tehnoteka

https://cenoteka.rs

Uputstvo za upotrebu (EN)

CATA ugradna ploča INSB 6028 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-insb-6028-bk/



ES INSTRUCCIONES PARA EL USO

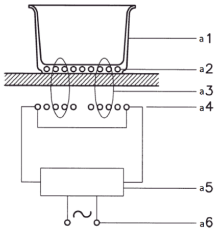
EN USE INSTRUCTIONS

FR MANUEL D'UTILISATION

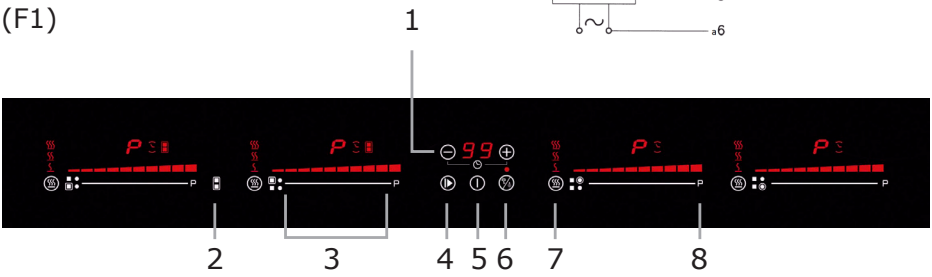
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

cata

INSB 6032 BK , INSB 6030 WH, INSB 6028 BK, INSB 6003 WH, INSB 6003 BK, INSB 6003 X, INSB 6004 BK, INSB 8021 BK, INSB 9012 BK, INSB6003 BK /A

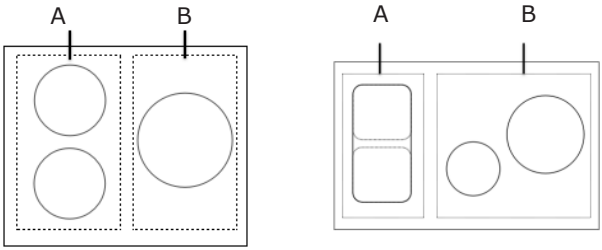


(F1)

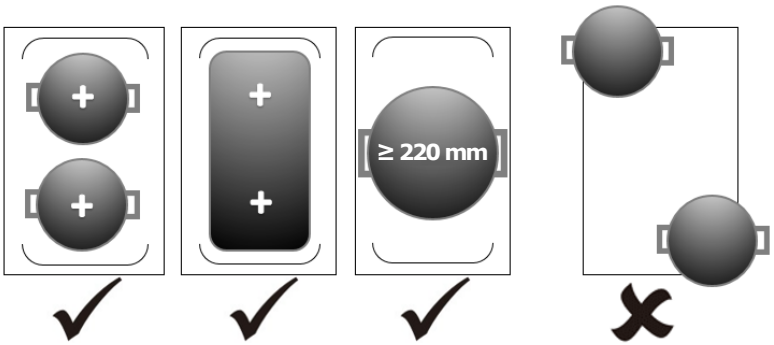




(F2)



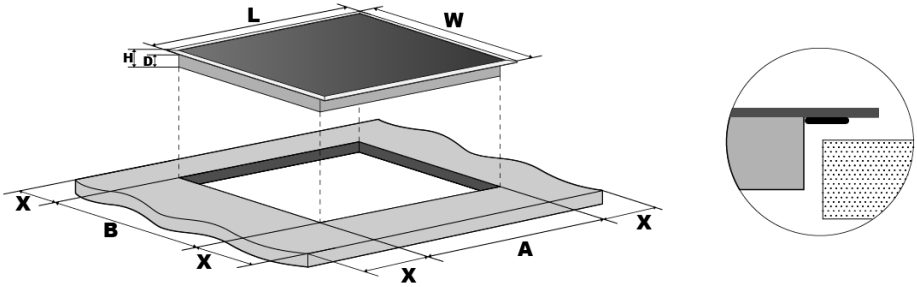
(F3)



(F4)

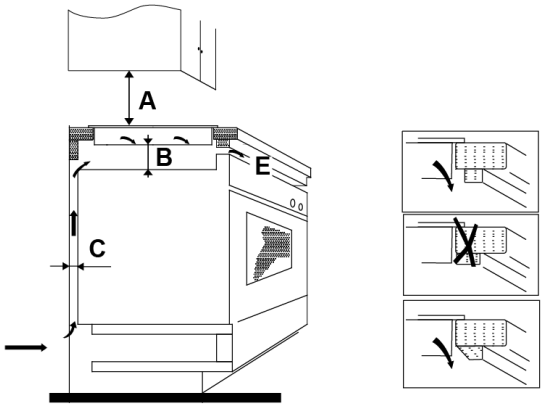


(F5)



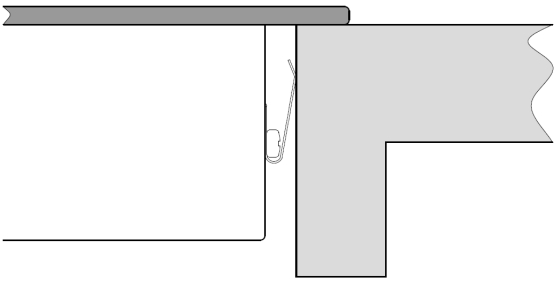
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
INSB 6032 BK	630	520	58	54	565	495	50 min
INSB 6003 BK INSB 6003 X INSB 6004 BK INSB 6030 WH INSB 6028 BK INSB 6003 WH INSB6003BK /A	590	520	58	54	565	495	50 min
INSB 8021 BK	800	520	60	56	745	495	50 min
INSB 9012 BK	900	520	60	56	775	495	50 min

(F6)

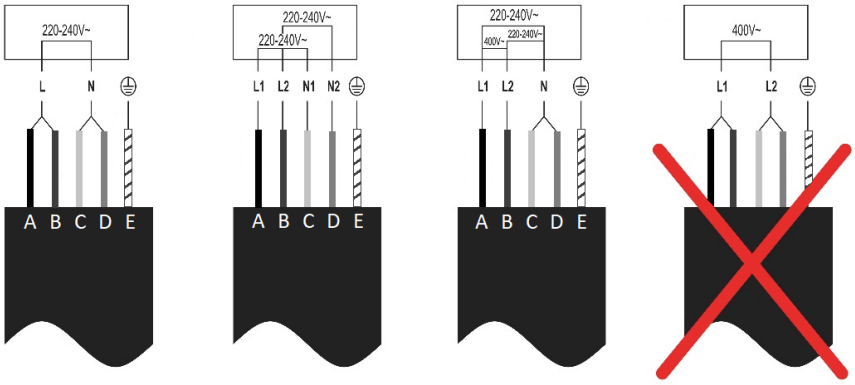


A (mm)	B (mm)	C (mm)	E (mm)
760 min.	50 min.	20 min.	5 min.

(F7)



(F8)



(F9)

ES

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS O LESIONES OCASIONADOS POR UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O POR UN USO INADECUADO, INCORRECTO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos imprescindibles para el material eléctrico de baja tensión, según lo dispuesto en la directiva europea 2014/35/UE, y para la compatibilidad electromagnética, tal como exige la directiva europea 2014/30/UE.

PRECAUCIONES

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la superficie de la placa, porque se calentarán.
- Cuando cocine con una sartén antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- Cuando se haya acabado la cocción, apague el fuego mediante el botón provisto (baje el fuego al «0») y no se guíe por el sensor de la sartén.
- Si la superficie de la placa se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.

- Los niños mayores de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o tengan una falta de experiencia o de conocimientos pueden utilizar este aparato si están supervisados y han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento de usuario, salvo que estén en constante supervisión.

- Cocinar con grasa o con aceite puede resultar peligroso y puede provocar un incendio si se deja sin atención. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, desconecte el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una bandeja, por ejemplo.

- El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso corto de cocción debe estar continuamente supervisado.

- Cocinar en la placa con grasa o con aceite sin supervisión puede ser peligroso y podría provocar un incendio.

- Riesgo de incendio: no acumule objetos sobre las superficies de cocción.

- Solo se deberían utilizar como protección adecuada para la encimera incorporada en el aparato los protectores de encimera que se han diseñado para su uso con el aparato de cocción y que se encuentran enumerados en las instrucciones del fabricante. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.

- No utilice batería de cocina con bordes irregulares. No arrastre la batería de cocina por la superficie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el cristal.

- Las personas que lleven marcapasos cardiacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
- Los fabricantes rechazan cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.

Información sobre la cocina de inducción (F1)

- a1 Batería de cocina
- a2 Corriente inducida
- a3 Campo magnético
- a4 Inductor
- a5 Circuito electrónico
- a6 Suministro de energía eléctrica

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la batería de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El cristal se calienta solo porque la batería de cocina finalmente lo calienta.

La cocina de inducción tiene las siguientes características:

- Dispersión mínima (alto rendimiento).

- Retirar (o levantar) la batería de cocina de la placa hace que la placa detenga automáticamente la zona de cocción.

- El sistema electrónico permite la flexibilidad y el control preciso.

Resumen del producto

Uso de la placa de inducción (F2)

1. Temporizador
2. Zona Flexible (solo en algunos modelos)
3. Control del nivel de potencia
4. Stop&Go
5. Encendido/Apagado
6. Bloqueo / Conectividad (solo en algunos modelos)
7. Funciones de cocción
8. Booster

Inicio de la cocción

1. Pulse el botón de Encendido/Apagado (5) durante 3 segudos. Una vez encendido, suena una señal una vez, el indicador muestra «–» o «– –», lo que señala que la placa de inducción ha entrado en modo de standby.

2. Coloque el recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Seleccione un nivel de potencia entre 1 y 9 deslizando el dedo por el área de «control» (3), o simplemente toque cualquier punto del «control» (3).

- Si no elige los ajustes de potencia en menos de 20 segundos, la placa de inducción se apagará de forma automática. Deberá volver a empezar desde el paso 1.

    - Durante la cocción, puede modificar los ajustes de potencia en cualquier momento.

Si el indicador parpadea alternativamente mostrando el símbolo 

Significa que:

• El recipiente no está colocado en la zona de cocción adecuada.

• El recipiente no es apropiado para la cocina de inducción.

• El recipiente es demasiado pequeño o no está debidamente centrado en la zona de cocción.

No se calentará a menos que haya un recipiente apropiado sobre la zona de cocción.

El indicador se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se ha colocado una batería de cocina apropiada sobre la zona de cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Pulse el control del nivel de potencia (3) para bajar la potencia al nivel «0».

2. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Indicador de calor residual

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente mostrará «H» hasta que la temperatura de la zona haya disminuido por debajo del nivel crítico.

Uso del Booster (F2)

La función del Booster proporciona una potencia mayor durante un máximo de 5 minutos. De este modo, puede conseguir una cocción más potente y rápida. La función puede llevarse a cabo en cualquier zona de cocción.

Uso del Booster para una potencia mayor

Pulse el botón del Booster (8) de la zona de cocción deseada. El indicador correspondiente mostrará «P» y la zona alcanzará la máxima potencia.

La potencia del Booster durará 5 minutos y, luego, la zona volverá a estar al nivel 9 de potencia.

Cancelación de la función del Booster

Pulse el control del nivel de potencia (3) para cancelar la función del Booster. A continuación, la zona de cocción volverá al nivel de potencia que desee.

Restricciones de uso (F3)

Las tres zonas se han dividido en dos grupos.

Si quiere utilizar la función Booster, al pulsar la tecla Booster (6) la zona seleccionada aumentará su potencia al nivel "P". En el caso en que el nivel de potencia de la otra zona dentro del mismo grupo sea también "P", entonces la potencia de esta zona se reducirá automáticamente a nivel 9.

Uso de las funciones de cocción

Puede elegir tres funciones de cocción útiles si pulsa «Funciones de cocción» (7) . Cada nueva pulsación cambia de una función a otra.



-Fundir o descongelar (entre 45 y 55 ºC)



-Calentar o mantener el calor (entre 65 y 70 ºC)



-Cocer a fuego lento, con una temperatura cercana a la ebullición, útil para cocciones lentas (entre 85 y 95 ºC)

Uso de la función de pausa: Stop&Go (F2)

La función de pausa puede utilizarse en cualquier momento de la cocción. Permite detener la placa de inducción y restablecer la cocción sin perder los ajustes.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está en funcionamiento.

2. Pulse el botón Stop&Go (4). Los indicadores de la zona de cocción mostrarán «=». Se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción, salvo los botones de Stop&Go (4), de Encendido/Apagado (5) y de Seguro (6).

3. Para cancelar la pausa, pulse el botón de Stop&Go (4). Las zonas de cocción volverán al nivel de potencia que hubiera configurado anteriormente.

Función Zona Flexible (solo en algunos modelos) (F4)

- Se puede utilizar como una zona única y grande o como dos diferentes, en función de las necesidades de cocción.

- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse de forma separada. Cuando se utiliza como una única zona grande, el nivel de potencia es el mismo en toda la zona. La parte que no esté cubierta por la batería de cocina no se calentará.

- Importante: asegúrese de colocar el recipiente centrado en la zona de cocción única. En caso de utilizar un recipiente grande, ovalado, rectangular o alargado, asegúrese de colocarlo en el centro de la zona de cocción grande y de que cubra el centro de cada una de las zonas

Como una zona única y grande

1. Para activar la zona flexible como una zona única y grande, solo tiene que pulsar el botón Zona Flexible (2).

2. Se encenderá el indicador de zona flexible que está junto al indicador del mecanismo de potencia.

3. El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.

4. Si se mueve el recipiente de la parte delantera a la trasera (o viceversa), la zona flexible detecta automáticamente la nueva posición y mantiene la misma potencia.

Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes con distintos ajustes de potencia, pulse el botón Zona Flexible (2).

Bloqueo (elemento de seguridad para niños)

- Puede bloquear los botones para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).

Bloqueo de los botones

Pulse el Bloqueo durante 3 segudos (6). El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Desbloqueo de los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.

2. Mantenga pulsado el botón de Bloqueo (6) durante unos segundos.

3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están deshabilitados salvo el de Encendido/Apagado (5) y el de Bloqueo (6). Siempre puede apagar la placa de inducción en caso de emergencia con el botón Encendido/Apagado (5), pero primero deberá desbloquear la placa cuando vuelva a utilizarla.



Connectividad (solo en algunos modelos)

Esta función ajusta automáticamente la potencia de aspiración de la campana extractora según la potencia de cocción de la placa de inducción, en cada momento.

Usted puede conectar la campana a la placa solo si ambas están preparadas para ello. Para configurar la conectividad, lea atentamente el manual de instrucciones suministrado con la campana.

Protección de exceso de temperatura

Un sensor monitoriza la temperatura de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños objetos

Cuando se dejen sobre la placa recipientes pequeños o no magnéticos (p. ej., de aluminio) u otros artículos pequeños (p. ej., un cuchillo, un tenedor, unas llaves), la placa pasará al modo de standby tras 1 minuto. Se mantendrá la ventilación de la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad. Apaga la zona de cocción automáticamente si olvida apagarla. El tiempo de funcionamiento máximo predeterminado de cada nivel de potencia se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (minutos)	360	180	120	90

Cuando se retira el recipiente, el indicador muestra el nivel de potencia durante 5 segundos y luego muestra U durante 1 minuto. Seguidamente, mostrará «H», lo que significa que la superficie de la zona de cocción está caliente. No toque dicha zona. Cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura, mostrará «-» durante 1 minuto. Luego, la zona se apagará de forma automática.

Uso del Temporizador

La función del Temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:

- Puede utilizarlo como un recordatorio de tiempo. En este caso, el Temporizador no apagará ninguna de las zonas de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.

- Puede utilizarlo para apagar una zona de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.

Puede configurar el Temporizador hasta 99 minutos. Si el tiempo establecido sobrepasa los 99 minutos, el Temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Uso del Temporizador como recordatorio de tiempo

1. Después de seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia requerido (3), el punto que está junto al indicador del nivel de potencia parpadeará 5 segundos.

2. Cuando el punto deje de parpadear, si pulsa el Temporizador (1), puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos. Cada nueva pulsación aumentará/disminuirá el tiempo en 1 minuto. Si mantiene la tecla presionada, entonces el tiempo aumentará/disminuirá en saltos de 10 minutos. Para cancelar el Temporizador, pulse a la vez los dos botones (1).

3. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante y el punto que está junto al indicador del Temporizador seguirá parpadeando.

4. Sonará una señal y el indicador del Temporizador se apagará cuando el tiempo establecido haya finalizado.

Configuración del Temporizador para apagar una zona de cocción

1. Para seleccionar la zona de cocción correspondiente, pulse el control del nivel de potencia (3) para accionar el mecanismo de potencia requerido. El punto que está junto al indicador del nivel de potencia parpadeará 5 segundos.

2. Antes de que el punto deje de parpadear, si pulsa el Temporizador (1), puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos. Cada nueva pulsación aumentará/disminuirá el tiempo en 1 minuto. Si mantiene la tecla presionada, entonces el tiempo aumentará/disminuirá en saltos de 10 minutos. Para cancelar el Temporizador, pulse a la vez los dos botones (1).

3. Cuando se haya establecido el tiempo, el indicador del Temporizador parpadeará 5 segundos e, inmediatamente, empezará la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante.

4. A continuación, si el indicador sigue parpadeando, significa que el indicador

de configuración del Temporizador muestra el tiempo restante de la zona de cocción hasta que expire el Temporizador; de lo contrario, el indicador seguirá encendido hasta que expire el Temporizador.

5. Cuando acabe el tiempo de cocción, la zona correspondiente se apagará automáticamente y el indicador mostrará «H». Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si ya estaban encendidas previamente.

6. Cuando se utilice «el Temporizador como alarma» y «el Temporizador para apagar las zonas» a la vez, el indicador de configuración del Temporizador mostrará de forma prioritaria el tiempo restante de la alarma. Pulse el control del nivel de potencia (3) de la zona de cocción para visualizar el tiempo restante para que se apague el Temporizador.

Limitación de potencia (solo en algunos modelos)

Esta función permite limitar la potencia total máxima consumida por la placa.

1. Pulse el botón de Encendido/Apagado (5) para encender la placa. Los indicadores de las zonas de cocción mostrarán «–».

2. Pulse a la vez el botón de Bloqueo (6) y el botón Stop&Go (4) durante 5 segundos. Se mostrará «5E» en el indicador del Temporizador. Después de 3 segundos, aparecerá «71» que equivale a 7100W. Este es el límite de potencia por defecto.

3. Pulse cualquiera de los botones del Temporizador (1) para cambiar el límite de potencia. En el indicador aparecerá «28» para 2800W o «35» para 3500W.

4. Pulse el botón Stop&Go (4) para validar y guardar el valor seleccionado.

Consejos y sugerencias

Elección del recipiente adecuado (F5)

- Use preferentemente recipientes indicados como apropiadas para inducción.

- Los recipientes con fondo que sea atraído por un imán normalmente son apropiados para cocción por inducción.

- Los recipientes de acero inoxidable con bases de acero inoxidable ferrítico o multicapa si la base indica: para cocina de inducción.

- Si se utilizan recipientes de hierro fundido, es preferible que tengan un fondo esmaltado para evitar que se raye la superficie cerámica de la placa.

- No son apropiados recipientes de vidrio, de cerámica, de barro, de aluminio, de cobre o de acero inoxidable no magnético (austenítico).

- Recipientes planos y de fondo grueso.

- La utilización de baterías que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.

- Las baterías más pequeñas reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía. En cualquier caso, no recomendamos el uso de baterías con un diámetro

de menos de 10 cm.

- El fondo de la batería debería tener un diámetro mínimo, de acuerdo a la zona de cocción correspondiente:

- Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque la batería en el centro de la zona de cocción.

Mantenimiento

Los trozos de papel de aluminio o la comida, las salpicaduras de grasa, el azúcar derramado o los alimentos muy azucarados deberían retirarse inmediatamente de la superficie de cocción con la ayuda de una espátula para no rayar la superficie de la placa.

Después, limpie la superficie con un producto adecuado y con papel de cocina. Aclare la superficie con agua y séquela con un paño limpio. No utilice esponjas o estropajos abrasivos y evite el uso de quitamanchas o detergentes químicos agresivos.

Instalación

Instrucciones para el instalador

Un personal cualificado debe llevar a cabo todas las operaciones relacionadas con la instalación, de acuerdo con los reglamentos actuales.

El aparato está diseñado para instalarse en una encimera, como se muestra en la figura. Coloque el sellante suministrado por el perímetro de la placa. No se debería instalar la placa sobre un horno, pero, si así fuera, compruebe que:

- El horno cuenta con un sistema de refrigeración adecuado.

- No hay fugas de aire caliente del horno hacia la placa.

- Cuenta con entradas de aire apropiadas, como se muestra en la figura.

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F6)

A efectos de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es, al menos, de 30 mm.

Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F7)

Coloque la junta de instalación proporcionada a lo largo del borde inferior de la placa y asegúrese de que los extremos se solapan.

No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa en la abertura de la encimera (F8). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo está nivelada y hecha de un material resistente al calor. Las paredes que están junto a la placa deben ser resistentes al calor.
- La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, puesto que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de seguridad y todos los reglamentos y normas aplicables.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...

- La fuente de alimentación no está accesible a través de las puertas de los armarios o de los cajones.
- Si la placa está instalada sobre el espacio de un armario o de un cajón, se instalará una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar trabajos o tareas de mantenimiento en este.

Conexión de la placa a la red eléctrica (F9)

Código de color de los cables:

A) Negro

B) Marrón

C) Gris

D) Azul

E) Verde y amarillo



Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.

- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
- En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 ºC por encima de la temperatura ambiente.

- La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.

- El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.

- No se debe doblar ni comprimir el cable.

Problema	**Posibles causas**	**Qué hacer**
No se puede encender la placa de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y de que esté encendida. Compruebe si hay un corte eléctrico en su casa o en su zona. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico especialista.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción».
Los botones táctiles no funcionan con facilidad.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los botones o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los botones.	Asegúrese de que la zona de los botones está seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.
El cristal se está rayando.	Recipiente con rebabas. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice recipientes con bases planas y uniformes. Consulte «Elección de la batería adecuada».
Algunos recipientes hacen ruidos crepitantes o de clic.	Puede deberse a la fabricación de su recipiente (capas de diversos metales que vibran de forma diferente).	Es algo normal en los recipientes y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a un nivel de potencia alto.	Lo provoca la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar el nivel de potencia.

Procede un ruido de ventilador de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración en la placa de inducción para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando aunque haya apagado la placa de inducción.	Es normal y no hace falta adoptar ninguna medida. No apague la fuente de alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
El recipiente no se calienta y aparece el símbolo U en el indicador.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es apropiado para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está debidamente centrado en esta.	Utilice un recipiente apropiado para la cocina de inducción. Consulte la sección «Elección del recipiente adecuado». Centre el recipiente y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

Indicador de fallo e inspección

Si surge alguna anomalía, la placa de inducción entrará en estado protector de forma automática y mostrará los códigos protectores que correspondan. Estos son los fallos más comunes:

Mensaje de error	Posibles causas	Qué hacer
U	Sin recipiente o recipiente no apto.	Reemplace el recipiente.
ER03	Agua u objeto sobre el cristal de la zona de control.	Limpie la zona de control.
F1E	Fallo de conexión entre el panel de visualización y el cuadro principal de la izquierda (la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico
F3E	Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico
F4E	Fallo del sensor de temperatura del cuadro principal. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico

E1E	La temperatura que ha medido el sensor del vidrio cerámico es demasiado alta.	Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.
E2E	El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto.	Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.
E3E	Tensión de alimentación anómala (demasiado alta).	Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal.
E4E	Tensión de alimentación anómala (demasiado baja).	Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal.
E5E	Fallo del sensor de temperatura (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

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 aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium 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 key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, 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.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- 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.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- **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.

A Word on Induction Cooking (F1)

- a1 Cookware
- a2 Induced current
- a3 Magnetic field
- a4 Inductor
- a5 Electronic circuit
- a6 Electric power supply

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

Induction cooking has the following characteristics.

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. Timer
2. Flexible Zone (only in some models)
3. Power level slider
4. Stop&GO
5. ON/OFF
6. Keylock / Connectivity (only in some models)
7. Cooking functions
8. Booster

To start cooking

1. Touch the ON/OFF (5) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–"or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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

3. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the "slider" (3) key, or just touch any point of the "slider" (3).

4. If you don't choose a power setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

    - You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting 

This means that:

• The cookware is not placed on the correct cooking zone or,

• The cookware is not suitable for induction cooking or,

• The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable cookware is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touch the power level slider (3) to decrease the power to "0" level.

2. Beware of hot surfaces.

Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the corresponding power display will indicate "H" until the temperature in the zone has dropped below the critical level.

Using the Booster (F2)

Booster function provides higher power for a maximum of 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking. The function can work in any cooking zone.

Using the Booster to get higher power

Touch Booster key (8) of the desired cooking zone. The related power display will show "P." and the zone will reach the maximum power.

The Booster power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the 9 power level.

Cancel the Boost function

Touch power level slider (3) to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to the power level that you wish.

Restrictions when using (F3)

The three zones were divided into two groups.

If you want to use Booster function, when you press the Booster key (6) the selected zone will be able to reach power level "P". In the case where the power level of the other zone within the same group is also "P", then the power of this zone will be automatically reduced to level 9.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing "Cooking functions" (7) each time moves from one function to the other.



-Melt or defrost about 45-55 °C



-Heating or keeping warm about 65-70 °C



-Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 85-95 °C)

Using the Pause function – Stop&Go (F2)

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and come back to it keeping all the settings.

1. Make sure that the cooking zone is working.

2. Touch the Stop&Go (4). All the cooking zone displays will show "=". The operation of the induction hob will be deactivate except the Stop&Go (4), ON/OFF (5) and Keylock (6).

3. To cancel the pause status, touch Stop&Go (4), then the cooking zones will go back to the power level which you set before.

Flexible Zone function (only in some models) (F4)

- This area can be used as a single big zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

- The flexible zone area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a big single zone, the power level is the same in all the area. The part that is not covered by cookware will not heat.

- Important: Make sure to place the cookware centred on the single cooking zone. In case of big, oval, rectangular or elongated cookware make sure to place it centred on the big cooking zone, covering the centre of each single zone

As a single big zone
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Zone key (2).

4. The flexible zone indicator next to the power lever indicator will be light up.

5. The power setting works as any other normal area.

6. If the cookware is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible zone detects automatically the new position, keeping the same power.

As two independent zones

To use the flexible zone as two different zones with different power settings, press the Flexible Zone key (2) again.

Keylock (child safety feature)

- You can lock the keys to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the keys

Touch the Keylock for 3 seconds (6). The timer display will show "Lo".

To unlock the keys

1. Make sure the induction hob is turned on.

2. Touch and hold the Keylock (6) for a while.

3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the keys are disabled except the ON/OFF (5) and Keylock (6). You can always turn the induction hob off with the ON/OFF (5) in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



Connectivity (only in some models)

This function automatically adjusts the suction power of the cooker hood according to the cooking power of the hob, at all times.

You can connect the hood to the hob only if both are prepared for it. To configure connectivity, carefully read the instruction manual supplied with the hood.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor is monitoring the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function. It shuts down the cooking zone automatically if you ever forget to turn it off. The default maximum working time for each power level is shown in the table below:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (minutes)	360	180	120	90

When the cookware is removed, the display shows the power level during 5s and then displays U for 1 minute. After that it will display "H", which means the surface of cook zone is hot. Please do not touch it. When the surface has cooled down to a safe temperature, it will display "-" for 1 minute, then the zone will automatically switch off.

Using the Timer

Timer function can be used 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 up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. After selecting the cooking zone and the power level required (3), the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. When the dot stops flashing, touch the timer (1), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. Touch the key once if you want to increase/decrease the time by 1 minute. If you touch and hold the key, then the time will increase/decrease in steps of 10 minutes. To cancel the Timer, press both keys (1) at the same time.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to timer indicator will keep on flashing.
4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Select the relevant cooking zone by touching the power level slider (3) to set the power lever you required. The dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. Before the dot stops flashing, touch the timer (1), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. Touch the key once if you want to increase/decrease the time by 1 minute. If you touch and hold the key, then the time will increase/decrease in steps of 10 minutes. To cancel the Timer, press both keys (1) at the same time.
3. When the time is set, the timer indicator will flash for 5 seconds and the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
4. After that, if the indicator will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the cooking zone remaining time until the timer expires; or else the indicator will keep on lighting until the timer expires.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and the display will show "H". Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power level slider (3) of the cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Power limitation (only in some models)

This function allows you to limit the maximum total power consumed by the hob.

1. Touch the ON/OFF key (5) to turn on the hob. The cooking zone displays will show «–».

2. Touch the Keylock (6) and the Stop&Go (4) together for 5 seconds. The Timer display will show «5E». After 3 seconds «71» will appear, which equals 7100W. This is the power limit by default.

3. Touch any of the Timer keys (1) to change the power limit. The display will show «28» for 2800W or «35» for 3500W.

4. Touch the Stop&Go key (4) to validate and save the selected value.

Hints and Tips

Choosing the right cookware (F5)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.

- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.

- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.

- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.

- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.

- Flat and thick-bottomed cookware.

- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.

- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 10 cm.

- The cookware bottom must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone:

- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Maintenance

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob surface.

Subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

Installation

Instructions for the fitter

All operations relating to installation must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

- 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.

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F7)

Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob into the cutout in the worktop (F8). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also the walls near the hob must be heat-resistant.

- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connecting the hob to the mains power supply (F9)

Wire colour code:

A) Black

B) Brown

C) Grey

D) Blue

E) Green/Yellow



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

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.

- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
- The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch keys are unresponsive.	The keys are locked.	Unlock the keys. See section 'Using your induction hob for instructions.
The touch keys are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys.	Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
Some cookware make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a failure.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the power level.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running.

Cookware do not become hot and the symbol U appears in the display.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes. These are the most common failures:

Error Message	Possible causes	What to do
U	No cookware or cookware not suitable.	Replace the cookware.
ER03	Water or cookware on the glass over the control area.	Clean the control area.
F1E	Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows "E").	Contact the Technical Service
F3E	Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Contact the Technical Service
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Contact the Technical Service
E1E	Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.

E4 E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows E”).	Contact the Technical Service

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

FR

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUEUNIQUEMENT. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR TOUTE BLESSURE OU TOUT DOMMAGE CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, OU UNE UTILISATION INCORRECTE, FAUSSE OU DÉRAISONNABLE.

Le fabricant déclare que ce produit répond à toutes les exigences essentielles relatives au matériel électrique à basse tension définies dans la directive européenne 2014/35/UE et à la compatibilité électromagnétique conformément à la directive européenne 2014/30/UE.

PRÉCAUTIONS

- Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez tout matériel magnétisable (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.).
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou ne placez aucun aliment emballé dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson.
- Ne placez aucun objet métallique tel que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson pour éviter qu'ils ne chauffent.
- Si vous cuisinez dans une casserole antiadhésive et sans assaisonnement, limitez le temps de préchauffage à 1 ou 2 minutes.
- Si vous cuisinez des aliments susceptibles d'attacher, commencez à puissance minimale puis augmentez progressivement tout en remuant.
- Après utilisation, éteignez la table à l'aide de la touche prévue à cet effet (réduire à « 0 ») et n'attendez pas que le détecteur de casseroles le fasse.
- Si la surface de la table de cuisson est fissurée, mettez immédiatement l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil et les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf sous surveillance constante.
- La cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie si elle n'est pas surveillée. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez plutôt l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une planche, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
- Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez aucun élément sur les surfaces de cuisson.
- Seuls les protecteurs de plans de travail conçus pour une utilisation avec l'appareil de cuisson et indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation doivent être utilisés pour protéger le plan de travail intégré à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadaptés peut provoquer des accidents.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés. Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface du verre à induction, car vous pourriez rayer le verre.

- Les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles chaufferont pendant l'utilisation. Pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter, les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.

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

- Les fabricants déclinent toute responsabilité au cas où les normes décrites ci-dessus et celles contre les accidents ne seraient pas observées.

Quelques mots sur la cuisson par induction (F1)

• a1 Ustensile de cuisine

• a2 Courant induit

• a3 Champ magnétique

• a4 Inducteur

• a5 Circuit électronique

• a6 Alimentation électrique

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisine, plutôt qu'en chauffant indirectement la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile de cuisine finit par le réchauffer.

La cuisson par induction présente les caractéristiques suivantes.

- Dispersion minimale (haute performance)

- Retirer (ou soulever) l'ustensile de cuisine de la table de cuisson éteint automatiquement la zone de cuisson.

- Le système électronique permet un contrôle flexible et précis.

Présentation du produit

Utilisation de votre table de cuisson à induction (F2)

1. Minuterie
2. Zone Flexible (uniquement sur certains modèles)
3. Curseur du niveau de puissance
4. Pause et reprise
5. MARCHE/ARRÊT
6. Verrouillage / Connectivité (uniquement sur certains modèles)
7. Fonctions de cuisson
8. Booster

Commencer à cuisiner

1. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (5) pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent « – » ou « - - », informant que la plaque à induction est désormais en mode veille.

2. Placez un ustensile de cuisine adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. Réglez un niveau de puissance entre 1 et 9 en faisant glisser la touche du « curseur » (3) ou en appuyant simplement sur un niveau du « curseur » (3).

4. Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance sous 20 secondes, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

    - Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si l'affichage clignote alternativement avec le réglage de puissance défini sur 

Cela signifie que :

• L'ustensile de cuisine n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson correcte ;

• L'ustensile de cuisine ne convient pas pour la cuisson à induction ;

• L'ustensile de cuisine est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas, à moins qu'un ustensile de cuisine adapté ne soit placé sur la zone de cuisson.

L'affichage s'éteint automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisine adapté n'est placé sur la table de cuisson.

Après la cuisson

1. Appuyez sur le curseur du niveau de puissance (3) pour réduire la puissance au niveau « 0 ».

2. Attention aux surfaces chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage de puissance correspondant indiquera « H » jusqu'à ce que la température dans la zone soit descendue en dessous du niveau critique.

Utilisation du Booster (F2)

La fonction Booster fournit une puissance supérieure pendant une période limitée à 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide. La fonction peut fonctionner dans toutes les zones de cuisson.

Utilisation du Booster pour obtenir une puissance plus élevée

Appuyez sur la touche Booster (8) de la zone de cuisson souhaitée. L'affichage de puissance correspondant indiquera « P » et la zone atteindra la puissance maximum.

La fonction Booster sera active pendant 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau 9 de puissance.

Annuler la fonction Boost
Appuyez sur le curseur du niveau de puissance (3) pour annuler la fonction Booster, puis la zone de cuisson reviendra au niveau que vous souhaitez.

Restrictions lors de l'utilisation (F3)

Les trois zones ont été divisées en deux groupes.

Si vous souhaitez utiliser la fonction Booster, lorsque vous appuyez sur la touche Booster (6) la zone sélectionnée augmentera sa puissance au niveau «P». Dans le cas où le niveau de puissance de l'autre zone du même groupe est également «P», la puissance de cette zone sera automatiquement réduite au niveau 9.

Utiliser les fonctions de cuisson

Vous pouvez choisir 3 fonctions de cuisson pratiques en appuyant sur « Fonctions de cuisson » (7). Chaque pression passe d'une fonction à une autre.



-Faire fondre ou décongeler, environ 45-55 °C



-Réchauffer ou conserver les aliments au chaud, environ 65-70 °C



-Mijoter, température proche de l'ébullition, utile pour la cuisson lente (environ 85-95 °C)

Utilisation de la mise en pause - Pause et reprise (F2)

La mise en pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table à induction et de revenir plus tard en ayant conservé tous les réglages.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.

2. Appuyez sur la touche Pause et reprise (4). Tous les affichages de la zone de cuisson afficheront « = ». Le fonctionnement de la table de cuisson à induction sera désactivé, sauf les fonctions Pause et reprise (4), MARCHE/ARRÊT (5) et Verrouillage (6).

3. Pour arrêter l'état de pause, appuyez sur la touche Pause et reprise (4) et les zones de cuisson reviendront au niveau de puissance que vous aviez défini auparavant.

Fonction Zone Flexible (uniquement sur certains modèles) (F4)

- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone unique ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson particuliers.

- L'espace Zone Flexible est constitué de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous utilisez cette fonction pour activer une grande zone unique, le niveau de puissance est le même dans toute la zone. La partie non couverte par l'ustensile de cuisine ne chauffe pas.

- Important : assurez-vous de placer l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson unique. Si vous utilisez un ustensile de cuisine de grande taille, ovale, rectangulaire ou de forme allongée, veillez à le centrer sur la grande zone de cuisson, en couvrant le centre de chaque zone.

Utiliser une grande zone de cuisson unique

1. Pour utiliser la zone flexible en une grande zone de cuisson unique, appuyez simplement sur la touche Zone Flexible (2).

2. L'indicateur de zone flexible à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera.

3. Le réglage de puissance fonctionne comme dans n'importe quelle autre zone normale.

4. Si l'ustensile de cuisine est déplacé de l'avant à l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en maintenant la même puissance.

Utiliser deux zones de cuisson indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en deux zones de cuisson différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez de nouveau sur la touche Zone Flexible (2).

Verrouillage (dispositif de sécurité pour enfants)

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, pour éviter que les enfants activent accidentellement les zones de cuisson).

Pour verrouiller les touches

Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes (6). L'affichage de la minuterie indiquera « Lo ».

Pour déverrouiller les touches

1. Assurez-vous que la table à induction est allumée.

2. Appuyez sur la touche de verrouillage (6) pendant quelques instants.

3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table à induction.

Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont désactivées, sauf MARCHE/ARRÊT (5) et Verrouillage (6). Vous pouvez malgré tout éteindre la table à induction avec la touche MARCHE/ARRÊT (5) en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord la déverrouiller lors de la prochaine utilisation.



Connectivité (uniquement sur certains modèles)

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance d'aspiration de la hotte en fonction de la puissance de cuisson de la plaque à induction, à tout moment.

Vous ne pouvez connecter la hotte à la plaque que si les deux y sont préparés. Pour configurer la connectivité, lisez attentivement le manuel d'instructions fourni avec la hotte.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température contrôle la température à l'intérieur de la table à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table à induction s'arrête automatiquement.

Détection de petits objets

Lorsque des ustensiles de cuisine sous-dimensionnés ou non magnétiques (aluminium) ou d'autres petits objets (couteau, fourchette, clé, etc.) sont posés sur la table de cuisson, cette dernière passe automatiquement en mode veille après 1 minute. Le ventilateur continuera à réduire la température de la table à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Protection avec arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité. Il éteint automatiquement la zone de cuisson si vous oubliez de le faire. Le temps d'utilisation maximal par défaut pour chaque niveau de puissance est indiqué dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Temps d'utilisation par défaut (minutes)	360	180	120	90

Lorsque l'ustensile de cuisine est retiré, l'affichage indique le niveau de puissance pendant 5 s, puis affiche U pendant 1 minute. L'indication « H » s'affiche ensuite pour signaler que la surface de la zone de cuisson est chaude. Veuillez ne pas la toucher. Lorsque la surface a atteint une température de sécurité, le signe « - » s'affiche pendant 1 minute, puis la zone s'éteint automatiquement.

Utilisation de la minuterie

La fonction de minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre une zone de cuisson après écoulement du temps programmé.

Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes. Si la durée de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

Utilisation de la minuterie en tant que minuteur

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de puissance requis (3), le point près de l'indicateur de niveau de puissance clignotera pendant 5 secondes.

2. Lorsque le point arrête de clignoter, appuyez sur la minuterie (1) pour définir la durée entre 1 et 99 minutes. Appuyez une fois sur la touche si vous souhaitez augmenter / diminuer le temps de 1 minute. Si vous touchez et maintenez la touche, le temps augmentera / diminuera par pas de 10 minutes. Pour annuler la minuterie, appuyez simultanément sur les deux touches (1).

3. Lorsque la durée sera définie, le décompte commencera immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant et le point à côté de l'indicateur de minuterie continuera de clignoter.

4. L'avertisseur sonore et l'indicateur de minuterie s'éteindront une fois que la durée définie sera écoulée.

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson appropriée en appuyant sur le curseur du niveau de puissance (3) pour régler le niveau de puissance requis. Le point à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignotera pendant 5 secondes.

2. Avant que le point arrête de clignoter, appuyez sur la minuterie (1) pour définir la durée entre 1 et 99 minutes. Appuyez une fois sur la touche si vous souhaitez augmenter / diminuer le temps de 1 minute. Si vous touchez et maintenez la touche, le temps augmentera / diminuera par pas de 10 minutes. Pour annuler la minuterie, appuyez simultanément sur les deux touches (1).

3. Lorsque la durée sera définie, l'indicateur de la minuterie clignotera pendant 5 secondes et le décompte commencera immédiatement. L'affichage

indiquera le temps restant.

4. Ensuite, si l'indicateur continue à clignoter, cela signifie que l'indicateur de réglage de minuterie affiche le temps restant de la zone de cuisson jusqu'à l'expiration de la minuterie ; sinon, l'indicateur restera allumé jusqu'à l'expiration de la minuterie.

5. Lorsque la minuterie de cuisson arrivera à expiration, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement et l'affichage indiquera « H ». Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

6. Lorsque vous utilisez « la minuterie en tant qu'alarme » et « la minuterie pour éteindre les zones » ensemble, l'indicateur de réglage de minuterie affiche le temps restant de l'alarme comme première priorité. Appuyez sur le curseur du niveau de puissance (3) de la zone de cuisson pour afficher le temps restant de la minuterie.

Limitation de puissance (uniquement sur certains modèles)

Cette fonction vous permet de limiter la puissance totale maximale consommée par la plaque.

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (5) pour allumer la plaque de cuisson. Les affichages de zone de cuisson afficheront «-».

2. Appuyez simultanément sur la touche de verrouillage (6) et la touche Stop & Go (4) pendant 5 secondes. L'affichage de la minuterie indiquera «5E». Après 3 secondes, «71» apparaît, ce qui équivaut à 7100W. Il s'agit de la limite de puissance configurée par défaut.

3. Appuyez sur l'un des boutons de minuterie (1) pour modifier la limite de puissance. L'affichage indiquera «28» pour 2800W ou «35» pour 3500W.

4. Appuyez sur la touche Stop & Go (4) pour valider et enregistrer la valeur sélectionnée.

Conseils et astuces

Choisir le bon ustensile de cuisine (F5)

- Utilisez de préférence des ustensiles de cuisson indiqués comme étant adaptés à la cuisson par induction.

- Un ustensile de cuisine magnétique peut convenir à la cuisson par induction.

- Un ustensile de cuisine en acier inoxydable avec base en acier inoxydable multicouche ou ferritique peut être utilisé si la base indique : adapté à la cuisson par induction.

- Si un ustensile en fonte est utilisé, il doit de préférence posséder un fond en émail pour éviter de rayer la surface de la table de cuisson en céramique.

- Les types d'ustensiles de cuisine suivants ne conviennent pas : verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable non magnétique (austénitique).

- Ustensile de cuisine plat et à fond épais.

- Un ustensile de cuisine ayant le même diamètre que la zone de cuisson garantit une utilisation de la puissance maximale.

- Un ustensile de cuisine plus petit réduit la puissance, mais n'entraîne pas de perte d'énergie. Dans tous les cas, nous ne recommandons pas l'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 10 cm.

- Le fond de l'ustensile de cuisine doit posséder un diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson correspondante :

- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson.

Maintenance

Les morceaux de papier d'aluminium ou les aliments placés dans de l'aluminium, les éclaboussures de graisse, le sucre renversé ou les aliments très sucrés doivent être retirés immédiatement de la surface de cuisson à l'aide d'une spatule pour éviter de rayer la surface de cuisson.

Nettoyez ensuite la surface avec du papier absorbant et un produit de nettoyage approprié, rincez à l'eau et séchez avec un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de tampons à récurer et évitez d'utiliser des détergents chimiques ou des détachants agressifs.

Installation

Instructions pour l'installateur

Toutes les opérations relatives à l'installation doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur.

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure. Placez le joint d'étanchéité fourni autour du périmètre de la table de cuisson. La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un four, mais si c'est le cas, vérifiez que :

- Le four est équipé d'un système de refroidissement approprié.

- Il n'y a aucune fuite d'air chaud du four vers la table de cuisson.

- Des entrées d'air appropriées sont pratiquées, comme indiqué sur la figure.

Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma. (F6)

Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être réservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail atteint au moins 30 mm.

Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée, et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. (F7)

Étirez le joint d'installation fourni le long du bord inférieur de la table à induction, en

vous assurant que les extrémités se chevauchent.

N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table à induction dans le plan de travail.

Placez la table à induction dans la découpe du plan de travail (F8). Enfoncez doucement la plaque à induction jusqu'à ce qu'elle soit installée, en veillant à établir un bon joint autour du bord extérieur.

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est plane et faite d'un matériau résistant à la chaleur. Les murs situés près de la table de cuisson sont également résistants à la chaleur.
- La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité risque d'endommager le système électronique de la table de cuisson.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.

Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des placards.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Mettez l'appareil hors tension avant d'effectuer toute intervention ou tâche d'entretien.

Mise sous tension de la table de cuisson (F9)

Code de couleur des fils :

A) Noir

B) Marron

C) Gris

D) Bleu

E) Vert/Jaune



Avant de mettre la table de cuisson sous tension, vérifiez que :

1. Le système électrique domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
4. L'installation est équipée d'un branchement de mise à la terre efficace conforme aux réglementations et aux lois en vigueur. Le branchement à la terre est une exigence légale.

- Pour mettre la table de cuisson sous tension, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

- Si l'appareil n'est pas fourni avec un câble ou une prise, utilisez un matériau adapté au courant indiqué sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement. Le câble ne doit jamais atteindre une température supérieure de plus de 50 °C à la température ambiante.

- L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire.

• L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été fait correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

• Le câble ne doit être ni plié ni comprimé.

Problème	**Causes possibles**	**Que faire**
La table à induction ne s'allume pas.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la table à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre quartier. Si malgré ces vérifications le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches tactiles ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Débloquez les touches. Voir la section « Utilisation de votre table à induction » pour consulter les instructions.
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut que les touches soient recouvertes d'un léger film d'eau ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les touches.	Assurez-vous que la zone des touches est sèche et utilisez l'empreinte de votre doigt lorsque vous appuyez sur les touches.

Le verre est rayé.	Ustensile de cuisine à bords rugueux. Des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs inadaptés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ».
Certains ustensiles de cuisine produisent des bruits de grincement et de cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (des couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas une défaillance.
La table à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.	Ceci est causé par la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit devrait s'amoindrir ou disparaître complètement lorsque vous diminuerez le niveau de puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction est allumé pour éviter la surchauffe du système électronique. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation électrique de la table à induction pendant que le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisine ne chauffent pas et le symbole U s'affiche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisine, car il ne convient pas à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisine, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centré sur celle-ci.	Utilisez un ustensile de cuisine adapté à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez l'ustensile de cuisine et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.

Affichage des défaillances et inspection

Si une anomalie est détectée, la table de cuisson à induction entrera automatiquement dans l'état de protection et affichera les codes de protection correspondants. Voici les défaillances les plus communes :

Message d'erreur	Causes possibles	Que faire
	Aucun ustensile de cuisine ou ustensile de cuisine non adapté.	Remplacez l'ustensile de cuisine.
ER03	Eau ou ustensile de cuisine sur le verre au-dessus de la zone de contrôle.	Nettoyez la zone de contrôle.
F1E	Échec de la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique
F3E	Échec du capteur de température du serpentin. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique
F4E	Échec du capteur de température du tableau principal. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique
E1E	La température mesurée par le capteur du verre en céramique est trop élevée.	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson.
E2 E	La valeur du capteur de température de l'IGBT est trop élevée.	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée).	Veuillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop basse).	Veuillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale.
E5 E	Échec du capteur de température (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique

Veuillez ne pas démonter l'unité par vous-même pour éviter tout danger et dommage à la table à induction.

PT

ESTE APARELHO DESTINA-SE UNICAMENTE A USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE NÃO SERÁ EM CASO ALGUM RESPONSÁVEL PELOS FERIMENTOS OU DANOS RESULTANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU DE UMA UTILIZAÇÃO INDEVIDA, INCORRETA OU INSENSATA.

O fabricante garante que este produto está em conformidade com os principais requisitos exigidos ao material elétrico de baixa tensão segundo o previsto na Diretiva Europeia 2014/35/UE e com os requisitos em matéria de compatibilidade eletromagnética de acordo com o estabelecido na Diretiva Europeia 2014/30/UE.

PRECAUÇÕES

- Sempre que utilizar a placa, mantenha afastados todos os objetos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes, calculadoras e assim por adiante).
- Não utilize folha de alumínio nem coloque alimentos que estejam embrulhados em folha de alumínio diretamente sobre a placa.
- Não coloque objetos de metal, por exemplo facas, garfos, colheres e testos sobre a superfície da placa, dado que ficarão quentes.
- Sempre que utilizar uma frigideira antiaderente sem quaisquer condimentos, o tempo de aquecimento não deve exceder 1-2 minutos.
- Quando estiver a cozinhar alimentos que aderem facilmente comece a cozinhar em lume brando e aumente a temperatura lentamente, mexendo com frequência.
- Quando terminar de cozinhar, deve certificar-se de que desliga a placa premindo a tecla concebida para o efeito (diminuir até "0"), e não confiar no sensor.
- Se a superfície da placa estiver rachada, retire imediatamente a ficha do aparelho da tomada para evitar o risco de choque elétrico.
- Não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Tanto a superfície da placa como todas as demais partes expostas poderão estar quentes durante o processo

de limpeza.

- Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com uma idade inferior a 8 anos devem estar a uma distância de segurança, salvo se supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas inexperientes ou sem o conhecimento desde que devidamente instruídas acerca de uma utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As limpezas e as manutenções que são da responsabilidade do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, salvo estejam sob uma supervisão contínua.
- A utilização de gordura ou óleo nos cozinhados pode ser perigosa e provocar um incêndio, se não for vigiada. Não tente NUNCA apagar um incêndio com água. Em vez disso, corte imediatamente a alimentação elétrica do aparelho e abafe as chamas com um pano ou testo, por exemplo.
- Deve supervisionar a confeção dos alimentos. Toda e qualquer confeção rápida de alimentos deve necessariamente ser vigiada.
- Os cozinhados deixados sem vigilância sobre a placa que contenham gordura ou óleo podem ser perigosos e provocar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não coloque quaisquer objetos sobre a superfície que aquece.
- Apenas deverão utilizar-se as tampas de proteção especificamente concebidas para este aparelho e as listadas no manual de instruções do fabricante para efeitos de proteção do mesmo. A utilização de tampas de proteção inadequadas pode causar acidentes.
- Não coloque e tenha o cuidado de não deixar cair objetos pesados sobre a placa.
- Não utilize utensílios de

cozinha com arestas amolgadas. Não arraste os utensílios de cozinha pela superfície de vidro da placa de indução, uma vez que isso poderá riscar o vidro.

- Os indivíduos portadores de pacemakers ou outros implantes elétricos (como as bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do dispositivo antes de utilizar este aparelho para ter a certeza de que o dispositivo não será afetado pelo campo eletromagnético.
- **AVISO:** Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas. A ficha ou o interruptor geral do equipamento instalado deve estar num local de fácil acesso.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Os fabricantes não assumem qualquer responsabilidade em caso de inobservância do acima descrito e de incumprimento ou desrespeito pelas normas de prevenção de acidentes.

Sobre os Fogões a Indução (F1)

- a1 Utensílios de cozinha
- a2 Corrente induzida
- a3 Campo magnético
- a4 Indutor
- a5 Circuito eletrónico
- a6 Alimentação elétrica

A indução é uma tecnologia de confeção de alimentos segura, rápida, eficiente e económica. Funciona através de ondas eletromagnéticas que geram calor diretamente por baixo do utensílio de cozinha e não indiretamente mediante o aquecimento da superfície de vidro. O vidro só aquece porque eventualmente o utensílio de cozinha

acaba por aquecê-lo.

Cozinhar a indução caracteriza-se pelo seguinte:

- Dispersão mínima (elevado rendimento)

- Retirar (ou levantar) o utensílio de cozinha da placa para automaticamente a área de confeção.

- O sistema eletrónico proporciona flexibilidade e controlo de precisão.

Visão Geral do Produto

Utilizar a Placa de Indução (F2)

1. Temporizador
2. Zona Flexível (disponível apenas em alguns modelos)
3. Barra do nível de potência
4. Função Pausa - Stop&Go
5. LIGAR/DESLIGAR
6. Bloqueio de teclas / Conectividade (disponível apenas em alguns modelos)
7. Funções da placa
8. Booster

Para começar a cozinhar

1. Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR (5) por 3 segundos. Após ligar a placa, o alarme tocará uma vez, todos os indicadores luminosos irão mostrar "–" ou "– –", indicando que a placa de indução está em modo standby.

2. Coloque um utensílio de cozinha apropriado sobre a zona de cozedura que deseja utilizar. Certifique-se de que tanto o fundo do utensílio de cozinha como a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

- Defina o nível de potência, entre 1 e 9, "deslizando" ao longo da barra do nível de potência (3), ou premindo um ponto concreto da "barra" (3).

- Se não definir o nível de potência no tempo máximo de 20 segundos, a placa de indução desliga-se automaticamente. Será necessário recomeçar o processo no 1.º passo.

    - Enquanto estiver a cozinhar pode alterar o nível de potência a qualquer momento.

Se o indicador luminoso piscar alternadamente com a definição do nível de potência 

Isso significa que:

• O utensílio de cozinha não está corretamente posicionado sobre a zona de cozedura,

• O utensílio de cozinha não é indicado para fogões a indução ou,

• O utensílio de cozinha é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cozedura.

Se sobre a zona de cozedura não for detetado um utensílio de cozinha apropriado a este tipo de fogão a placa não irá aquecer.

Nesse caso, passado 1 minuto o indicador luminoso desliga-se automaticamente.

Após ter terminado de cozinhar

1. Prima a barra do nível de potência (3), diminuindo o nível de potência até "0".

2. Tenha cuidado com as superfícies quentes.

Indicador luminoso de calor residual

Depois de desligar a zona de cozedura utilizada para cozinhar, o indicador luminoso do nível de potência irá mostrar um "H" até a temperatura da zona de cozedura se situar abaixo do nível crítico.

Utilizar o Booster (F2)

A função Booster fornece uma potência mais elevada durante 5 minutos, no máximo. Esta função permite cozinhar com mais potência e maior rapidez. Esta função está disponível para todas as zonas de cozedura.

Utilizar o Booster para obter mais potência

Prima a tecla Booster (8) da zona de cozedura que deseja utilizar. O indicador luminoso da zona de cozedura selecionada mostrará um "P." e esta atingirá a potência máxima.

A potência Booster estará ativa durante 5 minutos, após esse período a potência regressará ao nível 9.

Cancelar a função Booster

Toque na barra do nível de potência (3) para cancelar a função Booster, a zona de cozedura passará a funcionar no nível de potência que desejar.

Restrições durante a utilização (F3)

As três zonas de cozedura estão divididas em dois grupos.

Se você quiser usar a função Booster, ao pressionar a tecla Booster (6) a zona selecionada aumentará sua potência para o nível "P". No caso em que o nível de potência da outra zona dentro do mesmo grupo também é "P", então a potência desta zona será automaticamente reduzida para o nível 9.

Utilizar as Funções da Placa

Poderá selecionar uma das 3 funções muito úteis, premindo a tecla "Funções da placa" (7), a função muda de cada vez que prime a tecla.



-Derreter ou descongelar a 45-55 °C



-Aquecer ou conservar o calor a 65-70 °C



-Cozinhar em lume brando, temperatura próxima do ponto de ebulição, útil para cozinhar lentamente (entre 85-95 °C)

Utilizar a função Pausa – Stop&Go (F2)

Poderá utilizar a função Pausa em qualquer altura do processo de confeção dos alimentos. Esta permite-lhe parar a placa de indução e voltar a ligá-la, conservando as definições.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura está ligada.

2. Prima a tecla Stop&Go (4). Os indicadores luminosos das diferentes zonas de cozedura irão apresentar o símbolo "=". Todas as funcionalidades da placa de indução serão desativadas com a exceção da função Stop&Go (4), tecla LIGAR/ DESLIGAR (5) e Bloqueio de teclas (6).

3. Para cancelar a função pausa, prima a tecla Stop&Go (4), e as zonas de cozedura voltarão ao nível de potência previamente definido.

Função Zona Flexível (disponível apenas em alguns modelos) (F4)

- Esta função permite utilizar esta área como uma única grande área ou como duas áreas distintas, conforme necessário.

- A zona flexível é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando estiver a funcionar como uma única grande área, o nível de potência será o mesmo em toda a área. Se alguma das zonas de cozedura não tiver um recipiente em cima, esta não irá aquecer.

- Importante: Certifique-se de que coloca o recipiente no centro desta única grande área. No caso de recipientes grandes, ovais, retangulares ou alongados certifique-se de que o coloca no centro dessa única grande área, cobrindo o centro de todas as zonas de cozedura

Utilizar como uma única grande área

1. Para ativar a área flexível como única grande área prima a tecla Zona Flexível (2).

2. O indicador luminoso da área flexível que está ao lado da barra do nível de potência irá acender.

3. Para definir o nível de potência deve proceder como habitualmente.

4. Se deslocar o utensílio de cozinha da frente para trás (ou vice-versa), a área flexível deteta automaticamente a nova localização, mantendo a mesma potência.

Como duas áreas independentes

Para usar a área flexível como duas áreas distintas com diferentes níveis de potência, prima novamente a tecla Zona Flexível (2).

Bloqueio de teclas (dispositivo de segurança infantil)

- Poderá bloquear a placa de modo a evitar uma utilização acidental (por exemplo, as crianças ligarem acidentalmente uma zona de cozedura).

Para bloquear as teclas

Prima a tecla de bloqueio de teclas por 3 segundos (6). O indicador luminoso do temporizador irá mostrar "Lo".

Para desbloquear as teclas

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.

2. Prima a tecla de bloqueio de teclas (6) e mantenha-a pressionada durante alguns instantes.

3. Poderá, então, começar a utilizar a placa de indução.

Enquanto a função de bloqueio de teclas da placa estiver ativa, as teclas estão todas desativadas exceto a tecla LIGAR/DESLIGAR (5) e a tecla de bloqueio de teclas (6). Numa situação de emergência também é possível desligar a placa de indução premindo a tecla LIGAR/DESLIGAR (5), mas na próxima utilização primeiro deve desbloquear a placa.



Conectividade (apenas em alguns modelos)

Esta função ajusta automaticamente a potência de aspiração do exaustor de acordo com a potência de cozimento da placa de indução, o tempo todo.

Você pode conectar o exaustor à placa só se os dois estiverem preparados. Para configurar a conectividade, leia atentamente o manual de instruções fornecido com o exaustor.

Proteção contra o sobreaquecimento

No interior da placa de indução existe um sensor que controla a temperatura. Quando este detetar um excesso de temperatura, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Deteção de objetos de pequenas dimensões

Sempre que deixar sobre a placa de indução utensílios de cozinha de pequenas dimensões ou de material não magnético (p. ex. alumínio), ou qualquer outro objeto (p. ex. facas, garfos, chaves), a placa de indução ativará de forma automática e no tempo máximo de 1 minuto o modo standby. A ventoinha continuará a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção Desligar Automático

O desligar automático é uma característica de segurança. Esta desliga automaticamente as zonas de cozedura que estão a ser utilizadas, no caso de alguma vez se esquecer de desligá-las. A tabela abaixo apresenta o tempo de funcionamento máximo predefinido para cada nível de potência:

Nível de potência	1~3	4~6	7~8	9
Tempo de funcionamento predefinido (minutos)	360	180	120	90

Quando retirar o utensílio de cozinha, o indicador luminoso mostrará o nível de potência durante 5 s, e depois - durante 1 minuto. Findo esse tempo mostrará um "H", que significa que a superfície da zona de cozedura utilizada para cozinhar ainda está quente. Por favor, não toque nessa superfície. Quando a superfície tiver arrefecido e a temperatura for segura, o indicador luminoso mostrará o símbolo "-" durante 1 minuto, e depois a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Utilizar o Temporizador

A função temporizador pode ser utilizada de dois modos distintos:

- Pode ser utilizada como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desliga de forma automática nenhuma das zonas de cozedura quando o tempo predefinido chegar ao fim.
- Pode configurá-la para desligar uma determinada zona de cozedura quando o tempo predefinido chegar ao fim.

O temporizador pode ser configurado até ao limite máximo de 99 minutos. Se a configuração ultrapassar os 99 minutos, o temporizador volta automaticamente aos 0 minutos.

Utilizar o temporizador como contador de minutos

1. Após selecionar a zona de cozedura e o nível de potência (3), o ponto ao lado do indicador do nível de potência ficará intermitente durante 5 segundos.
2. Quando o ponto parar de piscar, prima o temporizador (1), poderá definir o tempo entre 1 a 99 minutos. Prima na tecla uma vez se desejar aumentar/diminuir o tempo em 1 minuto. Se você prima e segura a tecla, o tempo aumentará / diminuirá em etapas de 10 minutos. Para cancelar o timer, prima as duas teclas (1) ao mesmo tempo.
3. Assim que o tempo tiver sido definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. O indicador luminoso irá mostrar o tempo restante e o ponto ao lado do indicador luminoso continuará intermitente.
4. O alarme irá tocar e o indicador luminoso do temporizador irá desligar-se assim que o tempo predefinido chegar ao fim.

Utilizar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Selecione a zona de cozedura desejada premindo a barra do nível de potência (3) para definir a potência pretendida. O ponto ao lado do indicador luminoso do nível de potência ficará intermitente durante 5 segundos.
2. Enquanto o ponto ainda está intermitente, prima o temporizador (1), poderá definir o tempo entre 1 a 99 minutos. Prima na tecla uma vez se desejar aumentar/diminuir o tempo em 1 minuto. Se você prima e segura a tecla, o tempo aumentará / diminuirá em etapas de 10 minutos. Para cancelar o timer, prima as duas teclas (1) ao mesmo tempo.
3. Assim que o tempo tiver sido definido, o indicador luminoso do temporizador ficará intermitente durante 5 segundos e a contagem decrescente inicia imediatamente. O indicador luminoso irá mostrar o tempo restante.

4. Assim, se o indicador luminoso continuar intermitente significa que o indicador luminoso do temporizador mostrará o tempo restante da zona de cozedura até o mesmo se esgotar; ou então o indicador continuará ligado até o temporizador chegar ao fim.

5. Quando o temporizador chegar ao fim, a zona de cozedura correspondente irá desligar-se automaticamente e o indicador luminoso irá mostrar um "H". As restantes zonas de cozedura permanecerão em funcionamento, se previamente ligadas.

6. Quando utilizar o temporizador simultaneamente "como alarme" e "para desligar as zonas de cozedura", o indicador luminoso do temporizador irá mostrar primeiro o tempo restante para o alarme. Prima a barra do nível de potência (3) da zona de cozedura para mostrar o tempo restante do temporizador.

Limitação de energia (apenas em alguns modelos)

Esta função permite limitar a potência total máxima consumida pela placa.

1. Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR (5) para ligar a placa. Os indicadores luminosos das zonas de cozedura irán mostrar «-».

2. Prima a tecla de bloqueio (6) e a tecla Stop&Go (4) ao mesmo tempo por 5 segundos. O indicador luminoso do temporizador irá mostrar «5E». Após 3 segundos, aparecerá «71», o que equivale a 7100W. Esse é o limite de energia por padrão.

3. Prima qualquer uma das teclas do timer (1) para alterar o limite de energia. O visor exibirá «28» para 2800W ou «35» para 3500W.

4. Prima a tecla Stop&Go (4) para validar e salvar o valor selecionado.

Sugestões e Dicas

Escolher os utensílios de cozinha apropriados (F5)

- De preferência utilize utensílios de cozinha indicados para fogões a indução.

- O fundo dos utensílios de cozinha que atraem ímanes normalmente são apropriados para fogões a indução.

- Os utensílios de cozinha de aço inoxidável com multicamadas ou com fundo de aço inoxidável ferrítico sempre que o fundo indique: para fogões a indução.

- Se utilizar utensílios de cozinha de ferro fundido, o fundo deve ser de preferência esmaltado para evitar riscar a superfície cerâmica da placa.

- Os seguintes tipos de utensílios de cozinha não são apropriados: vidro, cerâmica, terracota, alumínio, cobre ou aço inoxidável não magnético (austenítico).

- Utensílios de cozinha planos e com fundo grosso.

- Um utensílio de cozinha com um diâmetro igual ao da zona de cozedura garante que a potência máxima é utilizada.

- Um utensílio de cozinha mais pequeno reduz a potência, mas não significa perda

de energia. De qualquer forma, não é recomendada a utilização de utensílios de cozinha com um diâmetro inferior a 10 cm.

- O fundo dos utensílios de cozinha deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozedura correspondente:

- Para maximizar a eficiência da placa, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

Manutenção

Deve remover imediatamente da superfície da placa com a ajuda de uma espátula os pequenos pedaços de folha de alumínio, os resíduos de alimentos, os salpicos de gordura, o açúcar derramado ou os produtos alimentares muito açucarados, para evitar riscar a superfície da placa.

De seguida, limpe a superfície com um produto de limpeza apropriado e uma folha de papel de cozinha, lave com água limpa e seque com um pano seco. Nunca use esponjas ou esfregões abrasivos e evite utilizar produtos de limpeza com químicos agressivos ou tira-nódoas.

Instalação

Instruções para o instalador

Toda e qualquer operação relacionada com a instalação deve ser realizada por pessoal devidamente qualificado em conformidade com os regulamentos atualmente em vigor.

O aparelho foi concebido para encaixar no tampo de uma bancada, conforme ilustrado na figura. Coloque o vedante fornecido à volta do perímetro da placa. A placa não deve ser instalada sobre um forno, mas se for o caso, verifique se:

- O forno está equipado com um correto sistema de arrefecimento

- Não existe nenhuma fuga de ar quente do forno para a placa.

- É possível proporcionar boas entradas de ar, conforme demonstrado na figura.

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com as medidas do esquema. (F6)

Para instalar e utilizar a placa deve deixar, no mínimo 5 cm, à volta da abertura.

Certifique-se de que a superfície de trabalho tem no mínimo 30 mm de espessura.

Certifique-se sempre de que a placa de indução tem uma boa ventilação e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. (F7)

Estenda o suporte de instalação fornecido ao longo da parte de baixo da placa, garantindo que a placa fica sobreposta.

Não utilize cola para fixar a placa no tampo da bancada.

Coloque a placa na abertura do tampo da bancada (F8). Pressione suavemente a placa para baixo até encaixar, garantindo um bom isolamento à volta do contorno exterior.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho está nivelada e que o material é resistente ao calor. E que as paredes próximas à placa também são resistentes ao calor.
- A placa não será diretamente instalada sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar, uma vez que a humidade pode danificar os componentes elétricos da placa.
- A instalação respeitará todos os requisitos para efeitos de aprovação numa inspeção assim como todas as normas e regulamentos em vigor.

Após instalar a placa, certifique-se de que

- Não é possível aceder ao cabo de alimentação através das portas dos armários ou gavetas.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou de um compartimento de um armário, instala uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- Retire a ficha do aparelho da tomada antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção.

Ligar a placa à corrente elétrica (F9)

Código de cores dos fios:

A) Preto

B) Castanho

C) Cinzento

D) Azul

E) Verde/Amarelo



Antes de ligar a placa à corrente elétrica, comprove se:

1. O sistema de cablagem doméstico é apropriado à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor que consta na placa de características.
3. O cabo de alimentação elétrica aguenta a carga especificada na placa de caraterísticas.
4. A instalação está equipada com uma ligação à terra eficaz, de acordo com os regulamentos e leis atualmente em vigor. A ligação à terra é um requisito legal.

- Para ligar a placa à corrente elétrica não foram utilizados adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, dado que podem provocar sobreaquecimento e incêndio.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha não for fornecido juntamente com o aparelho, utilize material elétrico apropriado à corrente indicada na placa de caraterísticas e à temperatura de funcionamento. O cabo não deve nunca atingir uma temperatura

de 50 °C acima da temperatura ambiente.

- A ligação à corrente elétrica deve estar em conformidade com o previsto na norma aplicável ou então estar equipada com um disjuntor de um polo.

- O instalador deve certificar-se de que a ligação à corrente elétrica está bem-feita e que está em conformidade com a regulamentação em matéria de segurança.

- O cabo não deve estar dobrado nem comprimido.

Problema	**Causas possíveis**	**O que fazer?**
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há eletricidade.	Certifique-se de que a ficha da placa de indução está inserida numa tomada e que não há corte elétrico. Verifique se não há um corte elétrico em sua casa ou na área onde reside. Se após verificar tudo isso o problema persistir ligue para um agente de assistência técnica autorizado.
As teclas não respondem.	As teclas estão bloqueadas.	Desbloqueie as teclas. Para obter mais informações, consulte a secção "Utilizar a placa de indução".
As teclas são difíceis de utilizar.	Isso pode dever-se à existência de uma fina camada de água sobre as teclas ou ao facto de estar a utilizar a ponta do dedo para premir as teclas.	Certifique-se de que a área das teclas está seca e que utiliza toda a parte interna superior do dedo para premir as teclas.
O vidro está a ficar riscado.	Utilização de utensílios de cozinha com arestas amolgadas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza não recomendados ou abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com fundos planos e regulares. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha apropriados".
Alguns utensílios de cozinha emitem sons crepitantes ou estalidos.	Isso pode dever-se ao processo de fabrico dos seus utensílios de cozinha (camadas de diversos metais que vibram de forma diferente).	Isso é normal nos utensílios de cozinha e não significa falha alguma.

A placa de indução emite o som de um zumbido quando está a ser utilizada num nível de potência elevado.	Essa é uma consequência da tecnologia utilizada nos fogões a indução.	Esse ruído é normal, mas o som deve diminuir ou desaparecer por completo quando diminui o nível de potência.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento que está incorporada na placa de indução ligou para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Esta poderá continuar em funcionamento mesmo após ter desligado a placa de indução.	Isso é normal e não requer ação alguma. Não corte o fornecimento de energia elétrica à placa de indução enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
O utensílio de cozinha não aquece e aparece o seguinte símbolo U no painel luminoso.	A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque não é apropriado para fogões a indução. A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado.	Utilize utensílios de cozinha apropriados para os fogões a indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha apropriados". Centre o utensílio de cozinha e certifique-se de que o fundo corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

Falha e Verificação dos Indicadores Luminosos

Em caso de anomalia, a placa de indução passará automaticamente para o modo de segurança e mostrará os correspondentes códigos de segurança. As falhas mais comuns são as seguintes:

Mensagem de erro	Causas possíveis	O que fazer?
U	Sem utensílio de cozinha ou utensílio de cozinha inapropriado.	Substitua o utensílio de cozinha.
ER03	Água ou utensílio de cozinha sobre o vidro do painel de controlo.	Limpe a área do painel de controlo.
F1E	Falha na ligação entre o painel luminoso e a placa principal esquerda (a zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E").	Assistência técnica

F3E	Falha no sensor de temperatura da bobina. (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E").	Assistência técnica
F4E	Falha no sensor de temperatura da placa principal. (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E").	Assistência técnica
E1E	A temperatura registada pelo sensor do vidro cerâmico é demasiado elevada.	Reiniciar após a placa de indução ter arrefecido.
E2 E	A temperatura do sensor do IGBT é demasiado elevada.	Reiniciar após a placa de indução ter arrefecido.
E3 E	Tensão anormal da corrente elétrica (demasiado elevada).	Verifique se a corrente elétrica é normal. Ligue após comprovar que a tensão da corrente elétrica é normal.
E4 E	Tensão anormal da corrente elétrica (demasiado baixa).	Verifique se a corrente elétrica é normal. Ligue após comprovar que a tensão da corrente elétrica é normal.
E5 E	Falha no sensor de temperatura (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um E").	Assistência técnica

Não desmonte a unidade por si próprio, de modo a evitar perigos e danos na placa de indução.





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

60903180.29.05.2022

此页不印刷
This page will not be printed

版本号：20220519+V1.1

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-insb-6028-bk/