# Manual de Operación e Instalación

**Placa de inducción integrada**

**MODELO: AI3602SB32**

# ÍNDICE

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ..... 4**

**INSTALACIÓN ..... 13**

**VISTA GENERAL DEL APARATO ..... 19**

**CUIDADO Y LIMPIEZA ..... 31**

**PREGUNTAS Y VERIFICACIÓN RÁPIDA ..... 33**

**CÓDIGOS DE ERROR ..... 35**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ..... 36**

**ELIMINACIÓN .....37**

# Felicitaciones por la compra de su nueva placa de cocción.

Le agradecemos por haber elegido un producto de nuestra amplia gama de electrodomésticos. Le recomendamos dedicar un poco de tiempo a la lectura de este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender plenamente cómo debe instalarse y utilizarse correctamente el aparato.

Para la instalación, lea la sección “Instalación”. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente todas las instrucciones de seguridad y conserve este Manual de Instrucciones / Instalación para futuras consultas. Si transfiere el aparato a terceros, entregue también este manual.

❶ Las ilustraciones presentes en este manual pueden diferir en algunos detalles del diseño actual de su aparato. En tal caso, siga las instrucciones descritas.

❷ Las modificaciones que no influyan en las funciones del aparato quedan reservadas al fabricante. Deseche el embalaje de conformidad con las normativas locales y municipales aplicables.

❸ El aparato suministrado podría ser una versión desarrollada posteriormente respecto a aquella para la cual se imprimió este manual. Sin embargo, las funciones y las condiciones de funcionamiento son idénticas. Por lo tanto, este manual sigue siendo válido. Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas y corregir posibles errores de impresión.

# 1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato por primera vez. Este manual contiene información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento seguro del aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a posibles usuarios posteriores.

Toda la información contenida en estas páginas está destinada a la protección del usuario. El incumplimiento de las instrucciones y advertencias de seguridad puede poner en riesgo la salud y la vida.

Guarde este manual en un lugar seguro para que pueda consultarse siempre que sea necesario.

Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y bienes.

ASEGÚRESE DE QUE ESTE MANUAL ESTÉ ACCESIBLE PARA TODAS LAS PERSONAS QUE UTILICEN EL APARATO Y QUE HAYA SIDO LEÍDO Y COMPRENDIDO ANTES DE SU USO.

## Instalación

### Peligro de descarga eléctrica

• Los datos técnicos de la red eléctrica deben corresponder a la información indicada en la placa de características. Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención o mantenimiento.

• No conecte el aparato a la red eléctrica si el propio aparato, el cable de alimentación o el enchufe presentan daños visibles.

• Todas las modificaciones necesarias en la instalación eléctrica para la instalación del aparato deben ser realizadas por un técnico cualificado.

• Es obligatorio conectar el aparato a un sistema de puesta a tierra adecuado. La verificación de las instalaciones existentes y de las nuevas debe ser realizada por un profesional cualificado.

• Las modificaciones en la instalación eléctrica de la vivienda deben ser realizadas exclusivamente por un electricista cualificado. No realice ninguna modificación en la alimentación eléctrica. La conexión debe efectuarse de conformidad con la normativa local vigente.

• El lugar donde se instalará el aparato debe estar seco y bien ventilado. Después de la instalación, debe garantizarse un fácil acceso a todos los mandos.

• No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados. ¡PELIGRO DE INCENDIO!

• El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

## Peligro de corte

• Atención: los bordes de la placa son afilados.

• La falta de precaución puede causar lesiones o cortes.

## Instrucciones importantes de seguridad

• Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

• Durante el desembalaje, mantenga los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de niños y animales domésticos. ¡PELIGRO DE LESIONES! ¡PELIGRO DE ASFIXIA!

• Durante el desembalaje, observe la posición de los componentes en caso de que sea necesario volver a embalar y transportar el aparato posteriormente.

• No coloque nunca materiales o productos inflamables sobre el aparato.

• El aparato debe ser transportado e instalado por al menos dos personas. La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado, de conformidad con la normativa local vigente.
• Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico equipado con un interruptor omnipolar que garantice la desconexión completa de la alimentación eléctrica.
• El revestimiento de los muebles debe fijarse con un adhesivo resistente al calor, capaz de soportar temperaturas de hasta 100 °C.
• Los muebles adyacentes o los revestimientos, así como todos los materiales utilizados para la instalación, deben resistir durante el funcionamiento una temperatura de al menos 85 °C superior a la temperatura ambiente del lugar de instalación.
• No instale el aparato en locales o zonas donde haya sustancias inflamables, como gasolina, gas o barnices. Esta advertencia también se aplica a los vapores liberados por dichas sustancias.
• Las campanas extractoras deben instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante correspondiente.
• La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una pared o un mueble superior debe ser de al menos 760 mm.
• La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una campana instalada encima debe ser de al menos 760 mm.
• Los electrodomésticos y los cables de conexión no deben tocar la placa, ya que el material aislante generalmente no es resistente al calor.
• Utilice exclusivamente dispositivos de protección para placas de cocción indicados como adecuados en el manual de instrucciones o integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes.
• Una instalación incorrecta del aparato puede implicar la pérdida de la garantía o de los derechos de responsabilidad.

## Funcionamiento y mantenimiento

## Peligro de descarga eléctrica

• No toque nunca el enchufe, el interruptor principal u otros componentes eléctricos con las manos mojadas o húmedas. ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

• Utilice el aparato exclusivamente con 220–240 V AC / 50–60 Hz.

• No cocine sobre una placa dañada o con grietas. Si la superficie de la placa se rompe o presenta fisuras, apague inmediatamente el aparato mediante el interruptor general (en la pared) y contacte con un técnico cualificado.

• Desconecte la placa de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza o al mantenimiento.

• El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

## Riesgo para la salud

**• PARA PERSONAS CON MARCAPASOS O IMPLANTES ACTIVOS:**

La función de esta placa cumple con las normas aplicables de compatibilidad electromagnética y satisface plenamente los requisitos legales (Directiva 2004/108/CE).

Para evitar interferencias entre la placa y un marcapasos, este último debe haber sido desarrollado y programado conforme a las normas aplicables. Por lo tanto, garantizamos exclusivamente la conformidad de nuestro producto.

En cuanto a la conformidad de su marcapasos o posibles incompatibilidades, es necesario solicitar información al fabricante o al médico tratante.

## Peligro debido a superficies calientes

• Durante el funcionamiento, las partes accesibles de este aparato pueden calentarse hasta el punto de causar quemaduras.

• No permita que el cuerpo, la ropa u otros objetos (excepto utensilios de cocina adecuados) entren en contacto con la superficie vitrocerámica hasta que se haya enfriado.

• Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

• Las partes accesibles del aparato se calientan durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados. Tocar el aparato durante el funcionamiento puede causar quemaduras graves.

• El aparato se calienta durante el funcionamiento, acumula calor y continúa liberándolo incluso después de haber sido apagado.

• El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.

## Peligro de corte

• La hoja extremadamente afilada del raspador para la placa queda expuesta cuando la protección de seguridad está retraída. Utilícelo con la máxima precaución y consérvelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

• La falta de atención puede causar heridas o cortes.

## Instrucciones importantes de seguridad

• Conserve este manual en un lugar seguro para que pueda consultarse cuando sea necesario. Siga rigurosamente las instrucciones para evitar daños a personas y bienes.

• Utilice exclusivamente utensilios de cocina aptos para vitrocerámica; de lo contrario, el aparato podría dañarse.

• No encienda la placa antes de haber colocado un recipiente adecuado sobre ella.

• No utilice el aparato si no todos los componentes están correctamente instalados.

• La placa debe mantenerse siempre limpia. Las zonas de cocción sucias no transmiten correctamente el calor.
• Proteja la placa contra la corrosión.
• No intente reparar el aparato por su cuenta. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas pueden causar daños graves. Si el aparato no funciona correctamente, contacte con la tienda donde fue adquirido. Deben utilizarse exclusivamente repuestos originales.
• Al mover el aparato, sujételo por la base y levántelo con cuidado. Transpórtelo en posición vertical.
• No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento. Los alimentos que rebosan pueden producir humo y derrames de grasa que pueden incendiarse. NO intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
• Apague el aparato y sofoque la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
• No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o de apoyo.
• No deje nunca objetos o utensilios de cocina sobre el aparato.
• No utilice nunca el aparato para calentar o climatizar el ambiente.
• Después del uso, apague la zona de cocción mediante el control y no confíe exclusivamente en la detección automática de recipientes.
• No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban sobre él.
• No almacene objetos que puedan atraer la atención de los niños en armarios situados sobre el aparato. Los niños podrían sufrir heridas graves al intentar trepar para alcanzarlos.
• El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de corta duración debe estar constantemente vigilado.
• Supervise siempre a los niños cuando se encuentren cerca del aparato.

• Permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión solo si han recibido instrucciones adecuadas, de modo que puedan usarlo de forma segura y comprendan los peligros de un uso incorrecto.
• No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde el aparato esté en funcionamiento.
• Los niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, deben ser instruidos por una persona responsable y competente sobre el uso del aparato. La persona responsable debe asegurarse de que lo utilicen sin peligro para sí mismos o para terceros.
• No repare ni sustituya ninguna parte del aparato, salvo cuando esté expresamente recomendado en este manual. Todas las demás intervenciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
• No permita que personas no familiarizadas con este manual utilicen el aparato. El vapor puede causar graves daños a los componentes eléctricos.
• No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar la placa.
• No apoye ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
• No se suba de pie sobre la placa.
• No utilice ollas con bordes afilados o irregulares y no arrastre las ollas sobre la superficie de vidrio, ya que podría rayarse.
• No utilice esponjas abrasivas ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar la superficie y dañar la vitrocerámica.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido exclusivamente por el fabricante, por un servicio de asistencia autorizado o por un técnico cualificado, a fin de evitar peligros.
El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.

• Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso en viviendas privadas. Cualquier uso comercial no está cubierto por la garantía del fabricante.
• El aparato está destinado exclusivamente al uso en interiores.
• El aparato no está destinado al uso comercial ni al uso en espacios públicos.
• AVISO: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, salvo bajo supervisión constante.
• Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.
• Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
• AVISO: Cocinar sin supervisión con grasa o aceite en una placa puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y sofoque la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
• AVISO: Peligro de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
• AVISO: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica; esto se aplica a placas de vitrocerámica o de material similar que protejan partes bajo tensión.
• No debe utilizarse un aparato de limpieza a vapor.

• El aparato no está destinado a ser accionado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
• Las aberturas de ventilación del aparato o de su estructura empotrada (cuando el aparato sea apto para empotrar) deben permanecer completamente abiertas, no obstruidas y limpias.
• En caso de una situación causada por una avería técnica, desconecte el aparato de la red eléctrica. Informe al servicio de asistencia técnica para que la avería pueda ser reparada.
• No utilice adaptadores, regletas múltiples ni alargadores para conectar el aparato a la red eléctrica.
• No realice ninguna modificación en el aparato.
• Apague las zonas de cocción sucias.
• Apague toda la placa en caso de daños o averías.
• Después del uso, apague siempre las zonas de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante los controles táctiles). No confíe exclusivamente en la detección automática de recipientes.
• La placa de características no debe retirarse ni volverse ilegible; de lo contrario, todas las garantías quedarán anuladas.
• Este aparato dispone de una conexión a tierra exclusivamente con fines funcionales.
• Observe las instrucciones mencionadas anteriormente, incluidas las indicaciones recogidas en la sección “Limpieza y mantenimiento”.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

☆ El fabricante y el vendedor no asumen ninguna responsabilidad por daños o lesiones derivados del incumplimiento de estas instrucciones.

## 2. INSTALACIÓN

# Desembalaje y colocación

- Desembale el aparato con cuidado.
- El aparato puede estar provisto de una protección para el transporte. Preste mucha atención y no utilice detergentes agresivos o abrasivos para eliminar posibles residuos de la protección.
- Verifique que el aparato y el cable de alimentación no estén dañados.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma prevista para tal fin.
- No instale el aparato en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua o lluvia, ya que el aislamiento del sistema eléctrico podría dañarse.

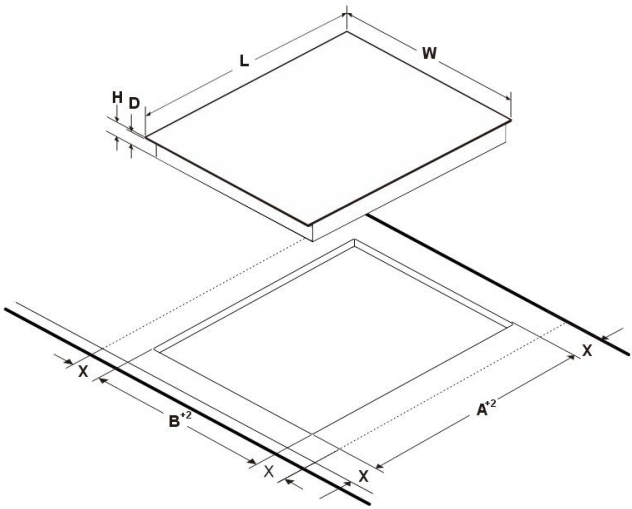
# • Conecte correctamente el aparato a la red eléctrica.

# Selección de los materiales de instalación

- Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera, a fin de evitar deformaciones debidas al calor irradiado por la placa de cocción.
- Para la instalación y el uso, debe mantenerse una distancia mínima de 50 mm alrededor de la abertura.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y un mueble superior debe ser de al menos 760 mm.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una campana extractora situada encima debe ser de al menos 760 mm.

• Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el diagrama.

| Modelo | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AI3602SB32 | 590 | 520 | 56 | 52 | $550^{+2}$ | $480^{+2}$ | 50 mini. |



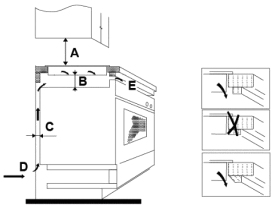

**ATENCIÓN:**

❶ Asegúrese en todo momento de que la placa esté bien ventilada y de que las aberturas de entrada y salida de aire no estén obstruidas.

❷ Verifique que la placa esté en perfectas condiciones de funcionamiento, como se ilustra a continuación.

❸ Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el mueble superior debe ser de al menos 760 mm.

| | |
|---|---|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 mínimo |
| C (mm) | 30 mínimo |
| D | Entrada de aire |
| E | Salida de aire 5 mm |




❹ El peso y las dimensiones son orientativos. Dado que mejoramos continuamente nuestros productos, las especificaciones y el diseño pueden modificarse sin previo aviso.

# Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

❶ la encimera esté alineada y nivelada y que ningún elemento estructural obstaculice el espacio necesario.

❷ la encimera esté fabricada con un material resistente al calor.

❸ Si la placa se instala sobre un horno, este debe estar equipado con un ventilador de refrigeración integrado.

❹ La instalación debe respetar todas las distancias de seguridad requeridas, así como las normas y reglamentos vigentes.

❺ Debe integrarse en la instalación eléctrica fija un interruptor de seccionamiento adecuado que garantice la desconexión completa de la red eléctrica, y debe instalarse y colocarse de conformidad con las normativas locales.

❻ El interruptor de seccionamiento debe ser de tipo homologado y garantizar una distancia de apertura de los contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases], cuando las normativas locales permitan dicha excepción). El interruptor debe ser fácilmente accesible para el usuario una vez instalada la placa.

❼ En caso de duda respecto a la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y las normativas vigentes.

❽ Para las superficies de las paredes alrededor de la placa, utilice materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, azulejos cerámicos).

❾ Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con puertas o cajones

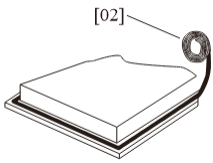
❿ Asegúrese además de que el aparato disponga de un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la parte inferior de la placa.

# Antes de fijar las abrazaderas de montaje

El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza presión sobre los elementos de control que sobresalen de la placa. Retire la junta suministrada [02] y aplíquela a lo largo del borde inferior de la placa; asegúrese de que los extremos se superpongan. Corte el posible exceso de cinta y deséchelo.

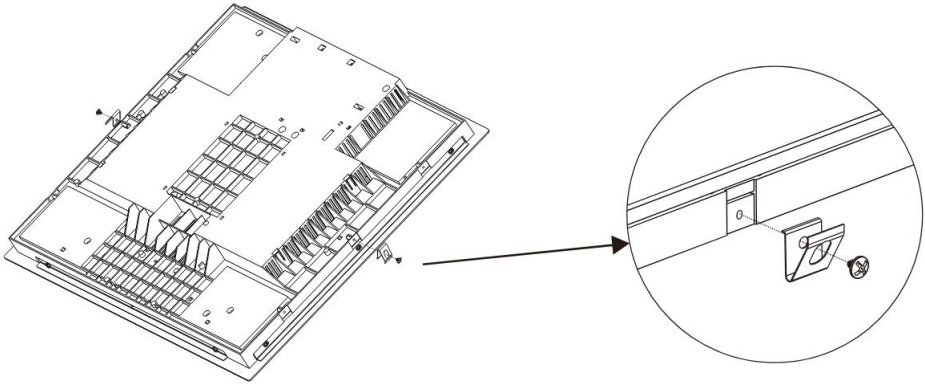


[02]

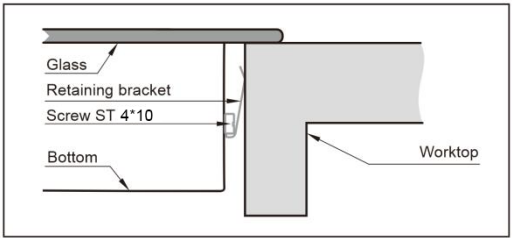


# Aplicación de las abrazaderas de fijación

Fije las abrazaderas de soporte de la placa atornillando dos abrazaderas con tornillos en la parte inferior de la placa (ver figura).



A continuación, inserte la placa en el hueco de la encimera. Ejerza una ligera presión hacia abajo sobre la placa para encajarla correctamente en la encimera.




# Después de la instalación de la placa, asegúrese de que:

❶ el cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones.

❷ se garantice una ventilación adecuada desde el exterior del mueble hasta la parte inferior de la placa.

❸ si la placa está instalada sobre un cajón o un compartimento del mueble, se instale una barrera de protección térmica bajo la parte inferior de la placa.

❹ el interruptor de seccionamiento sea fácilmente accesible para el usuario.

# Precauciones

❶ La placa debe ser instalada por personal cualificado o por técnicos especializados. Disponemos de personal cualificado a su servicio. No realice la instalación por su cuenta.

❷ La placa no debe instalarse sobre frigoríficos, lavavajillas ni secadoras.

❸ La placa debe instalarse de manera que garantice una disipación óptima del calor, con el fin de aumentar la fiabilidad.

❹ La pared y la zona de inducción sobre la encimera deben ser resistentes al calor.

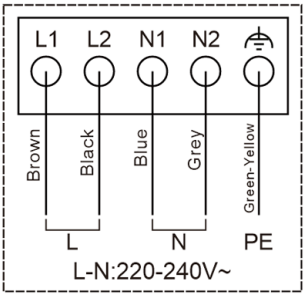
❺ Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

❻ No está permitido utilizar un limpiador a vapor.

❼ Esta placa solo puede conectarse a una alimentación eléctrica con una impedancia máxima del sistema de 0,427 Ohm. Si es necesario, contacte con su proveedor de energía para obtener información sobre la impedancia del sistema.

# Conexión de la placa a la red eléctrica

La alimentación eléctrica debe conectarse conforme a las normas vigentes o mediante un interruptor automático unipolar. El tipo de conexión se muestra en el esquema eléctrico. (Si la placa está equipada con enchufe, no debe tenerse en cuenta el esquema eléctrico).




⚠ Esta placa debe conectarse a la red eléctrica exclusivamente por un técnico cualificado que conozca y respete las normativas locales y las disposiciones adicionales del proveedor de energía. No realice la instalación por su cuenta. ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA! Antes de conectar la placa a la red eléctrica, verifique que:

❶ la instalación eléctrica doméstica sea adecuada para la potencia absorbida por la placa.

❷ la tensión de red corresponda al valor indicado en la placa de características.

❸ la sección de los conductores del cable de alimentación sea adecuada para la carga indicada en la placa de características.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la placa de cocina a la red eléctrica, ya que podrían provocar sobrecalentamiento e incendios.

Para la conexión de la placa a la red eléctrica no utilice adaptadores, reducciones ni dispositivos de derivación, ya que podrían provocar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe entrar en contacto con partes calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere en ningún punto los 75 °C.

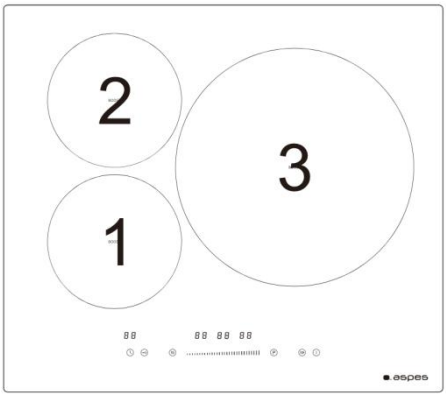
Haga verificar por un electricista cualificado que la instalación doméstica sea adecuada sin necesidad de modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

⚠

1. Si el cable está dañado o debe sustituirse, la intervención debe ser realizada exclusivamente por un técnico del servicio de asistencia con herramientas adecuadas, a fin de evitar accidentes.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una distancia mínima de apertura de los contactos de 3 mm.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se haya realizado correctamente y que cumpla con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni aplastarse.
5. El cable debe revisarse periódicamente y solo puede ser sustituido por una persona debidamente cualificada.
6. La alimentación eléctrica de la vivienda debe ser conforme a la potencia requerida por el aparato.
7. Si la toma de corriente no es accesible para el usuario o se requiere una conexión eléctrica fija, durante la instalación debe preverse un dispositivo de desconexión omnipolar. Los dispositivos de desconexión son interruptores con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Entre ellos se incluyen interruptores automáticos, fusibles e interruptores de protección (EN 60335). Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, lea los datos indicados en la placa de características y en el esquema de conexión. En caso de duda, consulte siempre a las autoridades locales competentes y respete las normativas vigentes.

# 3. VISTA GENERAL DEL APARATO

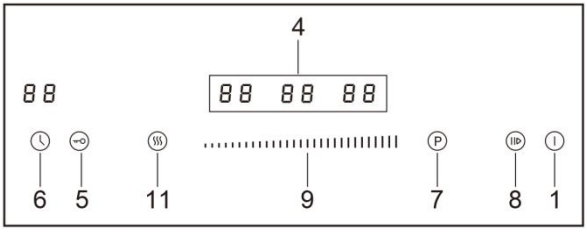
AI3602SB32




| Modelo # | AI3602SB32 |
|---|---|
| Potencia zona de cocción - 1 | 1800/2100W |
| Potencia zona de cocción - 2 | 1800/2100W |
| Potencia zona de cocción - 3 | 3000/3680W |
| Potencia zona de cocción - 4 | / |
| Potencia zona de cocción - 5 | / |

## PANEL DE CONTROL

AI3602SB32



**Teclas del panel de control**

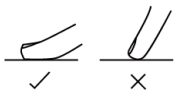
| TECLA # | FUNCIONES | TECLA # | FUNCIONES |
|---|---|---|---|
| **Tecla 1.** | ON/OFF | **Tecla 7.** | Boost |
| **Tecla 4.** | Selección de zona | **Tecla 8.** | Pausa |
| **Tecla 5.** | Bloqueo para niños | **Tecla 9.** | Control deslizante táctil |
| **Tecla 6.** | Temporizador | **Tecla 11.** | Mantener caliente |

## Antes de utilizar su nueva placa

- Lea atentamente este manual y preste especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire las posibles láminas protectoras aún presentes en la placa.
- Limpie la superficie vitrocerámica.

## Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta (ver figura inferior).



- Cada toque registrado va acompañado de una señal acústica.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco y de que no haya objetos (por ejemplo, utensilios de cocina o paños) sobre él. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento.

## Elección de las ollas adecuadas

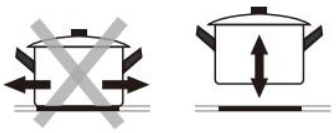
- Utilice únicamente ollas y sartenes aptas para vitrocerámica.
- El fondo de las ollas debe tener un diámetro mínimo correspondiente a la zona de cocción utilizada. No utilice ollas con bordes irregulares o fondo abombado.



Asegúrese de que el fondo de la olla sea liso, que apoye completamente plano sobre el vidrio y que tenga las mismas dimensiones que la zona de cocción. Coloque siempre la olla en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre ollas y sartenes de la placa; no las arrastre, ya que podrían rayar el vidrio.



**Para placas de inducción**

- Solo las ollas ferromagnéticas son aptas para la cocción por inducción. Verifique la presencia del símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.

- Es posible comprobar si las ollas son adecuadas realizando una prueba con un imán. Acerque un imán al fondo de la olla. Si es atraído, la olla es apta para inducción.
- Si no dispone de un imán:

1. Vierta un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Siga los pasos indicados en la sección “Inicio de la cocción”.
3. Si en el display no parpadea ⊍ y el agua se calienta, la olla es adecuada.

- No son adecuadas las ollas fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, vidrio, madera, porcelana, cerámica y gres.

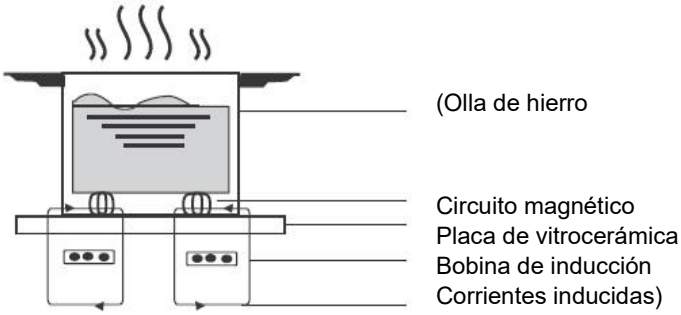
- Utilice ollas lo suficientemente grandes como para cubrir completamente la zona de cocción. Si la olla es ligeramente mayor, la energía se utiliza con la máxima eficiencia. Las ollas con un diámetro inferior al indicado en la siguiente tabla no son compatibles con la placa de inducción.

| Dimensión de la zona de cocción ( (mm) | Diámetro mínimo de la olla (mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

Si se utilizan ollas no adecuadas, la zona de cocción no se calentará. El display se apaga automáticamente después de 1 minuto, incluso si no se ha colocado una olla adecuada sobre la zona de cocción.

## La cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología segura, moderna y eficiente. Funciona mediante oscilaciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta únicamente porque es calentado por la olla.



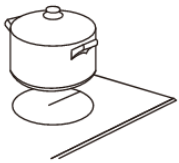

## Uso de la placa con panel táctil

### Encendido y apagado de la placa

Encienda y apague la placa mediante el interruptor principal.

1. Toque la tecla ON/OFF (1). Todos los displays muestran "-". La placa se encuentra en modo de espera.
   • La indicación "⌴" se refiere a la zona de cocción anterior, la indicación "⎍" a la zona de cocción posterior.

2. Coloca una sartén adecuada sobre la zona de cocción que desees utilizar. Asegúrate de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione la zona de cocción tocando la correspondiente tecla de selección de zona (4). Un indicador junto a la tecla parpadea.

4. Toca el control deslizante hasta el nivel que desees establecer.



• Si en el plazo de 1 minuto no se selecciona ningún nivel de potencia, la placa se apaga automáticamente. Es necesario volver a empezar desde el punto 1.

5. Durante la cocción, el nivel de potencia puede modificarse en cualquier momento.

6. Después de seleccionar la zona de cocción y confirmar el nivel de potencia, el indicador de la zona y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Esto indica que la zona está funcionando correctamente.
Por ejemplo, si las indicaciones "U" y "9" parpadean alternadamente, significa que la zona de cocción anterior está funcionando en el nivel de potencia 9.

**Cuando haya terminado de cocinar**

1.Seleccione la zona de cocción que desea apagar pulsando la tecla de selección de zona (4).
2.Apaga la zona de cocción tocando el control deslizante hasta la posición «0».



NOTA: asegúrate de que la pantalla muestre «0».

Para apagar toda la placa, toque la tecla ON/OFF (1).



**Función de mantenimiento del calor**
La función de mantenimiento del calor sirve para mantener calientes los alimentos ya cocinados. Por lo tanto, esta función también puede utilizarse para derretir alimentos o para cocinar a fuego lento.

**Para activar el modo de mantenimiento de calor**
1. Seleccione la tecla de la zona de calentamiento (4) que desee mantener caliente.

2. Pulse la tecla (11) para activar la función de mantenimiento de calor,



3.Espera un momento; cuando el indicador muestre « », la zona estará funcionando en modo de mantenimiento de calor.

**Para salir del modo de mantenimiento de calor:**
Seleccione la tecla de la zona de calentamiento (4) que desee desactivar y, a continuación, pulse la tecla (11) para desactivar la función de mantenimiento de calor.

## Advertencia sobre el calor residual (Atención: superficies calientes)

Si la placa ha permanecido en funcionamiento durante un cierto período, queda una cierta cantidad de calor residual. El display del nivel de potencia muestra "H" o un indicador rojo parpadea para advertir que se debe mantener la distancia. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

## Uso de la función Boost

**Activación de la función Boost**

1. Seleccione la zona de cocción con función Boost (identificada con "Boost").
2. Selecciona la zona con Boost y, a continuación, pulsa la tecla BOOST (7); el indicador de zona mostrará una «P» y la potencia alcanzará el máximo.




**Desactivación de la función Boost**

1. Seleccione la zona de cocción en modo BOOST.
2. Toca el control deslizante (9) para desactivar la función Boost y selecciona el nivel que desees establecer.



**NOTA:** La función Boost puede permanecer activa solo durante 5 minutos; posteriormente, la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel de potencia 14.

## Función de seguridad para niños

Es posible utilizar la función de seguridad para niños para impedir un uso involuntario (por ejemplo, cuando los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).

### Bloqueo de los mandos

Mantén pulsada la tecla de bloqueo para niños (5) hasta que el indicador muestre «Lo».

### Desbloqueo de los mandos

Asegúrate de que la placa de cocción esté encendida.

Mantén pulsada la tecla de bloqueo infantil (5) durante unos segundos.

Ya puedes empezar a utilizar la placa de cocción.

⚠ Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo infantil, todos los controles quedan desactivados excepto el interruptor principal; en caso de emergencia, siempre se puede apagar la placa de cocción con el interruptor principal, pero antes deberá desbloquearla para poder volver a utilizarla.

## Apagado automático

Una función de seguridad de la placa es el apagado automático. Este se activa cuando se olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos estándar de apagado se indican en la siguiente tabla:

| Nivel de potencia | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
|---|---|---|---|
| Tiempo de funcionamiento estándar (horas) | 8 | 4 | 2 |

## Uso del temporizador

Es posible utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

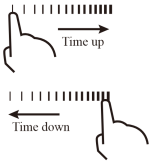
• Como temporizador de cocina. En este caso, ninguna zona de cocción se apaga al finalizar el tiempo programado.

• Como temporizador de apagado, para apagar una o más zonas de cocción al finalizar el tiempo programado.

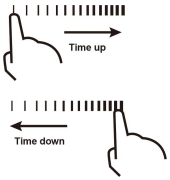
• El temporizador puede configurarse hasta 99 minutos.

## Uso del temporizador como temporizador de cocina

1. Asegúrese de que la placa esté encendida y que ninguna zona de cocción esté en modo de selección.
   Nota: Es posible utilizar el temporizador de cocina antes o después de haber configurado una zona de cocción.
2. Toque la tecla Timer (6). En la pantalla del temporizador aparece “05”.
3. Ajusta los minutos deseados tocando el control deslizante.




4. Toque nuevamente la tecla Timer. La cifra de las decenas comienza a parpadear.
5. Ajusta los minutos que desees tocando el control deslizante.




6. Una vez ajustado el tiempo, la cuenta regresiva comienza inmediatamente. En la pantalla se muestra el tiempo restante.
7. Al finalizar el tiempo programado, se emite una señal acústica durante 10 segundos y la pantalla del temporizador muestra “ – – ”.

**Configuración del temporizador para apagar una o más zonas de cocción**
**Cuando el temporizador está configurado para una zona de cocción:**

1. Seleccione con la tecla de selección de zona (4) la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.
2. Toque la tecla Timer (6). En la pantalla del temporizador aparece “05” y el “5” parpadea.




3. Ajuste la hora deslizando el control (9).



4.Vuelve a pulsar la tecla del temporizador; a continuación, parpadeará el número que corresponde a las decenas. Ajusta el número de minutos deseado.



Una vez ajustado el tiempo, la cuenta regresiva comienza inmediatamente. En la pantalla se muestra el tiempo restante.

⚠ **NOTA:** El punto rojo junto a la pantalla del nivel de potencia (por ejemplo, "6") se enciende e indica que la zona de cocción está en modo temporizador.



Al finalizar el tiempo programado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

⚠ **NOTA:** Las demás zonas de cocción previamente activadas permanecen en funcionamiento.

**Cuando el temporizador está configurado para más de una zona de cocción:**

Si se configuran tiempos simultáneamente para varias zonas de cocción, los puntos decimales de las zonas correspondientes se encienden. En la pantalla de los minutos se muestra el tiempo restante. El punto de la zona correspondiente parpadea.

Al finalizar la cuenta regresiva, la zona de cocción correspondiente se apaga. Posteriormente se muestra el tiempo restante del otro temporizador activo y el punto de la zona correspondiente parpadea. 

Para verificar el tiempo restante de una zona de cocción determinada, toque la tecla correspondiente de selección de zona (4); el tiempo del temporizador asociado se mostrará en la pantalla del temporizador.

**Cancelar el temporizador**

1. Seleccione la zona de cocción para la que desea cancelar el temporizador.
2. Toque la tecla Timer (6); la pantalla comienza a parpadear.
3. Ajuste el temporizador a "00"; el temporizador queda desactivado.

## Función Pausa

Con la función Pausa es posible detener temporalmente todas las zonas de cocción, manteniendo memorizados los valores configurados en caso de que el proceso de cocción sea interrumpido. Con esta función es posible restablecer fácilmente todos los ajustes.

**Activación de la función Pausa**

Toque la tecla Pausa (8); todas las zonas de cocción interrumpen su funcionamiento. En todos los displays de las zonas aparece "||||".

**Desactivación de la función Pausa**

Toque nuevamente la tecla Pausa (8); todas las zonas de cocción vuelven a los ajustes originales.

**NOTA:** La función está disponible cuando una o más zonas de cocción están en funcionamiento.
**NOTA:** Si el modo Pausa no se desactiva dentro de 1 hora, la placa de inducción se apaga automáticamente.

## GUÍA PARA LA COCCIÓN



Preste atención durante la fritura, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente cuando se utiliza la función Power-Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente – existe un grave riesgo de incendio.



NO intente NUNCA apagar un incendio con agua. En su lugar, apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

**Consejos de cocción**

• Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca el nivel de potencia.
• El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y permite ahorrar energía, ya que el calor se mantiene en el interior.
• Utilice la menor cantidad posible de líquidos o grasas para reducir el tiempo de cocción.
• Comience con una potencia alta y redúzcala en cuanto los alimentos estén bien calientes.

## HERVIR A FUEGO LENTO / COCER ARROZ

• Hervir a fuego lento significa cocinar a una temperatura aproximada de 85 °C. A esta temperatura, pequeñas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es ideal para sopas y guisos, ya que los aromas pueden desarrollarse completamente sin que los alimentos se sobrecalienten.

También las salsas a base de huevo y las salsas espesadas con harina deberían prepararse de esta manera.

• Algunos métodos de cocción, entre ellos la cocción del arroz por el método de absorción (= el agua se absorbe completamente), requieren ajustar el nivel de potencia más bajo para que los alimentos estén listos dentro del tiempo de cocción recomendado.

**BISTECS**

1. Saque la carne del refrigerador y déjela reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque el bistec.
4. Dé la vuelta a la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del espesor. Por lo tanto, el tiempo de cocción de cada lado puede variar entre 2 y 8 minutos. Presiona el filete para comprobar el punto de cocción: si está firme, significa que está muy hecho.
5. Deja el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande.

**COCINA ASIÁTICA**

1. Utilice un wok de fondo plano o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios necesarios. La cocina asiática requiere rapidez. Si desea preparar una gran cantidad, divida los ingredientes en varias porciones.
3. Precaliente brevemente el wok o la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Dore primero la carne. Luego retírela de la sartén y manténgala caliente.
5. Cocine ahora las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca el nivel de potencia. Añada la carne y, si lo desea, una salsa.
6. Saltee cuidadosamente todos los ingredientes hasta que cada componente esté bien caliente.
7. Sirva inmediatamente.

**Niveles de potencia**

| NIVEL DE POTENCIA | ADECUADO PARA (EJEMPLOS) |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Nivel 1–3 | • Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos.<br>• Derretir chocolate, mantequilla, etc.<br>• Alimentos que se queman fácilmente.<br>• Cocción a fuego muy lento.<br>• Calentamiento lento. |
| Nivel 4–8 | • Recalentar.<br>• Hervor suave.<br>• Arroz. |
| Nivel 9–11 | • Panqueques / crêpes. |
| Nivel 12–13 | • Dorar.<br>• Pasta. |
| Nivel 14 | • Platos asiáticos (wok).<br>• Asar / freír.<br>• Llevar a ebullición sopas/agua. |

## Ahorro energético

• Utilizar ollas y sartenes adecuadas.
• Las ollas con fondo grueso y plano pueden ahorrar hasta 1/3 de la energía eléctrica. Cubrir las ollas cuando sea posible; de lo contrario, se puede consumir hasta cuatro veces más energía.
• Adaptar el tamaño de las ollas al tamaño de la zona de cocción. El recipiente nunca debe ser más pequeño que la zona de cocción.
• Asegurarse de que las zonas de cocción y el fondo de las ollas estén limpios.
• La suciedad dificulta la transmisión del calor. Los residuos de alimentos quemados a menudo solo pueden eliminarse con detergentes que dañan el medio ambiente.
• No levantar la tapa con demasiada frecuencia (¡una olla vigilada nunca hierve!).
• Utilizar el calor residual para ahorrar energía iniciando una nueva cocción en una zona aún caliente.

# 4. CUIDADO Y LIMPIEZA

• Limpiar la placa después de cada uso.
• Limpiar la vitrocerámica con un detergente específico para vitrocerámica disponible en el mercado. Utilizar una esponja adecuada y agua caliente.
• Retirar los residuos de la vitrocerámica con un paño suave.
• No frotar la vitrocerámica.
• Retirar los residuos con un raspador de silicona adecuado para vitrocerámica. Estos raspadores están disponibles en el mercado.

| ¿QUÉ? | ¿CÓMO? |
|---|---|
| SUCIEDAD EN EL VIDRIO (HUELLAS, MANCHAS, RESIDUOS O RESTOS DE COMIDA NO AZUCARADA EN EL VIDRIO) | 1. APAGAR LA PLACA DE COCCIÓN.<br>2. APLICAR UN DETERGENTE PARA VITROCERÁMICA CUANDO EL VIDRIO AÚN ESTÉ CALIENTE (PERO NO HIRVIENDO).<br>3. ENJUAGAR CON UN PAÑO LIMPIO O PAPEL DE COCINA Y SECAR.4. VOLVER A ENCENDER LA PLACA. |
| COMIDA DERRAMADA, RESIDUOS FUNDIDOS Y SALPICADURAS DE AZÚCAR CALIENTE EN EL VIDRIO | RETIRARLOS INMEDIATAMENTE CON UNA ESPÁTULA, UNA PALETA O UN RASPADOR CON HOJA APTA PARA VITROCERÁMICA. TENER CUIDADO SI LAS ZONAS DE COCCIÓN AÚN ESTÁN CALIENTES.<br>1. APAGAR LA PLACA DESDE LA TOMA DE CORRIENTE.<br>2. MANTENER LA HOJA O EL UTENSILIO CON UNA INCLINACIÓN DE APROXIMADAMENTE 30° Y RASPAR LA SUCIEDAD HACIA UNA ZONA FRÍA DE LA PLACA.<br>3. RETIRAR LOS RESIDUOS CON PAPEL DE COCINA O PAPEL ABSORBENTE.<br>4. PROCEDER COMO SE DESCRIBE EN LOS PUNTOS 2–4 DE LA SECCIÓN ANTERIOR. |
| LÍQUIDOS DERRAMADOS SOBRE LOS MANDOS TÁCTILES | 1. APAGAR LA PLACA.<br>2. RETIRAR EL LÍQUIDO DERRAMADO.<br>3. LIMPIAR EL ÁREA TÁCTIL CON UNA ESPONJA O UN PAÑO LIMPIO Y HÚMEDO, LUEGO SECAR COMPLETAMENTE CON PAPEL DE COCINA.<br>4. VOLVER A ENCENDER LA PLACA. |

**¡IMPORTANTE!**

• Cuando la placa está apagada, no se muestra ninguna indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. ¡Preste la máxima atención! Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento (cuadro eléctrico de la instalación doméstica).

• No utilice un limpiador a vapor. ¡Peligro de descarga eléctrica! El vapor puede dañar los componentes eléctricos del aparato.

• Las esponjas abrasivas, algunas esponjas de nylon y los detergentes agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para asegurarse de que el detergente o la esponja sean adecuados.

• No deje nunca residuos de detergente sobre la placa; el vidrio podría mancharse.

• Elimine lo antes posible los restos de alimentos fundidos o que contengan azúcar, así como las salpicaduras. Si se enfrían sobre el vidrio, pueden resultar difíciles de eliminar o dañar permanentemente la superficie de vidrio.

• Peligro de corte: cuando la cubierta de protección está retraída, la hoja del raspador es afilada como una cuchilla. Utilícela con el máximo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

• La placa puede emitir una señal acústica y apagarse automáticamente, y los mandos táctiles pueden no funcionar si hay líquido en la superficie. Asegúrese de que el área táctil esté completamente seca antes de volver a encender la placa.

# 5. PREGUNTAS Y VERIFICACIÓN RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGENCIA:
1. Apagar completamente el aparato.
2. Desconectar el aparato de la red eléctrica (cuadro eléctrico de la instalación doméstica).
3. Contactar con la tienda donde se adquirió el aparato.
➢ Verifique el siguiente resumen antes de ponerse en contacto con la tienda donde se compró el aparato.

| Problema | Posibles causas y medidas |
|---|---|
| La placa no se enciende. | No hay alimentación eléctrica.1. Verificar la conexión a la red eléctrica.2. Asegurarse de que el aparato esté encendido.3. Comprobar si en la vivienda o zona se ha producido un corte de corriente.4. Revisar el cuadro eléctrico (fusibles/interruptores).5. Si ha verificado todo y el problema persiste, contactar con un técnico cualificado. |
| Los mandos táctiles no responden. | El panel de control está bloqueado por la función de seguridad para niños. Desbloquear los mandos. Ver la sección “Uso de la placa”. |
| Los mandos táctiles son difíciles de usar. | Puede haber una fina capa de agua sobre los mandos o se está utilizando la punta del dedo. Asegurarse de que el área táctil esté seca y utilizar la yema del dedo. |
| El vidrio se raya. | Ollas con bordes rugosos. Esponjas o detergentes no adecuados y abrasivos. Utilizar ollas con fondo plano y liso. Ver las secciones “Selección de ollas adecuadas” y “Limpieza y mantenimiento”. |
| Algunas ollas producen ruidos crepitantes o clics. | Depende del material de la olla (capas metálicas diferentes que vibran de manera distinta). Es normal y no indica un defecto. |

| | |
|---|---|
| La placa de inducción emite un ligero zumbido a determinados niveles de potencia. | Se debe a la tecnología de inducción. Es normal; el ruido puede disminuir o desaparecer cambiando el nivel de potencia. |
| Se oye el ruido del ventilador. | Hay un ventilador de refrigeración para proteger la electrónica del sobrecalentamiento. Puede seguir funcionando después de apagar la placa. Es normal y no requiere intervención. No desconectar el aparato de la red mientras el ventilador esté en funcionamiento. |
| Las ollas no se calientan y en la pantalla aparece U̲ . | La placa de inducción no detecta la olla. Verificar el tamaño; puede ser demasiado pequeña o no estar bien centrada. Utilizar ollas aptas para inducción. Ver la sección “Selección de ollas adecuadas”. Centrar la olla y asegurarse de que el fondo corresponda al tamaño de la zona de cocción. |
| La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente. Se oye una señal acústica y aparece un código de error. | Fallo técnico. Anotar el código de error (normalmente alternado con una o dos cifras en la pantalla de la zona de cocción), desconectar la placa de la red eléctrica y contactar con un técnico cualificado. |

Si el aparato indica una anomalía no incluida en la tabla anterior, o si ha verificado todos los puntos indicados y el problema persiste, póngase en contacto con la tienda donde adquirió el aparato.

# 6.CÓDIGOS DE ERROR

En caso de avería, la placa pasa automáticamente al modo de protección y muestra los correspondientes códigos de error:

**Códigos de error para placa de inducción**

| **Problema** | **Posibles causas** | **Qué hacer** |
|---|---|---|
| E1 | Pérdida de señal (error PCB) | Contactar al servicio técnico. |
| E2/E3 | Tensión de entrada anormalmente alta/baja | Interrumpir la cocción y esperar a que la tensión de entrada vuelva a la normalidad. En caso contrario, contactar al servicio técnico. |
| E4/E5/ E6 | Error del termistor | Contactar al servicio técnico para la reparación. |
| E7 | Temperatura anormalmente elevada (funcionamiento en seco) | Interrumpir la alimentación eléctrica, esperar 30 minutos y volver a encender. Si el aparato continúa sin funcionar, contactar al servicio técnico. |
| E8/E9 | Error del sensor IGBT | Contactar al servicio técnico para la reparación. |
| E0 | Sobrecalentamiento IGBT | Verificar si el ventilador sigue funcionando. En caso contrario, contactar al servicio técnico para la reparación. |
| EE | Error PCB del display | Contactar al servicio técnico. |

Las indicaciones anteriores sirven para la evaluación y verificación de las averías más comunes.

**¡ATENCIÓN!**

Para evitar peligros, no desmonte el aparato por su cuenta.

# 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Placa de cocción | AI3602SB32 | | | | | |
| Tipo de placa de cocción | Eléctrica | | | | | |
| Zona de cocción | 3 Zonas | | | | | |
| Tensione di alimentazione | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Potencia eléctrica instalada | 7360W | | | | | |
| Para zonas o áreas de cocción redondas: Diámetro de la superficie útil para cada zona de cocción calentada (mm) | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Para zonas o superficies no circulares: Longitud y anchura de la superficie útil | 180 | 180 | 320 | N/A | N/A | mm |
| Consumo energético por zona o área de cocción calculado por kg (EC placa eléctrica) | 183.8 | 182.0 | 168.8 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (EC placa eléctrica) | 178.2 | | | | | Wh/kg |

Después de 20 minutos desde el encendido, sin realizar otras operaciones o al finalizar el programa o la función, el aparato pasa automáticamente al modo standby.
El consumo de potencia del equipo en modo apagado no debe superar los 0,3 W.

# 8. ELIMINACIÓN



**ELIMINACIÓN:**

**No deseche este producto como residuo doméstico no clasificado. Es obligatoria la recogida selectiva de este tipo de residuos para un tratamiento especial. No retire el símbolo del aparato.**

Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto contribuye a prevenir posibles daños al medio ambiente y a la salud que podrían derivarse de una eliminación inadecuada.

El símbolo que aparece en el producto indica que no debe tratarse como un residuo doméstico normal. Debe entregarse en un centro de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

• Los aparatos viejos e inutilizados deben entregarse a un centro de recogida autorizado para su eliminación. No exponer nunca el aparato a llamas abiertas.
• Antes de desechar un aparato viejo, hacerlo inutilizable. Desconectar el enchufe de la toma de corriente y cortar todo el cable de alimentación. Eliminar inmediatamente el cable y el enchufe.
• Depositar papel y cartón en los contenedores correspondientes para la recogida selectiva.

Este aparato requiere una eliminación especial. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, dirigirse a las autoridades locales competentes, al servicio de recogida de residuos domésticos o al establecimiento donde se haya adquirido el producto.

Para información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, contactar con la administración municipal, el servicio local de eliminación de residuos o el punto de venta donde se adquirió el producto.

# Manual de Operação e Instalação

**Placa de Indução Embutida**

**MODELO: AI3602SB32**

# ÍNDICE

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ..... 4**

**INSTALAÇÃO ..... 14**

**VISÃO GERAL DO APARELHO ..... .....20**

**CUIDADOS E LIMPEZA ..... ....32**

**PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA ..... 34**

**CÓDIGOS DE ERRO ..... 36**

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....37**

**ELIMINAÇÃO ..... . 38**

## Parabéns pela compra da sua nova placa de cozinha.

Agradecemos por ter escolhido um produto da nossa ampla linha de eletrodomésticos. Recomendamos que reserve algum tempo para ler este Manual de Instruções / Instalação, a fim de compreender completamente como o aparelho deve ser instalado e utilizado corretamente.

Para a instalação, leia a secção “Instalação”. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente todas as instruções de segurança e guarde este Manual de Instruções / Instalação para consultas futuras. Se transferir o aparelho para terceiros, entregue também este manual.

❶ As ilustrações deste manual podem diferir em alguns detalhes do design atual do seu aparelho. Nesse caso, siga as instruções descritas.

❷ Alterações que não afetem as funções do aparelho permanecem reservadas ao fabricante. Elimine a embalagem de acordo com as normas locais e municipais aplicáveis.

❸ O aparelho fornecido pode ser uma versão desenvolvida posteriormente àquela para a qual este manual foi impresso. No entanto, as funções e as condições de funcionamento são idênticas. Portanto, este manual continua válido. Reservamo-nos o direito a alterações técnicas e à correção de eventuais erros de impressão.

# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação, utilização e manutenção seguras do aparelho. Guarde estas instruções para consulta futura e entregue-as a eventuais utilizadores posteriores.

Todas as informações contidas nestas páginas destinam-se à proteção do utilizador. Se não respeitar as instruções e avisos de segurança, poderá colocar em risco a sua saúde e a sua vida.

Guarde este manual num local seguro para que possa consultá-lo sempre que necessário.

Siga rigorosamente as instruções para evitar danos pessoais e materiais.

CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTE MANUAL ESTÁ ACESSÍVEL A TODOS OS QUE UTILIZAM O APARELHO E DE QUE FOI LIDO E COMPREENDIDO ANTES DA SUA UTILIZAÇÃO.

## Instalação
## Perigo de choque elétrico

• Os dados técnicos da sua rede elétrica devem corresponder às informações indicadas na placa de características. Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de qualquer trabalho ou manutenção.

• Não ligue o aparelho à rede elétrica se o próprio aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha estiverem visivelmente danificados.

• Todas as alterações na instalação elétrica necessárias para a montagem do aparelho devem ser realizadas por um técnico qualificado.

• A ligação a um sistema de ligação à terra adequado é obrigatória. A verificação de instalações existentes e recém-instaladas deve ser efetuada por um profissional qualificado.

• Alterações na instalação elétrica da residência só podem ser realizadas por um eletricista qualificado. Não efetue quaisquer modificações na alimentação elétrica. A ligação deve ser realizada de acordo com as normas locais e legais em vigor.

• O espaço onde o aparelho será instalado deve ser seco e bem ventilado. Após a instalação, deve ser garantido fácil acesso a todos os comandos.

• Não instale o aparelho perto de cortinas ou móveis estofados. PERIGO DE INCÊNDIO!

• O não cumprimento destas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.

## Perigo de corte

• Atenção – as bordas da placa são afiadas.

• A falta de cuidado pode causar lesões ou cortes.

## Instruções importantes de segurança

• Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.

• Ao desembalar, mantenha os materiais de embalagem (sacos de polietileno, peças de esferovite, etc.) afastados de crianças e animais de estimação. PERIGO DE FERIMENTOS! PERIGO DE ASFIXIA!

• Ao desembalar, observe a posição dos componentes, caso seja necessário voltar a embalar e transportar o aparelho posteriormente.

• Nunca coloque materiais ou produtos inflamáveis sobre o aparelho.

• O aparelho deve ser transportado e instalado por, no mínimo, duas pessoas.

• Este aparelho deve ser ligado a um circuito elétrico equipado com um interruptor omnipolar, que assegure a desconexão completa da alimentação elétrica.

• O revestimento dos móveis deve ser fixado com um adesivo resistente ao calor, capaz de suportar temperaturas até 100 °C.

• Os móveis adjacentes ou revestimentos, bem como todos os materiais utilizados na instalação, devem suportar durante o funcionamento uma temperatura de pelo menos 85 °C acima da temperatura ambiente do local de instalação.

• Não instale o aparelho em divisões ou áreas onde existam substâncias inflamáveis, como gasolina, gás ou tintas. Este aviso também se aplica aos vapores libertados por essas substâncias.

• Os exaustores devem ser instalados de acordo com as instruções do respetivo fabricante.

• A distância de segurança entre a placa e uma parede ou armário situado acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

• A distância de segurança entre a placa e um exaustor instalado acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

• Eletrodomésticos e cabos de ligação não devem tocar na placa, pois o material isolante geralmente não é resistente ao calor.

• Utilize exclusivamente dispositivos de proteção para placas que sejam indicados como adequados no manual de instruções ou que estejam integrados no aparelho. A utilização de dispositivos de proteção inadequados pode provocar acidentes.

• Uma instalação incorreta do aparelho pode levar à perda da garantia ou de direitos de responsabilidade.

## Funcionamento e manutenção
## Perigo de choque elétrico

• Nunca toque na ficha, no interruptor principal ou em outros componentes elétricos com as mãos molhadas ou húmidas. PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

• Utilize o aparelho apenas com 220–240 V AC / 50–60 Hz.

• Não cozinhe numa placa danificada ou com fissuras. Se a superfície da placa partir ou apresentar rachaduras, desligue imediatamente o aparelho através do interruptor geral (na parede) e contacte um técnico qualificado.

• Desligue a placa da tomada antes de proceder à limpeza ou manutenção.

• O não cumprimento destas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.

## Risco para a saúde

• PARA PESSOAS COM PACEMAKER OU IMPLANTES ATIVOS:
A função desta placa está em conformidade com as normas aplicáveis de compatibilidade eletromagnética e cumpre plenamente os requisitos legais (Diretiva 2004/108/CE).

Para evitar interferências entre a placa e um pacemaker, este deve ter sido desenvolvido e programado de acordo com as normas aplicáveis. Assim, garantimos apenas a conformidade do nosso produto.

Relativamente à conformidade do seu pacemaker ou a possíveis incompatibilidades, deverá solicitar informações ao fabricante ou ao seu médico assistente.

## Perigo devido a superfícies quentes

• Durante o funcionamento, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar tão quentes que podem causar queimaduras.

• Não permita que o seu corpo, roupas ou outros objetos (exceto utensílios de cozinha adequados) entrem em contacto com a superfície de vitrocerâmica enquanto esta não estiver arrefecida.

• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.

• As partes acessíveis do aparelho aquecem durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas. Tocar no aparelho durante o funcionamento pode causar queimaduras graves.

• O aparelho aquece durante o funcionamento, acumula calor e continua a libertar calor mesmo após ser desligado.

• O não cumprimento destas instruções pode provocar queimaduras e escaldaduras.

## Perigo de corte

• A lâmina extremamente afiada do raspador para placa fica exposta quando a proteção de segurança é recolhida. Utilize-o com o máximo cuidado e guarde-o sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.

• A falta de atenção pode causar ferimentos ou cortes.

## Instruções importantes de segurança

• Guarde este manual num local seguro para que possa consultá-lo sempre que necessário. Siga rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.

• Utilize exclusivamente utensílios de cozinha adequados para uso em vitrocerâmica; caso contrário, poderá danificar o aparelho.

• Não ligue a placa antes de colocar um recipiente adequado sobre ela.

• Não utilize o aparelho se nem todos os componentes estiverem corretamente instalados.

• A placa deve ser mantida sempre limpa. Zonas de cozedura sujas não transmitem o calor corretamente.

• Proteja a placa contra corrosão.

• Nunca tente reparar o aparelho por conta própria. Reparações realizadas por pessoas não autorizadas podem causar danos graves. Se o aparelho não funcionar corretamente, contacte a loja onde o adquiriu. Devem ser utilizadas exclusivamente peças sobresselentes originais.

• Ao mover o aparelho, segure-o pela base e levante-o com cuidado. Transporte o aparelho na posição vertical.

• Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento. Alimentos a transbordar podem produzir fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.

• Desligue o aparelho e abafe a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.

• Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou apoio.

• Nunca deixe objetos ou utensílios de cozinha sobre o aparelho.

• Nunca utilize o aparelho para aquecer ou climatizar o ambiente.

• Após a utilização, desligue a zona de cozedura através do comando e não confie apenas na deteção automática de recipientes.

• Não permita que crianças brinquem com o aparelho nem que se sentem, fiquem de pé ou subam sobre ele.

• Não guarde objetos que possam atrair crianças em armários situados acima do aparelho. As crianças podem sofrer ferimentos graves ao tentar subir para alcançar esses objetos.

• O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de curta duração deve ser constantemente vigiado.

• Supervisione sempre as crianças quando estiverem perto do aparelho.

• Permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão apenas se tiverem recebido instruções adequadas, de modo a poderem utilizá-lo com segurança e compreender os perigos de uma utilização incorreta.

• Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em funcionamento.

• Crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, devem ser instruídas por uma pessoa responsável e competente quanto à utilização do aparelho. A pessoa responsável deve assegurar que o utilizam sem perigo para si próprias ou para terceiros.

• Não repare nem substitua quaisquer peças do aparelho, exceto se tal for expressamente recomendado neste manual. Todos os outros trabalhos de manutenção devem ser realizados por um técnico qualificado.

• Não permita que pessoas que não estejam familiarizadas com este manual utilizem o aparelho. O vapor pode causar danos graves aos componentes elétricos.

• Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.

• Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre a placa.

• Não se coloque em pé sobre a placa.

• Não utilize panelas com bordas afiadas ou irregulares e não arraste as panelas sobre a superfície de vidro, pois isso pode riscar o vidro.

• Não utilize esfregões abrasivos nem outros produtos de limpeza agressivos para limpar a placa, pois podem riscar a superfície e danificar o vidro cerâmico.

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um serviço de assistência autorizado ou por um técnico igualmente qualificado, a fim de evitar perigos.

O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico privado.

• Este aparelho foi concebido apenas para utilização em lares privados. Qualquer utilização comercial não está coberta pela garantia do fabricante.

• O aparelho destina-se exclusivamente a utilização em espaços interiores.

• O aparelho não se destina a utilização comercial nem ao uso em espaços públicos.

• AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve-se evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, salvo se estiverem sob supervisão constante.

• Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas quanto à utilização segura do aparelho e que compreendam os perigos envolvidos.

• As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

• AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo numa placa pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água.

Apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e abafe a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.

• AVISO: Perigo de incêndio: não armazene objetos sobre as superfícies de cozedura.

• AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico; isto aplica-se a placas de vidro cerâmico ou material semelhante que protegem partes sob tensão.

• Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

• O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

• As aberturas de ventilação do aparelho ou da sua estrutura de encastre (caso o aparelho seja adequado para encastre) devem permanecer totalmente abertas, desobstruídas e limpas.

• Em caso de situação causada por falha técnica, desligue o aparelho da rede elétrica. Informe o serviço de assistência técnica para que a avaria possa ser reparada.

• Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas nem extensões para ligar o aparelho à rede elétrica.

• Não efetue quaisquer modificações no aparelho.

• Desligue as zonas de cozedura sujas.

• Desligue toda a placa caso ocorram danos ou avarias.

• Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura conforme descrito neste manual (ou seja, através dos comandos táteis). Não

confie apenas na deteção automática de recipientes para desligar as zonas de cozedura ao retirar o utensílio.

• A placa de identificação não deve ser removida nem tornada ilegível; caso contrário, todas as garantias serão anuladas.

• Este aparelho dispõe de uma ligação à terra exclusivamente para fins funcionais.

• Observe as instruções acima mencionadas, incluindo as indicações na secção “Limpeza e manutenção”.

## CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

☆ O fabricante e o revendedor não assumem qualquer responsabilidade por danos ou lesões resultantes do não cumprimento destas instruções.

## 2. INSTALAÇÃO

# Desembalagem e posicionamento

• Desembale o aparelho com cuidado.

• O aparelho pode estar equipado com proteção de transporte. Tenha muito cuidado e não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos para remover resíduos da proteção de transporte.

• Verifique se o aparelho e o cabo de alimentação não estão danificados.

• Ligue o aparelho apenas a uma tomada adequada para esse fim.

• Não instale o aparelho num local onde possa entrar em contacto com água ou chuva, pois o isolamento do sistema elétrico pode ser danificado.

• Ligue o aparelho corretamente à rede elétrica.

# Seleção dos materiais de instalação

• Certifique-se de que a espessura da bancada é de, no mínimo, 30 mm. Escolha um material resistente ao calor para a bancada, a fim de evitar deformações causadas pela radiação térmica proveniente da placa.

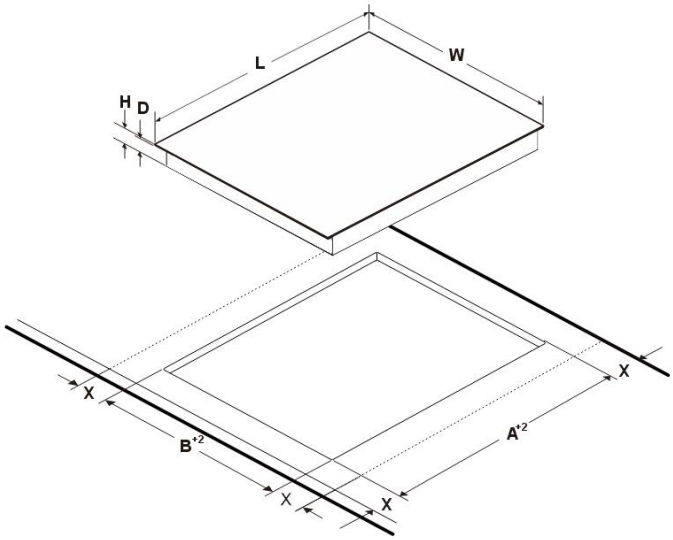
• Para a instalação e utilização, deve ser mantida uma distância mínima de 50 mm em torno do recorte.

• A distância de segurança entre a placa e um armário de parede situado acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

• A distância de segurança entre a placa e um exaustor situado acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

• Corte a bancada de acordo com as dimensões indicadas no diagrama.

| Modelo | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AI3602SB32 | 590 | 520 | 56 | 52 | $550^{+2}$ | $480^{+2}$ | 50 mini. |



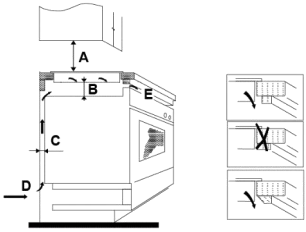

**ATENÇÃO:**

❶ Certifique-se sempre de que a placa está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas.

❷ Assegure-se de que a placa se encontra em perfeitas condições de funcionamento, conforme ilustrado abaixo.

❸ Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário situado acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

| | |
|---|---|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 mínimo |
| C (mm) | 30 mínimo |
| D | Entrada de ar |
| E | Saída de ar 5 mm |




❹ O peso e as dimensões são aproximados. Como melhoramos continuamente os nossos produtos, as especificações e os designs podem ser alterados sem aviso prévio.

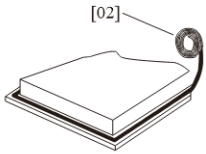
# Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

❶ a superfície de trabalho está nivelada e não existem componentes estruturais que interfiram com o espaço necessário.
❷ a superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor.
❸ se a placa for instalada sobre um forno, este dispõe de ventilador de arrefecimento integrado.
❹ a instalação cumpre todas as distâncias de segurança exigidas, bem como as normas e regulamentos aplicáveis.
❺ existe um interruptor de corte adequado, que assegura a desconexão completa da rede elétrica, integrado na instalação elétrica fixa e montado e posicionado de acordo com as normas locais de instalação.
❻ o interruptor de corte corresponde a um tipo aprovado e garante, em todos os polos (ou em todos os condutores ativos/fases, caso as normas locais permitam essa variação), uma distância de contacto de 3 mm. O interruptor deve estar facilmente acessível ao utilizador após a instalação da placa.
❼ em caso de dúvida relativamente à instalação, consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos aplicáveis.
❽ utilize superfícies resistentes ao calor e de fácil limpeza (por exemplo, azulejos cerâmicos) nas paredes em redor da placa.
❾ o cabo de alimentação não entra em contacto com portas ou gavetas do armário.
❿ o aparelho é abastecido com um fluxo de ar fresco suficiente proveniente do exterior do armário até à parte inferior da placa.

# Antes de montar os suportes de fixação

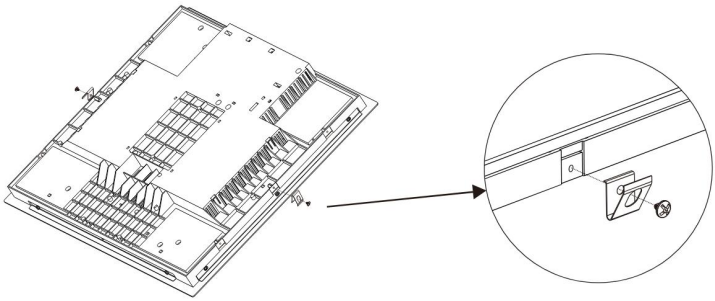
O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não exerça pressão sobre os elementos de comando salientes da placa. Retire a fita vedante fornecida [02] e aplique-a ao longo da borda inferior da placa; certifique-se de que as extremidades se sobrepõem. Corte o excesso de fita e elimine-o.



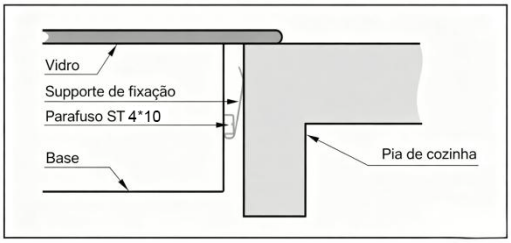




# Montagem dos suportes de fixação

Fixe os suportes de retenção da placa, aparafusando dois suportes à parte inferior da placa (ver ilustração).



Em seguida, coloque a placa no recorte da bancada. Aplique uma ligeira pressão para baixo sobre a placa, de modo a encaixá-la na bancada.




# Após a instalação da placa, certifique-se de que:

❶ o cabo de alimentação não fica acessível através de portas ou gavetas do armário.

❷ é garantida uma ventilação suficiente, com entrada de ar proveniente do exterior do armário até à parte inferior da placa.

❸ se a placa estiver instalada sobre uma gaveta ou compartimento do armário, está instalada uma barreira de proteção térmica sob a parte inferior da placa.

❹ o interruptor de corte está facilmente acessível ao utilizador.

# Precauções

❶ A placa deve ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos especializados. Dispomos de profissionais ao seu serviço. Nunca realize a instalação por conta própria.

❷ A placa não deve ser instalada sobre frigoríficos, máquinas de lavar loiça ou secadores de roupa.

❸ A placa deve ser instalada de forma a garantir uma dissipação de calor ideal, aumentando assim a sua fiabilidade.

❹ A parede e a zona de indução acima da bancada devem ser resistentes ao calor.

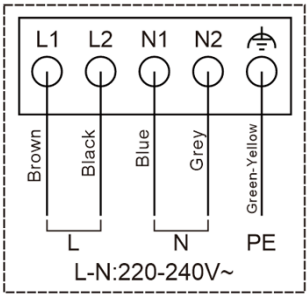
❺ Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

❻ Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

❼ Esta placa só pode ser ligada a uma alimentação elétrica com uma impedância máxima do sistema de 0,427 Ohm. Se necessário, contacte o seu fornecedor de energia para obter informações sobre a impedância do sistema.

# Ligação da placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser ligada de acordo com as normas em vigor ou através de um disjuntor unipolar. O tipo de ligação está representado no esquema elétrico. (Se a placa estiver equipada com ficha, o esquema elétrico não precisa de ser considerado.)




⚠ sta placa só pode ser ligada à rede elétrica por um técnico devidamente qualificado, familiarizado com os requisitos locais e as normas complementares do seu fornecedor de energia, e que as cumpra. Não realize a instalação por conta

própria. PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

❶ a instalação elétrica doméstica é adequada à potência absorvida pela placa.

❷ a tensão da rede corresponde ao valor indicado na placa de características.

❸ a secção dos condutores do cabo elétrico suporta a carga indicada na placa de características.

Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação para ligar a placa à rede elétrica, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

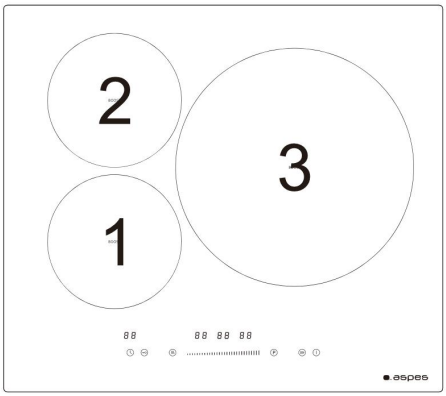
O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser instalado de forma que a sua temperatura não ultrapasse 75 °C em nenhum ponto.

Solicite a um eletricista qualificado que verifique se a instalação elétrica doméstica é adequada sem necessidade de alterações. Quaisquer modificações só podem ser realizadas por um eletricista qualificado.

⚠ 1.Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso só pode ser feito por um técnico de assistência autorizado com as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
2. Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima entre contactos de 3 mm.
3. O instalador deve garantir que a ligação elétrica foi realizada corretamente e está em conformidade com as normas de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e só pode ser substituído por uma pessoa devidamente qualificada.
6. A instalação elétrica da habitação deve corresponder à potência exigida pelo aparelho.
7. Se a tomada não estiver acessível ao utilizador ou se for necessária uma ligação elétrica fixa, deve ser previsto um dispositivo de corte omnipolar na instalação. Os dispositivos de corte são interruptores com uma distância de abertura de contacto mínima de 3 mm. Estes incluem disjuntores, fusíveis e interruptores de proteção (EN 60335). Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, leia as informações na placa de características e no diagrama de ligação. Em caso de dúvida, consulte sempre as autoridades locais competentes e cumpra as normas legais em vigor.

# 3. GUIA DO ELETRODOMÉSTICO

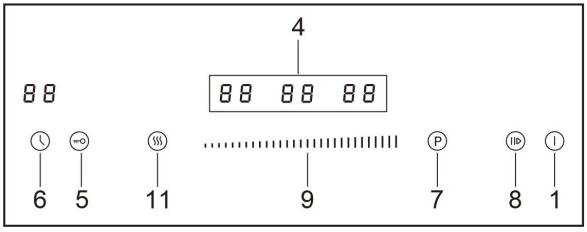
**AI3602SB32**




| Modelo # | AI3602SB32 |
|---|---|
| **Potência zona de cozedura - 1** | 1800/2100W |
| **Potência zona de cozedura - 2** | 1800/2100W |
| **Potência zona de cozedura - 3** | 3000/3680W |
| **Potência zona de cozedura - 4** | / |
| **Potência zona de cozedura– 5** | / |

## PAINEL DE CONTROLO

**AI3602SB32**



**Tasten des Bedienfelds**

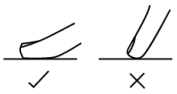
| TECLA # | FUNÇÕES | TECLA # | FUNÇÕES |
|---|---|---|---|
| **Tecla 1.** | LIGAR/DESLIGAR | **Tecla 7.** | Boost |
| **Tecla 4.** | Seleção da zona | **Tecla 8.** | Pausa |
| **Tecla 5.** | Bloqueio infantil | **Tecla 9.** | Controlo deslizante tátil |
| **Tecla 6.** | Temporizador | **Tecla 11.** | Manter quente |

## Antes de utilizar a sua nova placa

• Leia este manual e preste especial atenção à secção "Instruções de segurança".
• Remova qualquer película protetora que ainda se encontre sobre a placa.
• Limpe a superfície de vitrocerâmica.

## Utilização dos comandos táteis

• Os comandos reagem ao toque, portanto não é necessário exercer pressão.
• Utilize a polpa do dedo, não a ponta do dedo (ver ilustração abaixo).



• Sempre que um toque for registado, ouvirá um sinal sonoro.
• Certifique-se de que o painel de controlo está sempre limpo e seco e de que não há objetos (por exemplo, utensílios de cozinha ou panos) sobre ele. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a utilização.

## Escolha do utensílio de cozinha adequado

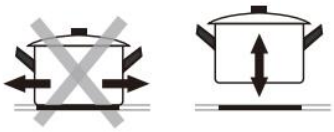
•Utilize apenas tachos e frigideiras adequados para placas de vitrocerâmica.
• A base do utensílio deve ter um diâmetro mínimo correspondente ao da zona de cozedura utilizada. Não utilize utensílios com bordas irregulares ou base convexa.



Certifique-se de que a base da frigideira é lisa, assenta completamente sobre o vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Coloque sempre a frigideira centrada na zona de cozedura.



Levante sempre os tachos e frigideiras da placa – não os arraste, pois isso pode riscar o vidro.



**Para placas de indução**

⚠ • Apenas utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para cozinhar por indução. Verifique o símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.



• Pode verificar se o seu utensílio é adequado realizando um teste com um íman. Coloque um íman na base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

• Se não tiver um íman:

1.Coloque um pouco de água na panela que deseja testar.

2. Siga os passos indicados em "Iniciar a cozedura".

3. Se o símbolo ⊍ não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.

• Utensílios feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e grés.

• Utilize panelas suficientemente grandes para cobrir completamente a zona de cozedura. Se a panela for ligeiramente maior, a energia será utilizada com máxima eficiência. Utensílios com diâmetro inferior ao indicado na tabela abaixo não são reconhecidos pela placa de indução.

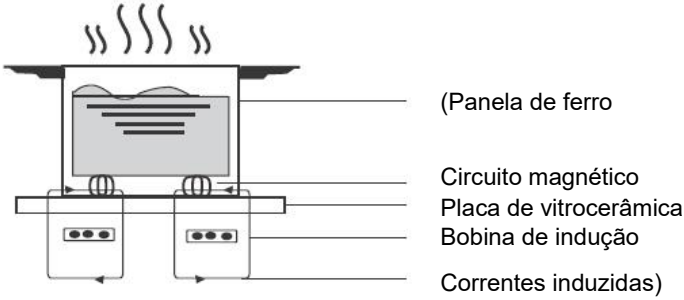
| Tamanho da zona de cozedura (mm) | Diâmetro mínimo da panela (mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |

| | |
|---|---|
| 280 | 220 |

Ao utilizar utensílios inadequados, a zona de cozedura não aquece. O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocado um utensílio adequado sobre a zona de cozedura.

## Uma palavra sobre a cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia segura, avançada e eficiente. Funciona através de oscilações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de aquecer indiretamente a superfície de vidro. O vidro aquece apenas porque a panela transfere calor para ele.



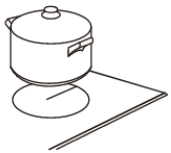

## Utilização da sua placa com painel tátil

### Ligar e desligar a placa

Ligue e desligue a placa através do interruptor principal.

1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR (1). Todos os visores mostram "– ". A placa encontra-se em modo de espera (standby).
   • O visor " " corresponde à zona de cozedura dianteira; o visor " " corresponde à zona traseira.

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



3. Selecione a zona de cozedura tocando na respetiva tecla de seleção da zona (4). Um indicador junto à tecla pisca.

4. Toque no controle deslizante até ao nível que deseja definir.



• Se não selecionar um nível de potência no prazo de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar a partir do passo 1.

5. Durante a cozedura, o nível de potência pode ser alterado a qualquer momento.

6. Após selecionar a zona de cozedura e confirmar o nível de potência, o indicador da zona e o nível de potência piscam alternadamente. Isto indica que a zona está a funcionar corretamente.
   Por exemplo: se os visores ⊔ e "9" piscarem alternadamente, significa que a zona de cozedura dianteira está a funcionar no nível de potência 9.

**Quando terminar de cozinhar**

1. Selecione a zona de cozedura que pretende desligar, pressionando a tecla de seleção da zona (4).
2. Desligue a zona de cozedura tocando no cursor para «0».



NOTA: certifique-se de que o visor indica «0».

Para desligar toda a placa, toque na tecla LIGAR/DESLIGAR (1).



**Função de manutenção do calor**

A função de aquecimento serve para manter os alimentos cozinhados quentes. Por isso, esta função também pode ser utilizada para derreter ou cozinhar em lume brando.

**Para ativar o modo de manutenção de calor:**

1. Selecione a tecla da zona de aquecimento (4) que pretende configurar para a manutenção de calor.

2. Prima a tecla (11) para ativar a função de manutenção de calor,



3.Aguarde alguns instantes; o indicador exibe "", o que significa que a zona está a funcionar no modo de manutenção de calor.

**Para sair do modo de manutenção de calor**
1. Selecione a tecla da zona de aquecimento (4) que pretende desativar e, em seguida, prima a tecla (11) para desativar a função de manutenção de calor.

## Aviso de calor residual (Cuidado com superfícies quentes)

Após a placa ter estado em funcionamento durante algum tempo, permanece algum calor residual. O visor de potência mostra "H" ou uma luz indicadora vermelha pisca para o avisar a manter distância.

O indicador apaga-se assim que a superfície arrefece até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia: se quiser aquecer outras panelas, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.

## Utilização da função Boost

**Ativar a função Boost**
1. Selecione a zona de cozedura com função Boost (identificada com "Boost").
2. Selecione a zona com a função Boost e, em seguida, toque na tecla BOOST (7); o indicador da zona exibe «P» e a potência atinge o máximo




**Desativar a função Boost**
1. Selecione a zona de cozedura no modo BOOST.
2. Toque no controlo deslizante (9) para cancelar a função Boost e selecione o nível que pretende definir.



**NOTA:** A função de reforço tem uma duração máxima de 5 minutos; passado esse tempo, a zona passará automaticamente para o nível 14.

## Função de bloqueio infantil

Pode utilizar a função de bloqueio infantil para evitar uma utilização acidental (por exemplo, quando crianças ligam as zonas de cozedura inadvertidamente).

### Bloquear os comandos

Toque na tecla de bloqueio parental (5) até que o indicador mostre «Lo».

### Desbloquear os comandos

Certifique-se de que o fogão está ligado.
Toque e mantenha premida a tecla de bloqueio para crianças (5) durante alguns instantes.
Já pode começar a utilizar o seu fogão.

⚠ Quando a placa estiver no modo de bloqueio infantil, todos os comandos, exceto a tecla LIGAR/DESLIGAR, ficam desativados. Em caso de emergência, pode desligar a placa através da tecla principal; no entanto, antes da próxima utilização, deverá primeiro desbloqueá-la.

## Desligamento automático

Uma função de segurança da placa é o desligamento automático. Este ocorre quando se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos padrão de desligamento estão indicados na tabela seguinte:

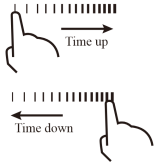
| Nível de potência: | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
|---|---|---|---|
| Tempo padrão de funcionamento (horas) | 8 | 4 | 2 |

## Utilização do temporizador

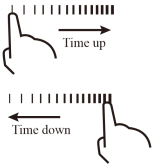
Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:
• Como temporizador de contagem decrescente. Neste caso, nenhuma zona de cozedura será desligada quando o tempo definido terminar.
• Como temporizador de desligamento, para desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo definido terminar.
• O temporizador pode ser ajustado até 99 minutos.

## Utilização do temporizador como temporizador de contagem decrescente

1. Certifique-se de que a placa está ligada e que nenhuma zona de cozedura está no modo de seleção.
   Nota: Pode utilizar o temporizador antes ou depois de selecionar uma zona de cozedura.
2. Toque na tecla do temporizador (6). No visor do temporizador aparece “05”.
3. Defina os minutos desejados tocando no controlo deslizante.




4. Toque novamente na tecla do temporizador. O dígito das dezenas começa a piscar.
5. Defina o número de minutos pretendido tocando no controlo deslizante.




6. Assim que o tempo for definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. No visor é apresentado o tempo restante.
7. Após o término do tempo definido, soa um sinal sonoro durante 10 segundos e o visor do temporizador mostra “ – – ”.

**Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura**
**Quando o temporizador é definido para uma zona de cozedura:**

1. Selecione, com a tecla de seleção da zona (4), a zona para a qual pretende definir o temporizador.
2. Toque na tecla do temporizador (6). No visor do temporizador aparece “05” e o “5” começa a piscar.
3. Ajuste a hora deslizando o botão de controlo (9).



4.Toque novamente na tecla do temporizador; o número que representa as dezenas começará a piscar. Defina o número de minutos desejado.



Assim que o tempo for definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. No visor é apresentado o tempo restante.

⚠ **NOTA:** O ponto vermelho ao lado do visor de potência (por exemplo, ) acende-se e indica que a zona de cozedura está no modo temporizador.

Quando o tempo definido terminar, a respetiva zona de cozedura desliga-se automaticamente.

⚠ **NOTA:** Outras zonas de cozedura que tenham sido previamente ligadas permanecem em funcionamento.

**Quando o temporizador é definido para mais de uma zona de cozedura:**

Se definir o tempo para várias zonas simultaneamente, os pontos decimais das respetivas zonas acendem-se. No visor dos minutos é apresentado o tempo restante. O ponto da zona correspondente pisca.

Após o término da contagem decrescente, a respetiva zona de cozedura desliga-se. Em seguida, é apresentado o tempo restante do temporizador ainda ativo e o ponto da zona correspondente pisca. 

Para verificar o tempo restante de uma determinada zona de cozedura, toque na tecla de seleção da zona correspondente (4); o tempo do temporizador associado é apresentado no visor do temporizador.

**Cancelar o temporizador**

1. Selecione a zona de cozedura para a qual pretende cancelar o temporizador.
2. Toque na tecla do temporizador (6); o visor começa a piscar.
3. Ajuste o temporizador para "00"; o temporizador fica assim desativado.

## Função Pausa

Com a função Pausa, pode interromper temporariamente todas as zonas de aquecimento, mantendo os valores definidos memorizados, caso o processo de cozedura seja interrompido. Com esta função, todas as definições podem ser facilmente restauradas.

**Ativar a função Pausa**

Toque na tecla Pausa (8); todas as zonas de cozedura interrompem o funcionamento. Em todos os visores das zonas aparece "||||".

**Desativar a função Pausa**

Toque novamente na tecla Pausa (8); todas as zonas de cozedura regressam às suas definições originais.

**NOTA:** A função está disponível quando uma ou mais zonas de cozedura estiverem em funcionamento.
**NOTA:** Se o modo Pausa não for desativado no prazo de 1 hora, a placa de indução desliga-se automaticamente.

## ORIENTAÇÕES DE COZEDURA



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente ao utilizar a função Power-Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente – existe um elevado risco de incêndio.



NUNCA tente apagar um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.

**Dicas de cozedura**
• Quando os alimentos começarem a ferver, reduza o nível de potência.
• A utilização de uma tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia, pois o calor é mantido.
• Utilize a menor quantidade possível de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.

**COZINHAR EM LUME BRANDO / COZER ARROZ**
• Cozinhar em lume brando significa cozinhar a uma temperatura de cerca de 85 °C. A esta temperatura, pequenas bolhas sobem à superfície do líquido. O lume brando é ideal para sopas e guisados, pois os aromas desenvolvem-se plenamente sem que os alimentos sobreaqueçam. Molhos com ovo e molhos engrossados com farinha também devem ser preparados desta forma.

• Alguns métodos de cozedura, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção (= a água é completamente absorvida), requerem um ajuste no nível de potência mais baixo, para que os alimentos fiquem prontos dentro do tempo de cozedura recomendado.

**BIFE**
1. Retire a carne do frigorífico e deixe-a repousar cerca de 20 minutos à temperatura ambiente.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Esfregue ambos os lados do bife com óleo. Coloque uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e adicione o bife.

4. Vire a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato depende da espessura do bife e da sua preferência pessoal (mal passado, médio, bem passado, etc.). Assim, o tempo de cozedura de cada lado pode variar entre 2 e 8 minutos. Pressione o bife para verificar o resultado da cozedura — se estiver firme, está bem passado.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos; assim, ficará mais tenro.

**COZINHA ASIÁTICA**

1. 1. Utilize um wok de fundo plano ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e utensílios necessários. A cozinha asiática exige rapidez. Se pretender preparar uma grande quantidade, divida os ingredientes em várias porções.
3. Aqueça previamente o wok ou a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Salteie primeiro a carne. Em seguida, retire-a da frigideira e mantenha-a quente.
5. Cozinhe agora os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o nível de potência. Volte a adicionar a carne e, se desejar, o molho.
6. Salteie cuidadosamente todos os ingredientes até que estejam bem aquecidos.
7. Servir imediatamente.

**Níveis de potência**

| NÍVEL DE POTÊNCIA | ADEQUADO PARA (EXEMPLOS) |
|---|---|
| Nivel 1–3 | • Aquecimento suave de pequenas quantidades de alimentos.<br>• Derreter chocolate, manteiga, etc.<br>• Alimentos que queimam facilmente.<br>• Cozedura suave em lume brando.<br>• Aquecimento lento. |
| Nivel 4–8 | • Reaquecer.<br>• Lume brando rápido.<br>• Arroz. |

| | |
|---|---|
| Nivel 9–11 | • Panquecas |
| Nivel 12–13 | • Selar/dourar.<br>• Massa. |
| Nivel 14 | •Pratos asiáticos (wok).<br>• Fritar.<br>• Atingir o ponto de ebulição de sopa/água. |

**Poupança de energia**

• Utilize utensílios de cozinha adequados.
• Utensílios com fundo espesso e plano podem poupar até 1/3 da energia elétrica. Sempre que possível, utilize tampa; caso contrário, pode consumir até quatro vezes mais energia.
• Ajuste o tamanho do utensílio ao tamanho da zona de cozedura. O utensílio nunca deve ser menor do que a zona de cozedura.
• Certifique-se de que as zonas de cozedura e os utensílios estão limpos.
• A sujidade impede a transferência de calor. Resíduos queimados muitas vezes só podem ser removidos com produtos de limpeza que prejudicam o meio ambiente.
• Não retire a tampa com demasiada frequência (uma panela vigiada nunca ferve!).
• Utilize o calor residual para poupar energia quando iniciar um novo processo de cozedura numa zona de cozedura ainda morna/quente.

# 4. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

• Limpe a placa após cada utilização.
• Limpe a vitrocerâmica com um produto de limpeza comum adequado para vitrocerâmica. Utilize uma esponja especial e água morna.
• Remova os resíduos da vitrocerâmica com um pano macio.
• Não esfregue a superfície vitrocerâmica.
• Remova os resíduos com um raspador de silicone adequado para vitrocerâmica. Esses raspadores estão disponíveis no comércio..

| O quê? | Como? |
|---|---|
| Sujidade no vidro (impressões digitais, manchas, resíduos de alimentos ou derrames sem açúcar no vidro) | 1. Desligue a placa.<br>2. Aplique um produto de limpeza para vitrocerâmica enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!).<br>3. Enxague com um pano limpo ou papel de cozinha e seque bem.<br>4. Ligue novamente a placa. |
| Alimentos transbordados, resíduos derretidos e salpicos de açúcar quente no vidro | Remova imediatamente com uma espátula, paleta ou raspador adequado para vitrocerâmica. Tenha cuidado nas zonas ainda quentes.<br>1. Desligue a placa na tomada.<br>2. Segure a lâmina da ferramenta num ângulo de cerca de 30° e deslize a sujidade para uma área fria da placa.<br>3. Remova os resíduos com um pano de cozinha ou papel absorvente.<br>4. Proceda conforme descrito nos passos 2–4 da secção anterior. |
| Líquidos derramados sobre os comandos táteis | 1. Desligue a placa.<br>2. Remova o líquido derramado.<br>3. Limpe a área dos comandos com uma esponja ou pano limpo e húmido e seque completamente com papel de cozinha.<br>4. Ligue novamente a placa. |

**IMPORTANTE!**

• Quando a placa estiver desligada, não será exibida nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura ainda pode estar quente! Tenha extremo cuidado! Desligue o aparelho da corrente elétrica antes de realizar qualquer trabalho de manutenção (quadro elétrico da instalação doméstica).

• Não utilize um aparelho de limpeza a vapor. Perigo de choque elétrico! O vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho.

• Esponjas abrasivas, algumas esponjas de nylon e produtos de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para garantir que o produto de limpeza ou a esponja são adequados.

• Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na placa; o vidro pode manchar.

• Remova resíduos de alimentos derretidos ou açucarados, bem como transbordamentos, o mais rapidamente possível. Se arrefecerem sobre o vidro, podem tornar-se difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície vitrocerâmica.

• Risco de corte: se a proteção do raspador estiver recolhida, a lâmina fica extremamente afiada. Utilize com muito cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

• A placa pode emitir sinais sonoros e desligar-se automaticamente, e os comandos táteis podem deixar de funcionar se houver líquido sobre eles. Certifique-se de que a área tátil está completamente seca antes de voltar a ligar a placa.

# 5. PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGÊNCIA:
1. Desligue completamente o aparelho.
2. Desligue o aparelho da rede elétrica (quadro elétrico da sua instalação doméstica).
3. Contacte a loja onde adquiriu o aparelho.

➢ Verifique a lista abaixo antes de contactar a loja onde comprou o aparelho.

| Problema | Possíveis causas e medidas |
|---|---|
| A placa não liga. | **Sem energia.**<br>1. Verifique a ligação à rede elétrica e certifique-se de que o aparelho está ligado.<br>2. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou na área envolvente.<br>3. Verifique o quadro elétrico/disjuntores.<br>4. Se tudo tiver sido verificado e o problema persistir, contacte um técnico qualificado. |
| Os comandos táteis não respondem. | O painel está bloqueado pela função de segurança infantil. Desbloqueie os comandos. Consulte a secção “Utilização da sua placa”. |
| Os comandos táteis são difíceis de operar. | Pode haver uma fina película de água sobre os comandos ou pode estar a usar a ponta do dedo. Certifique-se de que a área tátil está seca e utilize a polpa do dedo. |
| O vidro está riscado. | Utensílios com bordas ásperas. Utilização de esponjas ou produtos de limpeza inadequados/abrasivos. Utilize utensílios com fundo plano e liso. Consulte “Escolher o utensílio correto” e “Manutenção e limpeza”. |

| | |
|---|---|
| Algumas panelas produzem estalos ou ruídos de clique. | Pode dever-se ao material do utensílio (diferentes camadas metálicas que vibram de forma distinta). Isto é normal e não constitui defeito. |
| A placa de indução produz um leve zumbido em determinados níveis de potência. | Isto deve-se à tecnologia de indução. É normal; o ruído pode tornar-se mais baixo ou desaparecer ao alterar o nível de potência. |
| Ouvem-se ruídos de ventilação provenientes da placa. | Existe um ventilador de arrefecimento integrado para proteger a eletrónica contra sobreaquecimento. Pode continuar a funcionar após a placa ter sido desligada. Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue o aparelho da tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar. |
| As panelas não aquecem e aparece U no visor. | A placa não reconhece a panela. Verifique o tamanho da panela; pode ser demasiado pequena ou não estar centrada corretamente. Utilize utensílios adequados para indução. Consulte "Escolher o utensílio correto". Centre a panela e certifique-se de que o fundo corresponde ao tamanho da zona de cozedura. |
| A placa de indução ou uma zona desliga-se inesperadamente. Ouve-se um sinal sonoro e aparece um código de erro. | Erro técnico. Anote o código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor da zona de cozedura), desligue a placa da rede elétrica e contacte um técnico qualificado. |

Se o aparelho indicar uma avaria que não esteja listada na tabela acima, ou se tiver verificado todos os pontos mencionados e o problema persistir, contacte a loja onde adquiriu o aparelho.

# 6. CÓDIGOS DE ERRO

Se ocorrer uma avaria, a placa muda automaticamente para o modo de proteção e apresenta os respetivos códigos de erro:

**Códigos de erro para placa de indução**

| Problema | Possíveis causas | O que fazer |
|---|---|---|
| E1 | Perda de sinal (erro da PCB) | Contacte o serviço de assistência técnica. |
| E2 / E3 | Tensão de entrada anormalmente alta/baixa | Termine a cozedura e aguarde até que a tensão de entrada volte ao normal. Caso contrário, contacte o serviço de assistência técnica. |
| E4 / E5 / E6 | Erro do termístor | Contacte o serviço de assistência técnica para reparação. |
| E7 | Temperatura anormalmente elevada (funcionamento a seco) | Desligue a alimentação elétrica, aguarde 30 minutos e volte a ligar. Se o aparelho continuar a não funcionar, contacte o serviço de assistência técnica. |
| E8 / E9 | Erro do sensor IGBT | Contacte o serviço de assistência técnica para reparação. |
| E0 | Sobreaquecimento do IGBT | Verifique se o ventilador ainda está a funcionar. Caso contrário, contacte o serviço de assistência técnica para reparação. |
| EE | Erro da PCB do visor | Contacte o serviço de assistência técnica. |

As indicações acima destinam-se à avaliação e verificação de avarias frequentes.
**ATENÇÃO! Para evitar perigos, não desmonte o aparelho por conta própria.**

# 7. DADOS TÉCNICOS

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Placa | AI3602SB32 | | | | | |
| Tipo de placa | Elétrico | | | | | |
| Zonas de cozedura | 3 Zonas | | | | | |
| Tensão de alimentação | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Potência elétrica instalada | 7360W | | | | | |
| Para zonas ou áreas de cozedura redondas:<br>Diâmetro da superfície utilizável de cada zona de cozedura aquecida eletricamente | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Para zonas ou áreas não circulares:<br>Comprimento e largura da área útil | 180 | 180 | 320 | N/A | N/A | mm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg (placa elétrica EC) | 183.8 | 182.0 | 168.8 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa, calculado por kg (placa elétrica EC) | 178.2 | | | | | Wh/kg |

Após 20 minutos sem qualquer operação após a ligação ou após a conclusão do programa/função, o aparelho entra automaticamente em modo standby.

O consumo de energia do equipamento no modo desligado não deve exceder 0,3 W.

# 8. ELIMINAÇÃO



**ELIMINAÇÃO:**
**Não elimine este produto juntamente com o lixo doméstico indiferenciado. A recolha seletiva deste tipo de resíduos para tratamento especial é obrigatória. Não remova o símbolo do aparelho.**

Este aparelho está identificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (WEEE). Ao proceder à eliminação correta deste aparelho, estará a contribuir para evitar possíveis danos ao ambiente e à saúde que poderiam ocorrer devido a uma eliminação inadequada.

O símbolo presente no produto indica que este não deve ser tratado como lixo doméstico comum. Deve ser entregue num ponto de recolha destinado à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

• Aparelhos antigos e inutilizados devem ser entregues a um centro de reciclagem autorizado. Nunca exponha o aparelho a chamas abertas.
• Antes de eliminar um aparelho antigo, torne-o inutilizável. Retire a ficha da tomada e corte todo o cabo de alimentação. Elimine imediatamente o cabo e a ficha.
• Deposite papel e cartão nos respetivos contentores de recolha.

Este aparelho requer um tratamento especial. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço municipal de recolha de resíduos ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a administração municipal, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde comprou o produto.

# Operation / Installation Manual

**Built-in Induction Hob**

**MODEL: AI3602SB32**

# INDEX

**SAFETY WARNINGS** ..... **4**

**INSTALLATION** ..... **13**

**GUIDE TO THE APPLIANCE** ..... **20**

**CARE AND CLEANING** ..... **32**

**QUESTIONS AND QUICK CHECK** ..... **34**

**ERROR CODE** ..... **36**

**TECHNICAL SPECIFICATION** ..... **37**

**WASTE MANAGEMENT** ..... **38**

**Congratulations** on the purchase of your new hob. We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

❶ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.

❷ Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.

❸ The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

# 1. SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.
All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.
Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

## Installation

## Electrical Shock Hazard

• The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
• All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.

• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

• The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.

• Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!

• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.

• Failure to use caution could result in injury or cuts.

## Important safety instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

• While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!

• When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.

• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

• The appliance must be transported and installed by at least two persons.

• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 ℃.
• Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ℃ above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
• Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
• Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
• The safety distance between the hob and a wall/cupboard above should be at least 760 mm.
• The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
• Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
• Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## Operation and maintenance

## Electrical Shock Hazard

• Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

• Operate the appliance with 220 - 240 V AC / 50-60 Hz only.

• Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

• Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.

• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## Health Hazard

**• FOR THOSE WITH HEART PACEMAKERS OR ACTIVE IMPLANTS:**

The function of this hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (2004/108/CE directives).

To avoid interference between your hob and a pacemaker,your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. As such,we guarantee only that our product is compliant.

With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you should obtain information from the manufacturer or your attending physician.

## Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.

• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

• The accessible parts of the appliance become hot during operation，so keep children away. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

• The appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.

• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

• Failure to use caution could result in injury or cuts.

## Important safety instructions

• Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

• Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.

• Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.

• Do not operate the appliance unless all components are installed properly.

• The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.

• Protect the hob against corrosion.

• Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.

• When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

• Never use your appliance as a work or storage surface.

• Never leave any objects or utensils on the appliance.

• Never use your appliance for warming or heating the room.

• After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.

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

• Always supervise children when they are near the appliance.

• Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.

• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
• Do not use a steam cleaner to clean your hob.
• Do not place or drop heavy objects on your hob.
• Do not stand on your hob.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the surface and damage the ceramic glass.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance is intended for private use only.
• This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
• The appliance is intended for indoor-use only.
• The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.

•WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

•A steam cleaner is not to be used.

•The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

• The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

• In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

• Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
• Do not carry out any modifications to your appliance.
• Switch off soiled cooking zones.
• Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
• After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the autodetection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
• The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!
• This device has an earth connection for functional purposes only.
• Consider the instructions above, including those in the "Cleaning and care".

SAVE THESE INSTRUCTIONS

☆ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

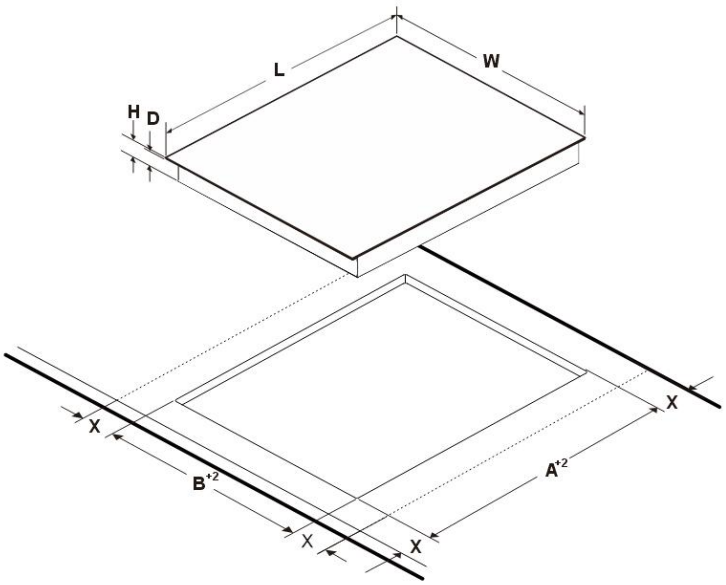
## Unpacking and positioning

- Unpack the appliance carefully.
- The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
- Check that the appliance and the power cord are not damaged.
- Connect the appliance to a dedicated socket only.
- Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- Connect the appliance to the mains properly.

## Selection of installation equipment

- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hob.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 760mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

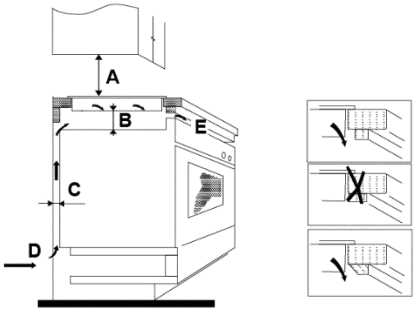
| Models | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AI3602SB32 | 590 | 520 | 56 | 52 | $550^{+2}$ | $480^{+2}$ | 50mini. |




**ATTENTION:**

❶ Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air
❷ inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below:
❸ Note: The safety distance between the hob and the cupboard above should be at least 760mm.

| | |
|---|---|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 minimum |
| C (mm) | 30 minimum |
| D | Air intake |
| E | Air exit 5mm |




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

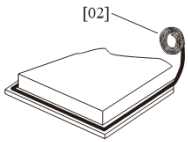
## Before you install the hob, make sure that

❶ the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
❷ the work surface is made of a heat-resistant material.
❸ if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
❹ the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
❺ a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
❻ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements). The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
❼ you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
❽ you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
❾ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
❿ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the
cabinet to the base of the hob.

## Before locating the fixing brackets

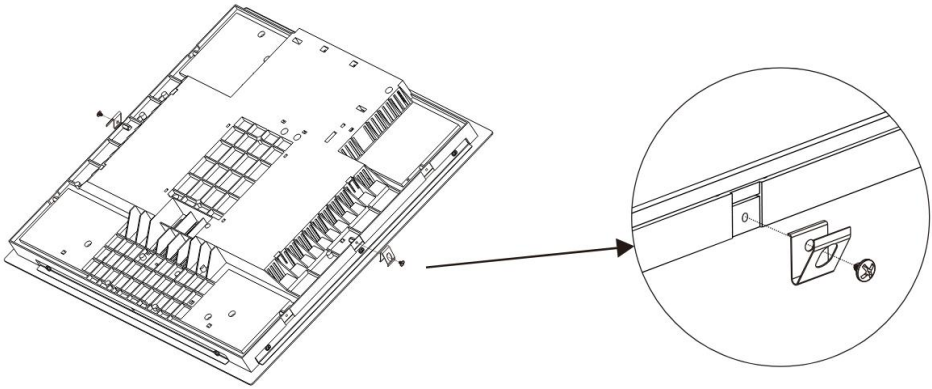
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Stretch out and stick the supplied tape [02] along the underside edge of the hob, ensure the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.


[02]

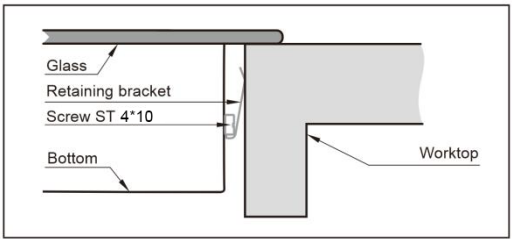


## Locating the fixing brackets

Fix the hob brackets by screw four brackets on the bottom of hob (see picture).



Then install the hob into the cutout of the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop.




## When you have installed the hob, make sure that

❶ the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

❷ there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.

❸ if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

❹ the isolating switch is easily accessible by the customer.

# Cautions

❶ The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

❷ The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

❸ The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

❹ The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

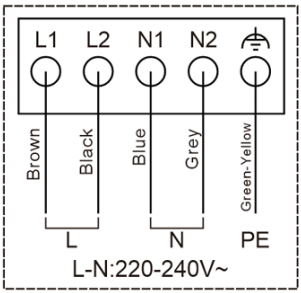
❺ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

❻ A steam cleaner is not to be used.

❼ This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

# Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown as the diagram.(If the hob has a plug, there is no need to refer to the wiring diagram.)



⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

❶ The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

❷ The voltage corresponds to the value given in the rating plate

❸ The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

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

⚠ 1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.

3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

4. The cable must not be bent or compressed.

5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

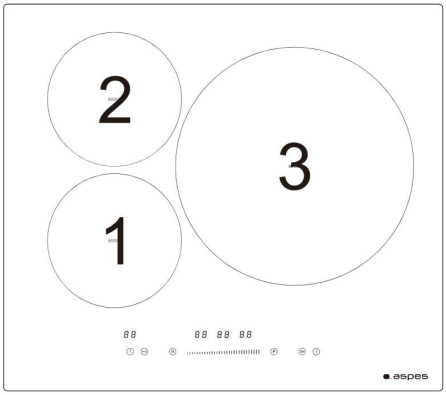
6. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.

7. When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses

and protectors (EN 60335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.

# 3. GUIDE TO THE APPLIANCE

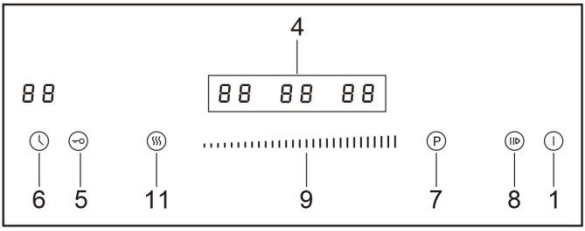
**AI3602SB32**




| Model # | AI3602SB32 |
|---|---|
| **Power of zone – 1** | 1800/2100W |
| **Power of zone – 2** | 1800/2100W |
| **Power of zone – 3** | 3000/3680W |
| **Power of zone – 4** | / |
| **Power of zone – 5** | / |

## CONTROL PANEL

**AI3602SB32**



**Control Panel Keys**

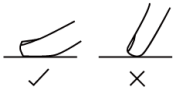
| KEY # | FUNCTIONS | KEY # | FUNCTIONS |
|---|---|---|---|
| **Key 1.** | ON/OFF | **Key 7.** | Boost |
| **Key 4.** | Zone selection | **Key 8.** | Pause |
| **Key 5.** | Child lock | **Key 9.** | Slider touch |
| **Key 6.** | Timer | **Key 11.** | Keep warm |

## Before using your New Hob

• Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
• Remove any protective film that may still be on your hob.
• Clean the glass-ceramic

## Using the Touch Controls

• The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
• Use the ball of your finger, not its tip (see figure below).



• You will hear a beep each time a touch is registered.
• Make sure the control panel is always clean, dry, and that there is no object (e.g., a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

## Choosing the right Cookware

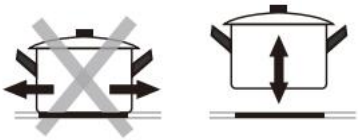
• Use glass-ceramic suitable cookware only.
• The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.
• Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



**For Induction hob**

- Only ferromagnetic cookwares are suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. Follow the steps under 'To start cooking'.
3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

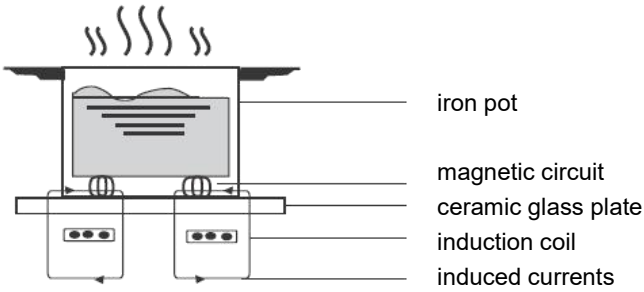
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Use pans which is wide enough to completely cover the cooking area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency. Cookware diameter smaller than below table will not be supported by induction hob.

| Size of burner (mm) | The minimum pot (diameter /mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

While using unsuitable cookware the cooking zone does not heat up. The display goes off automatically after 1 minute even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone

## A Word on Induction Cooking

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




## Using your Hob with touch control panel

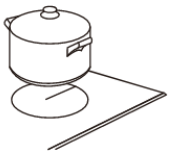
**Switching the hob on and off**

Switch the hob on and off by using the main switch.

1. Touch the ON/OFF key (1) for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show as "-", indicating that the hob has entered the state of standby mode.

• The indicator shows " ⊔ " represent the front zone, the indicator shows" ⊓ " represent the rear zone.

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



3. Select zone by touch corresponding zone selection key (4), an indicator next to the key will flash.

4. Touch the slider to the level you want to set.



• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.

5. While cooking, the power level can be changed at any time.

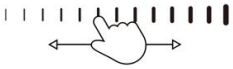
6. After selecting the zone and confirming the power level, the indicator will flash cooking zone indicator and power level alternately, indicating that the zone is working properly.

e.g. If indicators ⊔ and " 9 " are flashing alternately, it means that the front zone is operating at power level 9.

**When you have finished cooking**

1. Selecting the burner that you wish to switch off by pressing the zone selection key (4).

2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "0".



NOTE: make sure the display shows "0".

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



## Keep warm function

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

**To enter keep warm mode**

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set keep warm.

2. Press the key (11) to start the keep warm function,



3. Wait for a while, the indicator show "", the zone is working under keep warm mode.

**To exit keep warm mode**

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to cancel, then press the key (11) to cancel the keep warm function.

## Residual Heat Warning (Beware of hot surfaces)

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear "H" or red light twinkling to warn you to keep away from it.

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

## Using Boost function

**To activate the boost function**

1. Select the zone with boost function (with word "Boost").
2. Select the zone with Boost, then touching the BOOST key (7), the zone indicator shows "P" and the power reach Max




**Cancel Boost function**

1. Select the zone under Booster mode.
2. Touching the Slider touch (9) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



**NOTE**: Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 14 automatically.

## Child Lock Function

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

**To lock the controls**

Touch the Child lock key (5) until the indicator show “Lo”.

**To unlock the controls**

Make sure the hob is turned on.

Touch and hold the Child lock key (5) for a while.

You can now start using your hob.

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

## Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| Power level | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
|---|---|---|---|
| Default working timer (hour) | 8 | 4 | 2 |

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

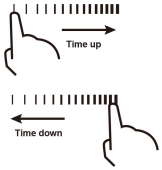
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as a cut off timer to turn one or more cooking zones off when the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Using the Timer as a Minute Minder

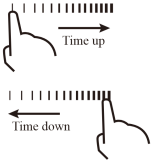
1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer key (6), “05” will show in the timer display.
3. Set the desired minutes by touching the slider control.




4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.
5. Set the desired dozens of minutes by touching the slider control.




6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. A signal sound will beep for 10 seconds and the timer indicator shows “ – – ” when the setting time finished.

**Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

**If the timer is set on one zone:**

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set timer.
2. Touch timer key (6), the “05” will show in the timer display., and the “5” flashes. 0 5

3. Set the time by sliding on the control (9).



4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash. Set the desired dozens of minutes.



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

**NOTE**: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that the zone is in timer mode.

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

**NOTE**: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

**If the timer is set on more than one zone:**

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

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash.

To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone (4) and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

**Cancel the timer**

1. Select the zone that you want to cancel the timer.
2. Touch the timer key (6), the indicator will flash.
3. Set the timer to ”00”, the timer is cancelled.

## Pause

Pause function is to stop all heating but still keep all the setting you set, in case you have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

**To use Pause function**

Touch the pause function key (8), all the heating zones stop working, All the zone indicators show "||||".

**Cancel Pause function**

Touching the Pause function key (8) again, all the heating zones will revert to its original setting.

**NOTE:** The function is available when one or multi heating zones are working.

**NOTE:** If you don`t cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

## COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.



NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Cooking Tips**

• When food comes to the boil, reduce the power setting.
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
• Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
• Start cooking on a high power and reduce it when the food has been well heated.

**SIMMERING / COOKING OF RICE**

• Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 ℃ . At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

• Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

**STEAKS**

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

**ASIAN-STYLE COOKING**

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately

**Power levels**

| POWER LEVEL: | SUITABILITY(EXAMPLES): |
|---|---|
| Level 1-3 | • Delicate warming of small amounts of food.<br>• Melting of chocolate, butter etc.<br>• Food which burns quickly. |

| POWER LEVEL: | SUITABILITY(EXAMPLES): |
|---|---|
| | • Gentle simmering.<br>• Slow warming. |
| Level 4-8 | • Reheating.<br>• Fast simmering.<br>• Rice. |
| Level 9-11 | • Pancakes. |
| Level 12-13 | • Sautéing.<br>• Pasta. |
| Level 14 | • Asian-style.<br>• Frying.<br>• Reaching of the boiling point of soup /water. |

## Saving of energy

• Use proper cookware for cooking.

• Cookware with thick, flat bases can save up to1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!

• Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.

• Ensure that the heating plates and the cookware are clean.

• Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.

• Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).

• You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

# 4. CARE AND CLEANING

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

| What? | How? |
|---|---|
| Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass). | 1. Switch off the power of the hob.<br>2. Apply a hob cleaner for glass ceramic while the glass is still warm (but not hot!)<br>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.<br>4. Switch the power to the hob back on. |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass | Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces which are still hot.<br>1. Switch the power to the hob off at the wall.<br>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.<br>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.<br>4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section. |
| Spillovers on the touch controls | 1. Switch off the power of the hob.<br>2. Remove the spillovers<br>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel.<br>4. Switch the power to the hob back on. |

**IMPORTANT!**

• When the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care! Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

• Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.

• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.

• Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.

• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.

• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

# 5. QUESTIONS AND QUICK CHECK

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact the shop you purchased the appliance at.

➢ Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

| Problem | Possible causes and What to do |
|---|---|
| The hob cannot be turned on. | No power. 1. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on. 2. Check whether there is a power outage in your home or area. 3. Check the household fuse box. 4.If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The control panel is locked by Child lock function. Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the material of your cookware (layers of different metals vibrating differently). This is normal for cookware and does not indicate a fault. |

| | |
|---|---|
| The induction hob makes a low humming noise at some certain power setting. | This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, but the noise may quiet down or disappear completely when you change the power level setting. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan is built in your induction hob which prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running. |
| Pans do not become hot and appears U in the display. | The induction hob cannot detect the pan. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a zone turn itself off unexpectedly. A tone sounds and error code is displayed. | Technical fault.<br>Please note down the error code (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)., switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

# 6. ERROR CODE

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

**Error Code for Induction hob**

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|---|---|
| E1 | Signal lost (PCB failure) | Please contact after sales service. |
| E2/E3 | Abnormal high/Low input voltage | Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center. |
| E4/E5/E6 | Thermistor failure. | Please contact service center to repair. |
| E7 | Abnormal high temperature (dry burning) | Cut off power, wait for 30min and switch on.<br>If still not working, please contact service. |
| E8/E9 | Failure of IGBT sensor | Please contact service center to repair. |
| E0 | IGBT Overheat | Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair. |
| EE | Display PCB failure. | Please contact service center. |

The above are the judgment and inspection of common failures.

**ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!**

# 7. TECHNICAL SPECIFICATION

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cooking Hob | AI3602SB32 | | | | | |
| Type of hob | Electric | | | | | |
| Cooking Zones | 3 Zones | | | | | |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installed Electric Power | 7360W | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | 180 | 180 | 320 | N/A | N/A | mm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | 183.8 | 182.0 | 168.8 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | 178.2 | | | | | Wh/kg |

20 minutes after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode.

The power consumption of equipment in off mode shall not exceed 0.3 W.

# 8. WASTE MANAGEMENT



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. Do not remove the symbol from the appliance.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

- Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
- Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# Manuale di Funzionamento e Installazione

## Piano cottura a induzione integrato

## MODELLO: AI3602SB32

# INDICE

**ISTRUZIONI DI SICUREZZA ..... 4**

**INSTALLAZIONE ..... 14**

**PANORAMICA DELL'APPARECCHIO ..... 21**

**CURA E PULIZIA ..... 33**

**DOMANDE E VERIFICA RAPIDA ..... 35**

**CODICI DI ERRORE ..... 37**

**SPECIFICHE TECNICHE ..... 38**

**SMALTIMENTO .....39**

**Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano cottura.**

La ringraziamo per aver scelto un prodotto della nostra ampia gamma di elettrodomestici. Le consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale di Istruzioni / Installazione, per comprendere pienamente come l'apparecchio deve essere installato e utilizzato correttamente.

Per l'installazione, legga la sezione "Installazione". Prima di utilizzare l'apparecchio, legga attentamente tutte le istruzioni di sicurezza e conservi questo Manuale di Istruzioni / Installazione per future consultazioni. Se trasferisce l'apparecchio a terzi, consegni anche questo manuale.

❶ Le illustrazioni presenti in questo manuale possono differire in alcuni dettagli dal design attuale del suo apparecchio. In tal caso, segua le istruzioni descritte.

❷ Le modifiche che non influiscono sulle funzioni dell'apparecchio sono riservate al produttore. Smaltisca l'imballaggio in conformità alle normative locali e comunali applicabili.

❸ L'apparecchio fornito potrebbe essere una versione sviluppata successivamente rispetto a quella per la quale è stato stampato questo manuale. Tuttavia, le funzioni e le condizioni di funzionamento sono identiche. Pertanto, questo manuale rimane valido. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e di correggere eventuali errori di stampa.

# 1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

Legga attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Questo manuale contiene informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la manutenzione sicuri dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni per future consultazioni e le consegni a eventuali utilizzatori successivi.

Tutte le informazioni contenute in queste pagine sono destinate alla protezione dell'utente. Il mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza può mettere a rischio la salute e la vita.

Conservi questo manuale in un luogo sicuro affinché possa essere consultato ogni volta che necessario.

Segua rigorosamente le istruzioni per evitare danni a persone e cose.

ASSICURARSI CHE QUESTO MANUALE SIA ACCESSIBILE A TUTTI COLORO CHE UTILIZZANO L'APPARECCHIO E CHE SIA STATO LETTO E COMPRESO PRIMA DELL'UTILIZZO.

## Installazione
## Pericolo di scossa elettrica

• I dati tecnici della rete elettrica devono corrispondere alle informazioni riportate sulla targhetta identificativa. Scolleghi l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento o manutenzione.

• Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica se l'apparecchio stesso, il cavo di alimentazione o la spina risultano visibilmente danneggiati.

• Tutte le modifiche all'impianto elettrico necessarie per l'installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

• È obbligatorio il collegamento a un adeguato impianto di messa a terra. La verifica degli impianti esistenti e di quelli di nuova installazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.

• Le modifiche all'impianto elettrico dell'abitazione devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Non effettuare alcuna modifica all'alimentazione elettrica. Il collegamento deve essere eseguito in conformità alle normative locali e vigenti.

• Il luogo in cui l'apparecchio sarà installato deve essere asciutto e ben ventilato. Dopo l'installazione, deve essere garantito un facile accesso a tutti i comandi.

• Non installare l'apparecchio vicino a tende o mobili imbottiti. PERICOLO DI INCENDIO!

• Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare scosse elettriche o morte.

## Pericolo di taglio

• Attenzione – i bordi del piano sono affilati.

• La mancanza di attenzione può causare lesioni o tagli.

## Importanti istruzioni di sicurezza

• Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.

• Durante il disimballaggio, tenere i materiali di imballaggio (sacchetti di polietilene, pezzi in polistirolo, ecc.) lontano dalla portata di bambini e animali domestici. PERICOLO DI LESIONI! PERICOLO DI ASFISSIA!

• Durante il disimballaggio, osservare la posizione dei componenti nel caso in cui sia necessario reimballare e trasportare l'apparecchio successivamente.

• Non collocare mai materiali o prodotti infiammabili sopra l'apparecchio.

• L'apparecchio deve essere trasportato e installato da almeno due persone. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato, nel rispetto delle normative locali vigenti.

• Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito elettrico dotato di un interruttore onnipolare che garantisca la disconnessione completa dall'alimentazione elettrica.

• Il rivestimento dei mobili deve essere fissato con un adesivo resistente al calore, in grado di sopportare temperature fino a 100 °C.

• I mobili adiacenti o i rivestimenti, così come tutti i materiali utilizzati per l'installazione, devono resistere durante il funzionamento a una temperatura di almeno 85 °C superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione.

• Non installare l'apparecchio in locali o aree in cui siano presenti sostanze infiammabili, come benzina, gas o vernici. Questo avviso si applica anche ai vapori rilasciati da tali sostanze.

• Le cappe aspiranti devono essere installate secondo le istruzioni del rispettivo produttore.

• La distanza di sicurezza tra il piano cottura e una parete o un pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

• La distanza di sicurezza tra il piano cottura e una cappa installata sopra deve essere di almeno 760 mm.

• Elettrodomestici e cavi di collegamento non devono toccare il piano, poiché il materiale isolante generalmente non è resistente al calore.

• Utilizzare esclusivamente dispositivi di protezione per piani cottura indicati come idonei nel manuale di istruzioni o integrati

nell'apparecchio. L'uso di dispositivi di protezione non idonei può provocare incidenti.

• Un'installazione non corretta dell'apparecchio può comportare la perdita della garanzia o dei diritti di responsabilità.

## Funzionamento e manutenzione
## Pericolo di scossa elettrica

• Non toccare mai la spina, l'interruttore principale o altri componenti elettrici con le mani bagnate o umide. PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

• Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con 220–240 V AC / 50–60 Hz.

• Non cucinare su un piano danneggiato o con crepe. Se la superficie del piano si rompe o presenta fessurazioni, spegnere immediatamente l'apparecchio tramite l'interruttore generale (a parete) e contattare un tecnico qualificato.

• Scollegare il piano dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.

• Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare scosse elettriche o morte.

## Rischio per la salute

• PER PERSONE CON PACEMAKER O IMPIANTI ATTIVI:
La funzione di questo piano è conforme alle norme applicabili di compatibilità elettromagnetica e soddisfa pienamente i requisiti legali (Direttiva 2004/108/CE).

Per evitare interferenze tra il piano e un pacemaker, quest'ultimo deve essere stato sviluppato e programmato secondo le norme applicabili. Pertanto, garantiamo esclusivamente la conformità del nostro prodotto.

Per quanto riguarda la conformità del proprio pacemaker o eventuali incompatibilità, è necessario richiedere informazioni al produttore o al medico curante.

## Pericolo dovuto a superfici calde

• Durante il funzionamento, le parti accessibili di questo apparecchio possono diventare così calde da causare ustioni.

• Non permettere che il corpo, gli indumenti o altri oggetti (eccetto utensili da cucina idonei) entrino in contatto con la superficie in vetroceramica finché non si è raffreddata.

• Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano, poiché possono surriscaldarsi.

• Le parti accessibili dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Tenere i bambini lontani. Toccare l'apparecchio durante il funzionamento può causare gravi ustioni.

• L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento, accumula calore e continua a rilasciarlo anche dopo essere stato spento.

• Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare ustioni e scottature.

## Pericolo di taglio

• La lama estremamente affilata del raschietto per piano cottura rimane esposta quando la protezione di sicurezza è retratta. Utilizzarlo con la massima cautela e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

• La mancanza di attenzione può causare ferite o tagli.

## Importanti istruzioni di sicurezza

• Conservare questo manuale in un luogo sicuro affinché possa essere consultato ogni volta che necessario. Seguire rigorosamente le istruzioni per evitare danni a persone e beni.

• Utilizzare esclusivamente utensili da cucina idonei per vetroceramica; in caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

• Non accendere il piano prima di aver posizionato un recipiente idoneo sopra di esso.

• Non utilizzare l'apparecchio se non tutti i componenti sono correttamente installati.

• Il piano deve essere mantenuto sempre pulito. Zone di cottura sporche non trasmettono correttamente il calore.

• Proteggere il piano dalla corrosione.

• Non tentare mai di riparare l'apparecchio autonomamente. Riparazioni effettuate da persone non autorizzate possono causare gravi danni. Se l'apparecchio non funziona correttamente, contattare il negozio presso cui è stato acquistato. Devono essere utilizzati esclusivamente ricambi originali.

• Quando si sposta l'apparecchio, afferrarlo dalla base e sollevarlo con cautela. Trasportarlo in posizione verticale.

• Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Alimenti che traboccano possono produrre fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi. NON tentare mai di spegnere un incendio con acqua; spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.

• Spegnere l'apparecchio e soffocare la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.

• Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.

• Non lasciare mai oggetti o utensili da cucina sopra l'apparecchio.

• Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o climatizzare l'ambiente.

• Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura tramite il comando e non fare affidamento esclusivamente sul rilevamento automatico dei recipienti.

• Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedersi, stare in piedi o salire su di esso.

• Non conservare oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini in pensili situati sopra l'apparecchio. I bambini potrebbero subire gravi ferite tentando di arrampicarsi per raggiungerli.

• Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.

• Sorvegliare sempre i bambini quando si trovano vicino all'apparecchio.

• Consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione solo se hanno ricevuto istruzioni adeguate, in modo da poterlo usare in sicurezza e comprendere i pericoli di un utilizzo scorretto.

• Non lasciare bambini soli o senza supervisione nell'area in cui l'apparecchio è in funzione.

• Bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, devono essere istruiti da una persona responsabile e competente sull'utilizzo dell'apparecchio. La persona responsabile deve assicurarsi che lo utilizzino senza pericolo per sé stessi o per terzi.

• Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo quando espressamente raccomandato in questo manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

• Non permettere che persone non familiarizzate con questo manuale utilizzino l'apparecchio. Il vapore può causare gravi danni ai componenti elettrici.

• Non utilizzare un apparecchio di pulizia a vapore per pulire il piano.

• Non appoggiare né lasciare cadere oggetti pesanti sul piano.

• Non salire in piedi sul piano.

• Non utilizzare pentole con bordi affilati o irregolari e non trascinare le pentole sulla superficie in vetro, poiché ciò potrebbe graffiarla.

• Non utilizzare spugne abrasive né altri prodotti di pulizia aggressivi per pulire il piano, poiché possono graffiare la superficie e danneggiare il vetroceramico.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, da un servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, al fine di evitare pericoli.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico privato.

• Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private. Qualsiasi uso commerciale non è coperto dalla garanzia del produttore.

• L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

• L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale né all'utilizzo in spazi pubblici.

• AVVISO: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante il funzionamento. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, salvo sotto costante supervisione.

• Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali

ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi.

• I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

• AVVISO: Cucinare senza supervisione con grasso o olio su un piano cottura può essere pericoloso e provocare un incendio. NON tentare mai di spegnere un incendio con acqua; spegnere l'apparecchio e soffocare la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.

• AVVISO: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

• AVVISO: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica; ciò si applica ai piani in vetroceramica o in materiale simile che proteggono parti sotto tensione.

• Non deve essere utilizzato un apparecchio di pulizia a vapore.

• L'apparecchio non è destinato a essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

• Le aperture di ventilazione dell'apparecchio o della sua struttura da incasso (qualora l'apparecchio sia idoneo per l'incasso) devono rimanere completamente aperte, non ostruite e pulite.

• In caso di situazione causata da un guasto tecnico, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Informare il servizio di assistenza tecnica affinché il guasto possa essere riparato.

• Non utilizzare adattatori, prese multiple né prolunghe per collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

• Non effettuare alcuna modifica sull'apparecchio.

• Spegnere le zone di cottura sporche.

• Spegnere l'intero piano in caso di danni o guasti.

• Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura come descritto in questo manuale (ossia tramite i comandi touch). Non fare affidamento esclusivamente sul rilevamento automatico dei recipienti.

• La targhetta identificativa non deve essere rimossa né resa illeggibile; in caso contrario, tutte le garanzie saranno annullate.

• Questo apparecchio dispone di un collegamento a terra esclusivamente a fini funzionali.

• Osservare le istruzioni sopra menzionate, comprese le indicazioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

☆ Il produttore e il rivenditore non si assumono alcuna responsabilità per danni o lesioni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni.

## 2. INSTALLAZIONE

# Disimballaggio e posizionamento

• Disimballare l'apparecchio con cautela.

• L'apparecchio può essere dotato di una protezione per il trasporto. Prestare molta attenzione e non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per rimuovere eventuali residui della protezione.

• Verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.

• Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa prevista a tale scopo.

• Non installare l'apparecchio in un luogo in cui possa entrare in contatto con acqua o pioggia, poiché l'isolamento del sistema elettrico potrebbe danneggiarsi.

• Collegare correttamente l'apparecchio alla rete elettrica.

# Scelta dei materiali di installazione

• Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale resistente al calore per il piano di lavoro, al fine di evitare deformazioni dovute al calore irradiato dal piano cottura.

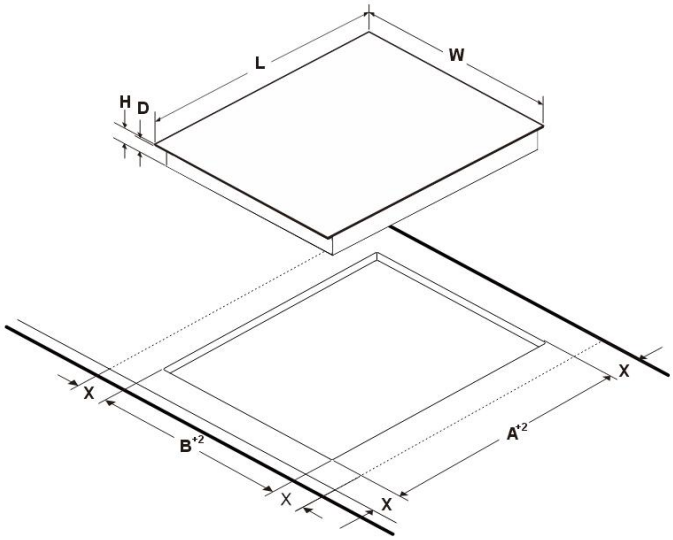
• Per l'installazione e l'utilizzo, deve essere mantenuta una distanza minima di 50 mm attorno all'apertura.

• La distanza di sicurezza tra il piano cottura e un pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

• La distanza di sicurezza tra il piano cottura e una cappa aspirante sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

• Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel diagramma.

| Modello | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AI3602SB32 | 590 | 520 | 56 | 52 | $550^{+2}$ | $480^{+2}$ | 50 mini. |



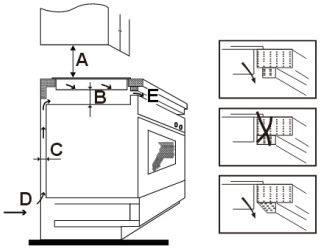

**ATTENZIONE:**

❶ Assicurarsi in ogni caso che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruite.

❷ Verificare che il piano cottura sia in perfette condizioni di funzionamento. Come illustrato di seguito:

❸ Nota: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

| | |
|---|---|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 minimo |
| C (mm) | 30 minimo |
| D | Ingresso aria |
| E | Uscita aria5mm |




❹ Peso e dimensioni sono indicativi. Poiché miglioriamo continuamente i nostri prodotti, le specifiche e il design possono essere modificati senza preavviso.

# Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che:

❶ il piano di lavoro sia in squadra e livellato e che nessun elemento strutturale ostacoli lo spazio necessario.

❷ il piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente al calore.

❸ Se il piano cottura viene installato sopra un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento integrata.

❹ L'installazione deve rispettare tutte le distanze di sicurezza richieste, nonché le norme e i regolamenti vigenti.

❺ Un interruttore di sezionamento idoneo, che garantisca la completa disconnessione dalla rete elettrica, deve essere integrato nell'impianto elettrico fisso ed essere installato e posizionato in conformità alle normative locali.

❻ L'interruttore di sezionamento deve essere di tipo approvato e garantire una distanza di apertura dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fasi], qualora le normative locali consentano tale deroga). L'interruttore deve essere facilmente accessibile all'utente quando il piano cottura è installato.

❼ In caso di dubbio riguardo all'installazione, consultare le autorità edilizie locali e le normative vigenti.

❽ Per le superfici delle pareti intorno al piano cottura utilizzare materiali resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica).

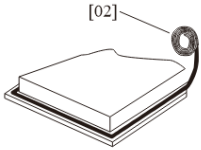
❾ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con ante o cassetti e che l'apparecchio sia alimentato con un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile fino alla parte inferiore del piano cottura.

# Prima di fissare le staffe di montaggio

L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare pressione sugli elementi di comando che sporgono dal piano cottura. Rimuovere la guarnizione in dotazione [02] e applicarla lungo il bordo inferiore del piano cottura; assicurarsi che le estremità si sovrappongano. Tagliare l'eventuale nastro in eccesso e smaltirlo.

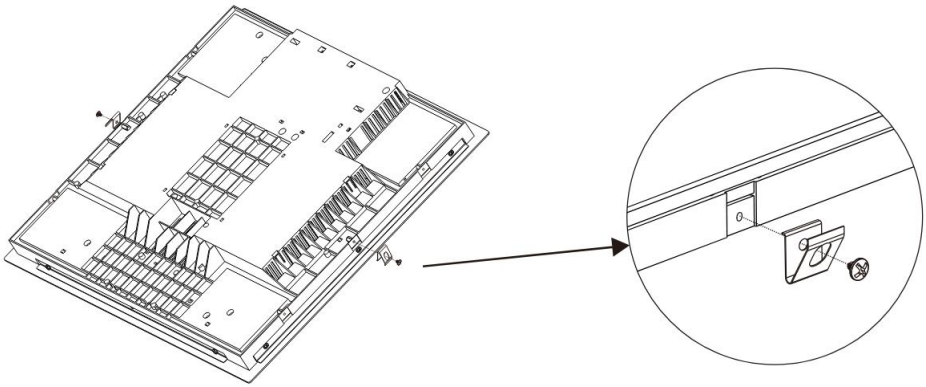


[02]

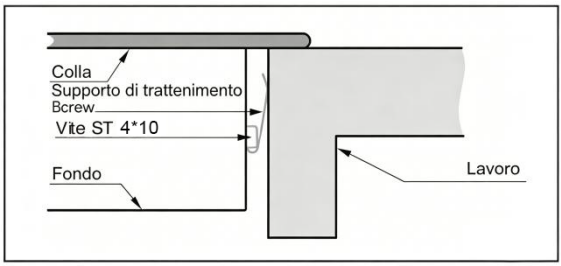



# Applicazione delle staffe di fissaggio

Fissare le staffe di supporto del piano cottura avvitando due staffe con viti alla parte inferiore del piano cottura (vedere figura).



Inserire quindi il piano cottura nel foro del piano di lavoro. Esercitare una leggera pressione verso il basso sul piano cottura per inserirlo correttamente nel piano di lavoro.



## Dopo l'installazione del piano cottura, assicurarsi che:

❶ il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassetti.

❷ sia garantita un'adeguata ventilazione dall'esterno del mobile fino alla parte inferiore del piano cottura.

❸ se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un vano del mobile, sia installata una barriera di protezione termica sotto la parte inferiore del piano cottura.

❹ l'interruttore di sezionamento sia facilmente accessibile all'utente.

## Precauzioni

❶ Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o da tecnici specializzati. Disponiamo di personale qualificato al vostro servizio. Non effettuare mai l'installazione autonomamente.

❷ Il piano cottura non deve essere installato sopra frigoriferi, lavastoviglie o asciugatrici.

❸ Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una dissipazione ottimale del calore, al fine di aumentarne l'affidabilità.

❹ La parete e la zona a induzione sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.

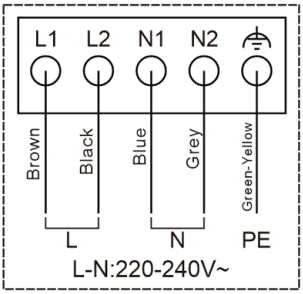
❺ Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

❻ Non è consentito utilizzare un pulitore a vapore.

❼ Questo piano cottura può essere collegato solo a un'alimentazione elettrica con un'impedenza di sistema massima di 0,427 Ohm. Se necessario, contattare il proprio fornitore di energia per ottenere informazioni sull'impedenza del sistema.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità alle norme vigenti oppure tramite un interruttore automatico unipolare. Il tipo di collegamento è illustrato nello schema elettrico. (Se il piano cottura è dotato di spina, lo schema elettrico non deve essere preso in considerazione.)




⚠ Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un tecnico qualificato, che conosca e rispetti le normative locali e le disposizioni aggiuntive del fornitore di energia. Non eseguire l'installazione autonomamente. PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

❶ l'impianto elettrico domestico sia idoneo alla potenza assorbita dal piano cottura.

❷ la tensione di rete corrisponda al valore indicato sulla targhetta identificativa.

❸ la sezione dei conduttori del cavo di alimentazione sia adeguata al carico indicato sulla targhetta.

Per il collegamento del piano cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduzioni o dispositivi di derivazione, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendio.

Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posato in modo tale che la sua temperatura non superi in alcun punto i 75 °C.

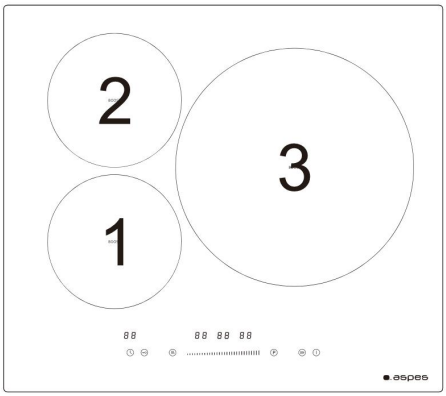
Far verificare da un elettricista qualificato che l'impianto domestico sia idoneo senza necessità di modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.

⚠ 1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'intervento deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico dell'assistenza con strumenti adeguati, al fine di evitare incidenti.

2. Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore automatico onnipolare con una distanza minima di apertura dei contatti di 3 mm.
3. L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato né schiacciato.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e può essere sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.
6. L'alimentazione elettrica dell'abitazione deve essere conforme alla potenza richiesta dall'apparecchio.
7. Se la presa non è accessibile all'utente o è necessario un collegamento elettrico fisso, durante l'installazione deve essere previsto un dispositivo di disconnessione onnipolare. I dispositivi di disconnessione sono interruttori con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Tra questi rientrano interruttori automatici, fusibili e interruttori di protezione (EN 60335). Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, leggere i dati riportati sulla targhetta e sullo schema di collegamento. In caso di dubbio, rivolgersi sempre alle autorità edilizie locali e rispettare le normative vigenti.

# 3. PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

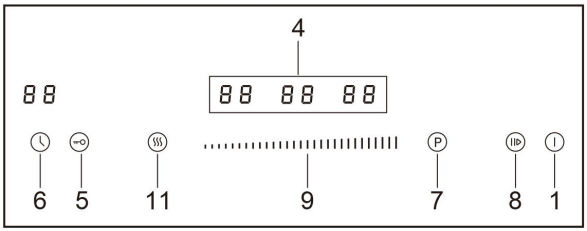
**AI3602SB32**




| Modello # | AI3602SB32 |
|---|---|
| Potenza zona di cottura - 1 | 1800/2100W |
| Potenza zona di cottura - 2 | 1800/2100W |
| Potenza zona di cottura - 3 | 3000/3680W |
| Potenza zona di cottura -4 | / |
| Potenza zona di cottura -5 | / |

## PANNELLO DI CONTROLLO

**AI3602SB32**



**Tasti del pannello di controllo**

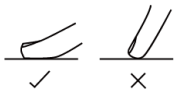
| TASTO # | FUNZIONI | TASTO # | FUNZIONI |
|---|---|---|---|
| **Tasto 1.** | ON/OFF | **Tasto 7.** | Boost |
| **Tasto 4.** | Selezione zona | **Tasto 8.** | Pausa |
| **Tasto 5.** | Blocco bambini | **Tasto 9.** | Tocco con slider |
| **Tasto 6.** | Timer | **Tasto 11.** | Stai al caldo |

## Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura

• Leggere attentamente questo manuale e prestare particolare attenzione alla sezione “Avvertenze di sicurezza”.
• Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura.
• Pulire la superficie in vetroceramica.

## Uso dei comandi touch

• I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare pressione.
• Utilizzare il polpastrello, non la punta del dito (vedere figura sotto).
• A ogni tocco registrato si sente un segnale acustico.



• A ogni tocco registrato si sente un segnale acustico.
• Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto e che non vi siano oggetti (ad es. utensili da cucina o panni) sopra di esso. Anche un sottile strato d’acqua può rendere difficile il funzionamento.

## Scelta delle pentole corrette

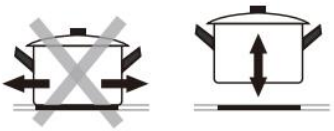
•Utilizzare esclusivamente pentole e padelle adatte alla vetroceramica.
• Il fondo delle pentole deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura utilizzata. Non utilizzare pentole con bordi irregolari o fondo bombato.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, poggi in modo piatto sul vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre pentole e padelle dal piano cottura; non trascinarle, poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.



**Per piani cottura a induzione**

• Solo le pentole ferromagnetiche sono adatte alla cottura a induzione. Verificare la presenza del simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola. 

• È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test con una calamita. Avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta all'induzione.

• Se non si dispone di una calamita:

1. Versare un po' d'acqua nella pentola che si desidera verificare.
2. Seguire i passaggi indicati nella sezione "Avvio della cottura".
3. Se sul display non lampeggia "U" e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.

• Non sono adatte pentole realizzate nei seguenti materiali: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e gres.

• Utilizzare pentole sufficientemente grandi da coprire completamente la zona di cottura. Se la pentola è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata con la massima efficienza. Le pentole con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella seguente non sono supportate dal piano cottura a induzione.

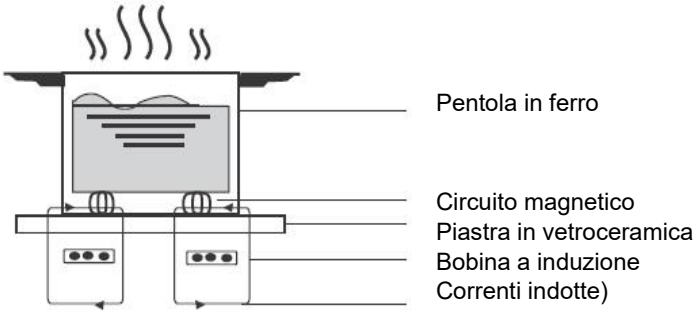
| Dimensione della zona di cottura (mm) | Diametro minimo della pentola (mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |

| | |
|---|---|
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

Se si utilizzano pentole non idonee, la zona di cottura non si riscalda. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto, anche se sulla zona di cottura non è stata posizionata una pentola adatta.

## Una parola sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, moderna ed efficiente. Funziona tramite oscillazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, invece che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro si riscalda solo perché viene scaldato dalla pentola.

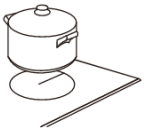



## Uso del piano cottura con pannello touch

**Accensione e spegnimento del piano cottura**

Accendere e spegnere il piano cottura tramite l'interruttore principale.

1.Toccare il tasto ON/OFF (1). Tutti i display mostrano "–". Il piano cottura si trova in modalità standby.
• L'indicazione " " si riferisce alla zona di cottura anteriore, l'indicazione " " alla zona di cottura posteriore.
2. Posiziona una padella adatta nella zona di cottura che desideri utilizzare. Assicurati che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3.Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto di selezione zona (4).
Un indicatore accanto al tasto lampeggia.
4. Tocca il cursore al livello che vuoi impostare..



• Se entro 1 minuto non viene selezionato alcun livello di potenza, il piano cottura si spegne automaticamente. È necessario ricominciare dal punto 1.

5. Durante la cottura, il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento.

6. Dopo aver selezionato la zona di cottura e confermato il livello di potenza, l'indicatore della zona e il livello di potenza lampeggiano alternativamente. Ciò indica che la zona funziona correttamente.
Ad esempio, se le indicazioni "⊔" e "9" lampeggiano alternativamente, significa che la zona di cottura anteriore sta funzionando al livello di potenza 9.

**Quando avete terminato di cucinare**

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere premendo il tasto di selezione zona (4).

2. Disattiva la zona cottura toccando il cursore a "0".



NOTA: assicurati che il display mostri "0".

Per spegnere l'intero piano cottura, toccare il tasto ON/OFF (1).



## Funzione di mantenimento al caldo

La funzione di riscaldamento serve a mantenere caldo il cibo cotto. Pertanto, questa funzione può essere usata anche come funzione di fusione o di sobbollimento.

**Per accedere alla modalità di mantenimento in caldo**

1. Selezionare il tasto della zona riscaldamento (4) che si desidera impostare per il mantenimento in caldo.
2. Premere il tasto (11) per avviare la funzione di mantenimento in caldo,



3. Aspetta un po', l'indicatore mostra"", la zona funziona in modalità mantenimento caldo.

**Per uscire dalla modalità di mantenimento in caldo**

Selezionare il tasto della zona di riscaldamento (4) che si desidera cancellare, quindi premere il tasto (11) per cancellare la funzione di mantenimento in caldo.

## Avvertenza sul calore residuo (Attenzione: superfici calde)

Se il piano cottura è rimasto in funzione per un certo periodo, rimane una certa quantità di calore residuo. Il display del livello di potenza mostra “H” oppure una spia rossa lampeggia per avvisare di mantenere la distanza.
Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere usato come funzione di risparmio energetico se vuoi riscaldare altre padelle, usa la zona di cottura che è ancora calda.

## Uso della funzione Boost

**Attivazione della funzione Boost**

1. Selezionare la zona di cottura con funzione Boost (contrassegnata con “Boost”).
2. Seleziona la zona con Boost, poi toccando il tasto BOOST (7), l'indicatore di zona mostra "P" e il livello massimo di potenza.



**Disattivazione della funzione Boost**

1. Selezionare la zona di cottura in modalità BOOST.
2. Toccando il cursore tocca (9) per annullare la funzione Boost e seleziona il livello che vuoi impostare.



**NOTA:** La funzione Boost può rimanere attiva solo per 5 minuti; successivamente la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza 14.

## Funzione di sicurezza bambini

È possibile utilizzare la funzione di sicurezza bambini per impedire un utilizzo involontario (ad es. quando i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura).

**Blocco dei comandi**

Tocca il tasto Child lock (5) finché l'indicatore non mostra "Lo".

**Sblocco dei comandi**

Assicurati che il piano fornello sia acceso.
Tocca e tieni premuto il tasto Child lock (5) per un po'.
Ora puoi iniziare a usare il tuo piano cottura.

⚠ Quando il piano cottura è in modalità sicurezza bambini, tutti i comandi sono disattivati tranne il tasto ON/OFF. In caso di emergenza è possibile spegnere il piano cottura con il tasto ON/OFF.

## Spegnimento automatico

Una funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi standard di spegnimento sono indicati nella tabella seguente:

| Livello di potenza | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
|---|---|---|---|
| Tempo di funzionamento standard (ore) | 8 | 4 | 2 |

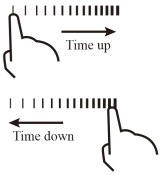
## Utilizzo del timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

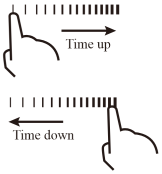
• Come timer da cucina. In questo caso nessuna zona di cottura viene spenta allo scadere del tempo impostato.
• Come timer di spegnimento, per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
• Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

## Utilizzo del timer come timer da cucina

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso e che nessuna zona di cottura sia in modalità di selezione.
Nota: È possibile utilizzare il timer da cucina prima o dopo aver impostato una zona di cottura.
2. Toccare il tasto Timer (6). Sul display del timer appare “05”.
3. Imposta i minuti desiderati toccando il controllo cursore.




4. Toccare nuovamente il tasto Timer. La cifra delle decine inizia a lampeggiare.
5. Imposta le decine di minuti desiderate toccando il controllo cursore.




6. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Sul display viene mostrato il tempo rimanente.
7. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 10 secondi e il display del timer mostra “ – – ”.

**Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura**
**Quando il timer è impostato per una zona di cottura:**
1. Selezionare con il tasto di selezione zona (4) la zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare il tasto Timer (6). Sul display del timer appare “05” e “5” lampeggia.



3.Imposta il tempo scorrendo sul comando (9).



4. Tocca di nuovo il tasto timer, poi il numero per rappresentare le decine di cifre lampeggia. Imposta le decine di minuti desiderate.



Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Sul display viene mostrato il tempo rimanente.

⚠ **NOTA:** Il punto rosso accanto al display della potenza (ad es. 6.) si accende e indica che la zona di cottura si trova in modalità timer.

Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

⚠ **NOTA:** Le altre zone di cottura precedentemente attivate rimangono in funzione.

**Quando il timer è impostato per più di una zona di cottura:**

Se si impostano contemporaneamente tempi per più zone di cottura, i punti decimali delle zone corrispondenti si accendono. Nel display dei minuti viene mostrato il tempo rimanente. Il punto della zona corrispondente lampeggia.

Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegne. Successivamente viene visualizzato il tempo rimanente dell'altro timer attivo e il punto della zona corrispondente lampeggia.

Per verificare il tempo rimanente di una determinata zona di cottura, toccare il relativo tasto di selezione zona (4); il tempo del timer associato viene visualizzato sul display del timer.

**Annullare il timer**

1. Selezionare la zona cottura per la quale si desidera annullare il timer.
2. Toccare il tasto Timer (6); il display inizierà a lampeggiare.
3. Impostare il timer su "00"; il timer verrà così disattivato.

## Funzione Pausa

Con la funzione Pausa è possibile arrestare temporaneamente tutte le zone di cottura, mantenendo memorizzati i valori impostati nel caso in cui il processo di

cottura venga interrotto. Con questa funzione è possibile ripristinare facilmente tutte le impostazioni.

**Attivazione della funzione Pausa**

Toccare il tasto Pausa (8); tutte le zone di cottura interrompono il funzionamento. Su tutti i display delle zone appare "||||".

**Disattivazione della funzione Pausa**

Toccare nuovamente il tasto Pausa (8); tutte le zone di cottura tornano alle impostazioni originali.

**NOTA:** La funzione è disponibile quando una o più zone di cottura sono in funzione**.**

**NOTA:** Se la modalità Pausa non viene disattivata entro 1 ora, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

## LINEE GUIDA PER LA COTTURA



Prestare attenzione durante la frittura, poiché olio e grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto quando si utilizza la funzione Power-Boost. A temperature estremamente elevate, olio e grasso possono autoaccendersi – sussiste un grave pericolo di incendio.



Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua. Spegnere invece l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

**Consigli di cottura**

• Quando gli alimenti iniziano a bollire, ridurre il livello di potenza.
• L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e consente di risparmiare energia, poiché il calore viene trattenuto.
• Utilizzare il meno possibile liquidi o grassi per ridurre il tempo di cottura.
• Iniziare con una potenza elevata e ridurla non appena gli alimenti sono ben riscaldati.

**SOBBOLLIRE / CUOCERE IL RISO**

• Sobbollire significa cuocere a una temperatura di circa 85 °C. A questa temperatura, piccole bolle salgono in superficie nel liquido di cottura. Il sobbollire è ideale per zuppe e stufati, poiché gli aromi possono svilupparsi completamente senza che gli alimenti si surriscaldino. Anche salse a base di uova e salse addensate con farina dovrebbero essere preparate in questo modo.

• Alcuni metodi di cottura, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento (= l'acqua viene completamente assorbita), richiedono l'impostazione del livello di potenza più basso affinché gli alimenti siano pronti entro il tempo di cottura consigliato.

**BISTECCHE**

1. Togliere la carne dal frigorifero e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
2. Riscaldare una padella con fondo pesante.
3. Ungere entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e adagiare la bistecca.
4. Girare la carne solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo sp. Quindi il tempo di cottura di ogni lato può variare da 2 a 8 minuti. Premi la bistecca per controllare il risultato della cottura: una bistecca compatta è ben cotta.
5. Lascia la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto; Quindi diventerà tenero.

**CUCINA ASIATICA**

1. Utilizzare un wok con fondo piatto oppure una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili necessari. La cucina asiatica richiede rapidità. Se si desidera preparare una grande quantità, dividere gli ingredienti in più porzioni.
3. Preriscaldare brevemente il wok o la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Rosolare prima la carne. Quindi toglierla dalla padella e mantenerla calda.
5. Cuocere ora le verdure. Quando le verdure sono calde ma ancora croccanti, ridurre il livello di potenza. Aggiungere la carne e, se desiderato, una salsa.
6. Saltare accuratamente tutti gli ingredienti finché ogni componente è ben riscaldato.
7. Servire immediatamente.

**Livelli di potenza**

| LIVELLO DI POTENZA | ADATTO PER (ESEMPI) |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Livello 1–3 | • Riscaldamento delicato di piccole quantità di cibo.<br>• Sciogliere cioccolato, burro, ecc.<br>• Alimenti che bruciano facilmente.<br>• Sobbollire delicatamente.<br>• Riscaldamento lento. |
| Livello 4–8 | • Riscaldare.<br>• Ebollizione rapida a fuoco lento.<br>• Riso. |
| Livello 9–11 | • Pancake / crêpes. |
| Livello 12–13 | • Rosolare.<br>• Pasta. |
| Livello 14 | • Piatti asiatici (wok).<br>• Arrostire / friggere.<br>• Portare a ebollizione zuppe/acqua. |

## Risparmio energetico

• Utilizzare pentole e padelle idonee.

• Pentole con fondo spesso e piano possono far risparmiare fino a 1/3 dell'energia elettrica. Coprire le pentole quando possibile; altrimenti si può consumare fino a quattro volte più energia.

• Adattare la dimensione delle pentole alla dimensione della zona di cottura. Il recipiente non dovrebbe mai essere più piccolo della zona di cottura.

• Assicurarsi che le zone di cottura e il fondo delle pentole siano puliti.

• Lo sporco ostacola la trasmissione del calore. I residui di cibo bruciati possono spesso essere rimossi solo con detergenti che danneggiano l'ambiente.

• Non sollevare il coperchio troppo spesso (una pentola osservata non bolle mai!).

• Utilizzare il calore residuo per risparmiare energia iniziando una nuova cottura su una zona ancora calda/calda.

# 4. CURA E PULIZIA

• Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
• Pulire la vetroceramica con un detergente specifico per vetroceramica disponibile in commercio. Utilizzare una spugna adatta e acqua calda.
• Rimuovere i residui dalla vetroceramica con un panno morbido.
• Non strofinare la vetroceramica.
• Rimuovere i residui con un raschietto in silicone adatto alla vetroceramica. Tali raschietti sono disponibili in commercio.

| **Cosa?** | **Come?** |
|---|---|
| Sporco sul vetro (impronte, macchie, residui o tracce di cibo non zuccherato sul vetro) | 1. Spegnere il piano cottura.<br>2. Applicare un detergente per vetroceramica quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!).<br>3. Risciacquare con un panno pulito o carta da cucina e asciugare.<br>4. Riaccendere il piano cottura. |
| Cibo traboccato, residui fusi e schizzi di zucchero caldi sul vetro | Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto con lama adatto alla vetroceramica. Prestare attenzione se le zone di cottura sono ancora calde.<br>1. Spegnere il piano cottura dalla presa a muro.<br>2. Tenere la lama o l'utensile con un'inclinazione di circa 30° e raschiare lo sporco verso una zona fredda del piano cottura.<br>3. Rimuovere i residui con un panno da cucina o carta assorbente.<br>4. Procedere come descritto nei punti 2–4 della sezione precedente. |
| Liquidi versati sui comandi touch | 1. Spegnere il piano cottura.<br>2. Rimuovere il liquido versato.<br>3. Pulire l'area touch con una spugna o un panno pulito e umido, quindi asciugare completamente con carta da cucina.<br>4. Riaccendere il piano cottura. |

**IMPORTANTE!**

• Quando il piano cottura è spento, non viene visualizzata alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare la massima attenzione! Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione (quadro elettrico dell'impianto domestico).

• Non utilizzare un pulitore a vapore. Pericolo di scossa elettrica! Il vapore può danneggiare i componenti elettrici dell'apparecchio.

• Spugne abrasive, alcune spugne in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per assicurarsi che il detergente o la spugna siano idonei.

• Non lasciare mai residui di detergente sul piano cottura; il vetro potrebbe macchiarsi.

• Rimuovere il prima possibile residui di cibi fusi o contenenti zucchero, nonché tracce di traboccamento. Se si raffreddano sul vetro, possono risultare difficili da rimuovere o danneggiare permanentemente la superficie in vetro.

• Pericolo di taglio: quando la copertura di protezione è retratta, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con la massima cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

• Il piano cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi touch potrebbero non funzionare se vi è del liquido sulla superficie. Assicurarsi che l'area touch sia completamente asciutta prima di riaccendere il piano cottura.

# 5. DOMANDE E CONTROLLO RAPIDO

**MISURE DI EMERGENZA:**

1. Spegnere completamente l'apparecchio.
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (quadro elettrico dell'impianto domestico).
3. Rivolgersi al negozio presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

➢ Verificare la seguente panoramica prima di contattare il negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio.

| **Problema** | **Possibili cause e misure** |
|---|---|
| Il piano cottura non si accende. | Nessuna alimentazione elettrica.<br>1. Verificare il collegamento alla rete elettrica.<br>2. Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso.<br>3. Controllare se nella vostra abitazione o zona si è verificata un'interruzione di corrente.<br>4. Controllare il quadro elettrico (fusibili/interruttori).<br>5. Se avete verificato tutto e il problema persiste, rivolgetevi a un tecnico qualificato. |
| I comandi touch non reagiscono. | Il pannello di controllo è bloccato dalla funzione di sicurezza bambini. Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura". |
| I comandi touch sono difficili da usare. | Potrebbe esserci un sottile strato d'acqua sui comandi oppure si sta utilizzando la punta del dito. Assicurarsi che l'area touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello. |
| Il vetro si graffia. | Pentole con bordo ruvido. Spugne o detergenti non idonei e abrasivi. Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere le sezioni "Scelta delle pentole corrette" e "Pulizia e manutenzione". |

| | |
|---|---|
| Alcune pentole producono rumori crepitanti o clic. | Questo dipende dal materiale della pentola (strati metallici diversi che vibrano in modo differente). È normale e non indica un difetto. |
| Il piano a induzione emette un leggero ronzio a determinati livelli di potenza. | Ciò è dovuto alla tecnologia a induzione. È normale; il rumore può diminuire o scomparire modificando il livello di potenza. |
| Dal piano a induzione si sente il rumore della ventola. | È presente una ventola di raffreddamento per proteggere l'elettronica dal surriscaldamento. Può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano. È normale e non richiede interventi. Non scollegare l'apparecchio dalla rete mentre la ventola è in funzione. |
| Le pentole non si riscaldano e sul display appare "U". | Il piano a induzione non rileva la pentola. Verificare le dimensioni: potrebbe essere troppo piccola o non centrata correttamente. Utilizzare pentole adatte all'induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole corrette". Centrare la pentola e assicurarsi che il fondo corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. |
| Il piano a induzione o una zona di cottura si spegne inaspettatamente. Si sente un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore. | Guasto tecnico. Annotare il codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display della zona di cottura), scollegare il piano a induzione dalla rete elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato. |

Se l'apparecchio segnala un'anomalia non indicata nella tabella sopra, oppure se avete verificato tutti i punti sopra elencati e il problema persiste, rivolgetevi al negozio presso il quale avete acquistato l'apparecchio.

# 6. CODICI DI ERRORE

In caso di guasto, il piano cottura passa automaticamente in modalità di protezione e visualizza i relativi codici di errore:

**Codici di errore per piano cottura a induzione**

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|---|---|---|
| E1 | Perdita di segnale (errore PCB) | Contattare il servizio assistenza. |
| E2/E3 | Tensione di ingresso anormalmente alta/bassa | Interrompere la cottura e attendere che la tensione di ingresso torni normale. In caso contrario, contattare il servizio assistenza. |
| E4/E5/E6 | Errore del termistore | Contattare il servizio assistenza per la riparazione. |
| E7 | Temperatura anormalmente elevata (funzionamento a secco) | Interrompere l'alimentazione elettrica, attendere 30 minuti e riaccendere. Se l'apparecchio continua a non funzionare, contattare il servizio assistenza. |
| E8/E9 | Errore del sensore IGBT | Contattare il servizio assistenza per la riparazione. |
| E0 | Surriscaldamento IGBT | Verificare se la ventola funziona ancora. In caso contrario, contattare il servizio assistenza per la riparazione. |
| EE | Errore PCB del display | Contattare il servizio assistenza. |

Le indicazioni sopra riportate servono per la valutazione e la verifica dei guasti più comuni.

**ATTENZIONE!**
Per evitare pericoli, non smontare l'apparecchio autonomamente.

# 7. DATI TECNICI

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Piano cottura | AI3602SB32 | | | | | |
| Tipo di piano cottura | Electrico | | | | | |
| Zone di cottura | 3 Zone | | | | | |
| Tensione di alimentazione | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Potenza elettrica installata | 7360W | | | | | |
| Per zone o aree di cottura rotonde: Diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura riscaldata elettricamente | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Per zone o aree non circolari: Lunghezza e larghezza dell'area superficiale utile | 180 | 180 | 320 | N/A | N/A | mm |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg (EC piano cottura elettrico) | 183.8 | 182.0 | 168.8 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (EC piano cottura elettrico) | 178.2 | | | | | Wh/kg |

Dopo 20 minuti dall'accensione, senza ulteriori operazioni oppure al termine del programma o della funzione, l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby.

Il consumo energetico delle apparecchiature in modalità spenta non deve superare 0,3 W.

# 8. SMALTIMENTO



**SMALTIMENTO:**

**Non smaltire questo prodotto come rifiuto domestico indifferenziato. È obbligatoria la raccolta differenziata di tali rifiuti per un trattamento speciale. Non rimuovere il simbolo dall'apparecchio.**

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuisce a prevenire possibili danni all'ambiente e alla salute che potrebbero derivare da uno smaltimento inappropriato.

Il simbolo riportato sul prodotto indica che non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato presso un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

• Gli apparecchi vecchi e inutilizzati devono essere conferiti a un centro di raccolta autorizzato per lo smaltimento. Non esporre mai l'apparecchio a fiamme libere.
• Prima di smaltire un vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile. Scollegare la spina dalla presa di corrente e tagliare l'intero cavo di alimentazione. Smaltire immediatamente cavo e spina.
• Smaltire carta e cartone negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento speciale. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità locali competenti, al servizio di raccolta dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'amministrazione comunale, il servizio locale di smaltimento dei rifiuti o il punto vendita presso cui è stato acquistato il prodotto.



# Manuel d'Utilisation et d'Installation

**Plaque à induction intégrée**

**MODÈLE : AI3602SB32**

# INDEX

**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ..... 4**

**INSTALLATION ..... 14**

**VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ..... 20**

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 32**

**QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE .....34**

**CODES D'ERREUR ..... 36**

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..... 37**

**ÉLIMINATION ..... 38**

## **Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson.

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de notre large gamme d'électroménagers. Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce Manuel d'Instructions / Installation afin de comprendre pleinement comment l'appareil doit être installé et utilisé correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section « Installation ». Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et conservez ce Manuel d'Instructions / Installation pour toute consultation ultérieure. Si vous transférez l'appareil à un tiers, remettez également ce manuel.

❶ Les illustrations de ce manuel peuvent différer, dans certains détails, du design actuel de votre appareil. Dans ce cas, suivez les instructions décrites.

❷ Les modifications n'affectant pas les fonctions de l'appareil sont réservées au fabricant. Éliminez l'emballage conformément aux réglementations locales et municipales applicables.

❸ L'appareil fourni peut être une version développée ultérieurement à celle pour laquelle ce manuel a été imprimé. Toutefois, les fonctions et les conditions de fonctionnement sont identiques. Par conséquent, ce manuel reste valable. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de corriger d'éventuelles erreurs d'impression.

## 1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité de l'appareil. Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure et remettez-les aux éventuels utilisateurs suivants.

Toutes les informations contenues dans ces pages visent à protéger l'utilisateur. Le non-respect des instructions et des avertissements de sécurité peut mettre en danger votre santé et votre vie.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter chaque fois que nécessaire.

Respectez scrupuleusement les instructions afin d'éviter des dommages corporels et matériels.

ASSUREZ-VOUS QUE CE MANUEL EST ACCESSIBLE À TOUS LES UTILISATEURS DE L'APPAREIL ET QU'IL A ÉTÉ LU ET COMPRIS AVANT SON UTILISATION.

### Installation

### Risque de choc électrique

• Les données techniques de votre installation électrique doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention ou opération d'entretien.

• Ne raccordez pas l'appareil au réseau électrique si l'appareil lui-même, le câble d'alimentation ou la fiche sont visiblement endommagés.

• Toutes les modifications nécessaires de l'installation électrique pour le montage de l'appareil doivent être réalisées par un technicien qualifié.

• Le raccordement à un système de mise à la terre approprié est obligatoire. La vérification des installations existantes et nouvellement installées doit être effectuée par un professionnel qualifié.
• Les modifications de l'installation électrique du logement ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié. N'effectuez aucune modification de l'alimentation électrique. Le raccordement doit être réalisé conformément aux normes locales et légales en vigueur.
• L'espace où l'appareil sera installé doit être sec et bien ventilé. Après l'installation, un accès facile à toutes les commandes doit être garanti.
• N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux ou de meubles rembourrés. DANGER D'INCENDIE !
• Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

## Risque de coupure

• Attention – les bords de la plaque sont tranchants.
• Un manque de précaution peut provoquer des blessures ou des coupures.

## Instructions importantes de sécurité

• Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
• Lors du déballage, maintenez les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants et des animaux domestiques. DANGER DE BLESSURES ! DANGER D'ASPHYXIE !
• Lors du déballage, observez la position des composants au cas où il serait nécessaire de réemballer et transporter l'appareil ultérieurement.
• Ne placez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur l'appareil.

• L’appareil doit être transporté et installé par au moins deux personnes.
• Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique équipé d’un interrupteur omnipolaire garantissant la déconnexion complète de l’alimentation électrique.
• Le revêtement des meubles doit être fixé avec un adhésif résistant à la chaleur, capable de supporter des températures allant jusqu’à 100 °C.
• Les meubles adjacents ou revêtements, ainsi que tous les matériaux utilisés lors de l’installation, doivent pouvoir supporter, en fonctionnement, une température d’au moins 85 °C au-dessus de la température ambiante du lieu d’installation.
• N’installez pas l’appareil dans des pièces ou des zones où se trouvent des substances inflammables, telles que l’essence, le gaz ou des peintures. Cet avertissement s’applique également aux vapeurs dégagées par ces substances.
• Les hottes aspirantes doivent être installées conformément aux instructions du fabricant concerné.
• La distance de sécurité entre la plaque et un mur ou un meuble situé au-dessus doit être d’au moins 760 mm.
• La distance de sécurité entre la plaque et une hotte installée au-dessus doit être d’au moins 760 mm.
• Les appareils électroménagers et les câbles de raccordement ne doivent pas entrer en contact avec la plaque, car le matériau isolant n’est généralement pas résistant à la chaleur.
• Utilisez exclusivement des dispositifs de protection pour plaques indiqués comme appropriés dans le manuel d’instructions ou intégrés à l’appareil. L’utilisation de dispositifs de protection inadaptés peut provoquer des accidents.
• Une installation incorrecte de l’appareil peut entraîner la perte de la garantie ou des droits à responsabilité.

# Fonctionnement et entretien

## Risque de choc électrique

• Ne touchez jamais la fiche, l'interrupteur principal ou d'autres composants électriques avec les mains mouillées ou humides. DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE !

• Utilisez l'appareil uniquement avec une alimentation 220–240 V AC / 50–60 Hz.

• Ne cuisinez pas sur une plaque endommagée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal (au mur) et contactez un technicien qualifié.

• Débranchez la plaque de la prise avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

• Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

## Risque pour la santé

**• POUR LES PERSONNES PORTEUSES D'UN PACEMAKER OU D'IMPLANTS ACTIFS :**

La fonction de cette plaque est conforme aux normes applicables en matière de compatibilité électromagnétique et satisfait pleinement aux exigences légales (Directive 2004/108/CE).

Afin d'éviter toute interférence entre la plaque et un pacemaker, celui-ci doit avoir été conçu et programmé conformément aux normes applicables. Par conséquent, nous garantissons uniquement la conformité de notre produit.

Concernant la conformité de votre pacemaker ou d'éventuelles incompatibilités, veuillez demander des informations au fabricant ou à votre médecin traitant.

## Danger dû aux surfaces chaudes

• Pendant le fonctionnement, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

• Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou d'autres objets (à l'exception d'ustensiles de cuisine appropriés) entrer en contact avec la surface en vitrocéramique tant qu'elle n'a pas refroidi.

• Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent chauffer.

• Les parties accessibles de l'appareil chauffent pendant le fonctionnement. Maintenez les enfants à distance. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut provoquer de graves brûlures.

• L'appareil chauffe pendant le fonctionnement, accumule de la chaleur et continue à en dégager même après avoir été éteint.

• Le non-respect de ces instructions peut provoquer des brûlures et des ébouillantements.

Risque de coupure

• La lame extrêmement tranchante du grattoir pour plaque est exposée lorsque la protection de sécurité est retirée. Utilisez-le avec la plus grande précaution et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.

• Un manque d'attention peut provoquer des blessures ou des coupures.

## Instructions importantes de sécurité

• Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter chaque fois que nécessaire. Respectez scrupuleusement les instructions afin d'éviter des dommages aux personnes et aux biens.

• Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine adaptés à une utilisation sur vitrocéramique ; dans le cas contraire, vous pourriez endommager l'appareil.
• N'allumez pas la plaque avant d'avoir placé un récipient approprié dessus.
• N'utilisez pas l'appareil si tous les composants ne sont pas correctement installés.
• La plaque doit être maintenue toujours propre. Les zones de cuisson sales ne transmettent pas correctement la chaleur.
• Protégez la plaque contre la corrosion.
• N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées peuvent causer des dommages graves. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le magasin où vous l'avez acheté. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.
• Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le par la base et soulevez-le avec précaution. Transportez l'appareil en position verticale.
• Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Les aliments qui débordent peuvent produire de la fumée et des éclaboussures de graisse susceptibles de s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
• Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Les aliments qui débordent peuvent produire de la fumée et des projections de graisse susceptibles de s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

• Éteignez l’appareil et étouffez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
• N’utilisez jamais l’appareil comme surface de travail ou comme support.
• Ne laissez jamais d’objets ou d’ustensiles de cuisine sur l’appareil.
• N’utilisez jamais l’appareil pour chauffer ou climatiser la pièce.
• Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l’aide de la commande et ne vous fiez pas uniquement à la détection automatique des récipients.
• Ne laissez pas les enfants jouer avec l’appareil, ni s’asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
• Ne rangez pas d’objets susceptibles d’attirer les enfants dans des placards situés au-dessus de l’appareil. Les enfants pourraient se blesser gravement en essayant d’y accéder.
• Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de courte durée doit être surveillé en permanence.
• Surveillez toujours les enfants lorsqu’ils se trouvent à proximité de l’appareil.
• Autorisez les enfants à utiliser l’appareil sans surveillance uniquement s’ils ont reçu des instructions appropriées leur permettant de l’utiliser en toute sécurité et de comprendre les dangers d’une utilisation incorrecte.
• Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l’appareil est en fonctionnement.
• Les enfants ou les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d’expérience et de connaissances, doivent être encadrés par une personne responsable et compétente quant à l’utilisation de l’appareil. Cette personne doit s’assurer qu’ils l’utilisent sans danger pour eux-mêmes ou pour autrui.

• Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres travaux de maintenance doivent être réalisés par un technicien qualifié.
• Ne permettez pas à des personnes qui ne sont pas familiarisées avec ce manuel d'utiliser l'appareil. La vapeur peut causer de graves dommages aux composants électriques.
• N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer la plaque.
• Ne posez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la plaque.
• Ne montez pas sur la plaque.
• N'utilisez pas de casseroles aux bords tranchants ou irréguliers et ne les faites pas glisser sur la surface en verre, car cela pourrait rayer le verre.
• N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la plaque, car ils pourraient rayer la surface et endommager le verre céramique.
• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien également qualifié, afin d'éviter tout danger.
L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique privé.
• Cet appareil a été conçu uniquement pour une utilisation dans des habitations privées. Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant.
• L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation en intérieur.
• L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à un usage dans des espaces publics.
• AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants doivent être maintenus à distance.

• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance constante.
• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou instruits quant à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus.
• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
• AVERTISSEMENT : Cuisiner sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur une plaque peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et étouffez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
• AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
• AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ; cela s'applique aux plaques en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant des parties sous tension.
• N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
• Les ouvertures de ventilation de l'appareil ou de sa structure d'encastrement (si l'appareil est adapté à l'encastrement) doivent rester totalement ouvertes, dégagées et propres.

• En cas de situation causée par une défaillance technique, débranchez l'appareil du réseau électrique. Informez le service d'assistance technique afin que la panne puisse être réparée.
• N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises ni de rallonges pour brancher l'appareil au réseau électrique.
• N'apportez aucune modification à l'appareil.
• Éteignez les zones de cuisson sales.
• Éteignez toute la plaque en cas de dommages ou de dysfonctionnements.
• Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles). Ne vous fiez pas uniquement à la détection automatique des récipients pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez l'ustensile.
• La plaque signalétique ne doit pas être retirée ni rendue illisible ; dans le cas contraire, toutes les garanties seront annulées.
• Cet appareil dispose d'une mise à la terre exclusivement à des fins fonctionnelles.
• Respectez les instructions mentionnées ci-dessus, y compris les indications figurant dans la section « Nettoyage et entretien ».

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

☆ Le fabricant et le revendeur n'assument aucune responsabilité pour les dommages ou blessures résultant du non-respect de ces instructions.

## 2. INSTALLATION

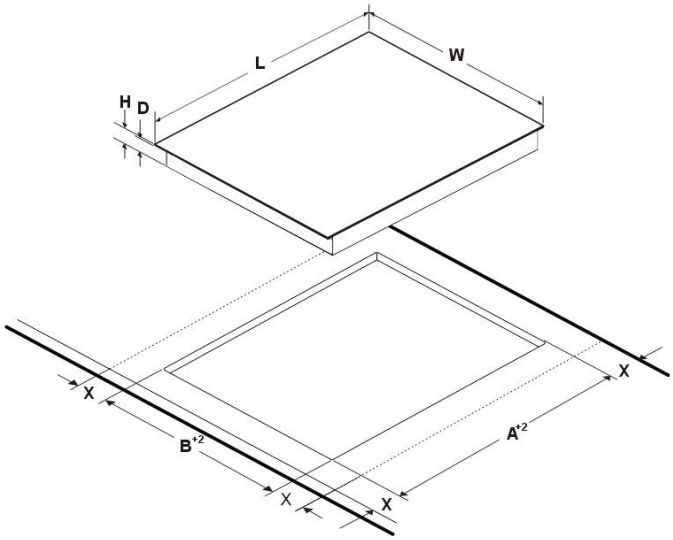
# Déballage et positionnement

- Déballez l'appareil avec précaution.
- L'appareil peut être équipé d'une protection de transport. Soyez très prudent et n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour éliminer les résidus de cette protection.
- Vérifiez que l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise prévue à cet effet.
- N'installez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie, car cela pourrait endommager l'isolation du système électrique.
- Raccordez correctement l'appareil au réseau électrique.

# Choix du matériel d'installation

- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter des déformations importantes dues au rayonnement thermique émis par la plaque.
- Pour l'installation et l'utilisation, une distance minimale de 50 mm doit être respectée tout autour de la découpe.
- La distance de sécurité entre la plaque et un meuble mural situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
- La distance de sécurité entre la plaque et une hotte aspirante située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées dans le schéma.

| Modèle | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AI3602SB32 | 590 | 520 | 56 | 52 | $550^{+2}$ | $480^{+2}$ | 50 mini. |



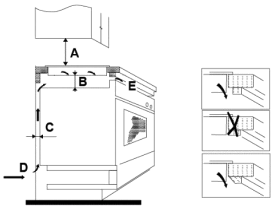

**ATTENTION :**

❶ Assurez-vous en toutes circonstances que la plaque est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.

❷ Vérifiez que la plaque est en parfait état de fonctionnement, comme illustré ci-dessous.

❸ Remarque : La distance de sécurité entre la plaque et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

| | |
|---|---|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 minimum |
| C (mm) | 30 minimum |
| D | Entrée d'air |
| E | Sortie d'air 5mm |




❹ Le poids et les dimensions sont donnés à titre indicatif. Étant donné que nous améliorons continuellement nos produits, les spécifications et les designs peuvent être modifiés sans préavis.

# Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

❶ le plan de travail est d'équerre et de niveau, et qu'aucun élément ne gêne l'espace nécessaire à l'installation.

❷ le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.

❸ si la plaque est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.

❹ l'installation respecte toutes les distances de sécurité requises ainsi que les normes et réglementations en vigueur.

❺ un dispositif de coupure approprié, assurant une séparation complète du réseau électrique, est intégré à l'installation électrique fixe et monté et positionné conformément aux réglementations locales en matière d'installation.

❻ le dispositif de coupure est d'un type homologué et garantit, sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phases], si les réglementations locales autorisent cette dérogation), une distance de contact de 3 mm. Le dispositif de coupure doit être facilement accessible pour l'utilisateur une fois la plaque installée.

❼ en cas de doute concernant l'installation, vous consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et les réglementations applicables.

❽ vous utilisez, pour les surfaces murales autour de la plaque, des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple, des carreaux en céramique).

❾ le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des portes de placard ou des tiroirs.

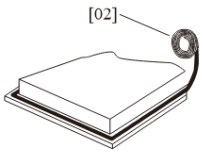
❿ l'appareil est alimenté par un flux d'air frais suffisant provenant de l'extérieur du meuble jusqu'à la partie inférieure de la plaque.

# Avant de fixer les supports de montage

L'appareil doit être posé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune pression sur les éléments de commande qui dépassent de la plaque. Retirez le joint d'étanchéité fourni [02] et collez-le le long du bord inférieur de la plaque ; assurez-vous que les extrémités se chevauchent. Coupez l'excédent de bande et jetez-le.

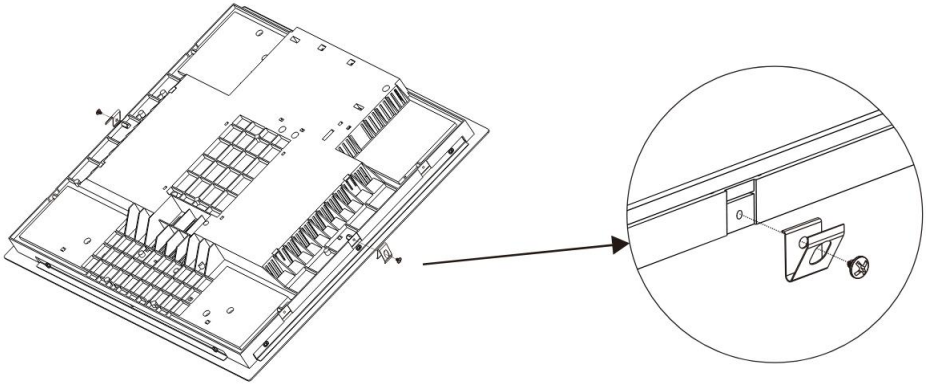


[02]

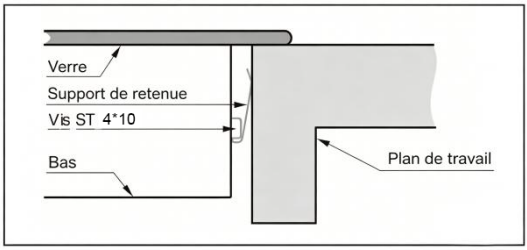


# Fixation des supports de montage

Fixez les supports de la plaque en vissant deux équerres à la partie inférieure de la plaque (voir illustration).



Insérez ensuite la plaque dans la découpe du plan de travail. Exercez une légère pression vers le bas sur la plaque afin de l'enfoncer dans le plan de travail.




## Après l'installation de la plaque, assurez-vous que :

❶ le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.

❷ une arrivée d'air suffisante depuis l'extérieur du meuble vers la partie inférieure de la plaque est garantie.

❸ si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un compartiment de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la partie inférieure de la plaque.

❹ le dispositif de coupure est facilement accessible pour l'utilisateur.

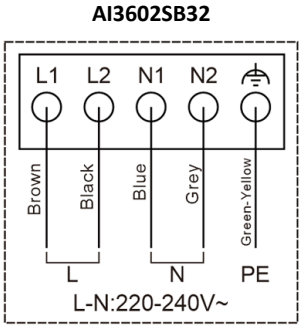
# Mesures de précaution

❶ La plaque doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens compétents. Nous disposons de spécialistes à votre service. N'effectuez jamais l'installation vous-même.

❷ La plaque ne doit pas être installée au-dessus de réfrigérateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
❸ La plaque doit être installée de manière à garantir une dissipation optimale de la chaleur afin d'en améliorer la fiabilité.
❹ Le mur et la zone de cuisson à induction au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
❺ Afin d'éviter tout dommage, la couche intermédiaire et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
❻ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
❼ Cette plaque ne doit être raccordée qu'à une alimentation électrique présentant une impédance système maximale de 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité pour obtenir des informations concernant l'impédance du système.

# Raccordement de la plaque au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément aux normes en vigueur ou via un disjoncteur unipolaire. Le schéma de raccordement est illustré ci-dessous. (Si la plaque est équipée d'une fiche, le schéma de raccordement ne doit pas être pris en compte.)




⚠ Cette plaque doit être raccordée au réseau électrique uniquement par un professionnel qualifié, familiarisé avec les exigences locales et les réglementations complémentaires de votre fournisseur d'énergie, et les respectant. N'effectuez pas l'installation vous-même. RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE. Avant de raccorder la plaque au réseau électrique, vérifiez que :

❶ que l'installation électrique domestique est adaptée à la puissance absorbée par la plaque de cuisson.

❷ la tension du réseau correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

❸ la section des conducteurs du câble d'alimentation supporte la charge indiquée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ni de dispositifs de dérivation pour raccorder la plaque au réseau électrique, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être installé de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

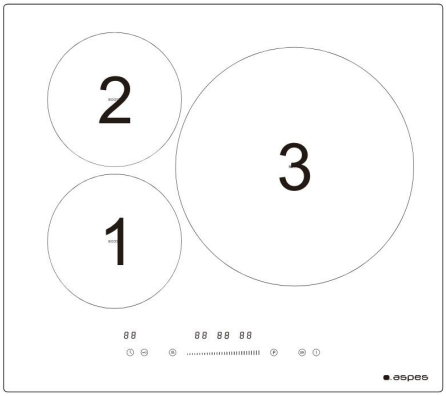
Faites vérifier par un électricien qualifié si l'installation domestique est adaptée sans modifications. Toute modification doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.

⚠

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être effectué uniquement par un technicien du service après-vente disposant des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm doit être installé.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement effectué et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ni coincé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne dûment qualifiée.
6. L'alimentation électrique principale doit correspondre à la puissance requise par l'appareil.
7. Si la prise n'est pas accessible à l'utilisateur ou si un raccordement électrique fixe est nécessaire, un dispositif de coupure omnipolaire doit être prévu lors de l'installation. Les dispositifs de coupure sont des interrupteurs avec une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm. Il s'agit notamment des disjoncteurs LS, des fusibles et des dispositifs de protection (EN 60335). Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, lisez les indications figurant sur la plaque signalétique et sur le schéma de raccordement. En cas de doute, consultez toujours les autorités locales compétentes et respectez les réglementations légales en vigueur.

# 3. APERÇU DE L'APPAREIL

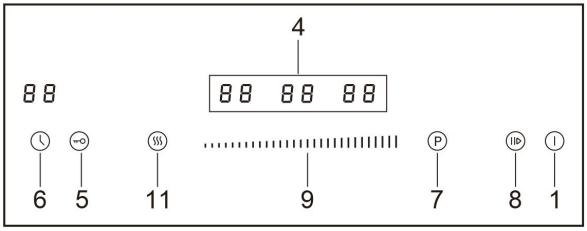
**AI3602SB32**




| Modèle # | AI3602SB32 |
|---|---|
| Puissance zone de cuisson - 1 | 1800/2100W |
| Puissance zone de cuisson - 2 | 1800/2100W |
| Puissance zone de cuisson - 3 | 3000/3680W |
| Puissance zone de cuisson - 4 | / |

## PANNEAU DE COMMANDE

**AI3602SB32**



**Touches du panneau de commande**

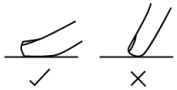
| TOUCHE # | FONCTIONS | TOUCHE # | FONCTIONS |
|---|---|---|---|
| **Touche 1.** | MARCHE/ARRÊT | **Touche 7.** | Boost |
| **Touche 4.** | Sélection de zone | **Touche 8.** | Pause |
| **Touche 5.** | Sécurité enfants | **Touche 9.** | Curseur tactile |
| **Touche 6.** | Minuterie | **Touche 11.** | Maintien de chaleur |

## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez cette notice et prêtez une attention particulière à la section "Consignes de sécurité ".
- Retirez tout film de protection encore présent sur la table de cuisson.
- Nettoyez la surface en vitrocéramique.

## Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher ; il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt (voir illustration ci-dessous).



- Un signal sonore retentit à chaque contact enregistré.
- Assurez-vous que le bandeau de commande soit toujours propre et sec et qu'aucun objet (par exemple des ustensiles de cuisine ou des chiffons) ne s'y trouve. Même un fin film d'eau peut gêner l'utilisation.

## Choix des ustensiles de cuisson appropriés

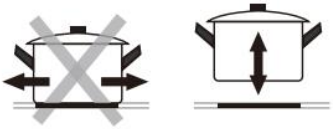
- Utilisez uniquement des casseroles et poêles adaptées à la vitrocéramique.
- Le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal correspondant à la zone de cuisson utilisée. N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords irréguliers ou un fond bombé.



Veillez à ce que le fond de votre poêle soit lisse, repose bien à plat sur le verre et ait la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours la poêle au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles et poêles pour les retirer de la table de cuisson — ne les faites pas glisser, car cela pourrait rayer le verre.



**Pour les tables de cuisson à induction**

⚠ • Seuls les ustensiles ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction. Vérifiez la présence du symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.

• Vous pouvez vérifier si votre ustensile est adapté en effectuant un test avec un aimant. Placez un aimant au fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
2. Suivez les étapes indiquées dans " Démarrer la cuisson".
3. Si ⊔ ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

• Les ustensiles fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.

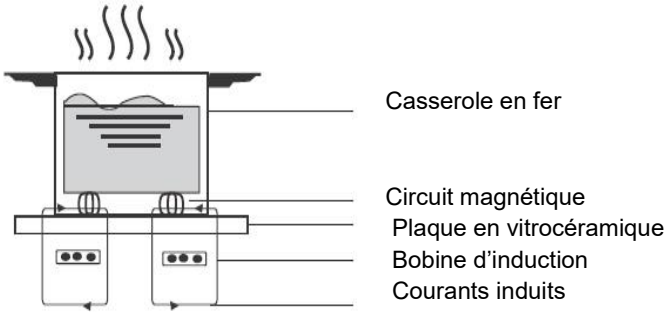
• Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour couvrir entièrement la zone de cuisson. Si la casserole est légèrement plus grande, l'énergie sera utilisée avec une efficacité maximale. Les ustensiles dont le diamètre est inférieur à celui indiqué dans le tableau ci-dessous ne sont pas pris en charge par la table à induction.

| Taille de la zone de cuisson (mm) | Diamètre minimal du fond de la casserole (mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

En cas d'utilisation d'un ustensile inadapté, la zone de cuisson ne chauffe pas. L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute, même si aucun ustensile approprié n'a été placé sur la zone de cuisson.

## Un mot sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée et efficace. Elle fonctionne grâce à des oscillations électromagnétiques qui génèrent la chaleur directement dans la casserole, au lieu de chauffer indirectement la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole le réchauffe ensuite.



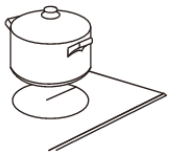

## Utilisation de votre table de cuisson avec panneau de commande tactile

**Mise en marche et arrêt de la table de cuisson**

Allumez et éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

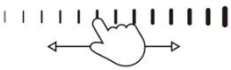
1. Touchez la touche MARCHE/ARRÊT (1). Tous les affichages indiquent " - ". La table de cuisson est en mode veille.
   • L'affichage "⌴"correspond à la zone de cuisson avant, l'affichage "⊓ "correspond à la zone de cuisson arrière.

2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface en verre sont propres et secs.



3. Sélectionnez la zone de cuisson en touchant la touche de sélection de zone correspondante (4). Un affichage à côté de la touche clignote.

4. Touchez le curseur pour régler le niveau souhaité.



• Si vous ne sélectionnez aucun niveau de puissance dans un délai d'1 minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

5. Pendant la cuisson, le niveau de puissance peut être modifié à tout moment.

6. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et confirmé le niveau de puissance, l'affichage de la zone et le niveau de puissance clignotent en alternance. Cela indique que la zone fonctionne correctement.
   Par exemple, si les affichages "U" et "9" clignotent alternativement, cela signifie que la zone de cuisson avant fonctionne au niveau de puissance 9.

**Lorsque vous avez terminé la cuisson**

1. Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de zone (4).

2. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le curseur sur « 0 ».



REMARQUE : Vérifiez que l'affichage indique « 0 ».

Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



## Fonction maintien au chaud

La fonction maintien au chaud permet de conserver les plats cuisinés à température. Elle peut également servir à faire fondre des aliments ou à cuisiner à feu très doux.

**Activer le mode maintien au chaud**

1. Sélectionnez la touche de zone de chauffe (4) pour laquelle vous souhaitez activer le maintien au chaud.
2. Appuyez sur la touche (11) pour lancer la fonction maintien au chaud.



3. Patientez quelques instants ; lorsque le voyant affiche « », la zone fonctionne en mode maintien au chaud.

**Désactiver le mode maintien au chaud**

1. Sélectionnez d'abord la touche de zone de chauffe (4) à désactiver, puis appuyez sur la touche (11) pour annuler la fonction maintien au chaud.

## Avertissement concernant la chaleur résiduelle (Attention aux surfaces chaudes)

Si la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, une chaleur résiduelle subsiste. L'affichage de puissance indique « H » ou un voyant rouge clignote pour vous avertir de garder vos distances.
L'affichage s'éteint dès que la surface a refroidi à une température sûre.
Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

## Utilisation de la fonction Boost

**Activation de la fonction Boost**

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec fonction Boost (identifiée par "Boost").
2. Touchez la touche BOOST (7) ; "P " apparaît sur l'affichage de puissance.




**Désactivation de la fonction Boost**

1. Sélectionnez la zone de cuisson en mode BOOST.
2. Appuyez sur la touche MOINS (2) pour annuler la fonction Boost, puis sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.



**REMARQUE :** La fonction Boost ne peut rester active que pendant 5 minutes ; ensuite, la zone de cuisson revient automatiquement au niveau de puissance 9.

## Fonction de sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la fonction verrouillage enfant afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

**Verrouiller les commandes**

Touchez la touche Verrouillage enfant (5) jusqu'à ce que l'indicateur affiche « Lo ».

**Déverrouiller les commandes**

Vérifiez que la table de cuisson est allumée.

Maintenez enfoncée la touche Verrouillage enfant (5) pendant quelques instants.

Vous pouvez à présent utiliser votre table de cuisson.

⚠ Lorsque la table de cuisson est en mode sécurité enfants, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT. En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la table de cuisson avec la touche principale ; toutefois, avant la prochaine utilisation, elle devra d'abord être déverrouillée.

## Arrêt automatique

Une fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Celui-ci se déclenche si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt standard sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de puissance | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Durée de fonctionnement standard (heures) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

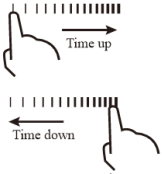
• Comme minuteur simple. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'éteint lorsque le temps réglé est écoulé.

• Comme minuteur d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps réglé écoulé.

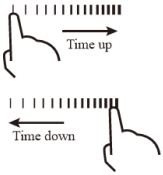
• Le minuteur peut être réglé jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation du minuteur comme minuteur simple

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée et qu'aucune zone de cuisson n'est en mode sélection.
   Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur avant ou après avoir terminé le réglage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche du minuteur (6), « 05 » s'affiche sur l'écran du minuteur.
3. Réglez les minutes souhaitées en effleurant le curseur de commande.




4. Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur : le chiffre correspondant à la dizaine de minutes clignote.
5. Réglez les dizaines de minutes souhaitées en effleurant le curseur de commande.




6. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
7. Un signal sonore retentit pendant 10 secondes et l'indicateur du minuteur affiche « -- » lorsque le temps programmé est écoulé.

**Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson**

**Lorsque le minuteur est réglé pour une zone de cuisson :**

1. Sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur à l'aide de la touche de sélection de zone (4).
2. Touchez la touche Minuteur (6). " 05" apparaît sur l'affichage du minuteur et le "5 " clignote. 0-5
3. Réglez le temps souhaité sur le panneau de commande(9).



4. Dès que le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. Le temps restant s'affiche à l'écran.



⚠ REMARQUE : Le point rouge à côté de l'affichage de puissance (par exemple " 6 " s'allume et indique que la zone de cuisson est en mode minuterie.
Lorsque le temps réglé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
REMARQUE : Les autres zones de cuisson précédemment activées restent en fonctionnement.

**Lorsque le minuteur est réglé pour plus d'une zone de cuisson :**

Si vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones correspondantes s'allument. Le temps restant s'affiche en minutes. Le point de la zone concernée clignote.

À l'expiration du minuteur, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, le temps restant du minuteur encore actif s'affiche et le point de la zone correspondante clignote.
Pour vérifier le temps restant d'une zone spécifique, touchez la touche de sélection de zone correspondante (4) ; le temps du minuteur associé s'affiche à l'écran.

**Annulation du minuteur**

1. Sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.
2.Touchez la touche Minuteur (6) ; l'affichage commence à clignoter.
3. Réglez le minuteur sur "00" ; le minuteur est alors désactivé.

## Fonction Pause

La fonction Pause permet d'interrompre tout chauffage tout en conservant l'ensemble de vos réglages, pour faire face à toute interruption en cours de cuisson. Grâce à cette fonction, vous retrouvez facilement vos paramètres initiaux.

**Activation de la fonction Pause**
Touchez la touche Pause (8) ; toutes les zones de cuisson s'arrêtent. " ||| " apparaît sur tous les affichages des zones.

**Désactivation de la fonction Pause**
Touchez à nouveau la touche Pause (8) ; toutes les zones de cuisson reviennent à leurs réglages initiaux.

**REMARQUE :** La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

**REMARQUE :** Si le mode Pause n'est pas désactivé dans un délai d'1 heure, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement.

## CONSIGNES DE CUISSON

Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier lors de l'utilisation de la fonction Power Boost. À des températures



extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément — risque important d'incendie.



N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**Conseils de cuisson**

• Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le niveau de puissance.
• L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et permet d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
• Utilisez le moins possible de liquide ou de matière grasse afin de réduire le temps de cuisson.
• Commencez à puissance élevée, puis réduisez-la dès que les aliments sont bien chauffés.

**MIJOTER / CUIRE LE RIZ**

•Mijoter signifie cuire à une température d'environ 85 °C. À cette température, de petites bulles remontent à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage convient parfaitement aux soupes et aux ragoûts, car les arômes peuvent se développer pleinement sans que les aliments ne soient surchauffés. Les sauces à base d'œufs et les sauces liées à la farine doivent également être préparées de cette manière.

• Certaines méthodes de cuisson, notamment la cuisson du riz par absorption (= l'eau est entièrement absorbée), nécessitent un réglage sur le niveau de puissance le plus bas afin que les aliments soient cuits dans le temps de cuisson recommandé.

**STEAKS**

1. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la reposer environ 20 minutes à température ambiante.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et déposez-y le steak.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de vos préférences personnelles (à point, saignant, etc.).

**CUISINE ASIATIQUE**

1. Utilisez un wok à fond plat ou une grande poêle.

2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous avez besoin. La cuisine asiatique nécessite un travail rapide. Si vous souhaitez préparer une grande quantité, divisez les ingrédients en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok ou la poêle, puis ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord saisir la viande. Retirez-la ensuite de la poêle et gardez-la au chaud.
5. Faites maintenant cuire les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance. Ajoutez la viande et, selon votre goût, une sauce.
6. Mélangez soigneusement tous les ingrédients jusqu'à ce que tous les composants soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

**Niveaux de puissance**

| NIVEAU DE PUISSANCE | ADAPTÉ POUR (EXEMPLES) |
|---|---|
| Niveau 1–2 | • Réchauffage doux de petites quantités d'aliments.<br>• Faire fondre du chocolat, du beurre, etc.<br>• Aliments qui brûlent facilement.<br>• Mijotage doux.<br>• Réchauffage lent. |
| Niveau 3–4 | • Réchauffer.<br>• Mijotage rapide.<br>• Riz. |
| Niveau 5–6 | • Crêpes. |
| Niveau 7–8 | • Saisir.<br>• Pâtes. |
| Niveau 9 | • Plats asiatiques (wok).<br>• Rôtir / frire.<br>• Porter à ébullition (soupe / eau). |

## Économie d'énergie

• Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés.
• Des ustensiles avec un fond épais et plat permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Couvrez vos casseroles si possible ; sinon, vous pouvez consommer jusqu'à quatre fois plus d'énergie !
• Adaptez la taille de l'ustensile à celle de la zone de cuisson. L'ustensile ne doit jamais être plus petit que la zone de cuisson.
• Veillez à ce que les zones de cuisson et les ustensiles soient propres.
• Les salissures empêchent le transfert de chaleur. Les résidus brûlés ne peuvent souvent être éliminés qu'avec des produits de nettoyage qui nuisent à l'environnement.
• N'enlevez pas le couvercle trop souvent (une casserole surveillée ne bout jamais !).
• Utilisez la chaleur résiduelle pour économiser de l'énergie en démarrant une nouvelle cuisson sur une zone encore chaude/brûlante.
• Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

# 4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

• Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
• Nettoyez la vitrocéramique avec un produit de nettoyage courant adapté à la vitrocéramique. Utilisez une éponge spéciale et de l'eau tiède.
• Retirez les résidus sur la vitrocéramique avec un chiffon doux.
• Ne frottez pas la vitrocéramique.
• Enlevez les résidus à l'aide d'un grattoir en silicone adapté à la vitrocéramique. Ces grattoirs sont disponibles dans le commerce.

| Quoi ? | Comment ? |
|---|---|
| Salissures sur le verre (empreintes digitales, taches, résidus ou débordements non sucrés sur le verre) | 1. Éteignez la table de cuisson.<br>2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !).<br>3. Rincez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout et séchez.4. Rallumez la table de cuisson. |
| Débordements, résidus fondus et projections de sucre chaudes sur le verre | Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'une palette ou d'un grattoir à lame adapté à la vitrocéramique. Attention aux zones encore chaudes.<br>1. Éteignez la table de cuisson à la prise murale.<br>2. Tenez la lame ou l'outil à un angle d'environ 30° et grattez la salissure vers une zone froide de la table de cuisson.<br>3. Enlevez les résidus avec un torchon ou du papier essuie-tout.4. Procédez ensuite comme décrit aux étapes 2–4 dans la section précédente. |
| Liquide renversé sur les commandes tactiles | 1. Éteignez la table de cuisson.<br>2. Retirez le liquide renversé.<br>3. Essuyez la zone tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide, puis séchez-la complètement avec du papier essuie-tout.<br>4. Rallumez la table de cuisson. |

**IMPORTANT !**

• Lorsque la table de cuisson est éteinte, aucun indicateur de « surface chaude » n'est affiché ; cependant, la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent ! Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération d'entretien (boîtier à fusibles de votre installation domestique) !

• N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. Risque de choc électrique ! La vapeur peut endommager les composants électriques de l'appareil.

• Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon ainsi que les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que le produit de nettoyage ou l'éponge est adapté(e).

• Ne laissez jamais de résidus de produit de nettoyage sur la table de cuisson ; le verre pourrait se tacher.

• Retirez les résidus d'aliments fondus ou sucrés ainsi que les débordements dès que possible. S'ils refroidissent sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou endommager durablement la surface en verre.

• Risque de coupure : lorsque le capuchon de protection est retiré, la lame du grattoir est aussi tranchante qu'un rasoir. Utilisez-la avec une extrême prudence et conservez-la toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.

• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner si du liquide s'y trouve. Assurez-vous que la zone tactile est complètement sèche avant de rallumer la table de cuisson.

# 5. QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE

MESURES D'URGENCE :
1. Éteignez complètement l'appareil.
2. Débranchez l'appareil du réseau électrique (boîtier à fusibles de votre installation domestique).
3. Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.
➢ Vérifiez l'aperçu ci-dessous avant de contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

| Problème | Causes possibles et mesures |
|---|---|
| La table de cuisson ne s'allume pas. | xPas d'alimentation électrique.1. Vérifiez le raccordement à l'alimentation électrique et assurez-vous que l'appareil est allumé.2. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre logement ou aux alentours.3. Contrôlez le boîtier à fusibles.4. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne réagissent pas. | Le panneau de commande est verrouillé par la sécurité enfants. Déverrouillez les commandes. Voir section "Utilisation de votre table de cuisson ". |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser. | Il se peut qu'un fin film d'eau se trouve sur les commandes ou que vous utilisiez le bout du doigt. Assurez-vous que la zone tactile est sèche et utilisez la pulpe du doigt pour la commande. |
| Le verre se raye. | Ustensiles de cuisson à bord rugueux. Utilisation d'éponges ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. Voir "Choisir le bon ustensile de cuisson " et "Entretien et nettoyage ". |

| | |
|---|---|
| Certaines casseroles produisent des bruits de crépitement ou de cliquetis. | Cela peut être dû au matériau de l'ustensile (différentes couches de métal qui vibrent différemment). Ceci est normal et ne constitue pas un défaut. |
| La table de cuisson à induction émet un léger bourdonnement à certains niveaux de puissance. | Cela est dû à la technologie d'induction. C'est normal ; le bruit peut diminuer ou disparaître lorsque vous modifiez le niveau de puissance. |
| Des bruits de ventilation proviennent de la table de cuisson à induction. | Un ventilateur de refroidissement est intégré pour protéger l'électronique contre la surchauffe. Il peut continuer à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson. Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas l'appareil du mur tant que le ventilateur fonctionne. |
| Les casseroles ne chauffent pas et apparaît U à l'écran. | La table de cuisson à induction ne détecte pas la casserole. Vérifiez la taille de la casserole ; elle est peut-être trop petite ou mal centrée. Utilisez des ustensiles adaptés à l'induction. Voir " Choisir le bon ustensile de cuisson". Centrez la casserole et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson. |
| La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue. Un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche. | Défaut technique. Notez le code d'erreur (généralement affiché en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la zone de cuisson), débranchez la table de cuisson du mur et contactez un technicien qualifié. |

Si l'appareil affiche un dysfonctionnement qui n'est pas mentionné dans le tableau ci-dessus, ou si vous avez vérifié tous les points indiqués et que le problème persiste, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

# 6. CODES D'ERREUR

En cas de dysfonctionnement, la table de cuisson passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

**Codes d'erreur pour table de cuisson à induction**

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|---|---|---|
| E1 | Perte de signal (défaut PCB) | Veuillez contacter le service après-vente. |
| E2 / E3 | Tension d'entrée anormalement élevée / basse | Arrêtez la cuisson et attendez que la tension d'entrée redevienne normale. Si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente. |
| E4 / E5 / E6 | Erreur de thermistance | Veuillez contacter le service après-vente pour réparation. |
| E7 | Température anormalement élevée (fonctionnement à sec) | Coupez l'alimentation électrique, attendez 30 minutes puis rallumez l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le service après-vente. |
| E8 / E9 | Erreur du capteur IGBT | Veuillez contacter le service après-vente pour réparation. |
| E0 | Surchauffe IGBT | Vérifiez si le ventilateur fonctionne encore. Sinon, contactez le service après-vente pour réparation. |
| EE | Erreur PCB de l'affichage | Veuillez contacter le service après-vente. |

Les indications ci-dessus servent à l'évaluation et à la vérification des dysfonctionnements fréquents.

**ATTENTION !** Afin d'éviter tout danger, ne démontez pas l'appareil vous-même !

# 7. DONNÉES TECHNIQUES

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Table de cuisson | AI3602SB32 | | | | | |
| Type de table de cuisson | Électrique | | | | | |
| Zones de cuisson | 3 Zones | | | | | |
| Tension d'alimentation | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Puissance électrique installée | 7360W | | | | | |
| Pour zones ou surfaces rondes : Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique | 180 | 180 | 320 | N/A | N/A | mm |
| Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (table de cuisson électrique CE) | 183.8 | 182.0 | 168.8 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg (table de cuisson électrique CE) | 178.2 | | | | | Wh/kg |

20 minutes après la mise en marche sans autre manipulation ou après la fin du programme/de la fonction, l'appareil passe automatiquement en mode veille.
La consommation électrique des équipements en mode arrêt ne doit pas dépasser 0,3 W.

# 8. £LIMINATION



**ÉLIMINATION :**

**Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés. La collecte séparée de ce type de déchets pour un traitement spécial est obligatoire. Ne retirez pas le symbole de l'appareil.**

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous contribuez à prévenir les éventuels dommages pour l'environnement et la santé qui pourraient autrement résulter d'une élimination inappropriée.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

• Les appareils anciens et inutilisés doivent être remis à un centre de recyclage agréé. N'exposez jamais l'appareil à des flammes nues.
• Avant de mettre au rebut un ancien appareil, rendez-le inutilisable. Débranchez la fiche secteur et coupez l'ensemble du câble d'alimentation. Éliminez immédiatement le câble et la fiche.
• Déposez le papier et le carton dans les conteneurs de collecte appropriés.

Cet appareil nécessite une élimination spécifique. Pour plus d'informations concernant le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre administration locale, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez vous adresser à votre mairie, à votre service d'élimination des déchets ménagers ou au magasin où vous avez acheté le produit.

Imported by B73737553
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520) Valencia, España
www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08

2026/10/8
V1.1