar molhos à base de ovos abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar o arroz pelo método de absorção, podem exigir um ajuste maior do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento é cozido correctamente no tempo recomendado.

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Coloque a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada na base.
3. Besunte de ambos os lados do bife com azeite. Coloque uma pequena quantidade de azeite na frigideira quente e coloque a carne.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozinhado. O tempo exacto de cozedura vai depender da espessura do bife e de como o pretende (mal, médio ou bem passado). Os tempos podem variar entre cerca de 2-8 minutos de cada lado.
5. Deixe o bife descansar num prato quente por alguns minutos para permitir que a carne relaxe e acabe de cozinhar antes de servir.

Para frituras

1. Escolha um wok com base compatível para indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, frite em vários lotes menores (poucos alimentos a fritar de cada vez).
3. Pré-aqueça o utensílio e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Se tiver várias coisas para cozinhar, cozinhe a carne antes, para acolchoar de lado a descansar, de forma a que se mantenha quente.
5. Frite os legumes. Quando eles estiverem quentes, mas ainda crocantes, passe a zona de cozinhar para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na panela e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes com cuidado para se certificar que estão aquecidos uniformemente.
7. Sirva imediatamente

Definições de aquecimento

As definições abaixo são apenas directrizes. A definição exacta vai depender de vários factores, incluindo a sua panela ou tacho e a quantidade que está a ser cozinhada. Vai ter que ganhar experiência com a placa de indução para encontrar as configurações que melhor atenderem às suas necessidades.

| Definições de aquecimento | Adequado para: |
|----------------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • aquecimento ligeiro de pequenas quantidades de comida • derreter chocolate, manteiga ou aquecer alimentos que queimam com facilidade • ferver lentamente • aquecer lentamente |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • panquecas |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • saltar • cozinhar pasta |
| 9/P | <ul style="list-style-type: none"> • fritar • ferver rapidamente • ferver sopa • ferver água |

Manutenção e limpeza

| O quê? | Como? | Importante! |
|---|---|--|
| Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos açucarados) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa 2. Aplique um creme específico de limpar placas enquanto esta ainda está morna (não quente) 3. Enxague e seque com papel absorvente ou um pano macio 4. Ligue a placa novamente se assim pretender. | <ul style="list-style-type: none"> • Quando a placa está desligado da alimentação eléctrica não haverá indicação "superfície quente", mas a zona de cozinhar ainda pode estar quente! Tome cuidado extremo. • Esfregões, algumas esponjas de limpeza rijas e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado para placas de indução. • Nunca deixe por fazer a limpeza de resíduos, pois a placa pode ficar manchada. |
| Sujidade de fervura que transbordou, alimentos açucarados ou quentes que tenham derramado sobre o vidro | <p>Remova os resíduos imediatamente com uma espátula ou lâmina própria para placas de indução de vidro, mas cuidado com as superfícies quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30 ° e raspe a sujidade ou o derramamento ainda fresco na área suja da placa. 3. Limpe a sujidade com um pano macio ou toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "sujidade diária em vidro". | <ul style="list-style-type: none"> • Remover manchas deixadas pelo derretimento de produtos açucarados logo que possível. Se deixar arrefecer na placa os resíduos podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de cortes: quando a tampa de segurança é retirada, a lâmina de um raspador é afiada. Use com extremo cuidado e guarde este utensílio sempre em com segurança e fora do alcance das crianças. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Efeitos sobre os comandos de controlo por toque</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Absorva o derramamento 3. Limpe a área de controlo por toque com uma esponja húmida ou pano limpo. 4. Limpe a área e seque-a completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue a energia para a placa voltar a trabalhar. | <ul style="list-style-type: none"> • A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se se os controlos de toque não funcionarem por terem sido molhados por algum líquido derramado. Certifique-se de limpar e secar a área de controlo antes de ligar a placa novamente. |
|--|--|--|

Dicas

| Problema | Causa possível | O que fazer |
|---|--|--|
| <p>A placa não liga</p> | <p>Falta de energia</p> | <p>Certifique-se de que a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e que foi ligada. Verifique se há falha no fornecimento de energia. Se verificou tudo e o problema persistir, chame um profissional qualificado para avaliar a situação e possível avaria.</p> |
| <p>Os comandos não respondem.</p> | <p>Os comandos estão bloqueados.</p> | <p>Desbloquear os controlos. Consulte a secção "Utilizar a placa de indução" para obter instruções.</p> |
| <p>Os comandos estão difíceis de operar</p> | <p>Pode haver uma ligeira camada de água sobre os controlos ou pode estar com a ponta dos dedos molhada ao tocar os controlos.</p> | <p>Certifique-se que a área de controlo de toque está seca e use a cabeça do dedo para tocar nos controlos.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| O vidro está riscado | Foram utilizadas painéis ou tachos com um fundo grosseiro ou com arestas. Foram utilizados agentes de limpeza abrasivos. | Utilize apenas recipientes com fundo plano e uniforme. Leia a secção de utensílios próprios para placas de indução. Veja secção de manutenção e limpeza. |
| Algumas painéis podem fazer pequenos barulhos. | Pode ter a ver com a construção da placa. Camadas de metais diferentes podem causar ruídos. | Isto é normal numa placa destas e não representa um problema. |
| A placa faz algum barulho quando utilizada na definição de aquecimento mais elevada. | Isto é causado pela tecnologia de indução. | Isto é normal, mas os ruídos devem acalmar ou desaparecer completamente quando baixar o nível de potência. |
| Um ruído de ventilação emana da placa | Existe um sistema de ventilação que previne sobre aquecimentos. Este sistema pode continuar a trabalhar mesmo depois da placa ter sido desligada. | Isto é normal. Não desligue a placa da energia eléctrica enquanto a ventilação estiver em funcionamento. |
| As painéis não aquecem de forma própria. | A placa não consegue detectar a panela porque esta não é adequada para indução ou não está centrada devidamente. | Use painéis adequados para indução. Consulte a secção 'Escolher os recipientes adequados'. Centre a panela e certifique-se de que o tamanho da base corresponde ao tamanho da zona de aquecimento. |
| A placa de indução ou a zona de cozinhar desligou-se inesperadamente, é emitido um som e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador). | Falha técnica | Por favor, tome nota do erro, das letras e números, desligue a placa e contacte um técnico qualificado. |

Falha do Display e inspecção

Se acontecer alguma anomalia, a placa entra no “estado de protecção” automaticamente e vão corresponder a isto códigos de protecção no display:

| Problema | Causas possíveis | O que fazer |
|----------|--------------------------------------|---|
| F3-F8 | O sensor de temperatura falhou | Contacte o vendedor ou fabricante |
| F9-FE | Falha do sensor de temperatura IGBT. | Contacte o vendedor ou fabricante. |
| E1/E2 | Fornecimento de energia anormal | Por favor verifique se o fornecimento de energia é o normal. Ligue de novo a placa à energia eléctrica assim que o fornecimento de energia esteja regularizado |
| E3/E4 | Temperatura anormal | Por favor verifique a panela. |
| E5/E6 | Mau aquecimento Radiação | Por favor faça restart antes da placa arrefecer. |

As dicas referidas em cima servem para falhas e problemas comuns. Podem acontecer outras diferentes. Por favor não desmonte o aparelho para evitar perigos e danos na placa de indução ou em si próprio. Chame sempre um técnico qualificado.

Especificações técnicas

| | |
|----------------------------------|------------|
| Placa de indução | CI 62 TP |
| Zonas de cozedura | 4 Zonas |
| Fornecimento de energia | 220-240V~ |
| Instalação eléctrica | 7200W |
| Dimensões do produto A×L×P(mm) | 590X520X60 |
| Medidas para o encastre L×P (mm) | 560X490 |

O peso e as dimensões são aproximados. Porque nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e características do produto sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento a instalar

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

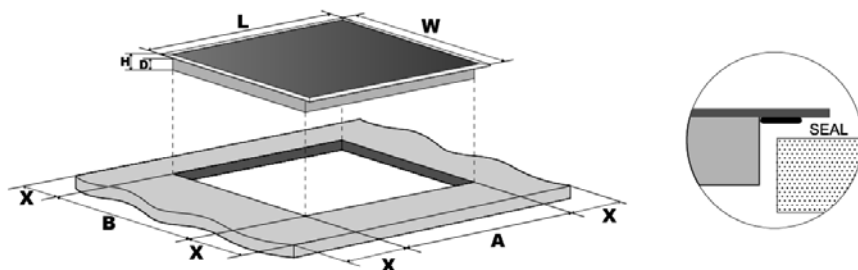
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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:

Cortar a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para o propósito de instalação e utilização, um mínimo de 5 cm de espaço à volta deve ser preservado em redor do buraco.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm. Por favor seleccione um material da superfície de trabalho que seja resistente ao calor para evitar maior deformação causada pelo calor da placa. Tal como mostrado abaixo:

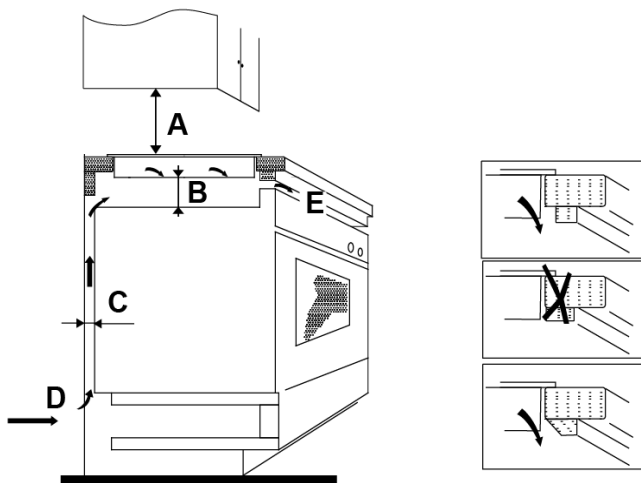


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |



Sob quaisquer circunstâncias, certifique-se sempre que a placa de indução é bem ventilado e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se a placa está a funcionar correctamente. Como mostrado abaixo.

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário em cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 milímetros.



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

Antes de proceder à instalação da placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho tem que estar rigorosamente à medida e nivelada e não deve haver elementos estruturais a interferir com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho deve ser feita de material resistente ao calor
- Se a placa estiver instalada sobre um forno, o forno deve ter ventoinha de ventilação para refrigeração
- A instalação deve cumprir todas as exigências, normas e regulamentos aplicáveis

- A placa deve ficar com instalação de um interruptor adequado para ser desligada do fornecimento completo de energia eléctrica quando necessário. Isto deve ficar montado e ligado de forma a cumprir as regras de material eléctrico locais.

O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado pelas regras em vigor e fornecer uma separação de contacto e uma “caixa de ar” de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os ativos [fases] condutores se as regras permitirem essa variação dos requisitos).

- O interruptor de isolamento terá que ser facilmente acessível para o utilizador, mesmo depois da placa instalada
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação
- Deve usar sempre acabamentos fáceis de usar e de limpar, resistentes ao calor, para as superfícies das paredes que cercam a placa.

Depois de ter instalado a placa, certifique-se de que:

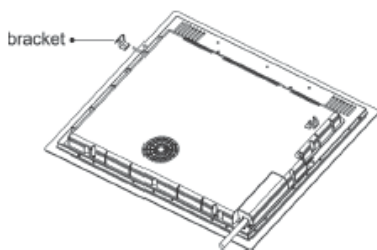
- O cabo de alimentação não fica acessível através de portas de armário ou gavetas
- Haja um fluxo adequado de ar fresco de fora para a base da placa
- Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou armário, exista uma barreira de protecção térmica abaixo da base da placa para protecção do calor emitido
- O interruptor para desligar fica facilmente acessível

Antes de localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável, plana e macia (usar a embalagem). Não aplique força sobre os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição do suporte

Fixar a placa na superfície de trabalho e fixar com os parafusos de suporte na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajustar a posição do suporte para atender a diferentes espessuras de tampos de bancada.



Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor nunca realizar a operação por si mesmo.
2. A placa não vai ser instalada directamente em cima de uma máquina de lavar louça, frigorífico ou máquina de lavar ou de secar roupa, pois a umidade pode danificar os componentes electrónicos da placa
3. A placa de indução deve ser instalada da forma que melhor possa ser assegurada a radiação de calor para melhorar o seu desempenho.
4. As paredes e/ou zonas e bancadas por cima e em redor da placa devem poder suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano a camada de material adesivo deve ser resistente ao calor.

Ligação da placa à energia eléctrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação apenas por um técnico devidamente qualificado para o fazer.

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se:

1. o sistema de cabos interno é adequado para a energia produzida pelo fogão.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação do aparelho
3. as secções do cabo de alimentação pode suportar a carga indicada na placa de classificação.

Para se conectar a placa à rede eléctrica, não use adaptadores, redutores, ou ramificação dispositivos, como eles podem causar superaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda 75 ° C, em qualquer ponto.



Verifique com um electricista se o sistema de cabos interno é adequado e não necessita de alterações. Qualquer alteração só deve ser feita por um electricista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com as norma existentes ou com método de circuito de polo único d eligação, como demonstrado de seguida:

| Voltagem | Cablagem | | | | |
|--------------|------------------|----|------|---|---------------|
| 380-415V 3N~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | • | • | — | • | ⏏ |
| | L1 | L2 | | N | |
| | Preto Castanho | | Azul | | Amarelo/Verde |
| 220-240V~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | • | • | — | • | ⏏ |
| | | L | | N | |
| | Preto e Castanho | | Azul | | Amarelo/Verde |

- Se o cabo estiver danificado ou tenha que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pelo pós-venda com ferramentas adequadas e por técnicos qualificados para evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho está a ser ligado directamente à rede de um disjuntor unipolar deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 milímetros entre contatos.
- O profissional que fizer a instalação deve garantir que a conexão eléctrica correcta foi feita e que é compatível com as normas de segurança em vigor.
- O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos especializados.




ELIMINAÇÃO DO PRODUTO: Não deite for a nem elimine este aparelho como se fosse lixo comum. Os serviços municipais têm sistema de recolha deste tipo de material que permite, posteriormente, separar os materiais e enviá-los para reciclagem

Este aparelho está em conformidade com a directiva europeia 2012/19 /CE da Comissão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho seja deitado no lixo correctamente, vai estar a ajudar a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Ele deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Este aparelho requer uma eliminação especializada de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto entre em contacto com o seu município, o serviço de recolha de lixo da zona de residência ou a loja onde adquiriu a placa.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com o município da sua área de residência.

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.

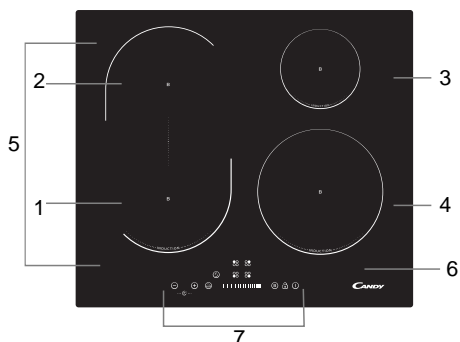
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est à dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas compter sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de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

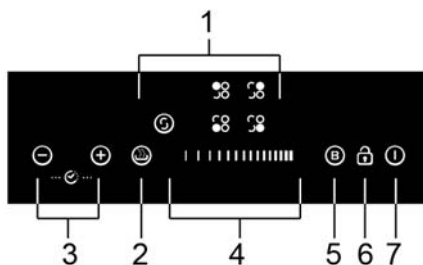
Détails du produit

Vue du dessus



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1800/2300 W zone
3. max. 1200/1500 W zone
4. max. 2300/2600 W zone
5. max. 3000/3600 W zone
6. Surface en verre
7. Bandeau de commandes

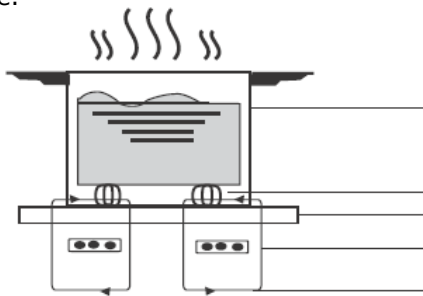
Bandeau de commandes



1. Selection de la zone de chauffe
2. Fonction maintient au chaud
3. Minuteur
4. Commandes des niveaux de puissance par slider
5. Fonction booster
6. Fonction verrouillage
7. Touche ON/OFF

La cuisson à induction

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



Casserole en fer

Circuit magnétique

Dessus

vitrocéramique

Inducteurs

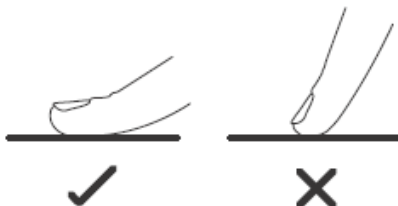
Flux d'induction

Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

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

Utilisation des commandes tactiles

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

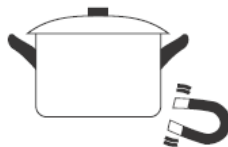


Choisir les bons récipients



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


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



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

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

- Si vous n'avez pas d'aimant :

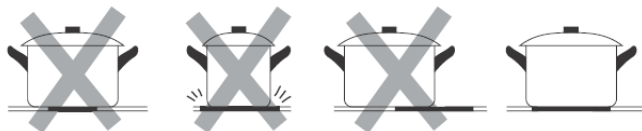
1. Mettre de l'eau dans le récipient
2. Suivre les instructions sous "Pour commencer à cuisiner".
3. Si le signe  n'apparait pas sur le bandeau et que l'eau chauffe, alors le récipient est compatible.

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

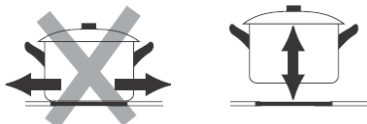
Ne pas utiliser de récipients avec des bords dentés ou une base courbe.



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.




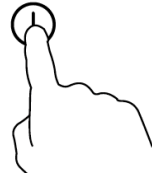
Toujours soulever les récipients au-dessus de la table à induction- ne pas les faire glisser, ou bien ils risqueraient de rayer le verre.



Utilisation de votre table induction

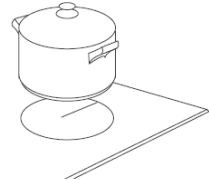
Commencer une cuisson

1. Appuyer sur la touche ON/OFF .
Une fois la table allumée, un bip retentit une fois tous les voyants de la table affichent « - » ou « -- » ce qui indique que la table est en mode veille.

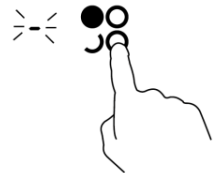


2. Mettre un récipient compatible avec l'induction sur la zone que vous souhaitez utiliser.

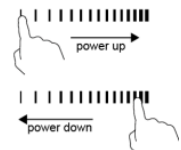
- S'assurer que le dessous du récipient et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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.

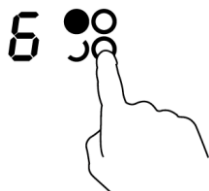
Si le display affiche en alternance avec la puissance de chauffe.

- 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

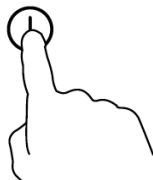
1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez éteindre.



2. Faire glisser votre doigt sur le slider de droite à gauche jusqu'à le chiffre apparaît 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.

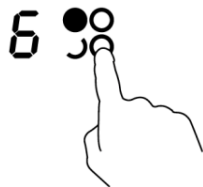
Un "H" apparaîtra à côté de l'icône de zone vous indiquant que la surface du verre est encore chaude. Il disparaîtra lorsque la température sera redescendue à niveau de sécurité de suffisant



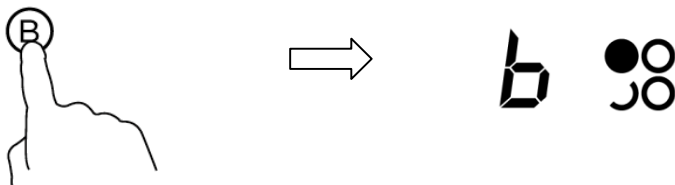
FONCTION BOOSTER

Pour activer la fonction booster

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



2. Appuyer sur la touche booster "ⓑ", un « b » va alors apparaître et la zone va atteindre le niveau maximum de chauffe.

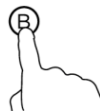


Désactiver la fonction booster

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



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



- La fonction booster se désactive automatiquement au bout de 5 minutes, la puissance revient alors sur un réglable manuel
- Si la puissance de chauffe était 0 avant l'activation du booster, la table se règle automatiquement sur la puissance 9 une fois le booster désactivé
- Si le booster est active sur la zone n° 1, la zone n°2 aura une puissance de 2 maximum et inversement.
- Si le booster est active sur la zone n° 3, la zone n°4 aura une puissance de 2 maximum et inversement.

ZONE FLEXIBLE

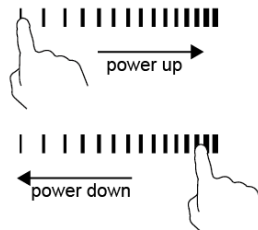
- Cette zone peut être utilisée comme une seule et même zone ou alors chaque zone de manière indépendante en fonction des besoins de cuisson.
- La zone est composée de 2 inducteurs séparés qui peuvent être contrôlés en même temps.

Zone groupée

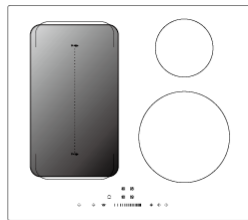
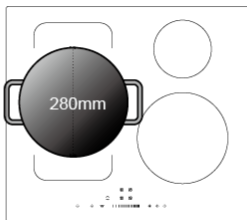
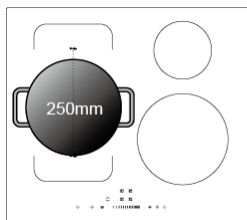
1. Pour activer la zone groupée et en faire une grande zone de cuisson, appuyez sur le bouton.



2. 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.



3. Pour une utilisation optimale de votre grande zone de cuisson, il est conseillé d'utiliser des récipients d'un diamètre ou d'une largeur de 25cm ou 28 cm.

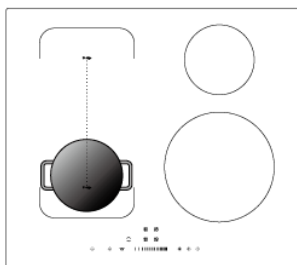
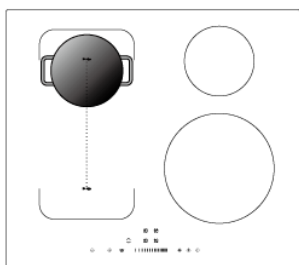


Nous recommandons une utilisation comme celles indiquées ci-dessus pour avoir un résultat de chauffe optimale.

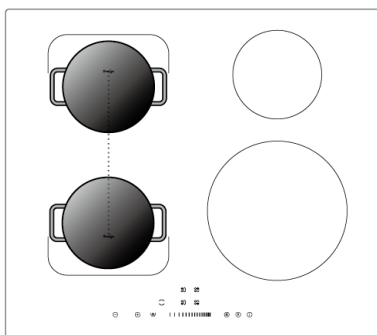
Utilisation des 2 zones séparément

Vous pouvez utiliser la zone flexible comme 2 zones séparées :

(a) Positionner le récipient en haut ou en bas de la zone.



(b) Positionner 2 récipients à chaque extrémité de la zone.



Remarque: Les récipients doivent avoir un diamètre ou une largeur de 14 cm minimum.


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 « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes.

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

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

Fonction spéciale



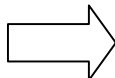
Fonction maintient au chaud

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.



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 :

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Niveaux de puissance | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Temps maximum de fonctionnement (heure) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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.

Utilisation du minuteur comme compte à rebours

Si vous n'avez sélectionné aucune zone.

1. Assurez- vous que votre table est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone n'est sélectionnée.

1. Appuyez sur les touche "+" ou "-" du minuteur jusqu'à ce que le chiffre 10 apparaisse.



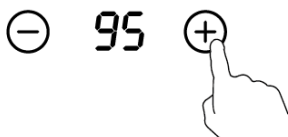
2. Réglez le temps à l'aide des touches « (+) » et « (-) ».

Remarques:

Appuyez une fois sur les touches "+" et "-" pour augmenter ou diminuer les temps d'1 minutes.

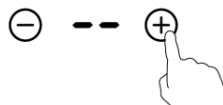
Restez appuyer sur les touches les touches "+" et "-" pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes.

3. Régler le temps en touchant le « + » ou le « -3 », le temps est alors réglé sur 95 minutes par exemple.



4. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.

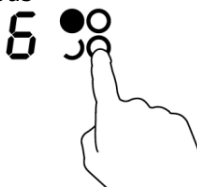
5. Le minuteur sonne pendant 30 secondes et affiche « 0 :00 » lorsque le temps est terminé.



Régler le minuteur pour éteindre les zones de cuisson

Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. Toucher la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez programmer le minuteur.



2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" jusqu'à ce que "10" apparaisse.



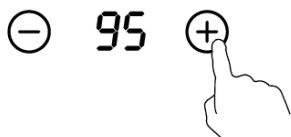
3. Régler le temps en appuyant sur les touches « + » ou « - »

Remarques:

Appuyez une fois sur les touches "+" et "-" pour augmenter ou diminuer les temps d'1 minutes.

Restez appuyer sur les touches les touches "+" et "-" pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes.

4. Régler le temps en touchant le « + » ou le « -3 », le temps est alors réglé sur 95 minutes par exemple.



5. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.

NB: Le point rouge à côté du niveau de puissance s'illumine pour indiquer la zone sélectionnée.



2. 6. Lorsque le temps expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



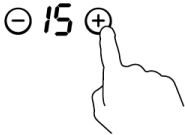
Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Si le minuteur est programmé sur plusieurs zones :

1. 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.



(Réglé sur 15 minutes)



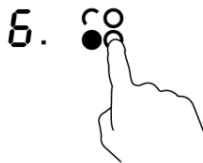
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone s'éteint. Puis le temps restant sur l'autre zone s'affiche et la zone correspondante clignote.



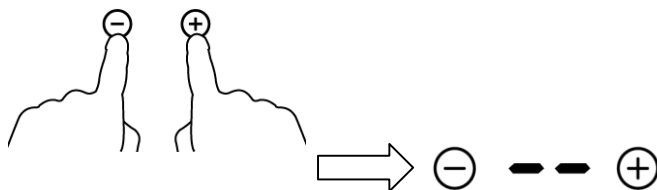
- En touchant la commande de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s'affichera.

Annuler la minuterie

1. Sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.



2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" jusqu'à ce que "00" apparaisse. L'afficheur indique « -- ».



Préconisations de cuisson



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

Astuce de cuisson

- Lorsque la nourriture est portée à ébullition, réduire la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer la cuisson à température élevée puis réduire la température lorsque la nourriture est chaude.

Frémir, cuisson du riz

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

Saisir une viande

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

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

Pour poêler

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

Régler la chaleur

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

| Réglage de la puissance | Usage |
|-------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture• fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles• faire mijoter doucement• cuisson douce |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• réchauffer• mijotage rapide• cuire du riz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• crêpes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• poêlées• cuisson des pâtes |
| 9/B | <ul style="list-style-type: none">• faire sauter• saisir (une viande)• porter la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau |

Entretien

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

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

Trucs et astuces

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

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

Affichage des erreurs et Inspection

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

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

Les indications ci-dessus sont des erreurs courantes

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

Spécifications Techniques

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Table de cuisson | CI 62 TP |
| Zones de cuisson | 4 Zones |
| Branchement | 220-240V Branchement |
| Puissance électrique totale installée | 7200W |
| Dimensions du produit L×l×h(mm) | 590X520X60 |
| Dimensions d'encastrement A×B (mm) | 560X490 |

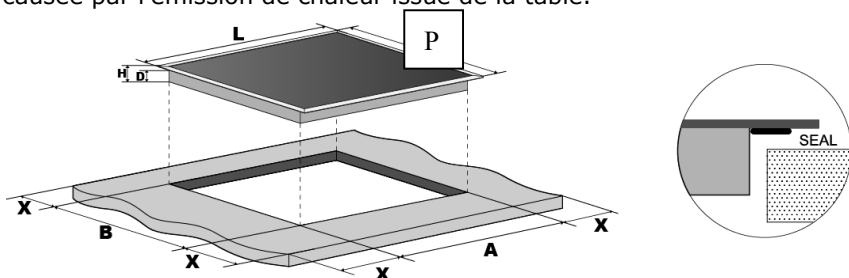
Le poids et les dimensions sont des estimations. Parce que nous nous attachons à améliorer continuellement nos produits, il est possible que les spécifications et les designs changent sans modification de la notice.

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.

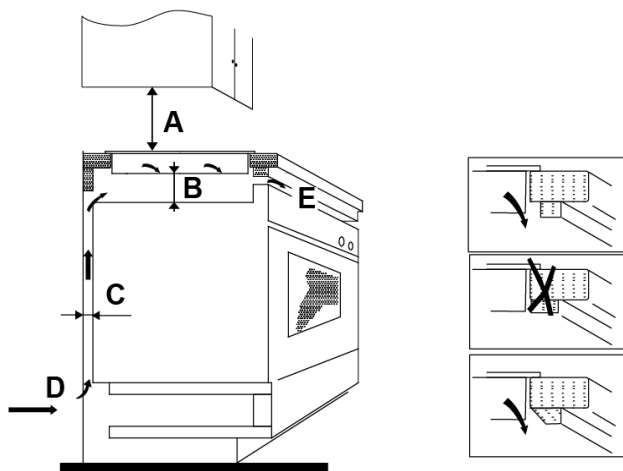


| L(mm) | P(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|----------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 minis |

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 :

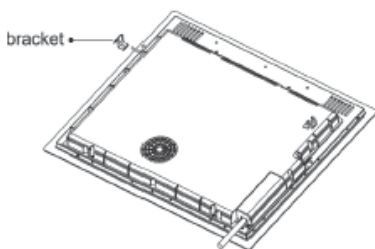
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes de placard ou les tiroirs.
- une quantité suffisante d'air puisse passer de l'extérieur vers la base de la table
- si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous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

| Tension | Liaison par fil | | | | |
|--------------|-----------------|---------|---|--------|-----------------------|
| 380-415V 3N~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | • L1 | • L2 | — | • N | — — — — — |
| | Noir | Marron | | Bleu | Jaune/Vert |
| 220-240V~ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | — | • L | — | • N | — — — — — |
| | Noir&Marron | | | Bleu | Jaune/Vert |

- 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/CE 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.

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 gerissenen Kochfeld. Wenn die Kochfläche 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 Implantathersteller 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.
 - Lassen Sie nicht Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr in Berührung mit dem Induktionsglas kommen, bis die Oberfläche kalt ist.
 - Metallische Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche platziert werden, um deren Erhitzung zu vermeiden.
 - 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 Kochfeldschabers 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.
- 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 jegliche Gegenstände oder Utensilien auf dem gerät liegen.
- Stellen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, 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

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.

- 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.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichem entwickelt, so wie:
-Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
Bauernhöfen; -von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohntyp-Umgebungen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine Teile werden während des Betriebs heiß.

Achten Sie darauf Heizelemente nicht zu berühren.

Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Geräts gelassen werden .

- 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.
- WARNUNG:** Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche auf.
- **Warnung:** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen für Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, welche die unter Spannung stehenden Teile schützen, zu vermeiden.
- Ein Dampfreiniger darf nicht angewendet werden.
- Das Gerät sollte nicht durch einen externen Timer oder eine Fernbedienung gesteuert werden.

Glückwunsch

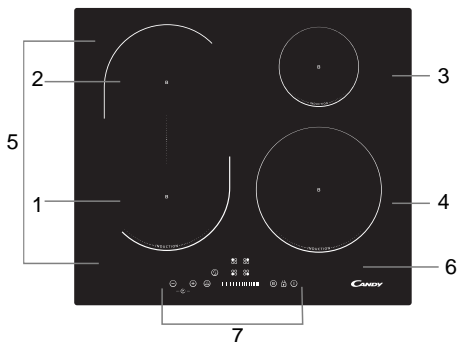
zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.
Wir empfehlen Ihnen sich Zeit zu nehmen diese Anweisung /
Installationsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie man das Gerät richtig
installiert und betreibt.

Zur Installation lesen Sie bitte den Installationsabschnitt.

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

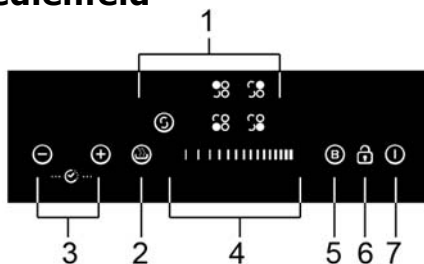
Produktübersicht

Ansicht von Oben



1. max. 1800/2300 W Zone
2. max. 1800/2300 W Zone
3. max. 1200/1500 W Zone
4. max. 2300/2600 W Zone
5. max. 3000/3600 W Zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

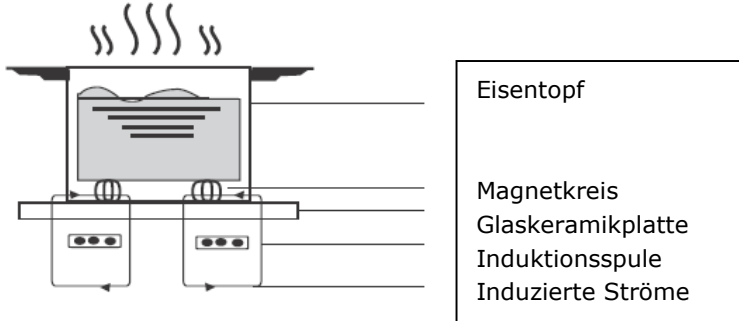
Bedienfeld



1. Kochzonen-Auswahl
2. Sonderfunktion
3. Timer-Steuerung
4. PowerSlider-Touch-Steuerung
5. Boosterfunktion
6. Tastensperre Steuerung
7. AN/AUS Kontrolle

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.



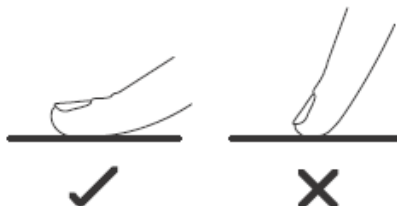
Vor der Benutzung Ihres neuen

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



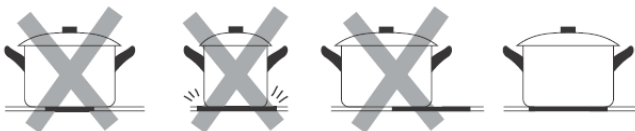
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einer induktionsgeeigneten Basis. Beachten Sie das Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden, der Pfanne.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnet-Test durchführen. Bewegen Sie einen Magneten am Boden der Pfanne, wenn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



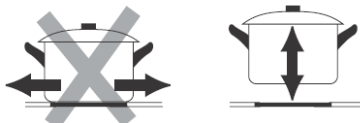
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einer gekrümmten Basis.



Stellen Sie sicher, dass die Basis 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 die Grafik 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, die kleiner sind als 140 mm könnten von dem Herd nicht erkannt werden. Platzieren Sie den Topf immer in der Mitte der Kochzone.



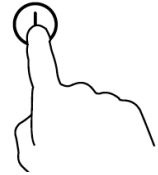
Pfannen immer vom Induktionsfeld heben – nicht schieben, das könnte das Glas zerkratzen.



Benutzung Ihres Induktionskochfelds

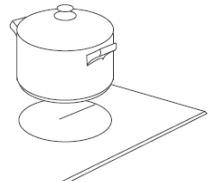
1. Berühren Sie die AN/AUS  Taste.

Nach dem Einschalten ertönt der Signalton einmal, alle Anzeigen zeigen " – " oder " – – " an, was darauf hinweist, dass das Induktionsfeld im Stand-By-Modus ist

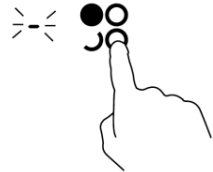


2. Platzieren Sie eine geeignete Pfanne auf der Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Achten Sie darauf, dass der Boden und die Oberfläche der Pfanne und die Kochzone sauber und trocken sind.

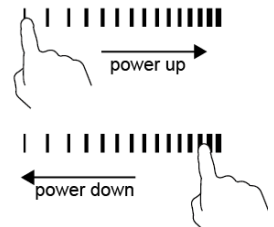


3. Wenn Sie die Kochzonen-Taste berühren, wird eine Anzeige neben der Taste aufblinken.



4. Passen Sie die Hitzeeinstellungen durch Berühren der Schieberegulung an

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



- Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

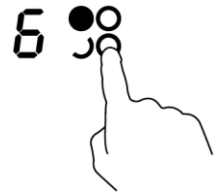
Wenn das Display dieses Symbol statt der Hitzeeinstellungen anzeigt

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

Es erfolgt keine Aufheizung wenn kein geeigneter Topf auf der Kochzone ist. Das Display schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus, wenn kein geeigneter Topf auf der Platte steht.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

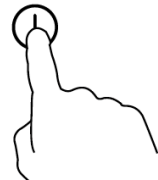
1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahl, die Sie Ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone durch Berühren des Schiebereglers 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

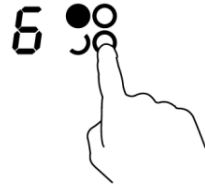
"H" zeigt an, welche Kochzonen heiß sind. Es wird verschwinden, wenn die Fläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, benutzen Sie die bereits heiße Fläche.



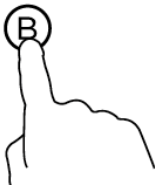
Benutzung der Booster-Funktion

Aktivieren der Booster-Funktion

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion

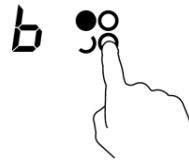


2. Wenn Sie die Booster-Funktion "Ⓟ", betätigen, zeigt die Leistungsanzeige "b" an und die Platte erreicht ihr Maximum an Power.

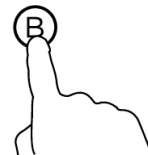


Abbrechen der Booster-Funktion

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung um die Booster-Funktion abzubrechen.



2. Berühren Sie das Ⓟ der Booster-Funktion und die Kochzone wird auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgehen.



- Die Kochzone wird nach 5 Minuten wieder auf die Ursprungseinstellung Zurückschalten.

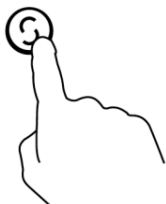
- Wenn die ursprüngliche Einstellung 0 ist, wird es 5 Min. dauern bis es wieder auf 9 kommt.
- Die 1. (2.) kann die maximale Power von 2 erreichen, wenn die 2. (1.) Heizzone auf Boost-Modus ist.
- Die 3. (4.) Heizzone kann nur die maximale Power von 2 erreichen, wenn die 4. (3.) Heizzone auf Boost-Modus ist.

Flexible Kochzone

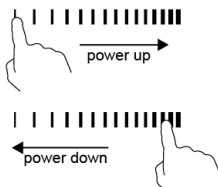
- Diese Kochzone kann als eine große zusammengeschaltete Einheit oder als zwei unabhängige Kochzonen eingestellt werden
- Durch die Aktivierung von zwei unabhängigen Induktionsflächen wird der Bereich, der nicht benutzt wird, nicht aktiviert.

Als große Kochzone

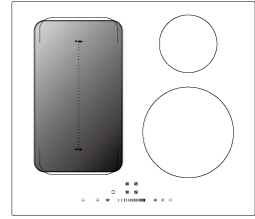
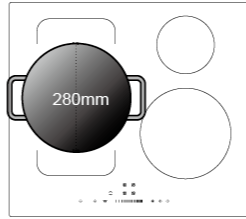
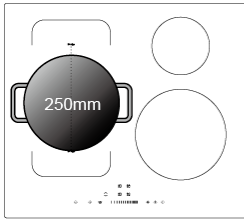
1. Um die flexible Kochzone als eine zentral zu steuernde Einheit zusammenzuschalten, drücken Sie die folgende Taste.



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



3. Für eine große Zone schlagen wir folgendes zu verwenden vor:
 Kochgeschirr: 250mm oder 280mm Durchmesser (Eckiges oder Ovale
 Kochgeschirr sind akzeptabel)

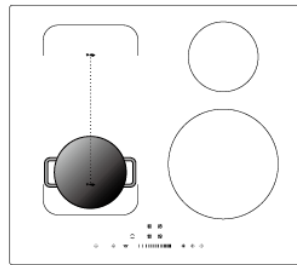
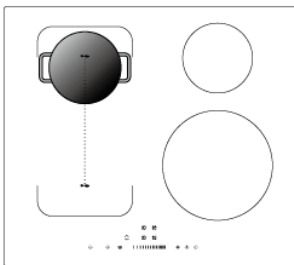


Wir empfehlen keine anderen Varianten als die 3 oben genannten zu verwenden, da das Gerät sich erhitzen könnte.

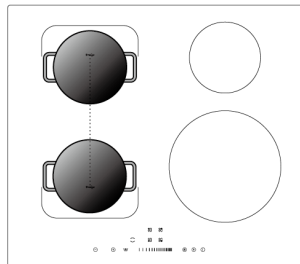
Zwei unabhängige Kochzonen

Um den flexiblen Kochbereich als zwei unabhängige Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen zu verwenden, haben Sie zwei Möglichkeiten:

(a) Stellen Sie einen Kochtopf auf die obere oder untere rechte Seite der flexiblen Zone.



(b) Stellen Sie zwei Töpfe auf beide Seiten der flexiblen Zone.




Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Topf größer als 14cm ist.


Sperrung 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.



Verriegelung

Drücken Sie die Taste . Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

Entriegeln

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld an ist.
2. Berühren und halten Sie die Lock-Taste  eine Weile.
3. 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

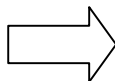
Sonderfunktion



Warmhaltefunktion

Warmhaltefunktion

- Sie können diese Funktion verwenden, um Essen warmzuhalten.
 - Dies funktioniert in jeder Kochzone.
1. Wählen Sie mit der Kochzonenauswahl die Zone mit der Sie die Warmhaltefunktion verwenden möchten.
 2. Wenn Sie die "Warmhaltefunktion"-Taste betätigen, erscheint auf der Anzeige  und die Kochzone startet die Warmhaltefunktion.



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.

Automatischer Abschaltungsschutz

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

| | | | | | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leistungsstufe | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standard-Arbeitszeit | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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 dieser Einheit ihren Arzt konsultieren.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:



- Sie können ihn als Kurzzeitwecker 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 Kurzzeitwecker



Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.



Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker auch ohne die Auswahl einer Kochzone verwenden.



Berühren Sie bei der Zeitkontrolle das  oder  und eine "10" wird im Timer Display angezeigt.

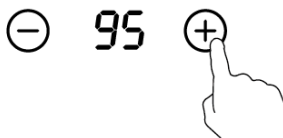


2. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie das  oder  berühren.

Hinweis: Berühren Sie die  oder  Tasten des Timers einmal um, um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.

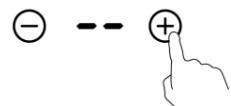
Halten Sie die  oder  Taste, um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern.

3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die  oder  Taste berühren. Nun ist der Timer auf 95 Minuten eingestellt.



4. Wenn der Timer eingestellt ist, startet sofort der Zeitablauf. Das Display zeigt die übrige Zeit an.

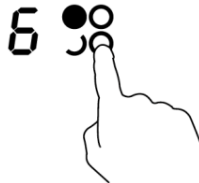
5. Ein Buzzer wird 30 piepen und die Timer-Anzeige zeigt "--" an, wenn die Einstellung beendet ist.



Einstellung des Timers, eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

Wenn der Timer auf einer Zone eingestellt ist:

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



2. Wenn Sie das \ominus oder \oplus anwählen, wird "10" auf dem Timer-Display angezeigt.

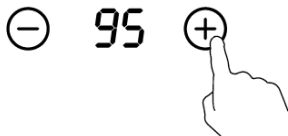


3. Stellen Sie die Zeit mit der \ominus oder \oplus Taste ein.

Hinweis: Berühren Sie die \ominus oder \oplus Taste des Timers einmal um, um eine Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die \ominus oder \oplus Taste des Timers, um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

4. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die \ominus oder \oplus Taste anwählen. Nun beträgt die ausgewählte Zeit 95 Minuten.



5. Wenn die Zeit eingestellt wurde, beginnt sofort der Zeitablauf. Das Display zeigt die übrige Zeit an.

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



6. Wenn der Koch-Timer ausläuft, schaltet sich die betroffene Kochzone automatisch aus.



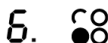
Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet worden sind.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

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



(auf 15 Minuten eingestellt)



(auf 30 Minuten eingestellt)



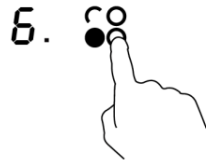
2. Sobald der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



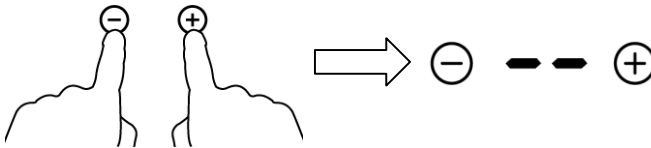
- Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung. Und der entsprechende Timer wird im Timer-Display angezeigt.

Zurücksetzen des Timers

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



2. Berühren Sie die \ominus und \oplus Tasten zusammen, um den Timer auf "00" zu setzen. Der Timer ist zurückgesetzt, wenn die Anzeige "- -" anzeigt.



Koch-Richtlinien



Beachten Sie, dass sich Öl und Fett beim Braten sehr schnell aufheizen, besonders, wenn Sie den PowerBoost anwenden. Bei sehr hohen Temperaturen kann Öl und Fett sich sehr schnell selbst entzünden und eine ernsthafte Brandgefahr darstellen.

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. Es ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und Eintöpfen, da die Aromen sich ohne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch Ei-Basen und mit Mehl verdickte Soßen unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, einschließlich dem Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, könnten eine höhere Einstellung, als die niedrigste erfordern, um zu gewährleisten, die Lebensmittel richtig in der empfohlenen Zeit zu kochen.

Geschnittenes Steak

Zum Kochen von saftigen und schmackhaften Steaks:

1. Lagern Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Kochen in Raumtemperatur.
2. Erhitzen Sie eine schwer-basierte Pfanne.
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 gekocht haben wollen. 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 Chargen.
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 sie heiß, aber noch immer knackig sind, schalten Sie die Kochzone auf einen niedrigeren Wert, legen Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig unter, um sicherzustellen, dass Sie erhitzt werden.
7. Servieren Sie das Essen schnell.

Temperatureinstellungen

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

| Temperatur-einstellung | Eignung |
|------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • leichte Erwärmung für kleine Mengen an Essen • Schmelzen von Schokolade, Butter, und Lebensmitteln, die schnell brennen • sanftes Garen • langsames Garen |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • nochmals Aufwärmen • schnelles Garen • Reis kochen |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Dünsten • Nudeln kochen |
| 9/P | <ul style="list-style-type: none"> • Wok-Braten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen |

Pflege und Reinigung

| Was? | Wie? | Wichtig! |
|---|--|--|
| Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Lebensmittel oder andere Flecken) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld 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 das Kochfeld wieder an | <ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist gibt es keine ‚Achtung heiß‘-Anzeige, obwohl die Kochzone noch sehr heiß sein kann! Seien Sie extrem vorsichtig! • Schwere Scheuermittel, einige Nylontopfkratzer und Hart-/Scheuermittel können zu Kratzern auf dem Glas führen. Lesen Sie immer auf dem Etikett, ob das Reinigungs-/ oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas könnte Flecken bekommen |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Überkochen, Schmelzen und verschüttete ,heiße zuckerhaltige Substanzen auf dem Glas</p> | <p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Schaber, Palettenmesser oder einem Extra-Schaber extra für Glas-Kochfelder, aber Vorsicht vor heißen Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromzufuhr an der Wand ab. 2. Halten Sie die Klinge oder ein anderes Utensil in einem 30° Winkel und Kratzen Sie die Verschmutzungen zu einer kühlen Stelle auf dem Kochfeld. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Stoff- oder Papierhandtuch 4. Beachten Sie Schritt 1 bis 4 für `alltägliche Verschmutzungen` | <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln Überkoch-Ränder 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. Verwenden Sie diesen mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. |
| <p>Überkoch-Flecken auf der Touch-Steuerung</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochfläche aus. 2. Weichen Sie den Fleck ein. 3. Wischen Sie den Touch-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Fläche komplett mit einem Papierhandtuch trocken. 5. Schalten Sie die Kochfläche wieder ein. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann piepen 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. Für eine Anleitung siehe Abschnitt 'Benutzung Ihres Induktionskochfelds'. |
| 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 wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben weiterlaufen. | Das ist normal und erfordert keine Handlung. Entfernen Sie das Kochfeld nicht von der Hauptstromversorgung an der Wand, solange das Kühlungsgebläse läuft. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Pfannen werden nicht heiß und erscheinen nicht auf dem Display</p> | <p>Das Induktionsfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für Induktionsherde geeignet ist.</p> <p>Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone ist, oder nicht richtig platziert ist.</p> | <p>Verwenden Sie, für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe im Abschnitt "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs".</p> <p>Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochplatte zusammenpasst.</p> |
| <p>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 im Wechsel)</p> | <p>Technische Störung.</p> | <p>Bitte notieren Sie sich den Fehlercode aus Nummern und Zahlen, schalten Sie den Induktionsherd von der Hauptenergieversorgung an der Wand ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.</p> |

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? |
|---------|--|--|
| F3-F8 | Temperatursensor-Ausfall | Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten. |
| F9-FE | Temperatursensor des IGBT ist ausgefallen. | 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 | Abnormale Temperatur | Bitte überprüfen Sie den Topf. |
| E5/E6 | Schlechte Wärmestrahlung | Bitte führen Sie einen Neustart durch, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. |

Die oben genannten Fälle sind, nur allgemeine Fälle, die aus Inspektionen hervorgehen.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um jegliche Gefahren und Schäden mit dem Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

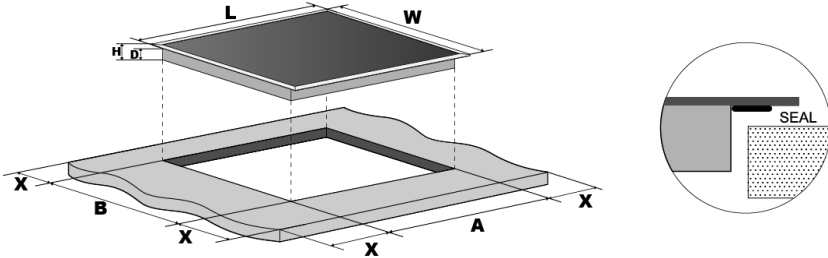
| | |
|------------------------------|------------|
| Kochfeld | CI 62 TP |
| Kochzonen | 4 Zonen |
| Versorgungsspannung | 220-240V~ |
| Installierte Energie | 7200W |
| Produktabmessungen T×B×H(mm) | 590X520X60 |
| Einbau-Abmessungen A×B (mm) | 560X490 |

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

Installation

Auswahl der Installations-Werkzeuge

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend der, in der Zeichnung dargestellten Größen aus. Für die Zwecke der Installation und Benutzung, sollte ein minimaler Abstand von 5cm um die Öffnung erhalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächen-Material, um größere Deformationen durch die Wärmestrahlung der heißen Platte zu vermeiden, wie unten aufgeführt:

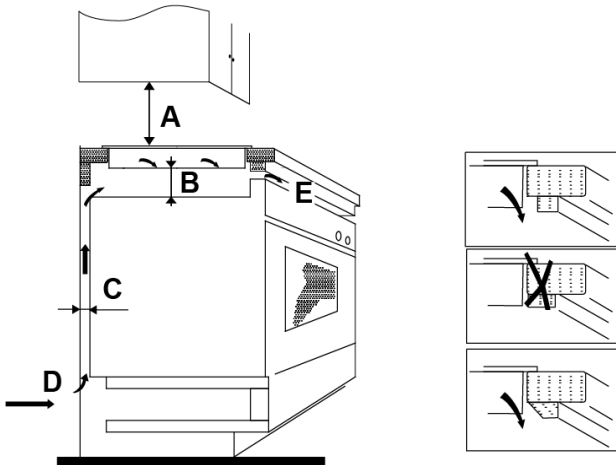


| L(mm) | B(mm) | H(mm) | B(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |

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 | Luftabfuhr 5mm |

Bevor Sie die Kochplatte installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsplatte rechteckig und eben ist und dass keine Bauteile den Platz einschränken
- die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material ist
- wenn das Kochfeld auf einem Ofen installiert ist, der Ofen eine eingebaute Lüftung hat
- die Installation allen Freiraum-Anforderungen und nötigen 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

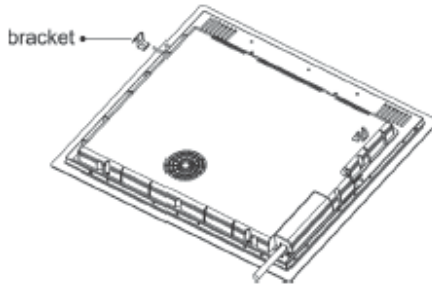
- das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von draußen an das Gehäuse des Kochfelds gelangt
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unterhalb der Basis des Kochfelds installiert
- 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 zwei 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 Schicht 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, Reduzierer 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.

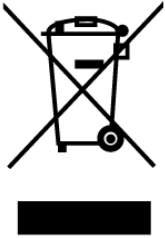


Wenden Sie sich an einen Elektriker um zu prüfen, ob das Haus-Stromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Das Netzteil sollte im Einklang mit den jeweiligen Normen sein, oder an einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Die Methode, der Verbindung wird unten angezeigt.

| Spannung | Drahtverbindung | | | | |
|--------------|-----------------|--------------|--------|-------------|-------------|
| 380-415V 3N~ | 1 • L1 | 2 • L2 | 3 • | 4 • N | 5 • ⏏ |
| | Schwarz | Braun | | Blau | Gelb/Grün |
| 220-240V~ | 1 • | 2 • L | 3 • | 4 • N | 5 • ⏏ |
| | Schwarz & Braun | | | Blau | Gelb/Grün |

- 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 allpoliger 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:
Entsorgen Sie dieses
Produkt nicht als
unsortierten Hausmüll.
Sammeln Sie solche
Abfälle getrennt, da
eine besondere
Behandlung notwendig
ist.

Dieses Gerät wurde gemäß den EU-Richtlinien 2012/19/EU 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 Ihr Rathaus, Ihre Müllabfuhr, oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

Veiligheidsvoorschriften

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. We vragen u deze informatie door te lezen alvorens uw kookplaat te gebruiken.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van de netspanning alvorens onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Aansluiting op een goede aardverbinding is noodzakelijk en verplicht.
- Aanpassingen aan het elektriciteitsnetwerk mogen uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

Gevaar voor snijwonden

- Opgelet - de kookplaat heeft scherpe randen.
- Als dit niet in acht wordt genomen, kan dit leiden tot letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- We vragen u deze veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door te lezen alvorens uw apparaat te installeren of te gebruiken.
- Er mogen nooit geen brandbare producten op het apparaat worden geplaatst.

- Zorg ervoor dat deze informatie beschikbaar is voor de installateur van uw apparaat om uw installatiekost te verlagen.
- Om gevaar te vermijden, moet dit apparaat geïnstalleerd worden volgens de instructies voor installatie.
- Dit apparaat moet op de juiste wijze worden geïnstalleerd en mag uitsluitend worden geaard door een vakman.
- Dit apparaat moet aangesloten worden op een circuit met werkschakelaar waarbij de netspanning kan worden uitgeschakeld.
- Als het apparaat niet op juiste wijze wordt geïnstalleerd, kan u het recht op schadevergoeding of garantie verliezen.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat barst of breekt, dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen via de voeding (wandschakelaar) en contact op te nemen met een vakman.
- Schakel de kookplaat uit met de wandschakelaar vooraleer u deze reinigt of onderhoudt.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

Gezondheidsschade

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsvoorwaarden.
- Personen met pacemakers of andere elektronische implantaten (zoals een insulinepomp) moeten hun dokter of implantatenfabrikant raadplegen alvorens ze dit apparaat gebruiken om zeker te zijn dat hun implantaten geen hinder ondervinden van het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan leiden tot de dood.

Gevaar voor heet oppervlak

- Toegankelijke delen van dit apparaat kunnen tijdens het gebruik genoeg opwarmen om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat u het inductieglas niet aanraakt met uw lichaam, kledij of andere voorwerpen dan kookgerei tot het oppervlak volledig is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het warme oppervlak worden geplaatst omdat deze kunnen opwarmen
- Houd kinderen buiten bereik van de kookplaat.
- Handgrepen van kookpotten kunnen warm aanvoelen. Controleer of de handgrepen van kookpotten zich niet boven andere warme kookzones bevinden. Houd kinderen buiten bereik van handgrepen.

- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in brandwonden en brandblaren.

Gevaar voor snijwonden

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatkrabber komt bloot te liggen als u de beschermfolie verwijdert. Ga hier uiterst voorzichtig mee om en bewaar dit op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Als dit niet in acht wordt genomen, kan dit leiden tot letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht indien in gebruik. Potten die overkoken kunnen rokende en vettige resten opleveren die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opslagruimte.
- Laat nooit voorwerpen of kookgerei op de kookplaat achter.
- Plaats of laat geen magnetische voorwerpen (vb. kredietkaarten, geheugenkaarten) of elektronische toestellen (vb. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, gezien deze hinder kunnen ondervinden van het elektromagnetische veld.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.

- Schakel de kookzones en kookplaat altijd uit na gebruik zoals aangegeven in deze handleiding (d.w.z. aan de hand van de aanraakknoppen). Vertrouw niet op de kookpotdetectie-functie om de kookzones uit te schakelen als u de kookpotten van de kookplaat haalt.
- Laat kinderen niet spelen met de apparatuur of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen voor kinderen in kasten boven de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig gewond geraken.
- Laat kinderen niet allen of onbewaakt achter in de ruimte waar de kookplaat zich bevindt.
- Kinderen of personen met een handicap die hun vermogen beperkt om het toestel te gebruiken, moeten in het bijzijn zijn van een verantwoordelijke en bekwame persoon om het gebruik van de kookplaat te kunnen uitleggen. De instructeur moet zeker zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder daarbij zichzelf of hun omgeving in gevaar te brengen.
- Herstel of vervang geen onderdelen zonder dat dit expliciet wordt aanbevolen in de handleiding. Alle andere vormen van onderhoud moet gebeuren door een vakman.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.

- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat of laat geen zware voorwerpen erop vallen.
- Ga nooit staan op uw kookplaat.
- Gebruik geen kookpotten met gekartelde randen of sleep geen kookpotten over het inductieglas, gezien dit krassen kan maken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere harde reinigingsmaterialen om uw kookplaat te reinigen, gezien dit krassen kan maken in het inductieglas.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, de vertegenwoordiger of gelijkaardige bevoegde personen om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat dient voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkuimtes;
 - boerderijen;
 - gebruik van klanten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - bed and breakfasts of andere gelijkaardige omgevingen.
- **OPGELET:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden warm tijdens gebruik. Voorzichtigheid is geboden om geen verwarmingselementen aan te raken. Buiten het bereik houden van kinderen onder de 8 jaar tenzij deze onder permanent toezicht zijn.

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met lichte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen als ze onder toezicht zijn of zijn ingelicht over het veilig gebruik van het apparaat en als zij de gevaren die hiermee gepaard gaan, begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- OPGELET: Koken zonder toezicht met boter of olie kan gevaarlijk zijn en kan resulteren in brand. Gebruik NOOIT water om te brand te blussen, maar schakel het apparaat gewoon uit en bedek de vlammen bv. met een deksel of blusdeken.
- OPGELET: Brandgevaar: laat geen items op het kookoppervlak staan.
- Opgelet: Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te vermijden, voor glazen of keramische kookplaten of gelijkaardig materiaal met spanningsvoerende delen
- Geen stoomreiniger gebruiken
- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of afzonderlijk op afstand werkend systeem.

Proficiat

met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

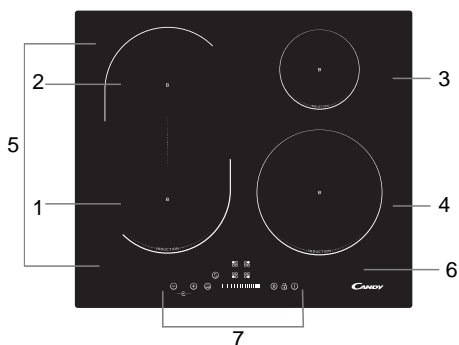
Mogen wij u vragen deze gebruiksaanwijzing / installatiegids zorgvuldig door te nemen zodat u goed begrijpt hoe u het apparaat op de juiste wijze kunt installeren en bedienen.

Voor de installatie vragen wij u het installatiehoofdstuk te lezen.

Gelieve alle veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door te nemen voor u de kookplaat in gebruik neemt en deze gebruiksaanwijzing / installatiegids te bewaren voor toekomstig gebruik.

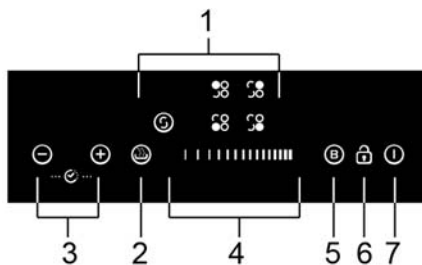
Productoverzicht

Bovenaanzicht



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1800/2300 W zone
3. max. 1200/1500 W zone
4. max. 2300/2600 W zone
5. max. 3000/3600 W zone
6. Glasplaat
7. Bedieningspaneel

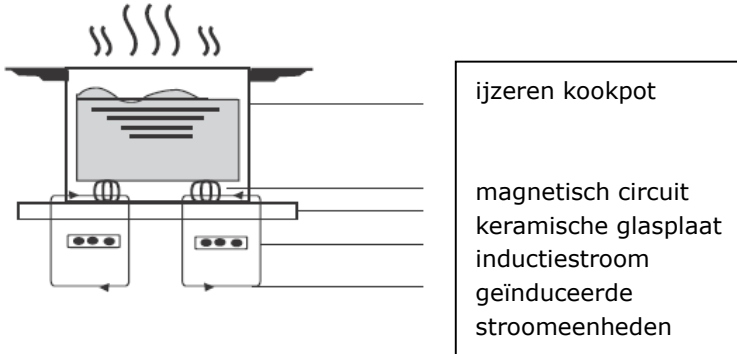
Bedieningspaneel



1. Selectieknoppen van de verwarmingszone
2. Speciale functie
3. Timer
4. Schuifknop met aanraakbediening
5. Boostregeling
6. Toetsblokkeerfunctie
7. AAN/UIT bediening

Meer info over koken met inductie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische manier van koken. Elektromagnetische trillingen verwarmen de kookpot rechtstreeks op, in plaats van onrechtstreeks via opwarming van het glazen oppervlak. Het glas wordt enkel warm omdat de kookpot die opwarmt.

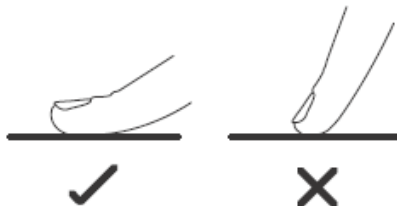


Alvorens u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en besteed extra aandacht aan het hoofdstuk met veiligheidsaanwijzingen.
- Verwijder de beschermende folie die op uw inductiekookplaat kleeft.

De aanraakbediening gebruiken

- De knoppen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk te zetten.
- Gebruik de platte kant van uw vinger, niet uw vingertop.
- U hoort een pieptoon telkens een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel steeds schoon en droog is en dat het paneel niet is bedekt (door bv. kookgerei of een handdoek). Zelfs een dun laagje water kan ervoor zorgen dat u de knoppen minder goed kunt bedienen.

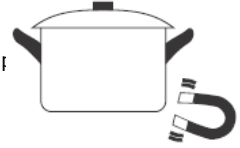


Het juiste kookgerei kiezen



• Gebruik enkel kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de kookpot.

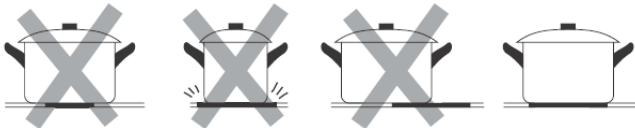
- U kunt testen of uw kookgerei geschikt is door een magneet te gebruiken. Plaats een magneet op de onderkant van de kookpot. Als de magneet blijft hangen, is de kookpot geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
 1. Giet wat water in de kookpot die u wilt testen.
 2. Volg de stappen in het hoofdstuk 'Beginnen koken'.
 3. Als de kookpot niet knippert op het display en het water wordt verwarmd, dan is de kookpot geschikt.
- Kookgerei dat gemaakt is uit volgend materiaal is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



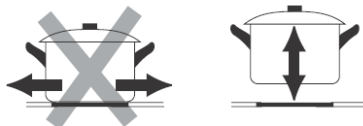
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of gewelfde bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pot glad is, vlak op het glazen oppervlak staat en dezelfde afmeting heeft als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter zo breed is als de tekening van de geselecteerde kookzone. Bij kookpotten wordt een bredere vorm van energie gebruikt bij maximale efficiëntie. Als u een kleinere kookpot gebruikt, kan de efficiëntie minder zijn dan verwacht. Kookpotten kleiner dan 140 mm kunnen niet worden gedetecteerd door de kookplaat. Plaats uw kookpot altijd centraal op de kookzone.



Hef kookpotten steeds op - verschuif ze niet over de kookplaat, dit kan krassen veroorzaken.

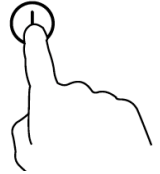


Uw inductieplaat gebruiken

Om te beginnen koken

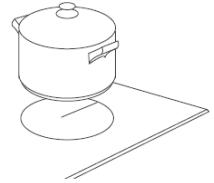
1. Raak de knop AAN/UIT  aan.

Bij inschakeling hoort u een bieptoon en wordt op alle displays " - " of " - - " weergegeven, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-by-modus staat.

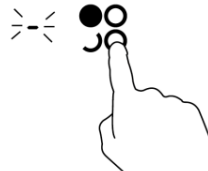


2. Plaats een geschikte kookpot op de kookzone die u wenst te gebruiken.

- Zorg ervoor dat de bodem van de kookpot en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

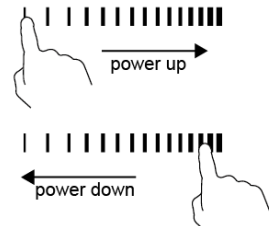


3. Als u de selectieknoppen van de verwarmingszone aanraakt, zal een lichtje naast de knop gaan branden



4. Pas de verwarmingsstanden aan door de schuifknop aan te raken.

- Als u geen verwarmingsstand kiest binnen de minuut, zal de inductiekookplaat automatisch worden uitgeschakeld. U dient dan opnieuw te beginnen bij stap 1.



- U kunt de verwarmingsstand op eender wel moment aanpassen tijdens het koken.

Als de display afwisselend knippert met de verwarmingsstand dan

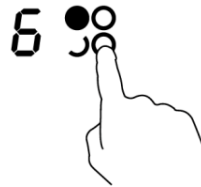
- hebt u de kookpot niet op de juiste kookzone geplaatst of,
- is de kookpot niet geschikt voor koken met inductie of,
- is de kookpot te klein of hebt u de kookpot niet centraal genoeg op de kookzone geplaatst.

Enkel als u een geschikte kookpot op de kookzone plaatst, zal deze verwarmd worden.

De display wordt automatisch uitgeschakeld na 2 minuten als er geen geschikte kookpot wordt op geplaatst.

Als u gedaan hebt met koken

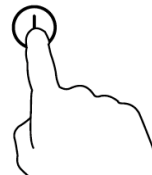
1. Raak de selectieknoppen van de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door de schuifknop aan te raken tot deze op " | " staat. Zorg ervoor dat er op de display een "0" wordt weergegeven.



3. Schakel de gehele kookplaat uit door de AAN/UIT knop aan te raken.



4. Let op voor warme oppervlakken

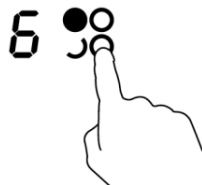
H betekent dat de kookzone te warm is om aan te raken. Het verdwijnt als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook als energiebesparende functie worden gebruikt als u andere kookpotten wilt opwarmen: gebruik dan de kookzone die nog warm is.



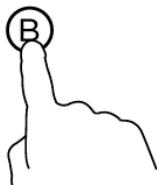
De boostfunctie gebruiken

De boostfunctie activeren

1. Raak de selectieknoppen aan van de verwarmingszone

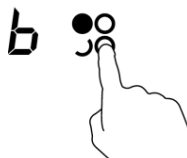


2. Raak de boostknop "B" aan: de zone-indicator geeft een "b" weer en het vermogen bereikt het maximum.

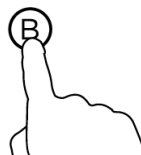


De boostfunctie annuleren

1. Raak de selectieknoppen aan van de verwarmingszone waarvoor u de boostfunctie wilt annuleren



2. Raak de boostknop **(B)** aan om de boostfunctie te annuleren, en de kookzone zal terugkeren naar de oorspronkelijke instellingen.



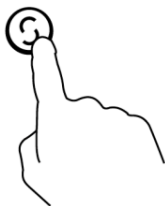
- De kookzone zal terugkeren naar de oorspronkelijke instellingen na 5 minuten.
- Als de oorspronkelijke verwarmingsstand gelijk is aan 0, zal het naar 9 terugkeren na 5 minuten.
- De 1^e (2^e) verwarmingszone kan uitsluitend het maximale vermogen van 2 halen als de 2^e (1^e) verwarmingszone op Boost staat.
- De 3^e (4^e) verwarmingszone kan uitsluitend het maximale vermogen van 2 halen als de 4^e (3^e) verwarmingszone op Boost staat.

FLEXIBELE ZONE

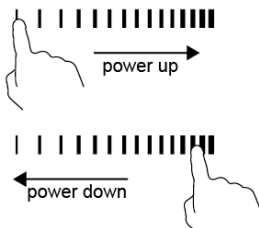
- Deze zone kan gebruikt worden als één zone of als twee afzonderlijke zones, afhankelijk van uw nood op dat moment.
- Vrije zone bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk kunnen bediend worden.

Als grote zone

1. Om de vrije zone te activeren als één grote zone, druk dan op de speciale knop.

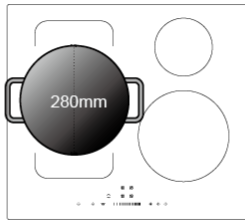
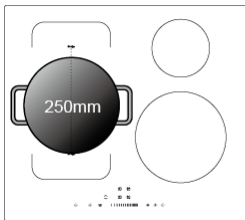


2. Pas de verwarmingsstanden aan met de schuifknop.



3. Als een grote zone, stellen we volgende zaken voor:

Kookgerei met een diameter van 250 mm of 280 mm (vierkant of ovaal kookgerei is geschikt)

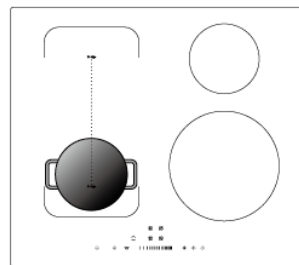
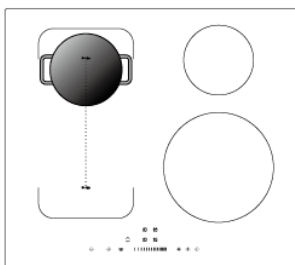


We raden u aan het apparaat niet anders te bedienen dan volgens de drie bovenstaande bedieningswijzes, gezien het de verwarming van het apparaat kan beïnvloeden

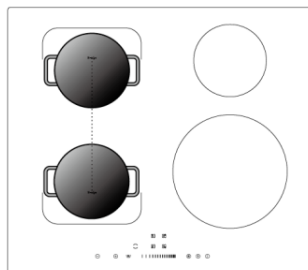
Als twee onafhankelijke zones

Om de flexibele zone als twee afzonderlijke zones te gebruiken, hebt u twee verwarmingsmogelijkheden.

(a) Plaats een kookpot op de rechterbovenhoek of rechteronderhoek van de flexibele zone.



(b) Plaats twee kookpotten op beide delen van de flexibele zone.



Opgelet: Zorg ervoor dat de kookpot groter is dan 14cm.


Vergrendelen van de bedieningsknoppen

- U kunt de bedieningsknoppen vergrendelen om onbedoeld gebruik te vermijden (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen)
- Als de knoppen vergrendeld zijn, worden alle knoppen vergrendeld behalve de AAN/UIT-knop.



Om de bedieningsknoppen te vergrendelen

Raak de toetsblokkeerfunctie  aan. De timer zal "Lo" weergeven.

Om de bedieningsknoppen te ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductieplaat is ingeschakeld.
2. Raak de toetsblokkeerfunctie  aan en laat deze een eindje ingehouden.
3. U kunt nu uw inductiekookplaat gebruiken.



Als de kookplaat vergrendeld is, werkt geen enkele knop meer behalve de AAN/UIT  knop, u kunt altijd de kookplaat uitschakelen via de AAN/UIT- knop in noodgevallen, maar u kunt de kookplaat eerst ontgrendelen via de volgende bediening

Speciale functie




Warmhoudfunctie

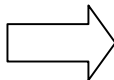
Warmhoudfunctie

- U kunt de functie gebruiken om voedsel warm te houden.
- De functie is toepasbaar op elke kookzone.

1. Raak de selectieknoppen aan van de verwarmingszone waarvoor u de warmhoudfunctie wil gebruiken



2. Als u de warmhoudfunctie-knop aanraakt, wordt "  " weergegeven, en wordt de warmhoudfunctie geactiveerd voor de kookzone.



Temperatuurbeveiliging

Een temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat beveiligen. Als er een te hoge temperatuur wordt gemeten, zal de inductiekookplaat automatisch stoppen met werken.

Detectie van kleine objecten

Als een kookpot van het verkeerde formaat of een niet-magnetische kookpot (bv. aluminium), of een ander klein object (bv. mes, vork, sleutel) zich op de kookplaat bevindt, zal de kookplaat automatisch in stand-by-modus gaan gedurende één minuut. Een ventiel zal de inductiekookplaat verder afkoelen gedurende één minuut.

Automatische uitschakeling

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt uw kookplaat automatisch uit als u die vergeet af te zetten. De standaard werktijden voor verschillende vermogenniveaus worden weergegeven in onderstaande tabel:

| | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vermogenniveau | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standaard werktijd (uur) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Als u de kookpot van de kookplaat haalt, zal de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en zal deze automatisch na 2 minuten worden uitgeschakeld.



Mensen met een pacemaker moeten hun dokter raadplegen vooraleer ze dit toestel gebruiken.

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:



- U kunt het als een minutenteller gebruiken. In dit geval zal het de kookzone niet uitschakelen als de ingestelde tijd verlopen is.
- U kunt de klok instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen eens de ingestelde tijd verlopen is.
- U kunt de timer tot 99 minuten instellen.

De timer als minutenteller gebruiken

Als u geen kookzone wilt selecteren

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is aangezet.

Opmerking: u kunt de minutenteller gebruiken zelfs als u geen kookzone selecteert.



Raak de tijdschakelknop  of  aan, en het nummer "10" zal worden weergegeven op de tijdschakeldisplay.



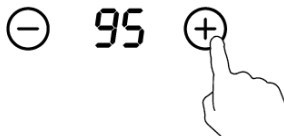
2. Stel de tijd in door de  of  knop aan te raken.

Tip: Raak de  of  knop van de timer

eenmalig aan om de tijd met één minuut te verlengen of te verkorten.

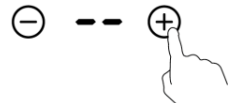
Houd de  of  knop van de timer ingedrukt om de tijd met één minuut te verlengen of te verkorten.

3. Stel de tijd in door de  of  knop aan te raken, de timer die u nu hebt ingesteld is 95 minuten.



4. Als de timer is ingesteld, zal die automatisch beginnen aftellen. De display zal de resterende tijd weergeven

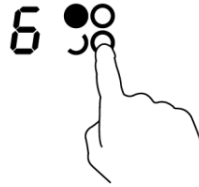
5. U hoort dan een piepton gedurende 30 seconden en de tijdschakelindicator geeft "- -" weer als de ingestelde tijd is verlopen.



De timer instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen

Als de timer is ingesteld op één zone:

1. Raak de selectieknoppen aan van de verwarmingszone waarvoor u de tijd wilt instellen.



2. Raak de timer \ominus of \oplus aan, en het nummer "10" zal worden weergegeven op de timerdisplay.

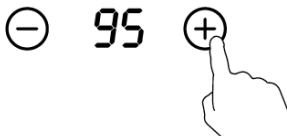


3. Stel de tijd in door de \ominus of \oplus knop aan te raken.

Tip: Raak de \ominus of \oplus knop van de timer eenmalig aan om de tijd met één minuut te verlengen of te verkorten.

Houd de \ominus of \oplus knop van de timer ingedrukt om de tijd met één minuut te verlengen of te verkorten.

4. Stel de tijd in door de \ominus of \oplus knop aan te raken, de timer die u nu hebt ingesteld is 95 minuten.



5. Als de timer is ingesteld, zal die automatisch beginnen aftellen. De display zal de resterende tijd weergeven

OPGELET: Het rode puntje naast de vermogenniveau-indicator zal gaan branden en geeft aan welke zone u geselecteerd hebt.



6. Als de timer verloopt, zal de overeenstemmende kookzone automatisch worden uitgeschakeld.



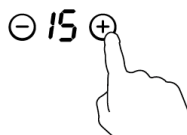
Andere kookzones zullen nog blijven werken als ze voordien werden ingeschakeld.

Als de timer ingesteld is voor meerdere zones:

1. Als u een tijd instelt voor verschillende kookzones op hetzelfde moment, branden decimale puntjes van de relevante kookzones. De minutendisplay geeft de min. timer weer. Het puntje van de overeenstemmende zone flinkt.



(ingesteld op 15 minuten)



(ingesteld op 30 minuten)

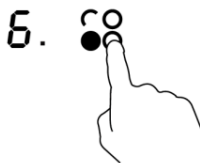
2. Eens de aftelklok is verlopen, zal de overeenstemmende zone worden uitgeschakeld. Het zal dan de nieuwe min. timer weergeven en het puntje van de overeenstemmende zone zal flikeren.



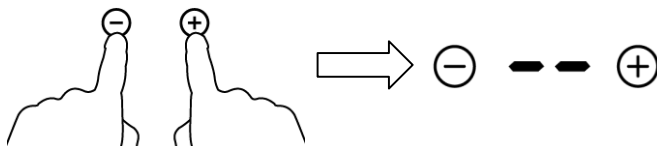
- Als u de selectieknop van de verwarmingszone aanraakt zal de overeenstemmende timer worden weergegeven op de timerindicator.

De timer annuleren

1. Raak de selectieknoppen aan van de verwarmingszone waarvoor u de tijd wilt annuleren.



2. Raak de (-) en (+) gelijktijdig aan om de timer op "00" in te stellen. De timer is geannuleerd als de indicator "- -" weergeeft.



Richtlijnen bij het koken



Pas op bij het braden, gezien olie en boter snel opwarmen, zeker als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en boter spontaan ontbranden, wat een ernstig brandrisico inhoudt.

Kooktips

- Als voedsel begint te koken, verminder dan de temperatuur.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verminderen en energie te besparen.
- Gebruik minder vloeistof of boter om de kooktijd te verminderen.
- Begin op een hoge temperatuur te koken en verlaag die als het voedsel goed warm heeft.

Zacht koken, rijst koken

- Zacht koken gebeurt net onder het kookpunt, rond ongeveer 85° C, als luchtbelletjes naar het oppervlak van de kookvloeistof opstijgen. Het is de sleutel tot een heerlijke soep en malse stoofpot omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat de gerechten te gaar worden. Sauzen op basis van eieren en met bloem aangedikte sauzen moet u ook net onder het kookpunt bereiden.
- Voor sommige taken, waaronder het koken van rijst via de absorptiemethode, dient u de stand net hoger dan de laagste stand te gebruiken om ervoor te te zorgen dat het voedsel goed gekookt is binnen de aanbevolen tijd.

Dichtschrœien van steaks

Om sappige smakelijke steaks te bakken:

1. Laat het vlees gedurende ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen vooraleer u die bakt.
2. Verwarm een pan met zware bodem.
3. Smeer beide kanten van de steak in met olie. Laat een kleine hoeveelheid olie druppelen in de hete pan en leg het vlees er geleidelijk in.
4. Draai de steak slechts één maal tijdens het bakken. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe die gebakken moet zijn. Baktijden variëren van 2 - 8 minuten per kant. Druk op de steak om te voelen hoe goed die gebakken is - hoe steviger de steak aanvoelt, hoe beter die gebakken is.
5. Laat de steak gedurende enkele minuten rusten op een warm bord om die mals en zacht te laten worden voor het opdienen.

Roerbakken

1. Kies een wok of grote pan met platte bodem die geschikt is voor inductie.
2. Houd alle ingrediënten en kookgerei bij de hand. Roerbakken duurt niet lang. Bij grotere hoeveelheden: bak het voedsel in kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee lepels olie toe.
4. Bak het vlees eerst, houd het terzijde en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Plaats de kookzone op een lagere stand als uw groenten warm en nog krokant zijn. Voeg dan het vlees en uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zachtjes om ervoor te zorgen dat alles goed doorbakken is.
7. Dien onmiddellijk op.

Verwarmingsstanden

Onderstaande standen dienen enkel ter richtlijn. De exacte stand hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid voedsel. Experimenteer met uw kookplaat om uit te zoeken welke stand het beste bij u kookstijl past.

| Verwarmingsstand | Geschiktheid |
|-------------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel• smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel smelt• traag koken• traag opwarmen |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• Opnieuw opwarmen• snel koken• koken van rijst |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• braden• koken van pasta |
| 9/P | <ul style="list-style-type: none">• roerbakken• aanbraden/dichtschrœien• soep aan het koken brengen• koken van water |

Onderhoud en reinigen

| Wat? | Hoe? | Belangrijk! |
|---|--|--|
| <p>Alledaagse vervuilingen op het glas (vingerafdrukken, andere afdrukken, vlekken door voedsel of niet-suikerhoudende restanten op het glas)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplatreiniger als het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel af met water en droog af met een propere doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom van de kookplaat terug in. | <ul style="list-style-type: none"> • Als de stroom van de kookplaat is uitgeschakeld, zal op de display niet worden weergegeven dat het oppervlak warm is, ookal is de kookzone nog heet! Wees extra voorzichtig. • Harde schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en harde schuur- of reinigingsmiddelen kunnen krassen maken in het glas. Lees altijd de info op het etiket om te zien of uw reiniger of schuurspons geschikt is. • Zorg steeds dat alle reinigingsvloeistof op de kookplaat is verwijderd: er kunnen anders vlekken komen op het glas. |
| <p>Gesmolten restanten, restanten door overkoken, en warme suikerhoudende restanten op het glas</p> | <p>Verwijder deze onmiddellijk met een visspatel, paletmes of vlijmscherpe krabber die geschikt is voor inductiekookplaten. Let hierbij wel op voor het hete oppervlak van kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit via de wandschakelaar. 2. Houd de krabber of het kookgerei in een hoek van 30° en krab de restanten naar een koud gedeelte van de kookplaat. 3. Verwijder de restanten met een vaatdoek of keukenpapier. 4. Volg bovenstaande stappen 2 tot 4 uit 'Alledaagse vervuilingen op het glas' | <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten restanten en suikerhoudend voedsel of andere restanten zo snel mogelijk. Als u deze laat afkoelen op het glas, kunt u deze later moeilijker verwijderen en kunnen ze het glazen oppervlak zelfs permanent beschadigen. • Gevaar voor snijwonden: als u de beschermfolie verwijderd, kan het mes van een krabber vlijmscherp zijn. Wees extra voorzichtig en bewaar deze altijd op een veilige plaats en buiten het bereik van kinderen. |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| Restanten op de aanraakknoppen | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Neem de restanten op met een doek of keukenpapier 3. Reinig de aanraakbediening met een propere vochtige spons of doek. 4. Droog goed af met keukenpapier. 5. Schakel de stroom van de kookplaat terug in. | <ul style="list-style-type: none"> • U kunt een pieptoon horen en de kookplaat kan vanzelf worden uitgeschakeld, en mogelijk werken de bedieningsknoppen niet meer zolang er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat het bedieningspaneel is afgedroogd vooraleer u de kookplaat terug inschakelt. |
|--------------------------------|--|--|

Tips

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|---|--|---|
| Ik kan de inductiekookplaat niet aanzetten. | Geen stroom. | Zorg ervoor dat de inductieplaat is aangesloten op het stroomnetwerk en dat het is ingeschakeld. Ga na of er een stroompanneel is in uw huis of in uw buurt. Als u alles ben nagegaan en het probleem zich nog steeds voordoet, neem dan contact op met een vakman. |
| De aanraakknoppen reageren niet. | De knoppen zijn vergrendeld. | Ontgrendel de knoppen. Ga naar het hoofdstuk 'Uw inductiekookplaat gebruiken' voor meer info. |
| Ik kan de aanraakknoppen moeilijk bedienen. | Er ligt mogelijk een dun laagje water op de knoppen of u gebruikt mogelijk uw vingertoppen als u de knoppen aanraakt. | Zorg ervoor dat het bedieningspaneel droog is en gebruik de platte kant van uw vinger als u de knoppen aanraakt. |
| Er zitten krassen in het glas. | <p>U gebruikt kookgerei met scherpe kanten.</p> <p>U gebruikt een ongeschikte, harde schuurspons of reinigingsproducten.</p> | <p>Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde kant. Ga naar 'Het juiste kookgerei kiezen'.</p> <p>Ga naar 'Onderhoud en reinigen'.</p> |
| Sommige kookpotten maken een knetterend of klikkend geluid. | Dit wordt veroorzaakt door de structuur van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen kunnen verschillend trillingen opleveren). | Dit is volkomen normaal en wijst niet op een defect. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid als ik een hoge temperatuurstand gebruik.</p> | <p>Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.</p> | <p>Het is normaal, maar het geluid wordt normaalgezien wel stiller of verdwijnt volledig eens u de temperatuurstand verlaagt.</p> |
| <p>Er komt ventilatorgeluid uit de inductiekookplaat.</p> | <p>Een koelventilator is ingebouwd in uw inductiekookplaat en zorgt ervoor dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan blijven draaien zelfs als u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.</p> | <p>Dit is volkomen normaal en u hoeft dus geen actie te ondernemen. Schakel de stroom van de inductiekookplaat niet uit via de wandschakelaar als de ventilator nog draait.</p> |
| <p>Kookpotten worden niet warm en er wordt niet weergegeven op de display.</p> | <p>De inductiekookplaat kan de kookpot niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor koken met inductie.</p> <p>De inductiekookplaat kan de kookpot niet detecteren omdat die te klein is voor de kookzone of niet centraal is geplaatst.</p> | <p>Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Ga naar het hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'.</p> <p>Plaats de kookpot centraal op de kookzone en zorg ervoor dat de basis van de pot zo goed mogelijk op de kookzone past.</p> |
| <p>De inductiekookplaat of een kookzone wordt onverwacht vanzelf uitgeschakeld. Ik hoor een toon en een foutmelding wordt weergegeven op de display (vaak flikkeren hierbij één of twee cijfers op de timerdisplay).</p> | <p>Technische fout.</p> | <p>Noteer de foutmelding (letters en cijfers), schakel de stroom van de inductiekookplaat uit via de wandschakelaar, en neem contact op met een vakman.</p> |

Foutscherm en foutcontrole

Bij een storing zal de inductiekookplaat in een automatische veiligheidsstand worden geplaatst en worden de volgende veiligheidscodes weergegeven:

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|----------|--|---|
| F3-F8 | Storing in de temperatuursensor | Neem contact op met uw leverancier. |
| F9-FE | Storing in de temperatuursensor van de IGBT. | Neem contact op met uw leverancier. |
| E1/E2 | Abnormale netspanning | Controleer of de netspanning normale waarden bereikt. Schakel de stroom aan nadat de netspanning normale waarden bereikt. |
| E3/E4 | Abnormale temperatuur | Controleer de kookpot. |
| E5/E6 | Slechte hittestraling van de inductiekookplaat | Herstart het toestel nadat de inductiekookplaat is afgekoeld. |

Bovenstaande info is gebaseerd op veel voorkomende defecten.

Demonteer het toestel nooit zelf om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te vermijden.

Technische specificaties

| | |
|---|------------|
| Kookplaat | CI 62 TP |
| Kookzones | 4 zones |
| Netspanning | 220-240V~ |
| Geïnstalleerde elektrische voeding | 7200W |
| Afmetingen van het product DxBxH(mm) | 590x520x60 |
| Inbouwafmetingen AxB (mm) | 560x490 |

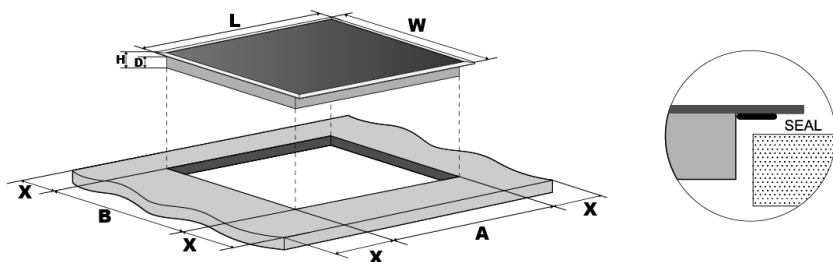
Gewicht en afmetingen zijn een benadering. Omdat we onze producten voortdurend willen verbeteren, kunnen we specificaties en ontwerpen veranderen zonder voorafgaande kennisgeving.

Installatie

Selectie van installatiemateriaal

Snij een stuk uit het werkblad volgens de afmetingen op de tekening. Voorzie minimum 5 cm extra rond het uitgesneden stuk voor installatie en gebruik.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 30mm omvat. Kies hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door de hittestraling van de kookplaat te vermijden. Zoals hieronder aangegeven:

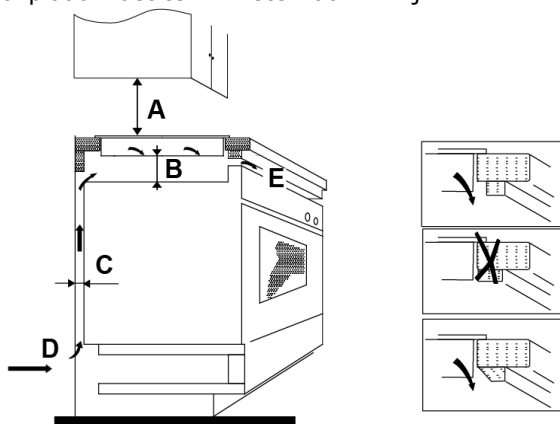


| L(mm) | B(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4 | 490+4 | 50 mini |
| | | | | +1 | +1 | |

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat steeds goed verlucht is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd is. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat zich in een goede werkstaat bevindt. Zoals hieronder aangegeven



Opmerking: De veilige afstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760mm zijn.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|-----------------|---------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Luchtinla at | Luchtuitlaat 5mm |

Vooraleer u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat

- het werkblad vierkant en vlak is, en geen structurele elementen de ruimtevereisten hinderen
- het werkblad gemaakt is uit hittebestendig materiaal
- als de kookplaat geïnstalleerd is boven een oven, de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie alle vereisten voor hoogtemarge en toepasselijke normen en voorschriften naleeft
- een geschikte werkschakelaar, die het toestel scheidt van het elektriciteitsnet, is ingebouwd in de permanente bedrading, geïnstalleerd en geplaatst om de plaatselijke normen en voorschriften na te leven.
De werkschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en moet een contactscheiding van 3mm met luchtopening voorzien in alle polen (of in alle actieve [fase] conductoren als de plaatselijke bedradingsregels deze afwijking toestaat)
- de werkschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de klant met de geïnstalleerde kookplaat
- u de plaatselijke bouwvoorschriften en statuten raadpleegt indien u twijfels hebt over de installatie
- u een hittebestendige en goed te reinigen afwerking gebruikt (zoals keramische tegels) voor de wanden rond de kookplaat.

Nadat u de kookplaat hebt geïnstalleerd, zorg dan ervoor dat:

- de stroomkabel niet toegankelijk is via kastdeuren of lades
- er voldoende verse lucht wordt aangevoerd van buiten de keukenkasten naar de basis van de kookplaat
- als de kookplaat geïnstalleerd is boven een lade of keukenkast, een thermische veiligheid is geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat
- de werkschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de klant

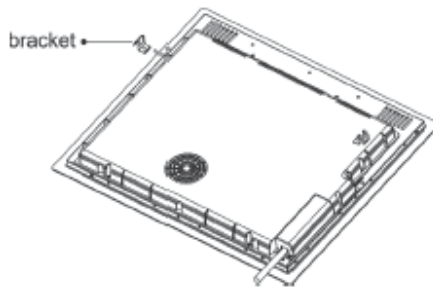
Vooraleer u de montagebeugels plaatst

Het toestel moet geplaatst worden op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Zet geen druk op de knoppen die uit de kookplaat steken.

Aanpassen van de positie van de beugels

Plaats de kookplaat op het werkblad door 2 beugels op de onderkant van de kookplaat (zie tekening) te schroeven na installatie.

Pas de positie van de beugels aan naargelang de dikte van het blad.



Opgelet

1. De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door een vakman. We hebben vakmannen tot uw dienst. Probeer dit nooit zelf uit te voeren.
2. De kookplaat mag niet rechtstreeks geïnstalleerd worden boven een vaatwasser, koelkast, diepvries, wasmachine of droogkast, gezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen
3. De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden voor betere hittestraling om de betrouwbaarheid te verbeteren.
4. De wand en gekoelde warmtezone boven het werkblad moet hittebestendig zijn.
5. Om schade te vermijden, moeten de sandwichlaag en lijmlaag hittebestendig zijn.



AFVAL: Verwijder dit product niet als ongesorteerd stedelijk afval. Afzonderlijke ophaling van dit soort afval voor speciale verwerking is noodzakelijk.

Dit toestel is gelabeld in navolging van de Europese richtlijn 2012/19/EG voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA-richtlijn). Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid te vermijden, die anders werd veroorzaakt indien het op de verkeerde wijze werd verwijderd.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet mag worden behandeld als normaal huishoudelijk afval. Het moet naar een daarvoor aangewezen verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist verwijdering door een gespecialiseerd afvalverwijderingsbedrijf. Neem contact op met uw plaatselijk stadsbestuur, de afvalverwijderingsdienst of de winkel van aankoop voor meer informatie over de behandeling, recuperatie en recyclage van dit product.

Neem contact op met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalverwijderingsdienst of de winkel van aankoop voor meer informatie over de behandeling, recuperatie en recyclage van dit product.