tehnoteka

https://cenoteka.rs

Uputstvo za upotrebu (EN)

CATA ugradna ploča IB 6324 E2 BK

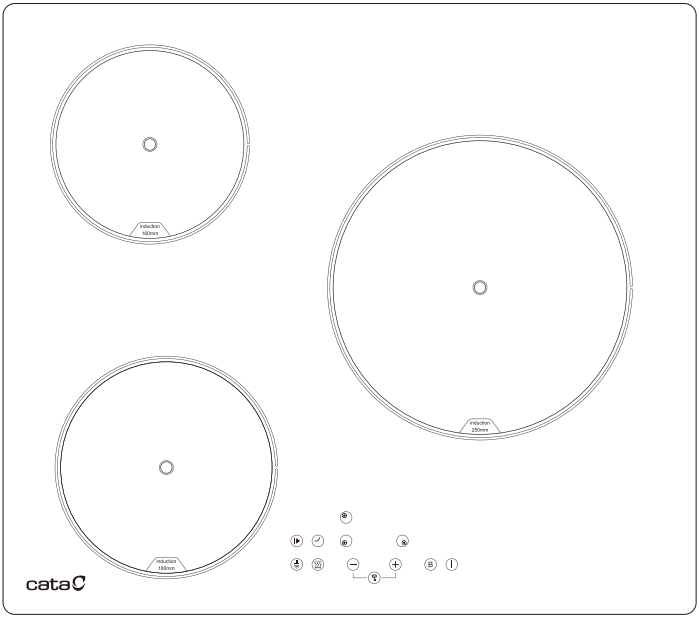


Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://cenoteka.rs/p/cata-ugradna-ploca-ib-6324-e2-bk/

cata



ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN INSTRUCTIONS FOR USE

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

FR MANUEL D'UTILISATION

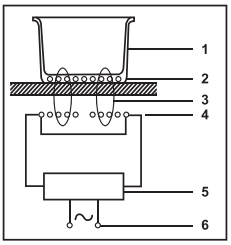
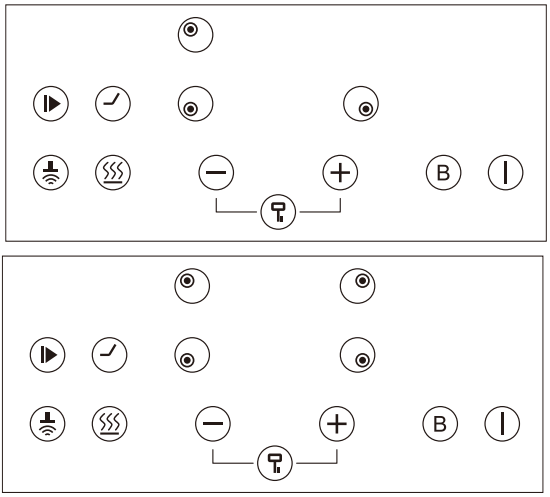


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Εгк. 1.



1	Zona de cocción / Cooking Zone / Zona de cozedura / Kochzone
2	Seguro para niños / Child Lock / Dispositivo de segurança de crianças / Kindersicherung
3	Botón de encendido / apagado / ON / OFF / Ligar / Desligar / Ein / Aus
4	**Menas - / Minus - / Negativa -**
5	**Mas + / Plus + / Positive +**
6	BOOSTER: Máxima potencia / Maximum Power / Potência máxima / Höchste Stufe
7	**Timer / Temporizador**
8	**Stop&Go / Tecla de pausa / Pause et reprise**
9	**Tecla de conservación del calor/Cooking functions/Tecla de manutenção de calor/ Kochfunktionen/Fonctions de cuisson**
10	**Conectividad/Connectivity/Conectividade/Connectivité/Connectivität**

Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Εгк. 2.

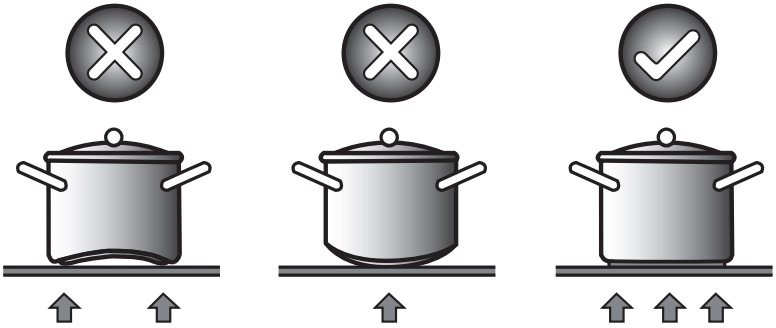


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Εικ. 3.

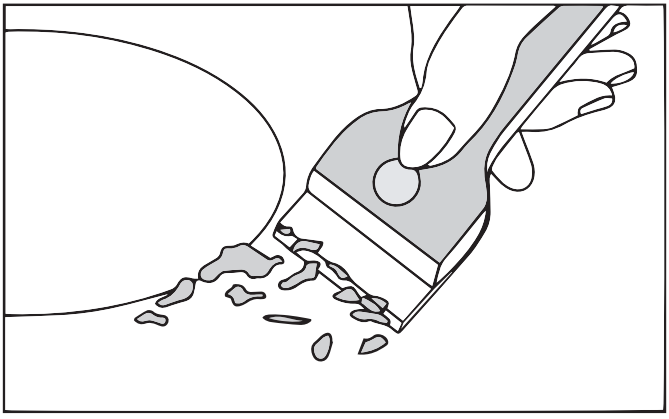
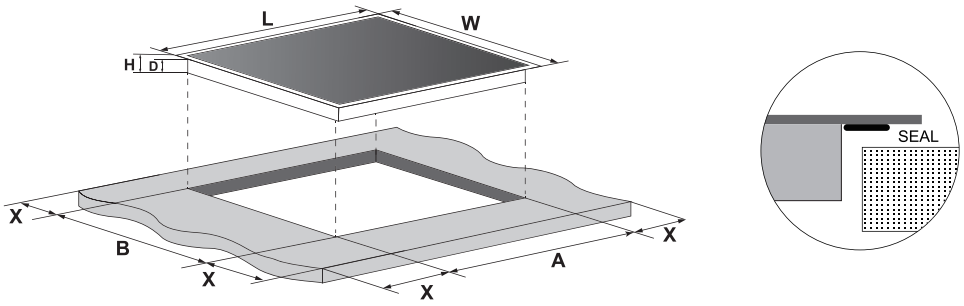
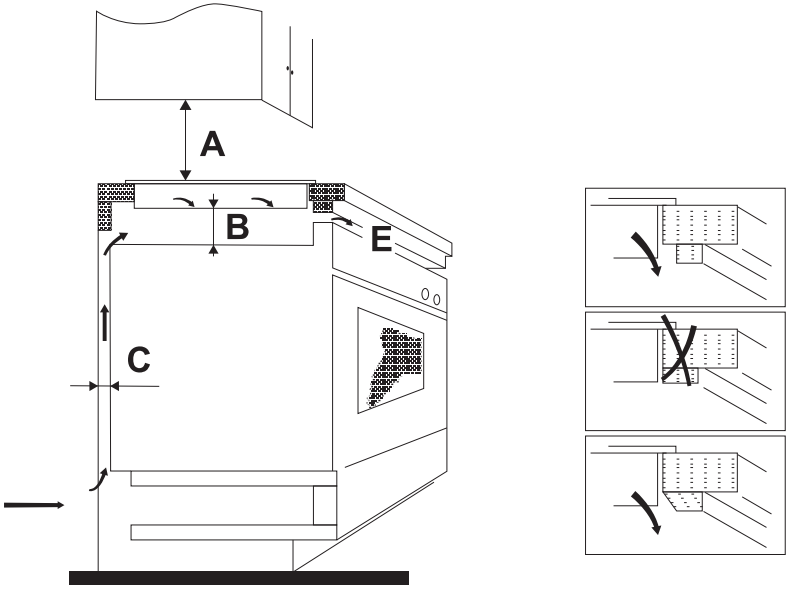


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Εικ. 4.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	560	490	50 mini

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Εικ. 5.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	E(mm)
760	50	20	0

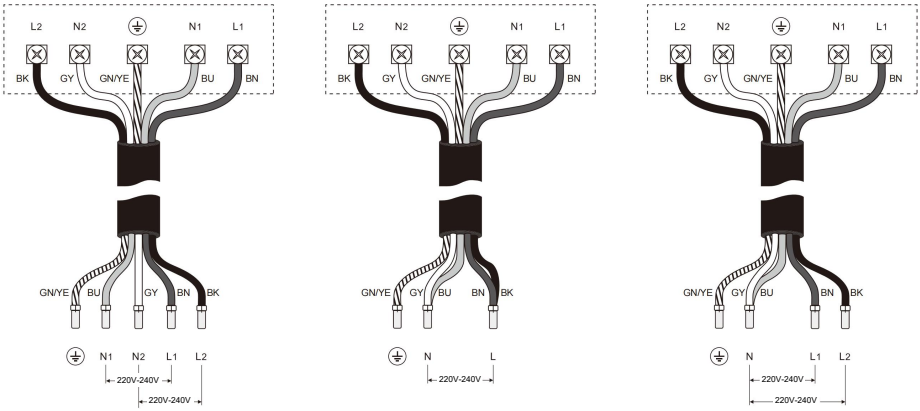


Fig 6 - Abb 6 - Afb 6 - Рис 6 - Kvs 6 - Kuva 6 - 图 6 - 6 ábra - Εικ 6

ES

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en al directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

PRECAUCIONES

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta “0”) y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte

sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.
- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.
- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)
1 Recipiente
2 Corriente inducida
3 Campo magnético
4 Inductor
5 Circuito electrónico
6 Suministro eléctrico

Instrucciones para el usuario. (fig. 2)
1 Zona de cocción
2 Seguro para niños
3 Botón de encendido/apagado
4 Menos -
5 Más +
6 Booster (máxima potencia)
7 Temporizador
8 Tecla de pausa
9 Tecla de conservación del calor
10 Conectividad

IB 6403E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	1800W
◎	1500W
◎	1800 / 2300W Booster

IB 6324E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	2000 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster
◎	1800 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster

Instalación
Todos los trabajos de instalación (conexión eléctrica) debe llevarlos a cabo personal técnico cualificado de conformidad con la legislación vigente.
Consulte la documentación para el instalador para obtener instrucciones específicas.

Para poner en marcha la cocción

1. Toque el botón de encendido/apagado.
Cuando se enciende, el avisador acústico suena una vez y todos los indicadores muestran «0» para informar de que la placa de inducción está en modo de espera.

2. Coloque un recipiente apropiado en la zona de cocción que desee utilizar.
> Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Seleccione la zona de calentamiento en la que se encuentra el recipiente pulsando la tecla < ◉ >. Aparece el símbolo 0.
4. Seleccione el nivel de potencia pulsando la tecla< ⊕ > o la < ⊖ >.
5. El nivel de potencia comenzará en el 5. Pulsando < ⊕ >aumentará el nivel de potencia entre el 5 y el 9 en orden numérico. Pulsando < ⊖ >, el nivel de potencia disminuirá de 9 a 0.
> Si no selecciona un ajuste de calor en un intervalo de 30s, la placa
de inducción se apagará de forma automática. En tal caso, deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.
> Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.

Si la pantalla ⁝ ⊔ ⁝ parpadea de forma alterna con el ajuste de calor
Esto significa:
> que no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta;
> que el recipiente que está utilizando no es apropiado para una cocina de inducción;
> que el recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.
El calentamiento no comienza si no se coloca un recipiente apropiado en la zona de cocción.
La pantalla se apagará automáticamente tras 30s si no se coloca ningún recipiente apropiado.

Al finalizar la cocción
f. Toque la tecla de selección de la zona < ◉ > que desee apagar.
2. Pulsando la tecla < ⊖ >la potencia disminuirá de unidad en unidad hasta el nivel «0», y pulsando< ⊕ >y < ⊖ >a la vez, el nivel de potencia disminuirá hasta 0 directamente
3. Tenga cuidado con las superficies calientes.
La letra «H» indica qué zona de cocción está caliente y no debe tocarse. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede emplear como función de ahorro de energía: si desea calentar otros recipientes, utilice la placa que está todavía caliente.

Activación de la función de Booster
1. Seleccione la zona de calentamiento tocando la tecla de selección de zona < ◉ >.
2. Tocando la tecla de Booster< Ⓑ >el indicador de zona mostrará «P» y la potencia alcanzará el nivel máximo

Anulación de la función de Booster
1. Toque la tecla de selección de zona < ◉ > que desee desactivar.
1a. Toque la tecla < ⊖ > para anular la función de Booster y, a continuación, la zona de cocción correspondiente volverá al nivel 9.

> La función se puede utilizar en cualquier zona de cocción.
> La zona de cocción vuelve al nivel 9 transcurridos 5 minutos.

Uso de las funciones de cocción
Puede elegir tres funciones de cocción útiles si pulsa «Funciones de cocción» < ♨ > . Cada nueva pulsación cambia de una función a otra.

- -Fundir o descongelar (entre 50 ºC)
- -Calentar o mantener el calor (entre 70 ºC)
- -Cocer a fuego lento, con una temperatura cercana a la ebullición, útil para cocciones lentas (entre 90 ºC)

Utilizar la función Pausa
La placa dispone de una práctica función de reinicio que le permite pausar y reiniciar la cocción en caso de interrupciones.
1. Con la placa encendida y en funcionamiento, pulse la tecla de pausa < ⏯ > para detener el funcionamiento de todos los quemadores. Todos los indicadores LED mostrarán el símbolo "ı ı"
2. Pulse la tecla de pausa < ⏯ > las pantallas parpadearán con "ı ı", luego toque el botón "Bloqueo de Seguridad para niños" para reanudar la cocción. Todos los ajustes se restablecerán a la anterior configuración.

Para bloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Pulse <⊖> y <⊕> al mismo tiempo durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo ".

Para desbloquear los mandos

1.Pulse < ⊖> y <⊕> al mismo tiempo durante 3 segundos.
2. Ya puede empezar a utilizar su placa de inducción.

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todas las teclas están inhabilitadas excepto la de desconexión. Puede apagar la placa en cualquier momento con la tecla de desconexión en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero cuando vuelva a utilizarla.

Uso del temporizador

Hay dos formas de utilizar el temporizador:
> Puede utilizarlo como avisador. En ese caso, el temporizador no desconectará ninguna zona de cocción cuando transcurra el tiempo ajustado.
> Puede configurarlo para que desconecte una zona de cocción una vez transcurrido el intervalo ajustado.
> Puede configurar el temporizador hasta un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que está encendida la placa de cocción.
Nota: Puede utilizar el avisador aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Toque la tecla del temporizado <⏲> El indicador del avisador comenzará a parpadear y aparecerá 10 en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste el tiempo pulsando las teclas< ⊖> o <⊕ > del temporizador. Consejo: > Toque las teclas <⊖ >o <⊕> del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.

> Mantenga pulsada la tecla <⊖> o <⊕> del temporizador para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos.

4. Una vez ajustado el tiempo comenzará de inmediato la cuenta atrás. En la pantalla aparecerá el tiempo restante.
5. El avisador acústico sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará cuando finalice el tiempo ajustado.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione la zona de coccion en marcha tocando la tecla de selección de zona < ◉ >.
2. Pulse la tecla del temporizador < ⏲ > ¡el indicador de tiempo parpadeará y podrá ajustar el temporizador en ese momento.
3. Con las teclas «+» y «-» puede ajustar un intervalo de tiempo entre 1 y 99 minutos.
Consejo: Toque las teclas «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.
Mantenga pulsad la tecla «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
Si pulsa «-» a la vez se desactiva el temporizador y se apaga el indicador del temporizador.
4. Una vez ajustado el tiempo comenzará de inmediato la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante, y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
NOTA: El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia 6 se iluminara para indicar qué zona esta seleccionada.
5. Cuando finalice el tiempo de cocción se apagará automáticamente la zona de cocción correspondiente.
El resto de zonas de cocción continuarán en marcha si se encendieron previamente.

Conectividad con la campana

– Puede conectar la placa con la campana para que el nivel de velocidad de la campana cambie según el nivel de potencia de la placa.

La placa y la campana deben establecer una nueva conexión antes de utilizar la función de conectividad.

Antes del primer uso

1. La campana extractora y la placa de inducción deben emparejarse por radiofrecuencia antes de que pueda realizarse el control remoto. Esto sólo debe hacerse una vez.
2. Una vez conectados, la potencia de la placa de inducción controlará la velocidad de extracción de la campana extractora.
3. Encienda la placa y asegúrese de que la luz indicadora de conectividad esté encendida.



Nota: Toque la tecla de conectividad "⏻" si el indicador de conectividad está apagado.
Emparejamiento de enlace: Cuando el dispositivo esté encendido, mantenga pulsada la tecla de vinculación durante 3 segundos "⏻" A continuación, el indicador parpadeará y se entrará en el modo de emparejamiento de señales. Vuelva a mantener pulsado el botón durante 3 segundos "⏻" para confirmar que la vinculación se ha realizado correctamente.

Salir de la conexión: Cuando la vinculación esté activada, pulse el botón de vinculación de la placa. A continuación, el botón de vinculación sale automáticamente del estado de vinculación.
Nota: Después de salir del estado de vinculación, pulse de nuevo el botón de vinculación de la placa para restaurar el modo de vinculación.

IMPORTANTE: La operación de conexión anterior debe completarse en los dos minutos siguientes al encendido de la campana. En caso contrario, apague la campana y la placa de cocción, espere un minuto y vuelva a intentar la conexión.

Hob levels Sumatory	Hob/ remote commander	6 speeds hood control	5 speeds hood control	4 speeds hood control	3 speeds hood control
Normal Control & TFT ECO Mode	SPEED REQUESTED	SPEED WORKING			
1 to 5	1st	1st	1st	1st	1st
6 to 10	2nd	2nd	1st	1st	1st
11 to 15	3rd	3rd	2nd	2nd	2nd
16 to 21	4th	4th	3rd	2nd	2nd
22 to 27	5th	5th	4th	3rd	3rd
>27	6th	6th	5th	4th	3rd

Si los controles de la campana se anulan manualmente cuando la placa y la campana están conectadas, la campana funcionará.
Para volver a conectar la campana y la placa de cocción inmediatamente, presione el temporizador "⏲" y la luz "💡" de la campana al mismo tiempo.

Apagado automático
Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 60 segundos de inactiv ad. Después de haber seleccionado una zon de cocci el tiempo de apagado automático se sub ivide en 30 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 60 segundos, el touch se apaga.

Indicador de calor residual
Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura pelig sa en caso de contac con el área situada sobre la zon de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemáti y en caso de presenci de calor residual, ello es indicado con una "H" por el correspondiente display de siete segmentos.
El calentam y el enfriamiento se calculan sobre la base de:
· El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")
· El período de activación.
Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará "H" hasta que la temperatur de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico según el modelo matemático.

Función de apagado automático (lím. del tiempo de funcionamiento)
En relación con el nivel de potencia, en caso de no efectuarse ninguna operacion, cada zona de cocción se apag despues de un tiempo máximo preestablecido. Cada opera en la zona de cocción (mediante las teclas MÁS y MENOS) reinicializa el tiempo máximo de operación de la zona devolviéndolo a su valor inicial.

Protección en caso de encendido involuntario

· En caso de que el control electronico verifique la presión continua de un tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 ",que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quema", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.

· En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 30 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.

· Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.

· En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

Señal acústica (zumbador)

Durante el uso las siguientes actividades son senaladas mediante un zumbador:

· Presion normal sobre las teclas con un sonido breve.

· Presión continua sobre las teclas durante más de 10 s con un sonido largo intermitente.

Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitriocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austeníco)

Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos **muy azucarados** deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar
con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas

Instrucciones para el instalador
Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.
Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación.
No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

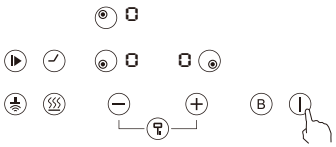
- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de coccion·
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

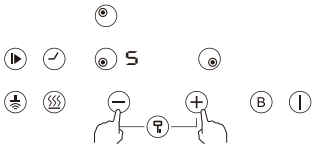
Gestión de la potencia (IB 6403E2 BK)

Esta función permite al usuario seleccionar el límite total de potencia de salida.

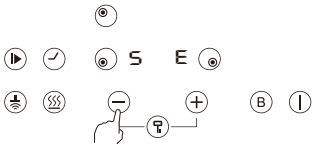
1. Toque la tecla ON/OFF para encender la placa. El la alarma pita una vez y todas las pantallas muestran " 0 ".



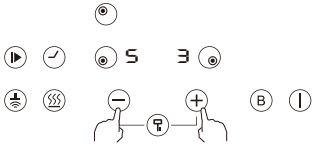
2. Pulse al mismo tiempo los iconos "⊖" y "⊕"; a continuación, la pantalla mostrará "5"



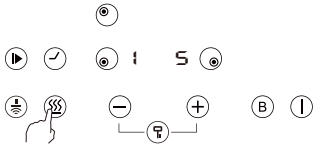
3. Pulse el icono "⊖" y, a continuación, la pantalla mostrará "5E"



4. Pulse de nuevo los botones "⊖" y "⊕" al mismo tiempo y la potencia máxima actual se mostrará en la pantalla.



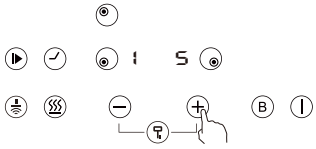
5. Pulse el botón de mantener el caliente para cambiar nivel de potencia total requerido.



Zona de visualización	Nivel de potencia ECO	Fuente de alimentación (se requiere protección con fusible)
15	1.5 kW	7 Amp
28	2.8 kW	13 Amp
33	3.3 kW	15 Amp
45	4.5 kW	20 Amp
53	5.3 kW	25 Amp

*Durante el primer uso, la configuración de potencia viene configurada de fábrica a 5.3 kW.

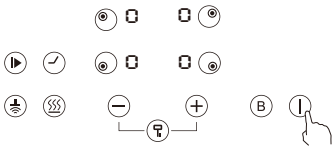
5. Pulse la tecla "⊕" para guardar la configuración y salir.



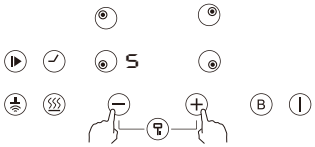
Gestión de la potencia (IB 6324E2 BK)

Esta función permite al usuario seleccionar el límite total de potencia de salida.

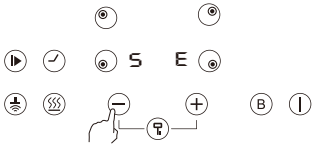
1. Toque la tecla ON/OFF para encender la placa. El la alarma pita una vez y todas las pantallas muestran " 0 ".



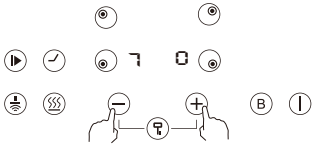
2. Pulse al mismo tiempo los iconos "⊖" y "⊕"; a continuación, la pantalla mostrará "5"



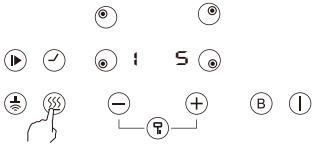
3. Pulse el icono "⊖" y, a continuación, la pantalla mostrará "5E"



4. Pulse de nuevo los botones "⊖" y "⊕" al mismo tiempo y la potencia máxima actual se mostrará en la pantalla.



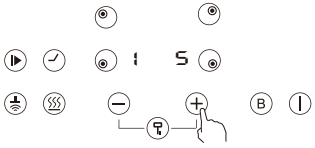
5. Pulse el botón de mantener el caliente para cambiar nivel de potencia total requerido.



Zona de visualización	Nivel de potencia ECO	Fuente de alimentación (se requiere protección con fusible)
15	1.5 kW	7 Amp
28	2.8 kW	13 Amp
33	3.3 kW	15 Amp
45	4.5 kW	20 Amp
57	5.7 kW	25 Amp
70	7.0 kW	32 Amp

*Durante el primer uso, la configuración de potencia viene configurada de fábrica a 7.0 kW.

5. Pulse la tecla "⊕" para guardar la configuración y salir.



EN

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.
The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)
1 Vessel
2 Induced current
3 Magnetic field
4 Inductor
5 Electronic circuit
6 Power supply

User's Instructions (Fig. 2)

1 Cooking Zone
2 Child Lock
3 ON / OFF
4 Minus -
5 Plus +
6 Booster (Maximum Power)
7 Timer
8 Stop&Go
9 Cooking functions
10 Connectivity

IB 6403E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	1800W
◎	1500W
◎	1800 / 2300W Booster

IB 6324E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	2000 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster
◎	1800 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster

Installation
All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " 0 ", 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. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing " ◎ " key .The symbol 0. Selected will stay fully it.
4. Select the power level by pressing the "⊕ " key or " ⊖ " key.
5. The power level will start at 5. Pressing the "⊕ " will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the "⊖" key will take the power straight from 9 to 0.
> If you don't choose a heat setting within 30s , the inductio hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
> You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the heat setting
This means that:
> you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
> the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
> the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 30s if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking
1. Touching the relevant zone select key " ◎ " that you wish to switch off.
2. Press the "⊖ "key will desrease the power to "0" level, or press the " ⊕ " and " ⊖ " at the same time, the power level will desrease to 0 straight away.
3. 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.

Actived the boost function
1.Select the heating zone by touching the zone select key "◎".
2.Touching the boost control key "Ⓑ " the zone indicator show "P. " and the power reach Max.

Cancel the boost function
1. Touching the relevant zone select key " ◎ " that you wish to cancel.
1a. Touching the key " ⊖ " to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
> The function can work in any cooking zone.
> The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using the cooking function
You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key " ♨ " each time moves from one function to the other.

- Melt or defrost (about 50℃)
- Heating or keeping warm (about 70℃)
- Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 90℃)

Using the Pause Function
The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you' re interrupted.
1.When the hob is on and working, press the pause key " ▶ " , all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol " I I " .
2.Press and hold the Pause key " ▶ " again for three seconds, the displays will blink with "I I", then touch the
Child Lock to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

Safety mode (Child lock)

> 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 OFF control are disabled.

To lock the controls
1.Make sure the Induction hob is turned on.
2.Press "⊖" and "⊕" at the same time for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo ".

To unlock the controls
1.Press "⊖" and "⊕" at the same time for 3 seconds.
2. You can now start using your Induction hob.

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

Using the timer

You can use the timer in two different ways:
> You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
> You can set · it to turn one cooking zone off after the set time is up.
> You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

ı.Make sure the cooklop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2.Touch the Timer key " ⏲ ". The minder indicator will start flashing and "10" will show ın the timer display.

3. Set the time by touching the " ⊖ " or " ⊕ " control of the timer.

Hint: > Touch the " ⊖ " or " ⊕ " control of the timer once to decrease or increase by ı minute.

> Touch and hold the " ⊖ "or " ⊕ " control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off 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. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key " ◉ ".
2. Press the Timer key " ⏲ ", the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and " -"buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 1 0 minutes.
Touching the " -" the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate 6 indicating that zone is selected.
5. 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.

Connectivity with hood

• You can link the hob with hood so that the speed level of hood can change according to the power level of the hob.
The hob and the hood have to set up new linking before use the Connectivity function.

Before First Use

1. Cooker hood and the induction hob must be paired by radio frequency before remote control can occur. This only needs to be done once.
2. When connected the power output of the induction hob will control the extraction rate of the cooker hood.

Set up new linking method:

1. make sure that the hob and the hood is off.
2. Touch the timer key "⏲" and floodlight key "💡" on the hood panel simultaneously. LED light on the hood panel will be flashing red and white alternatively.
3. Turn on the hob and make sure the connectivity indicator lamp is lighted up.



Note:Touch the connectivity key "⏻" if the connectivity indicator is off .

Linkage pairing: When the device is powered on, hold down the linkage button for 3 seconds "⏻". Then the indicator blinks, and the signal matching mode is entered. Hold down the button again for 3 seconds "⏻" to confirm the linkage success.

Exit linkage: When the linkage is enabled, press the hob linkage button. Then the linkage button automatically exits the linkage state.

Note: After exiting the linkage state, tap the hob linkage button again to restore the linkage mode.

IMPORTANT: The connectivity operation above must be completed within two minutes of turning on the power to the hood. If this is not successful, switch off both the hood and the hob, wait for one minute and attempt the connectivity again.

Hob levels Sumatory	Hob/ remote commander	6 speeds hood control	5 speeds hood control	4 speeds hood control	3 speeds hood control
Normal Control & TFT ECO Mode	SPEED REQUESTED	SPEED WORKING			
1 to 5	1st	1st	1st	1st	1st
6 to 10	2nd	2nd	1st	1st	1st
11 to 15	3rd	3rd	2nd	2nd	2nd
16 to 21	4th	4th	3rd	2nd	2nd
22 to 27	5th	5th	4th	3rd	3rd
>27	6th	6th	5th	4th	3rd

If the hood controls are manually overridden when the hob and hood are linked, the hood will operate To reconnect the hood and hob immediately, press the Timer "⏲" and Light "💡" of hood together.

Automatic switch-OFF
When the control is ON it automatically sw itches-OFF after 30 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch- OFF time is composed of 60 seconds deselection time for a cooking zone at setting“0“ and 60 seconds switch-OFF time.

Residual heat indicator
It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of “H” on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:
· the selected setting („0“ to „9“)
· the ON/OFF time.
After switching-OFF the cooking zone the respective display shows “H” until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level.

Automatic power OFF function (operating time limitation)
Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Protection against unintended switching-ON
· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code “ E R 0 3 “ . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code “E R 0 3 “ will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the “hot” status, “H“ will appear on the display in alteration with the failure notice.
· If no cooking zone will be activated within 30 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
· When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
· In the stand-by mode a continous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Audible signal (buzzer)
While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:
· normal key activation with a short sound signal.
· continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal

Cooking vessels (Fig. 3)
- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)
By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.
Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation
These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

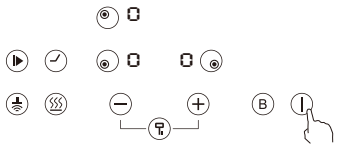
Positioning (Fig. 5)
The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.
Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.
Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:
the oven is equipped with an appropriate cooling system
there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 6)
Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.
The earth connection is compulsory in terms of the law.
Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

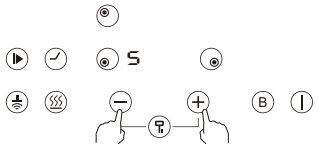
Power management (IB 6303E2 BK)

This function allow the user to select the output power total limit.

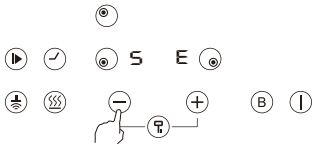
1.Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “ 0 “.



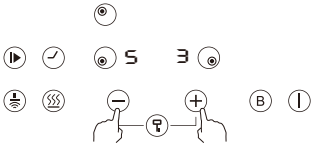
2.At the same time "⊖" and "⊕" file key, A furnace digital tube display“5”



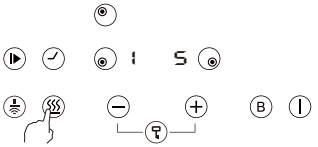
3.Press "⊖" key, A,D furnace digital tube display “5E” .



4.Press the "⊖" and "⊕" buttons again at the same time, and the current maximum power is displayed on the digital tube of the AD furnace.



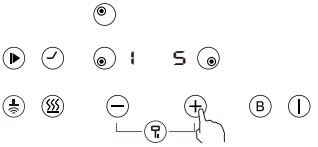
5.Press the heat preservation button to switch the total power plan required.



The display zone	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
53	5.3kW	25Amp

* On first use the power setting is factory set to 5.3kW.

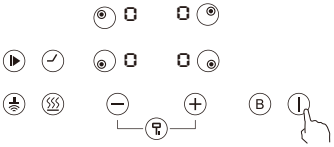
6.Press the "⊕" key to save the Settings and exit.



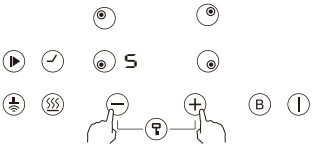
Power management (IB 6324E2 BK)

This function allow the user to select the output power total limit.

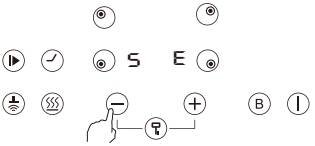
1.Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “ 0 “.



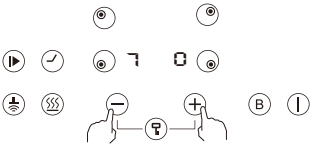
2.At the same time "⊖" and "⊕ " file key, A furnace digital tube display“5”



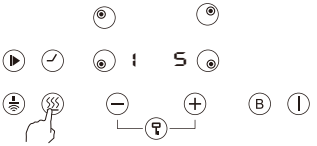
3.Press "⊖" key, A,D furnace digital tube display “5E” .



4.Press the "⊖ " and "⊕" buttons again at the same time, and the current maximum power is displayed on the digital tube of the AD furnace.



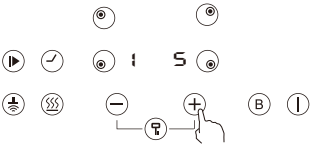
5.Press the heat preservation button to switch the total power plan required.



The display zone	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
57	5.7kW	25Amp
70	7.0kW	32Amp

* On first use the power setting is factory set to 7.0kW.

6.Press the "⊕" key to save the Settings and exit.



PT

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÔNEO OU ABSURDO.

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2014/30/EU.

PRECAUÇÕES

- Durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito- disquetascalcoladoras- etc.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano - os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têstos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrescimento até "0"); não confie no detector de panelas.
- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.
- Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um lençol.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser

supervisionado continuadamente.
- Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.
- Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.

Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Este aparelho não está preparado para poder funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)

É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.
O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.
O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.
A cozedura acontece com descrito abaixo.
- mínima dispersão (alto rendimento)
- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)
1 Recipiente
2 Corrente induzida
3 Campo magnético
4 Indutor
5 Circuito electrónico
6 Alimentação eléctrica

Instruções para o utilizador (Fig. 2)
1 Zona de cozedura
2 Dispositivo de segurança de crianças
3 Ligar/Desligar
4 Negativo -
5 Positivo +
6 Booster (Potência máxima)
7 Temporizador
8 Tecla de pausa (para placa de indução)
9 Tecla de manutenção de calor
10 Conectividade

IB 6403E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	1800W
◎	1500W
◎	1800 / 2300W Booster

IB 6324E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	2000 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster
◎	1800 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster

Instalação
Todas as operações relativas à instalação (ligação elétrica) devem ser realizadas por um profissional qualificado, em conformidade com as regras em vigor.
Relativamente às instruções específicas, consulte a parte que diz respeito ao instalador.

Para iniciar a cozedura

1. Toque no comando Ligar/Desligar
Após a ligação, irá soar o sinal sonoro uma vez, em todos os ecrãs irá aparecer " 0 ", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.
> Certifique-se de que o fundo da panela e da superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

3. De acordo com a zona de aquecimento em que a panela é colocada, selecione uma tecla de seleção de zona relevante

premindo a tecla " ◎ " O símbolo 0 selecionado irá ficar totalmente aceso.

4. Selecione o nível de potencia premindo a tecla "⊕"ou "⊖".

5. O nível de potência irá iniciar no nível 5. Premindo "+" irão aparecendo em ordem crescente os níveis de potência de 5 a 9. Premindo a tecla "-" o nível de potência irá passar automaticamente do nível 9 para o nível 0.

> Caso não escolha uma definição de temperatura no período de 30s , a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Será necessário recomeçar todo o processo a partir do passo 1.
> Pode alterar a definição de temperatura durante o processo de cozedura, sempre que deseje.

Se o ecrã piscar alternadamente com a definição de temperatura significa que:

> não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
> que a panela utilizada não é adequada para a cozedura por indução ou,
> que a panela é muito pequena ou não se encontra corretamente centrada na zona de cozedura.

Enquanto não for colocada uma panela adequada na zona de cozedura, a zona não irá aquecer.
O ecrã irá desligar-se automaticamente após 30s caso não seja colocada uma panela adequada na zona de cozedura.

Quando tiver terminado a cozedura

1. Toque na tecla de seleção da zona " ◎ " que pretende desligar.
2. Premindo a tecla " ⊖ " irá diminuir a potência para o nível "0 " ou premindo " ⊕ " e " ⊖ " simultaneamente, o nível de potência irá diminuir imediatamente para o nível 0.
3. Cuidado com as superfícies quentes. Irá aparece o símbolo "H" para indicar qual a zona de cozedura que se encontra quente. O símbolo irá desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura que seja segura ao toque. Também poderá ser utilizada como uma forma de poupar energia caso pretenda aquecer outras panelas, utilizando para isso a placa enquanto esta ainda estiver quente.

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona de aquecimento, tocando na tecla de seleção da zona " ◎ ".
2. Ao tocar na tecla de controlo da função Boost " Ⓑ ", o indicador da zona irá mostrar o símbolo "P." e a potência irá atingir a sua temperatura máxima.

Cancelar a função Boost

1. Toque na tecla de seleção da zona " ◎ "que pretende cancelar. 1
a. Toque na tecla " ⊖ " para cancelar a função Boost e a zona de cozedura irá voltar para o nível de potência 9.

> A função funciona em todas as zonas de cozedura.
> A zona de cozedura volta para o nível de potência 9 após cinco minutos.

Utilizar as Funcaoes da Placa

Poderá selecionar uma das 3 funções muito úteis, premindo a tecla "Funções da placa" " ⊛ " a função muda de cada vez que prime a tecla.

- Derreter ou descongelar (a 50 °C)
- Aquecer ou conservar o calor (a 70 °C)
- Cozinhar em lume brando, temperatura próxima do ponto de ebulição, útil para cozinhar lentamente (entre 90 °C)

Utilização da função de pausa

A placa tem uma função de reinício prática para colocar em pausa e reiniciar o processo de cozedura se estiver interrompido.

1. Quando a placa estiver ligada e a funcionar, prima a tecla de pausa " ⏵ " todos os queimadores deixarão de funcionar e todos os indicadores LED mostrarão o símbolo " I I ".
2. Prima e mantenha-a premida a tecla de pausa " ⏵ ", os visores piscarão com " I I ", depois toque no botão "Bloqueio para crianças" para recomeçar a cozinhar, todas as definições serão reiniciadas nas definições anteriores.

Modo de segurança(Bloqueio de segurança de crianças)

> Poderá bloquear os controlos para evitar a sua utilização de forma inadvertida (por exemplo, que crianças liguem as zonas de cozedura).

> Quando os controlos se encontram bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de Desligamento estão desativados.

Para bloquear os controlos

1. Certifique-se que a placa de indução está ligada.
2. Pressione simultaneamente "⊖" e "⊕" durante 3 segundos. O indicador do temporizador exibirá "Lo".

Para desbloquear os controlos

1. Pressione simultaneamente "⊖" e "⊕" durante 3 segundos.
2. Pode agora começar a utilizar a sua placa de indução.

Quando a placa se encontra no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o controlo de Desligar. Poderá utilizar sempre a tecla de Desligar para desligar a placa em caso de emergencia. Contudo, na próxima utilização, deverá primeiro desbloquear a placa.

Utilizar o temporizador

Poderá utilizar o temporizador de duas formas:

> Poderá utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva. Nesse caso, o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cozedura quando o tempo deíinido terminnar.
> Poderá definir a função para desligar uma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
> Poderá definir o temporizador até aos 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva

Caso não selecione nenhuma zona de cozedura

1.Certifique-se de que a placa está ligada.
Nota: poderá utilizar o temporizador de contagem regressiva mesmo se não tiver selecionado nenhuma zona de cozedura.

2.Toque na tecla do Temporizador " ". O indicador de contagem regressiva irá começar a piscar e irá aparecer no ecrã do temporizador o símbolo "10".
3. Defina o tempo, tocando no controlo de " ⊖ " ou " ⊕ " do temporizador.
Sugestão: > Toque no controlo de " ⊖ " ou " ⊕ " do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em um minuto.

>Toque e mantenha premido o controlo de " ⊖ " do temporizador para diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.

4. Quando o tempo estiver definido, irá iniciar a contagem regressiva imediatamente. Será apresentado no ecrã o tempo remanescente.

5. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador irá desligar-se quando o tempo definido terminar.

Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura
Se o temporizador for definido numa zona:

i.Selecione a zona de cozedura relevante, que está a funcionar, tocando na tecla de seleção de zona " ".

2.Prima a tecla do Temporizador " ", o indicador de tempo irá piscar e, nessa altura, poderá definir o temporizador.

3.Utilizando os botões "+" e "-" poderá ajustar o tempo entre 1 e 99 minutos.

Sugestão: Toque no controlo de "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em um minuto.
Tocar e manter premido o controlo de "-" ou "+" do temporizador irá diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos .
Ao tocar nas teclas "-" e "+" em simultâneo, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador ira desligar-se.

4. Quando o tempo estiver definido, irá iniciar a contagem regressiva imediatamente. Será apresentado no ecrã o tempo remanescente e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.
NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência 6. irá acender indicando que a zona se encontra selecionada.

5.Quando o temporizador de cozedura terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

As zonas de cozedura que já estiverem previamente ligadas irão continuar a funcionar.

Conectividade com o exaustor

- É possível ligar a placa de cozedura ao exaustor para que o nível de velocidade do exaustor varie em função do nível de potência da placa de cozedura.
A placa e o exaustor devem estabelecer uma nova ligação antes de utilizar a função de conetividade.

Antes da primeira utilização

1. O exaustor e a placa de indução devem ser emparelhados por radiofrequência antes de se poder efetuar o controlo à distância. Esta operação só pode ser efectuada uma vez.
2. Uma vez ligado, a potência da placa de indução controla a velocidade de extração do exaustor.
3. Ligue a placa e certifique-se de que a luz indicadora de conectividade está acesa.



Nota: Tocar na tecla de conetividade " " se o indicador de conetividade estiver apagado.
Emparelhamento de ligações: Quando o aparelho estiver ligado, prima e mantenha premida a tecla de ligação durante 3 segundos " " Em seguida, o indicador pisca e entra-se no modo de emparelhamento de sinal. Prima e mantenha premida a tecla durante 3 segundos " " para confirmar o emparelhamento bem sucedido.
Sair do emparelhamento: Quando o emparelhamento está ativado, premir o botão de emparelhamento na placa. O botão de emparelhamento sai então automaticamente do estado de emparelhamento.
Nota: Depois de sair do estado de emparelhamento, prima novamente o botão de emparelhamento da placa para restabelecer o modo de emparelhamento.

IMPORTANTE: A operação de emparelhamento acima deve ser concluída no prazo de dois minutos após ligar o exaustor. Caso contrário, desligue o exaustor e a placa, aguarde um minuto e tente novamente a ligação.

Hob levels Sumatory	Hob/ remote commander	6 speeds hood control	5 speeds hood control	4 speeds hood control	3 speeds hood control
Normal Control & TFT ECO Mode	SPEED REQUESTED	SPEED WORKING			
1 to 5	1st	1st	1st	1st	1st
6 to 10	2nd	2nd	1st	1st	1st
11 to 15	3rd	3rd	2nd	2nd	2nd
16 to 21	4th	4th	3rd	2nd	2nd
22 to 27	5th	5th	4th	3rd	3rd
>27	6th	6th	5th	4th	3rd

Se os comandos do exaustor forem substituídos manualmente quando a placa e o exaustor estiverem ligados, o exaustor funcionará.
Para reconectar o exaustor e o fogão imediatamente, pressione o temporizador " " e a luz " " do exaustor em conjunto.

Desactivação automática
Depois de activado, o touch desliga-se automaticamente após 60 segundos de inactividade. Após a selecção de uma zona de cozedura, o tempo de desactivação automática subdivide-se em 30 segundos, decorridos os quais a zona deixa de estar seleccionada e, 60 segundos depois, o touch desliga-se.

Indicador de calor residual
Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com toda a área , próximo da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e um eventual calor residual é indicado com um " H " no visor de sete segmentos correspondente.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a·
· Nível de potência seleccionado (de "0" a "9")
· O período de activação.
Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra "H" até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico segundo o modelo matemático.

Função de desactivação automática (lim. do tempo de funcionamento)
Em relação ao nível de potência, cada zona de cozedura é desligada após um tempo máximo predefinido, se não se efectuar qualquer operação.
Cada operação na zona de cozedura (através das teclas MAIS e MENOS reinicia o tempo máximo de operação da zona ao seu valor inicial.

Protecção em caso de activação involuntária.
· Se o controlo electronico detectar a activaçao contínua de uma tec durante cerca de 10 seg., apagase automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro, que alertao utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro " E R 0 3 ", que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinale o erro. Se a zona de cozedura "aquecer no visor aparecerá alternadamente um "H" e o sinal de erro.
· Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 30 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo standby.
· Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla ou contínua das teclas.
· No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.

Sinal acústico (besouro)
Durante a utilização, as seguintes actividades são assinaladas

· Normal activação das teclas com um som breve
· Activação contínua das teclas durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente

Panelas (Fig. 3)
se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraido, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução. panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenitico).

Manutenção (Fig. 4)
Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxagúe com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

Instruções para o instalador

Instalação
Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 5)
O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:
- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que nao se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura

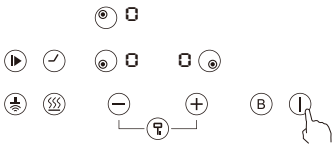
Conexao electrica (Fig. 6)
Antes de efectuar a conexao eléctrica, será preciso assegurar que:
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

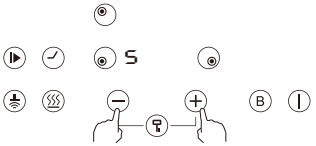
Gestão de Energia (IB 6403E2 BK)

Esta função permite ao utilizador selecionar o limite total da energia de saída.

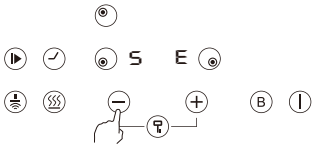
1. Toque na tecla ON/OFF para ligar a fonte de energia. A campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram " 0 ".



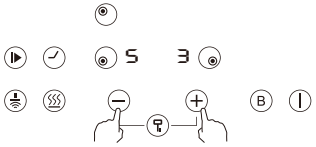
2. Prima as teclas "⊖" e "⊕" ao mesmo tempo e o ecrã mostrará "5"



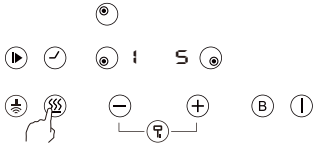
3. Prima a tecla " ⊖ " e o ecrã mostrará "5E".



4. Prima novamente as teclas "⊖" e " ⊕", ao mesmo tempo, e é apresentada a energia máxima atual.



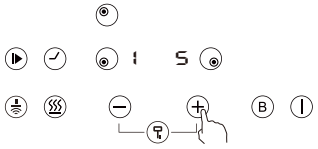
5. **Prima a tecla de manter quente para selecionar o nível de energia total necessário.**



Zona de visualização	Nível de energia ECO	Fonte de energia (é necessário um fusível de proteção)
15	1.5 kW	7Amp
28	2.8 kW	13Amp
33	3.3 kW	15Amp
45	4.5 kW	20Amp
53	5.3 kW	25Amp

*** Na primeira utilização, a regulação da energia é definida de fábrica para 5.3 kW.**

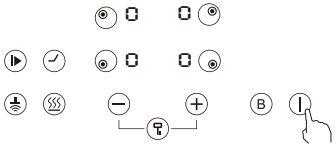
6. Prima a tecla "⊕" para guardar as Configurações e sair.



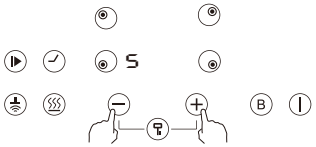
Gestão de Energia (IB 6324E2 BK)

Esta função permite ao utilizador selecionar o limite total da energia de saída.

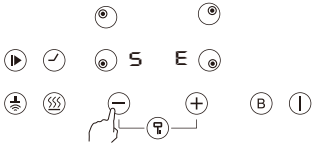
1. Toque na tecla ON/OFF para ligar a fonte de energia. A campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram " 0 ".



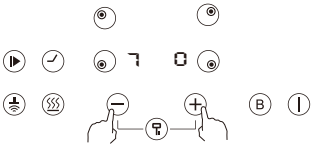
2. Prima as teclas "⊖" e "⊕" ao mesmo tempo e o ecrã mostrará "5"



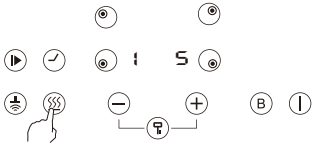
3. Prima a tecla " ⊖ " e o ecrã mostrará "5E".



4. Prima novamente as teclas "⊖" e " ⊕", ao mesmo tempo, e é apresentada a energia máxima atual.



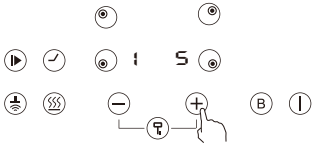
5. **Prima a tecla de manter quente para selecionar o nível de energia total necessário.**



Zona de visualização	Nível de energia ECO	Fonte de energia (é necessário um fusível de proteção)
15	1.5 kW	7Amp
28	2.8 kW	13Amp
33	3.3 kW	15Amp
45	4.5 kW	20Amp
57	5.7 kW	25Amp
70	7.0 kW	32Amp

*** Na primeira utilização, a regulação da energia é definida de fábrica para 7.0 kW.**

6. Prima a tecla "⊕" para guardar as Configurações e sair.



DE

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf “0”), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer

externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ARBEITSWEISE (Abb. 1)
Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefässe.
Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.
Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.
Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung

(Abb. 1)
1 Gefäße
2 Induktionsstrom
3 Magnetfeld
4 Induktor
5 Stromkreis
6 Stromzufuhr

Bedienungsanleitung (Abb. 2)

1 Kochzone
2 Kindersicherung
3 Ein/Aus
4 Minus -
5 Plus +
6 Booster (Höchste Stufe)
7 Timer
8 Stop&Go
9 Kochfunktionen
10 Connectivité

IB 6403E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	1800W
◎	1500W
◎	1800 / 2300W Booster

IB 6324E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	2000 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster
◎	1800 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster

Installation
Alle Installationsarbeiten (elektrischer Anschluss) sollten von Fachpersonal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
Die spezifischen Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt für den Installateur.

Mit dem Kochen beginnen

1. Den Ein-/Ausschalter betätigen.
Nach dem Einschalten piept der Summer einmal.
Auf allen Anzeigen erscheint „0“, um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten.
> Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Je nach Heizzone, auf der sich die Pfanne befindet, wählen Sie eine entsprechende Zonenwahltaste durch Drücken der Taste "◎". Das Symbol 0. der ausgewählten Zone leuchtet dauerhaft.
4. Wählen Sie mit der Taste „⊕“ oder „⊖“ die Leistungsstufe aus
5. Die Leistungsstufeneinstellung beginnt bei 5. Durch Drücken der Taste „⊕“ werden die Leistungsstufen von 5 bis 9 in numerischer Reihenfolge hochgezählt, durch Drücken der Taste „⊖“ wird die Leistung direkt von 9 auf 0 heruntergeschaltet.
> Wenn Sie innerhalb von 30s keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich der Herd automatisch ab. Dann müssen wieder mit bei Schritt 1 beginnen.
> Sie können die Temperatureinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern

Wenn das Display mit der Temperatureinstellung abwechselnd blinkt ⌣
bedeutet das:
> Sie haben keine Pfanne auf die richtige Kochstelle gestellt oder
> die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht zum Induktionskochen geeignet oder
> die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochstelle zentriert.
Ohne eine geeignete Pfanne auf der Kochstelle findet keine Erwärmung statt.
Das Display schaltet sich nach 30s automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne aufgesetzt wird

Das Kochen beenden
1. Schalten Sie die gewünschte Zone durch Drücken der Auswahltaste „◎“ aus.
2. Durch Drücken der Taste „⊖“ reduzieren Sie die Leistung auf die Stufe „0“ oder
durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „⊕“ und „⊖“ reduzieren Sie die Leistung sofort auf 0.
3. Vorsicht mit den heißen Flächen!
Mit „H“ wird angezeigt, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das „H“ verschwindet wieder,
wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist Diese Anzeige kann auch
als Energiesparhilfe genutzt werden. Wenn Sie nach Abschluss des Garens einen weiteren Garvorgang beginnen möchten,
können Sie so eine noch heiße Kochplatte vorziehen.

Die Boost-Funktion aktivieren

1. Wählen Sie die Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahltaste „ ◉ “aus.
2. Nach Betätigen der Boost-Taste „ Ⓑ “ zeigt die Zonenanzeige „P.“ an und die maximale Leistung wird erzeugt.

Die Boost-Funktion beenden

1. Drücken Sie die Auswahltaste „ ◉ “ der Zone, die Sie ausschalten möchten.

1a. Drücken Sie die Taste „ ⊖ “ um die Boost-Funktion abzubrechen. Die Kochzone schaltet auf Stufe 9 zurück.

> Die Funktion funktioniert an jeder Kochzone.

> Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.

Verwendung der Kochfunktionen

Sie können zwischen drei nützlichen Kochfunktionen wählen. Drücken Sie zum Wechseln jeweils auf "Kochfunktionen" " ♨ ".

- ⎓ - Schmelzen oder Auftauen (zwischen 50 °C)
- ⎓ - Erwärmen oder warmhalten (zwischen 70 °C)
- ⎓ - Simmern oder bei einer Temperatur nahe dem Siedepunkt köcheln, nützlich für langsames Garen (zwischen 90 °C)

Verwendung der Pause-Funktion: Stop&Go

Wiederaufnahme des Kochvorgangs, wenn Sie diesen unterbrechen möchten.

1. Halten Sie während das Kochfeld im Betrieb ist die Pause-Taste "⏯", Alle Kochzonen werden abgeschaltet und auf der LED-Anzeige erscheint das Symbol "||".
2. Halten Sie die Pause-Taste "⏯", die Anzeigen blinken mit "||", berühren Sie dann Kindersicherung, um den Kochvorgang fortzusetzen und alle Einstellungen werden auf den vorherigen Zustand zurückgesetzt.

Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

>Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigte **Benutzung sperren (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten)**.

>Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert.

Sperrung der Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. 3 Sekunden lang gleichzeitig "⊖" und "⊕" drücken. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

Entsperrung der Bedienelemente

1. 3 Sekunden lang gleichzeitig "⊖" und "⊕" drücken.
2. Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt in Betrieb nehmen.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem Ausschalter ausschalten, aber im Normalfall sollten Sie es erst wir im folgenden Kapitel beschrieben entsperren.

Mit Timer garen

Sie können den Timer auf zwei Weisen einsetzen:

> Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

> Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.

> Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Den Timer als Minutenzähler verwenden

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste „ ◷ “. Die Minutenzähler-Anzeige blinkt und in der Timer-Anzeige erscheint 10 “
3. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „ ⊖ “ und „ ⊕ “ des Timers ein.

So geht's: Drücken Sie einmal die Taste „ ⊖ “ oder „ ⊕ “ des Timers, um die Timerzeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Drücken und halten Sie die Taste „ ⊖ “ oder „ ⊕ “ des Timers, um dieTimerzeit um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

> Durch gleichzeitiges Betätigen von „ ⊖ “ wird der Timer abgebrochen

und schaltet sich die Timeranzeige aus.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
5. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timeranzeige erlischt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Wählen Sie die gerade arbeitende Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahltaste “ ◉ “**aus**.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste „ ◷ “ Die Zeitanzeige beginnt zu blinken und Sie können nun den Timer einstellen.

3. Mit den Tasten „ ⊕ “ und „ ⊖ “ können Sie den Timer auf 1 bis 99 Minuten einstellen.

So geht's Drücken Sie einmal die Taste "⊖"oder "⊕"des Timers,um die Timerzeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Drücken und halten Sie die Taste "⊖" oder "⊕" des Timers, um die Timerzeit um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Durch gleichzeitiges Betätigen von "⊖" wird der Timer abgebrochen und schaltet sich die Timeranzeige aus.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Die

Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige 6 leuchtet auf und

zeigt damit an, dass die Zone aktiviert ist.

5. Nach Ablauf der Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Ande r eKochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet wurden.

Konnektivität mit Haube
- Sie können das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbinden, so dass die Geschwindigkeitsstufe der Dunstabzugshaube an die Leistungsstufe des Kochfeldes angepasst werden kann.
Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube müssen vor der Verwendung der Verbindungsfunktion neu miteinander verbunden werden.

Vor der ersten Benutzung

1. Die Dunstabzugshaube und das Induktionskochfeld müssen per Funk gekoppelt werden, bevor die Fernsteuerung erfolgen kann. Dies muss nur einmal durchgeführt werden.
2. Nach dem Anschluss steuert die Leistungsabgabe des Induktionskochfeldes die Absaugleistung der Dunstabzugshaube.
3. Schalten Sie das Kochfeld ein und vergewissern Sie sich, dass die Verbindungsanzeige leuchtet.



Hinweis: Berühren Sie die Verbindungstaste "⏻", wenn die Verbindungsanzeige ausgeschaltet ist.
Kopplung: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, halten Sie die Verbindungstaste 3 Sekunden lang gedrückt "⏻". Dann blinkt die Anzeige und der Signalanpassungsmodus wird aktiviert. Halten Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt "⏻", um die erfolgreiche Verknüpfung zu bestätigen.
Beenden der Verknüpfung: Wenn die Verknüpfung aktiviert ist, drücken Sie die Taste für die Kochfeldverknüpfung. Die Verknüpfungstaste verlässt dann automatisch den Verknüpfungszustand.
Hinweis: Tippen Sie nach dem Verlassen des Verknüpfungsstatus erneut auf die Taste für die Kochfeldverknüpfung, um den Verknüpfungsmodus wiederherzustellen.

WICHTIG: Der oben beschriebene Anschlussvorgang muss innerhalb von zwei Minuten nach dem Einschalten der Haube abgeschlossen sein. Sollte dies nicht gelingen, schalten Sie sowohl die Haube als auch das Kochfeld aus, warten Sie eine Minute und versuchen Sie den Anschluss erneut.

Hob levels Sumatory	Hob/ remote commander	6 speeds hood control	5 speeds hood control	4 speeds hood control	3 speeds hood control
Normal Control & TFT ECO Mode	SPEED REQUESTED	SPEED WORKING			
1 to 5	1st	1st	1st	1st	1st
6 to 10	2nd	2nd	1st	1st	1st
11 to 15	3rd	3rd	2nd	2nd	2nd
16 to 21	4th	4th	3rd	2nd	2nd
22 to 27	5th	5th	4th	3rd	3rd
>27	6th	6th	5th	4th	3rd

Wenn die Bedienelemente der Dunstabzugshaube manuell übersteuert werden, wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube verbunden sind, funktioniert die Dunstabzugshaube.
Um die Dunstabzugshaube und das Kochfeld sofort wieder anzuschließen, drücken Sie den Timer "🕘" und das Licht "💡" der Dunstabzugshaube zusammen.

Automatisches Ausschalten

Wenn die Steuerung eingeschaltet ist, schaltet sie sich nach 30 Sekunden automatisch aus, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Kochzone oder Auswahltastebetätigt wurde. Im Falle einer Kochstellenwahl setzt sich die automatische Ausschaltzeit aus 60 Sekunden Abwahlzeit für eine Kochstelle bei Einstellung „0“ plus 60 Sekunden Ausschaltzeit zusammen.

Restwärmeanzeige
Diese Anzeige soll dem Benutzer signalisieren, dass die Glaskeramik in der Umgebung einer Kochzone eine gefährliche Berührungstemperatur hat. Die Temperatur wird anhand eines Algorithmus berechnet und die verbleibende Restwärme mittels „H“ auf der entsprechenden 7-Segment-Anzeige angezeigt.
Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit von folgenden Parametern berechnet:

· Die ausgewählte Garstufe („0“ bis „9“)
· Die Ein-/Aus-Zeit

Nach Ausschalten der Kochzone zeigt das jeweilige Display „H“ an, bis die zugeordnete Kochzonentempe atur rechnerisch in einen unkritischen Bereich gesunken ist.

Automatische Abschaltfunktion (Betriebszeitbegrenzung)

Abhängig von der gewählten Einstellung wird jede Kochzone nach einer definierten maximalen Betriebszeit abgeschaltet, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Bedienung der zugeordneten Kochzone erfolgt. Bei jeder Änderung des Zustands der Kochzone (mit Hilfe der PLUS- oder MINUS- Taste) wird die maximale Betriebszeit dieser Kochstelle wieder auf den Anfangswert der Betriebszeitbegrenzung hochgesetzt.

Akustische Rückmeldung (Summer)
Folgende Aktivitäten während des Betriebes der Steuerung werden akustisch über einen Summer rückgemeldet:
· regulärer Tastendruck durch kurzen Ton

· Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (_ 10 s) durch längeren, intermittierender Ton

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

· Wenn die Elektronik eine Dauerbetätigung von Tasten für ca. 10 Sekunden erkennt, schaltet sie die Kochzone automatisch aus. Die Steuerung gibt dann ein akustisches Störmeldesignal aus, so dass der Benutzer das versehentlich auf der Bedienoberfläche platzierte Objekt entfernen kann. Auf den Displays wird der Fehlercode „ E R 0 3 “ angezeigt. Wenn der Fehler länger als 10 Sekunden andauert, wird nur der Code „E R 0 3“ angezeigt, solange der Fehler von der elektronischen Steuerung erkannt wird. Ist die Kochzone im Zustand „heiß“, erscheint im Display „H“ im Wechsel mit der Störmeldung.
· Wird innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten mit der Power-Taste keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung vom EIN-Zustand in den Bereitschaftsmodus zurück.
· Bei eingeschalteter Steuerung hat die Ein-/Austaste Vorrang vor allen anderen Tasten, so dass die Steuerung jederzeit, auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten, ausgeschaltet werden kann.
· Im Bereitschaftsmodus wird eine Dauerbetätigung von Tasten nicht signalisiert. Bevor die elektronische Steuerung jedoch wieder eingeschaltet werden kann, muss sie erkennen, dass keine Tasten betätigt werden.

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)
Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

Anweisungen für den Installateur
Installation
Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.
Aufstellung (Abb. 5)
Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

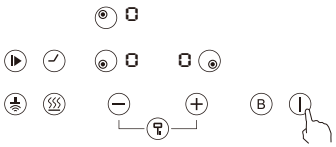
Elektrischer Anschluß (Abb. 6)
Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das der Raumtemperatur erreichen

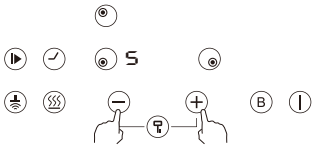
Leistungsmanagement (IB 6403E2 BK)

Mit dieser Funktion kann der Benutzer den Gesamthöchstwert der Ausgangsleistung festlegen.

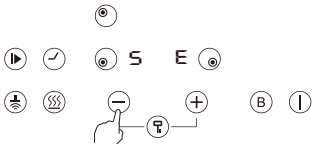
1.Betätigen Sie die ON/OFF-Taste, um die Stromzufuhr einzuschalten. Es ertönt ein einmaliger Signalton und auf allen Anzeigen erscheint „ 0 “.



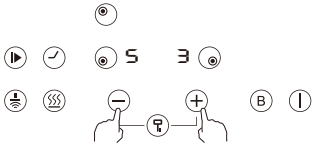
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Symbole „⊖“ und „ ⊕“. Auf der Anzeige erscheint „5 ".



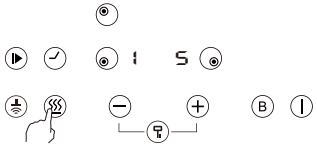
3. Drücken Sie auf das „⊖"-Symbol. Auf der Anzeige erscheint „5E".



4. Drücken Sie erneut gleichzeitig die Symbole „⊖" und „⊕", bis die derzeitige Maximalleistung angezeigt wird.



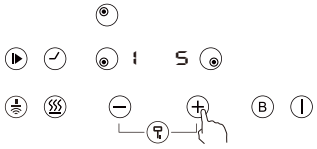
5. Drücken Sie auf das Warmhalte-Symbol, um die benötigte Gesamtleistung auszuwählen.



Anzeigebereich	ECO-Leistungsstufe	Stromversorgung (Absicherung erforderlich)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
53	5.3kW	25Amp

* Beim ersten Gebrauch ist die Leistung werkseitig auf 5.3 kW eingestellt.

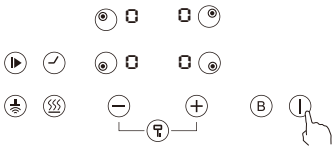
6.Drücken Sie die Taste „⊕“, um die Einstellungen zu speichern und das Menü zu verlassen.



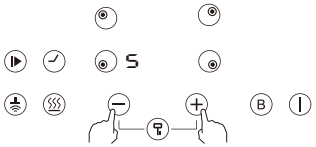
Leistungsmanagement (IB 6324E2 BK)

Mit dieser Funktion kann der Benutzer den Gesamthöchstwert der Ausgangsleistung festlegen.

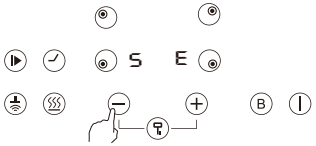
1.Betätigen Sie die ON/OFF-Taste, um die Stromzufuhr einzuschalten. Es ertönt ein einmaliger Signalton und auf allen Anzeigen erscheint „ 0 “.



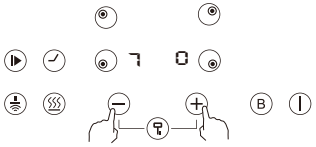
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Symbole „⊖“ und „ ⊕“. Auf der Anzeige erscheint „5 ".



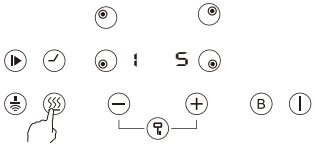
3. Drücken Sie auf das „⊖"-Symbol. Auf der Anzeige erscheint „5E".



4. Drücken Sie erneut gleichzeitig die Symbole „⊖" und „⊕", bis die derzeitige Maximalleistung angezeigt wird.



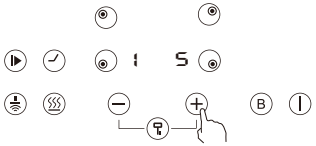
5. Drücken Sie auf das Warmhalte-Symbol, um die benötigte Gesamtleistung auszuwählen.



Anzeigebereich	ECO-Leistungsstufe	Stromversorgung (Absicherung erforderlich)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
57	5.7kW	25Amp
70	7.0kW	32Amp

* Beim ersten Gebrauch ist die Leistung werkseitig auf 7.0 kW eingestellt.

6.Drücken Sie die Taste „⊕ “, um die Einstellungen zu speichern und das Menü zu verlassen.



FR

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

PRÉCAUTIONS

- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui

incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autre normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Sile cable d'alimentation s'abîme, demandez à votre servi ce d'assistance technique agrée, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)

1 Casserole
2 Induced current
3 Champ magnétique
4 Inducteur
5 Circuit électronique
6 Alimentation électrique

Instructions pour l'usager (Fig. 2)

1 Zone de cuisson
2 Sécurité enfant
3 MARCHE / ARRÊT
4 Moins -
5 Plus +
6 Booster (Puissance maximum)
7 Minuteur
8 Pausé ét réprisé
9 Fonctions dé cuisson
10 Connectivität

IB 6403E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	1800W
◎	1500W
◎	1800 / 2300W Booster

IB 6324E2 BK	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
◎	2000 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster
◎	1800 / 2300W Booster
◎	1200 / 1500W Booster

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux règles en vigueur.
En ce qui concerne les instructions spécifiques, voir la partie relative à l'installateur.

Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ARRÊT/MARCHE.
Après la mise en marche, l'alarme sonne une fois et tous les voyants " o ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Posez un récipient adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
> Assurez-vous que la base du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.
3. En fonction de la zone de cuisson sur laquelle le récipient est placé, sélectionnez la zone concernée en appuyant sur la touche « ◎ » Le symbole 0 sélectionné restera allumé

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche «⊕» ou «⊖» .

5. Le niveau de puissance commencera à 5. Le fait d'appuyer sur « ⊕» fera augmenter le niveau de puissance de 5 à 9 en ordre croissant. Le fait d'appuyer sur la touche «⊖» fera décroître la puissance de 9 à 0.

> Si vous ne choisissez pas un niveau d'intensité dans 30s, la plaque de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez redémarrer à l'étape 1.
> Vous pouvez modifier le réglage de l'intensité à tout moment en cours de cuisson.

Si le voyant clignote U **pendant le réglage de l'intensité** cela signifie que
> vous n'avez pas placé le récipientsur la zone de cuisson adéquate ou,
> que le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
> que le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.
Le chauffage ne débutera pas tant qu'il n'y aura pas de récipient adapté sur la zone de cuisson.
Le voyant s'éteindra automatiquement après 30s si aucun récipient adapté n'y est posé.

A la fin de la cuisson

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche ◎.
2. Appuyez sur la touche «⊖» pour faire baisser l'intensité jusqu'à « o » ou appuyez sur «⊕» et « ⊖ » simultanément, le niveau de puissance passera directement à « 0 » .
3. Prendre garde aux surfaces chaudes.
La lettre « H » s'affichera pour signaler la zone de cuisson chaude au toucher.Elle disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sécurisée. Elle peut aussi être utilisée en tant que fonction d'économie d'énergie ; si vous souhaitez faire chauffer d'autres récipients, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Activation de la fonction « Boost »
1. Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de la zone ◎.
2. En appuyant sur la touche de commande Boost «Ⓑ» le voyant de la zone affiche « P » et la puissance est à son maximum (Max).

Annuler la fonction « Boost »
1.Touchez **la zone concernée** que vous souhaitez annuler en **appuyant sur la touche** ◎.
1**a**. Appuyez **sur la touche** «⊖» **pour annuler la fonction Boost**; **la zone** de **cuisson passera** de **nouveau au niveau** 9.
> La fonction peut être utilisée sur n'importe quelle zone de cuisson.
> La zone de cuisson passe de nouveau au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Utiliser les fonctions de cuisson

Vous pouvez choisir 3 fonctions de cuisson pratiques en appuyant sur « Fonctions de cuisson » "♨". Chaque pression passe d'une fonction à une autre.

- Faire fondre ou décongeler, (environ 50 °C)
- Réchauffer ou conserver les aliments au chaud, (environ 70 °C)
- Mijoter, température proche de l'ébullition, utile pour la cuisson lente (environ 90 °C)

Utilisation de la mise en pause - Pause et repris

La table de cuisson dispose d'une pratique fonction « Stop and go » pour mettre en pause et redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et fonctionne, appuyez sur la touche pause "⏵", tous les brûleurs cesseront de fonctionner, et tous les voyants LED afficheront le symbole « || ».
2. Appuyez et maintenez-la enfoncée sur la touche pause "⏵", les affichages clignoteront avec « || », puis touchez le "Sécurité enfant" pour recommencer la cuisson tous les paramètres redémarreront au réglage précédent.

Mode sécurisé (Sécurité enfant)

> Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (il est impossible par exemple qu'un enfant allume les zones de cuisson accidentellement).
> Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ARRET sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes
1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕" pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes
1. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕" pendant 3 secondes.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ARRÊT ; vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson en la plaçant sur ARRÊT en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine opération.

Utilisation du minuteur

Le minuteur présente deux utilisations :
> Vous pouvez l'utiliser pour le décompte des minutes.Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'allumera tant que les minutes ne se seront pas écoulées.
> Vous pouvez l'utiliser pour éteindre une zone de cuisson lorsque les minutes se sont écoulées.
> Vous pouvez programmer le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur pour le décompte des minutes

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

1.Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
REMARQUE :vous pouvez utiliser le décompte des minutes même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.
2.Appuyez sur la touche du minuteur « ◷ » . Le voyant de décompte commencera à clignoter et le chiffre « 10 » s'affichera sur le voyant du minuteur.
3. Réglez l'heure en appuyant sur la touche de commande «⊖» ou «⊕» du minuteur.
Astuce :
> Appuyer une fois sur la commande «⊖» ou «⊕» du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.
> Appuyez sur la commande «⊖» ou «⊕» du minuteur et maintenez-la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
> Si l'on appuie sur «⊖»simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.
4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatemen L'écran affichera le temps restant.
5. L'alarme retentira pendant 30 secondes et le voyant du minuteur s'éteindra lorsque le temps programmé sera écoulé.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson
Si le minuteur est programme pour une zone :
1. Sélectionnez la zone de cuisson concernee en cours de fonctionnement, en appuyant sur la touche «◉».
2. Appuyez sur la touche du minuteur «◷»,le voyant du minuteur clignote et vous pouvez programmer le minuteur sur ce point.
3. À l'aide des boutons « + » et « - », vous pouvez effectuer le réglage du minuteur, entre 1 et 99 minutes.
Astuce : Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.
Appuyez sur la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
Si l'on appuie sur « - » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.
4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.
REMARQUE : le bouton lumineux près du voyant du niveau de puissance 6 s'allumera, indiquant que la zone est sélectionnée.
5. Une fois le temps de cuisson programmé écoule, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.
D'autres zones de cuisson peuvent continuer à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Connectivité avec la hotte
- Vous pouvez connecter la table de cuisson à la hotte de manière à ce que le niveau de vitesse de la hotte change en fonction du niveau de puissance de la table de cuisson.
La table de cuisson et la hotte doivent établir une nouvelle connexion avant d'utiliser la fonction de connectivité.

Avant la première utilisation
1. La hotte et la table de cuisson à induction doivent être appariées par radiofréquence avant de pouvoir être commandées à distance. Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois.
2. Une fois connectée, la puissance de la table de cuisson à induction contrôlera la vitesse d'extraction de la hotte.
3. Allumez la table de cuisson et assurez-vous que le voyant de connectivité est allumé.



Remarque : touchez la touche de connectivité "⏚" si l'indicateur de connectivité est éteint.
Couplage de liens : Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur la touche de liaison et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes "⏚"
L'indicateur clignote alors et le mode d'appairage des signaux est activé. Appuyez à nouveau sur la touche pendant 3 secondes "⏚" pour confirmer le succès de l'appairage.
Quitter l'appairage : Lorsque l'appairage est activé, appuyez sur le bouton d'appairage de la carte. Le bouton d'appairage quitte alors automatiquement l'état d'appairage.
Remarque : après avoir quitté l'état d'appairage, appuyez à nouveau sur le bouton d'appairage de la carte pour rétablir le mode d'appairage.

IMPORTANT : L'opération d'appairage ci-dessus doit être effectuée dans les deux minutes qui suivent la mise en marche de la hotte. Si ce n'est pas le cas, éteignez la hotte et la table de cuisson, attendez une minute et réessayez la connexion.

Hob levels Sumatory	Hob/ remote commander	6 speeds hood control	5 speeds hood control	4 speeds hood control	3 speeds hood control
Normal Control & TFT ECO Mode	SPEED REQUEST ED	SPEED WORKIN G			
1 to 5	1st	1st	1st	1st	1st
6 to 10	2nd	2nd	1st	1st	1st
11 to 15	3rd	3rd	2nd	2nd	2nd
16 to 21	4th	4th	3rd	2nd	2nd
22 to 27	5th	5th	4th	3rd	3rd
＞27	6th	6th	5th	4th	3rd

Si les commandes de la hotte sont remplacées manuellement lorsque la table de cuisson et la hotte sont liées, la hotte fonctionnera.
Pour rebrancher immédiatement la hotte et la table de cuisson, appuyez simultanément sur la minuterie "⏲" et la lumière "💡" de la hotte.

Arrêt automatique
La commande sensitive s'arrête automatiquement après 30 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 60 secondes le foyer est dés lectionné, 60 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

Indicateur de chaleur résiduelle
Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments **corre**
Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :
· de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")
· La période d'activation.
Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique sur la base du modèle mathématique.

Arrêt automatique (duree limite de fonctionnement)
En fonction la puissance choisie, chaque foyer s'éteint après un temps établi si aucune opération n'est exécutée. Chaque intervention sur le foyer (avec les touches PLUS et MOINS) rétablit la durée limite de fonctionnement du foyer à sa valeur initiale.

Protection contre la mise enmarche involontaire
· Si le controle electronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur " E R 0 3 " tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.
· Si aucun foyer n'est activé pendant 30 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode

stand-by
· Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.
· En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Signal sonore (vibreur)
Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes .
· activation normale des touches (son bref).
· activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

Casseroles (Fig. 3)
-une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà una casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et épais
- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.
- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-meme de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond emaille qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)
Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyer avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

Instructions pour l'installateur
Installation
Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

Positionnement (Fig. 5)
L'appareil est prevu pour être encanstré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.
Mettre le ruban adhésif livre avec l'appareil au long du pourtour du plan.
Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:
- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

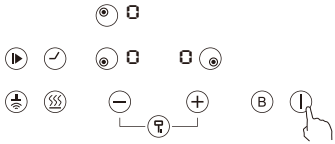
Branchement électrique (Fig. 6)
Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :
- les caracteristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre secon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante

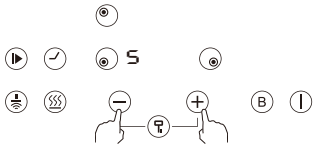
Gestion de puissance (IB 6403E2 BK)

Cette fonction permet à l'utilisateur de sélectionner la limite totale de puissance de sortie.

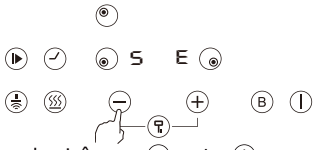
1. Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'appareil sous tension. Un signal sonore est émis une fois, les voyants affichent « 0 ».



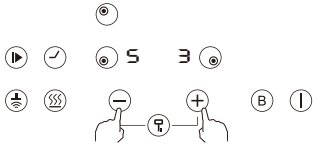
2. Appuyer en même temps sur les icônes « ⊖ » et « ⊕ ». Ensuite, « 5 » s'affichera.



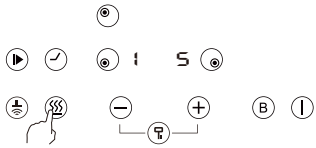
3. Appuyer sur « ⊖ ». Ensuite, « 5E » s'affichera.



4. Appuyer à nouveau sur les icônes « ⊖ » et « ⊕ » en même temps, et la puissance maximale actuelle s'affichera.



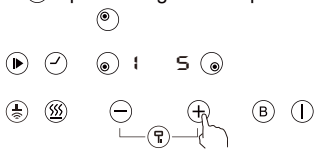
5. Appuyer sur l'icône de maintien au chaud pour sélectionner le plan de puissance totale requis.



Zone d'affichage	Niveau de puissance ECO	Alimentation (Protection par fusible requise)
15	1.5 kW	7 A
28	2.8 kW	13 A
33	3.3 kW	15 A
45	4.5 kW	20 A
53	5.3 kW	25 A

*** Lors de la première utilisation, la puissance est réglée en usine sur 5.3 kW.**

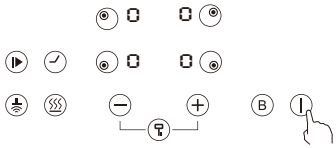
6. Appuyer sur la touche « ⊕ » pour enregistrer les paramètres et sortir.



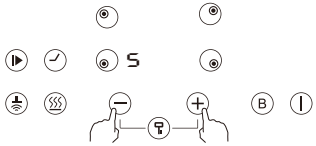
Gestion de puissance (IB 6324E2 BK)

Cette fonction permet à l'utilisateur de sélectionner la limite totale de puissance de sortie.

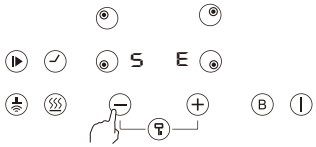
1. **Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'appareil sous tension. Un signal sonore est émis une fois, les voyants affichent « 0 ».**



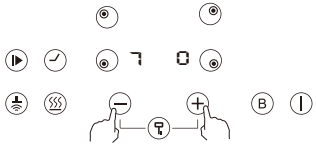
2. **Appuyer en même temps sur les icônes « ⊖ » et « ⊕ ». Ensuite, « 5 » s'affichera.**



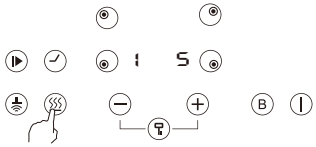
3. **Appuyer sur « ⊖ ». Ensuite, « 5E » s'affichera.**



4. Appuyer à nouveau sur les icônes « ⊖ » et « ⊕ » en même temps, et la puissance maximale actuelle s'affichera.



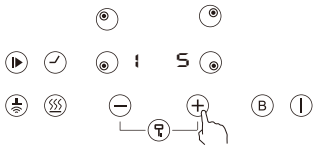
5. Appuyer sur l'icône de maintien au chaud pour sélectionner le plan de puissance totale requis.



Zone d'affichage	Niveau de puissance ECO	Alimentation (Protection par fusible requise)
15	1.5 kW	7 A
28	2.8 kW	13 A
33	3.3 kW	15 A
45	4.5 kW	20 A
57	5.7 kW	25 A
70	7.0 kW	32 A

*** Lors de la première utilisation, la puissance est réglée en usine sur 7.0 kW.**

6. Appuyer sur la touche « ⊕ » pour enregistrer les paramètres et sortir.







CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España
Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló.Barcelona. España
T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60903395.07.04.2024

此页不印刷
This page will not be printed

70g双胶纸 A5 单色印刷 骑马钉版
本号：20240416 V1.3

tehnoteka

https://cenoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda CATA, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://cenoteka.rs/p/cata-ugradna-ploca-ib-6324-e2-bk/