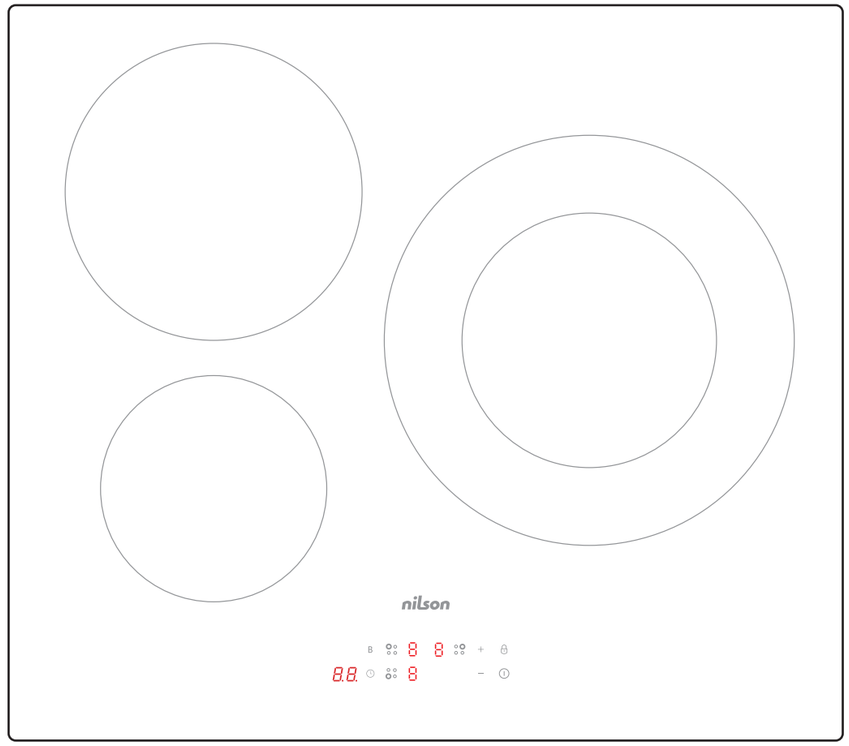
nilson

MANUAL DE USUARIO
PLACA DE INDUCCIÓN



NI3600

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.
Llegiu atentament aquest manual i deseu-lo per a futures consultes.
Read this manual carefully and keep it for future reference.
Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.
Leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimenti futuri.
Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure.

SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520).
Valencia, España.
info@svanelectro.com
960600034

Índice

1. Introducción 4
1.1 Advertencias de seguridad 4
1.2 Instalación 4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica 4
1.2.2 Riesgo de cortes 4
1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad 4
1.3 Uso y mantenimiento 6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica 6
1.3.2 Riesgo para la salud 7
1.3.3 Riesgo por superficie caliente 7
1.3.4 Riesgo de cortes 7
1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad 8
2. Inducción del producto 10
2.1 Vista superior 10
2.2 Panel de control 10
2.3 Teoría detrás del funcionamiento 10
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción 11
2.5 Especificaciones técnicas 11
3. Uso del producto 11
3.1 Controles táctiles 11
3.2 Elección de los utensilios correctos 12
3.3 Cómo utilizar 13
3.3.1 Comienzo de la cocción 13
3.3.2 Finalización de la cocción 14
3.3.3 Uso de la función Boost 14
3.3.4 Bloqueo de controles 15
3.3.5 Control por temporizador 15
3.3.6 Períodos predeterminados de operación 18
4. Lineamientos sobre la cocción 18
4.1 Consejos para la cocción 18
4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz 18
4.1.2 Cocción rápida de bistec 18
4.1.3 Salteado 19
4.2 Detección de pequeños artículos 19
5. Ajustes de temperatura 19
6. Cuidado y limpieza 20
7. Trucos y consejos 21
8. Notificación e inspección de fallos 22
9. Instalación 24
9.1 Selección del equipamiento de instalación 24
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que: 26
9.3 Tras instalar la placa, asegúrese de que: 27
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción 27
9.5 Ajuste de la posición del soporte 27

ES

9.6 Avisos.....28
9.7 Conexión de la placa con la red de suministro eléctrico 28

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su placa de inducción.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.

- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.
  Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
  No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la placa, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
  PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
  ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una placa que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
  Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
  Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una placa que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
  NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
  PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
  Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del mismo o indicadas por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa que se halle rota o quebrada.

Si la superficie de la placa se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.
- Apague la placa desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de placa queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los

niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la placa, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así.

Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.

- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su placa.
- No se pare sobre su placa.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su placa, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares.
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Felicidades por la adquisición de su nueva placa de inducción.

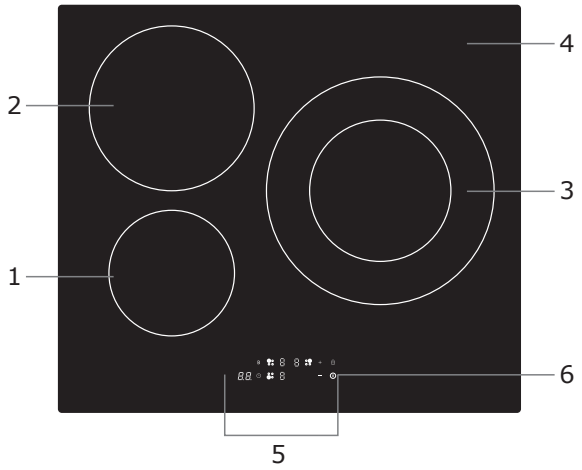
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

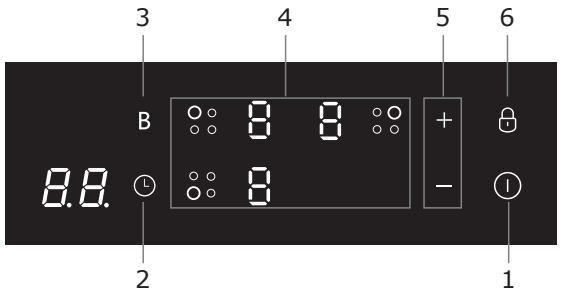
2. Inducción del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1300/1500W
2. Zona máx. 2300/2600W
3. Zona máx. 3000/3600W
4. Placa de vidrio
5. Panel de control
6. Control de encendido/apagado

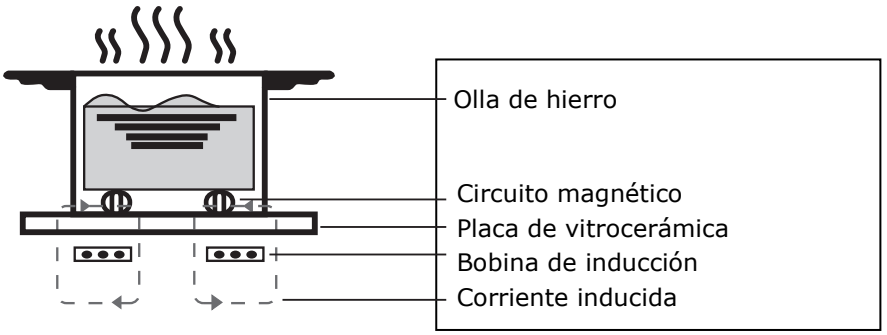
2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Control del temporizador
3. Boost
4. Controles de selección de zonas de calefacción
5. Control táctil de potencia/temporizador
6. Control de bloqueo de teclas

2.3 Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

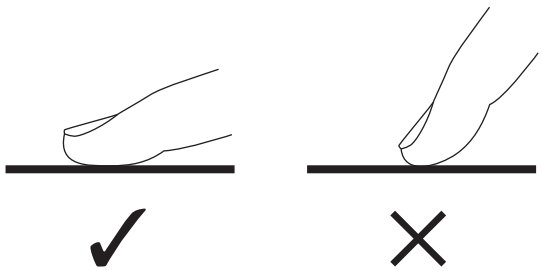
placa de inducción	NI3600
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7200W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Uso del producto

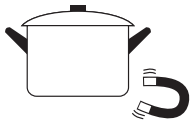
3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oirá un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



3.2 Elección de los utensilios correctos

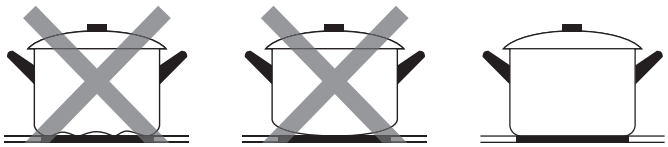
• Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.



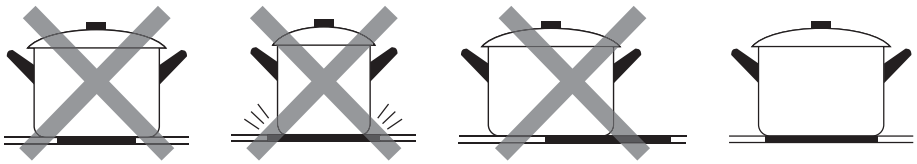
• Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes.
Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
• Si no tiene un imán:
1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
2. Si la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
• Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
• Utilice utensilios con base completamente ferromagnética para asegurar una cocción uniforme. Las bases parcialmente ferromagnéticas solo calentarán las áreas correspondientes, afectando la eficiencia.
• Si la zona ferromagnética no es homogénea y contiene otros materiales como aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de la sartén.
• Si la base de la sartén es similar a las imágenes mostradas abajo, es posible que no sea detectada por la placa.



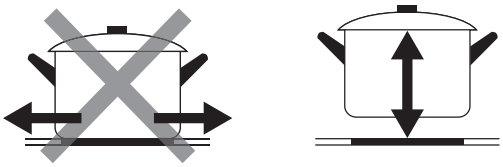
No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la placa no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.

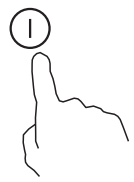
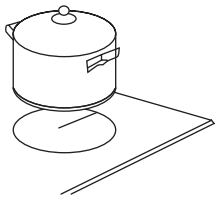
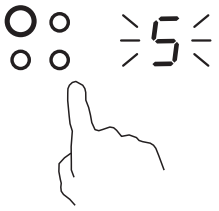
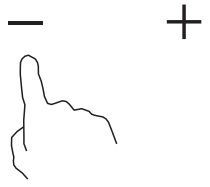


Levante siempre la sartén de la placa de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizar

3.3.1 Comienzo de la cocción

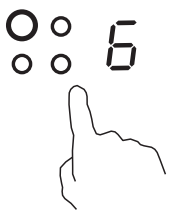
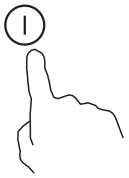
Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.	
Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al mismo se iluminará en forma intermitente.	
Seleccione un nivel de calor tocando los controles "-" o "+". • Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Necesitará comenzar otra vez desde el paso 1. • Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.	

Si en la pantalla  parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

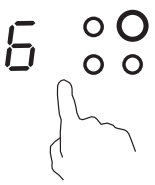
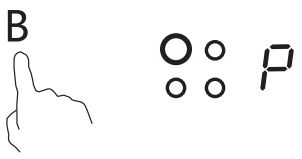
Ello significa que:
- usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
- la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.

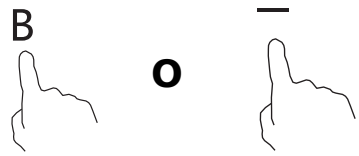
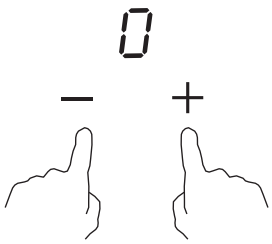
A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción. La pantalla "" se apagará automáticamente si después de 1 minuto no coloca una olla adecuada.

3.3.2 Finalización de la cocción

Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción deslizando hasta "0" o tocando al mismo tiempo los mandos "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".	
Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.	
Tenga cuidado con las superficies calientes La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.	

3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función boost	
Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.	
Toque el control de boost B , el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo.	
Cancelar la función boost	

Al tocar el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función del mismo nombre, la zona de cocción volverá a su configuración original.	
Al tocar simultáneamente los controles "-" y "+", la zona de cocción se apagará y la función Boost se cancelará automáticamente.	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF ⏻, para que usted pueda apagar la placa de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF ⏻ ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la placa para realizar cualquier otra operación.

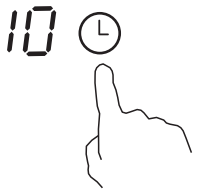
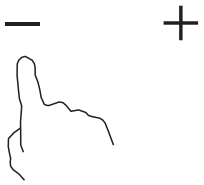
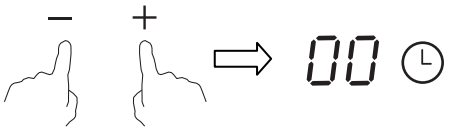
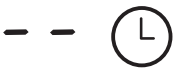
3.3.5 Control por temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

a) Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.

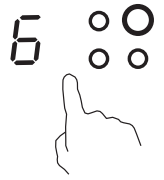
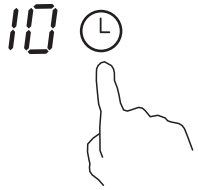
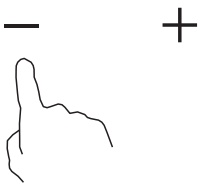
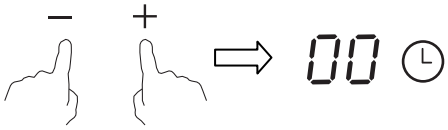
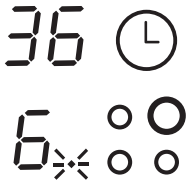
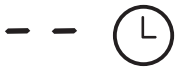
b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.
El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como un minutero

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minutero al menos una zona debe estar activa.	
Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Ajuste el tiempo pulsando los controles "-" o "+" del temporizador. Sugerencia: Tocar el control "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto. Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.	
Si toca "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará, y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.	
La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos.	
El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador exhibirá "- -" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.	

Si no seleccionará ninguna de las zonas de cocción

b) Programar el temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una zona	
Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador. (por ejemplo, zona 3#)	
En poco tiempo, toque el control del temporizador, el indicador del recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Ajuste el tiempo pulsando el mando del temporizador. Sugerencia: Tocar el control "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto. Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.	
Si toca "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará, y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.	
La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos. OBSERVACIÓN: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Las imágenes mostradas son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

3.3.6 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su placa de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado para operación (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Una vez usted retire la olla, la placa de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.

⚠ Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

4. Lineamientos sobre la cocción

⚠ Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en una ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de una ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor

del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

4.2 Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.:, de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la placa, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la placa de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su placa de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

Ajuste de temperatura	**Aplicación**
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocción de pasta
9	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la placa de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la placa a la electricidad.	• Cuando se desconecte la placa de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la placa: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para placa de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la placa de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la placa que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la placa de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la placa a la electricidad.	• Puede que la placa emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La placa de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su placa de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La placa de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la placa de inducción.	Su placa de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la placa de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La placa de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la placa de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

8. Notificación e inspección de fallos

La placa de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.

E4	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda luego de restaurar la energía normal
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	**Problema**	**Solución A**	**Solución B**
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta.	

		Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La placa ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes.
No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la placa de inducción.

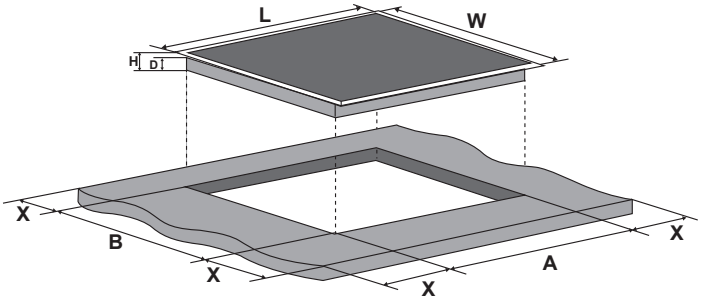
9. Instalación

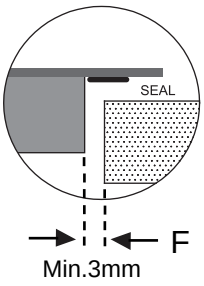
9.1 Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.
Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier

descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la placa. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de a misma debe ser de al menos 3 mm.

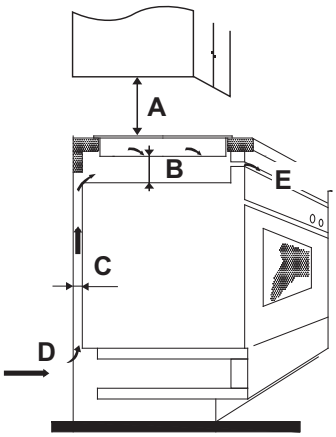


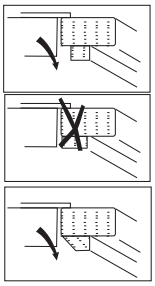


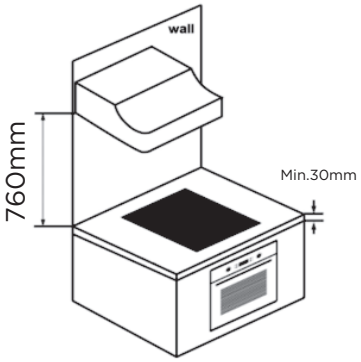
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la placa de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre la placa y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.





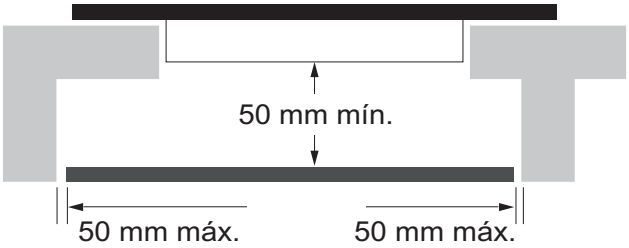


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la placa de inducción cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la placa cuando el mismo esté muy caliente, así como

cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujetada por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



Todo alrededor del exterior de la placa, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la placa en su sitio.

- Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si instala la placa sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
- El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la placa ya esté instalada.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.

- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la placa.

9.3 Tras instalar la placa, asegúrese de que:

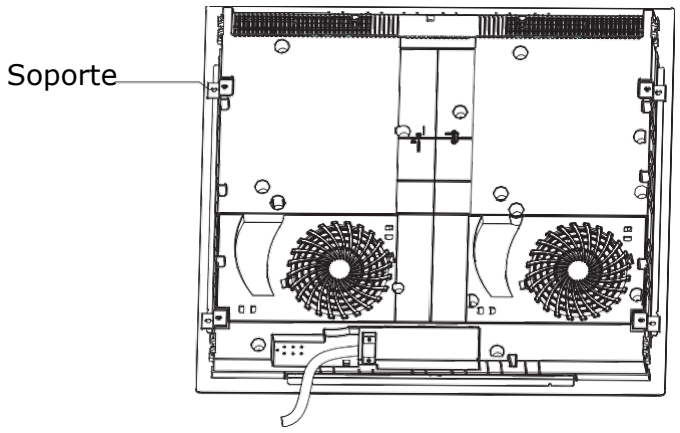
- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

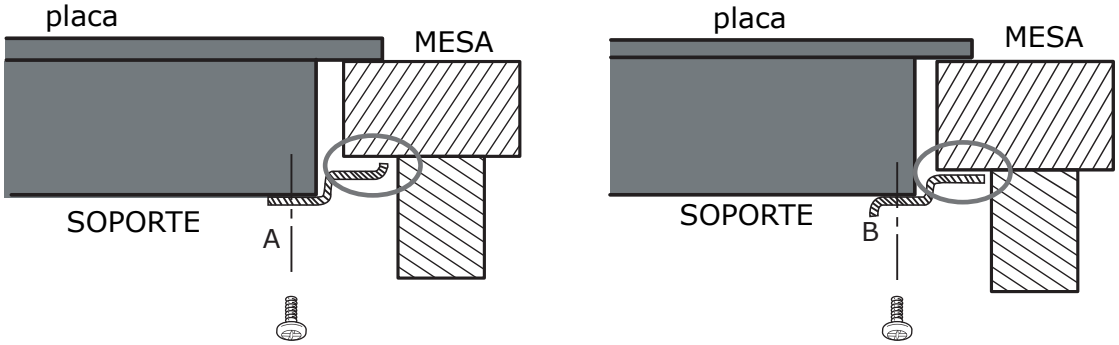
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción

El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajuste de la posición del soporte

Sujete la placa sobre la superficie de trabajo valiéndose de soportes en la parte inferior de la placa (vea la ilustración) tras la instalación.
Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.





Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la placa tras la instalación (vea la ilustración).

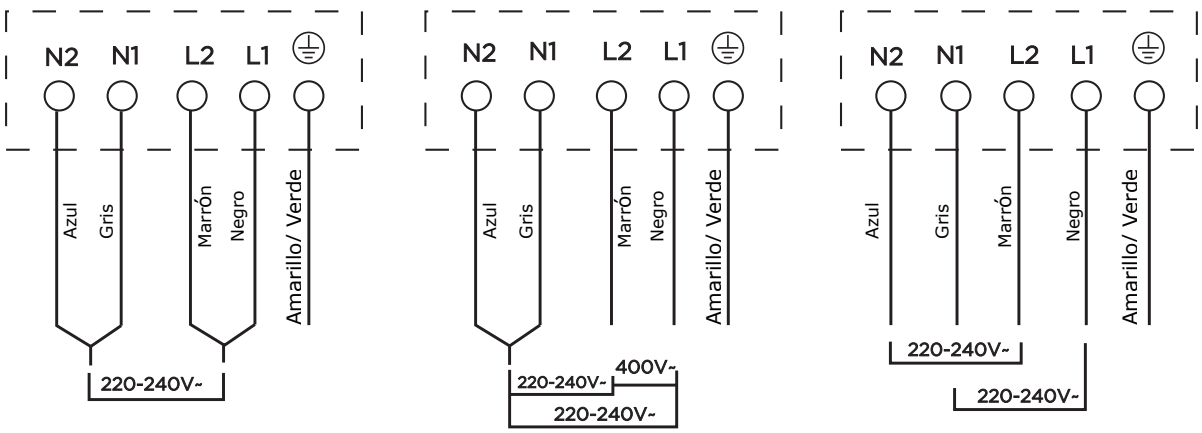
9.6 Avisos

1. La placa de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La placa no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la placa con la red de suministro eléctrico

Esta placa deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.
Antes de conectar la placa a la red de suministro eléctrico, compruebe que:
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la placa.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características. A fin de conectar la placa a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.
El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.
En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.



- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.



La parte inferior y el cable de alimentación de la placa no quedarán accesibles tras la instalación.

 **Procedimiento de eliminación correcto de este producto**	El símbolo que aparece en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.

Contingut

1. Pròleg 4
1.1 Avisos de seguretat 4
1.2 Instal·lació 4
1.2.1 Perill de xoc elèctric 4
1.2.2 Perill de tall 4
1.2.3 Instruccions importants de seguretat 4
1.3 Funcionament i manteniment 6
1.3.1 Perill de descàrrega elèctrica 6
1.3.2 Perill per a la salut 7
1.3.3 Perill per superfície calenta 7
1.3.4 Perill de tall 7
1.3.5 Importants instruccions de seguretat 7
2. Introducció al producte 10
2.1 Vista superior 10
2.2 Tauler de control 10
2.3 Teoria de treball 10
2.4 Abans dutilitzar la nova placa dinducció 11
2.5 Especificacions tècniques 11
3. Funcionament del producte 11
3.1 Controls tàctils 11
3.2 Escollir els estris de cuina adequats 11
3.3 Com funciona 12
3.3.1 Iniciar la cocció 12
3.3.2 Finalització de la cocció 13
3.3.3 Ús de la funció d'impuls 14
3.3.4 Bloqueig dels controls 15
3.3.5 Control del temporitzador 15
3.3.6 Horaris de treball predeterminats 17
4. Directrius de cuina 17
4.1 Consells de cuina 17
4.1.1 Coure a foc lent, cuinar larròs 17
4.1.2 Daurar un bistec 17
4.1.3 Per saltar 18
4.2 Detecció darticles petits 18
5. Configuració de calor 18
6. Cura i Neteja 18
7. Suggeriments i consells 19
8. Visualització i inspecció d'errors 20
9. Instal·lació 22
9.1 Selecció dequips dinstal·lació 22
9.2 Abans dinstal·lar la placa, assegureu-vos que 24
9.3 Després d instal·lar la placa, assegureu-vos que 25
9.4 Abans d'ubicar els suports de fixació 25
9.5 A just de la posició del suport 25

CA

9.6 Precaucions 26
9.7 Connectar la placa a la font dalimentació elèctrica 26

1. Pròleg

1.1 Avisos de seguretat

La teva seguretat és important per nosaltres. Si us plau, llegiu aquesta informació abans d'utilitzar la vostra placa de cocció.

1.2 Instal·lació

1.2.1 Perill de xoc elèctric

- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric de la xarxa abans de realitzar qualsevol treball o manteniment.
- La connexió a un bon sistema de cablejat de terra és imprescindible i obligatòria.
- Les alteracions del sistema de cablejat domèstic només les ha de fer un electricista qualificat.
- No seguir aquest consell pot provocar descàrregues elèctriques o la mort.

1.2.2 Perill de tall

- Tingueu cura: les vores del panell són afilades.
- Pot haver-hi lesions o talls si no es prenen mesures de precaució.

1.2.3 Instruccions importants de seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
- En cap moment s'han de col·locar materials o productes combustibles en aquest aparell.
- Si us plau, poseu aquesta informació a disposició de la persona responsable d'instal·lar l'aparell ja que podria reduir els vostres costos d'instal·lació.
- Per evitar perills, aquest aparell s'ha d'instal·lar d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.
- Aquest aparell només ha de ser instal·lat correctament i posat a terra per una persona adequadament qualificada.
- Aquest aparell s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor aïllant que proporcioni una desconnexió

completa de la font d'alimentació.

- El fet de no instal·lar correctament l'aparell podria invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Aquest aparell no està pensat per al seu ús per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, tret que un responsable de la seva seguretat els supervisi o els hi doni instruccions sobre l'ús de l'aparell. Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Si el cable de subministrament està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per tal devitar un perill.
- Els nens de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell si són supervisats o se'ls hi donen instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que comporta.
  Els nens no poden jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no serà realitzada per nens sense supervisió.
- Advertència: Si la superfície s'ha esquerdat, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica, per a superfícies de vitroceràmica o material similar que protegeixin peces vives.
- No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.
- No shan de col·locar objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres i tapes a la superfície de la placa ja que poden arribar a escalfar-se.
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
- Després del seu ús, apagueu lelement de la placa mitjançant el seu control i no confieu en el detector de cassola.
- L'aparell no està pensat per funcionar mitjançant un temporitzador extern ni un sistema de control remot separat.
- Perill d'incendi: no emmagatzemeu articles a les superfícies de cocció.

PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Un procés de cocció a curt termini ha de ser supervisat contínuament.
ADVERTÈNCIA: La cocció desatesa en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.

- ADVERTÈNCIA: L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús.
  S'ha de tenir cura d'evitar tocar elements escalfadors.
  Els menors de 8 anys seran mantinguts allunyats, excepte si reben vigilància contínua.
- ADVERTÈNCIA: La cocció desatesa en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar foc.
  MAI intenteu apagar un foc amb aigua, sinó que apagueu l'aparell i després tapeu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
  PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Un procés de cocció a curt termini ha de ser supervisat contínuament.
  Perill d'incendi: no emmagatzemeu articles a les superfícies de cocció.
- ADVERTÈNCIA: Utilitzeu només protectors de placa dissenyats pel fabricant de l'aparell de cocció o indicats per ell a les instruccions d'ús com a adequats o protectors de placa incorporats a l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot causar accidents.

1.3 Funcionament i manteniment

1.3.1 Perill de descàrrega elèctrica

- No cuini en una placa de cocció trencada o esquerdada. Si la superfície de la cuina es trenca o esquerda, apagueu l'aparell immediatament de la font d'alimentació de la xarxa (interruptor de paret) i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.
- Apagueu la placa de cocció a la paret abans de netejar-la o mantenir-la.
- No seguir aquest consell pot provocar descàrregues elèctriques o la mort.

1.3.2 Perill per a la salut

- Aquest aparell compleix les normes de seguretat electromagnètica.
- No obstant això, les persones amb marcapassos o altres implants elèctrics (com ara bombes d'insulina) han de consultar amb el seu metge o fabricant d'implants abans d'utilitzar aquest aparell per assegurar-se que els seus implants no es veuran afectats pel camp electromagnètic.
- El fet de no seguir aquest consell pot provocar la mort.

1.3.3 Perill per superfície calenta

- Durant l'ús, les parts accessibles d'aquest aparell s'escalfaran prou per causar cremades.
- No deixeu que el vostre cos, la roba o qualsevol element diferent dels estris de cuina adequats es posin en contacte amb el vidre d'inducció fins que la superfície estigui fresca.
- Mantingueu els nens allunyats.
- Les nanses de les cassoles poden ser calentes a tocar. Comproveu que les nanses de la cassola no sobrepassin altres zones de cocció enceses. Mantingueu les nanses fora de l'abast dels nens.
- No seguir aquest consell podria provocar cremades i escaldats.

1.3.4 Perill de tall

- La fulla afilada d'un rascador de cuina queda al descobert quan es retreu la coberta de seguretat. Utilitzar amb extrema cura i guardar sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
- Pot haver-hi lesions o talls si no es prenen mesures de precaució.

1.3.5 Importants instruccions de seguretat

- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en ús. L'ebullició provoca fum i vessaments greixosos que poden encendre's.
- No utilitzeu mai el vostre aparell com a superfície de treball o d'emmagatzematge.
- No deixeu mai objectes ni estris a l'aparell.
- No col·loqueu ni deixeu objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit, targetes de memòria) ni

dispositius electrònics (per exemple, ordinadors, reproductors MP3) a prop de l'aparell, ja que poden veure's afectats pel seu camp electromagnètic.

- No utilitzeu mai el vostre aparell per escalfar l'habitació.
- Després del seu ús, apagueu sempre les zones de cocció i la taula de cuina tal com es descriu en aquest manual (és a dir, utilitzant els controls tàctils). No confieu en la funció de detecció de cassoles per apagar les zones de cocció quan traieu les paelles.
- No permeteu que els nens juguin amb l'aparell ni s'asseguin o pugin sobre ell.
- No guardeu articles d'interès per als nens en armaris a sobre de l'aparell. Els nens que pugen a la placa de cocció podrien resultar ferits greus.
- No deixeu els nens sols o sense vigilància a la zona on s'utilitza l'aparell.
- Els nens o les persones amb una discapacitat que limiti la seva capacitat d'utilitzar l'aparell han de tenir una persona responsable i competent que els instrueixi en el seu ús. L'instructor ha d'estar segur que pugui utilitzar l'aparell sense perill per a si mateix o el seu entorn.
- No repareu ni substituïu cap part de l'aparell tret que es recomani específicament al manual. La resta de serveis han de ser realitzats per un tècnic qualificat.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesats a la placa de cocció.
- No us poseu dempeus a la vostra placa de cocció.
- No utilitzeu paelles amb vores dentades ni arrossegueu paelles per la superfície del vidre d'inducció, ja que el vidre es pot ratllar.
- No utilitzeu fregadores ni cap altre agent de neteja abrasiu fort per netejar la cuina, ja que poden ratllar el vidre d'inducció.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques.
- ADVERTÈNCIA: L'aparell i les seves parts accessibles

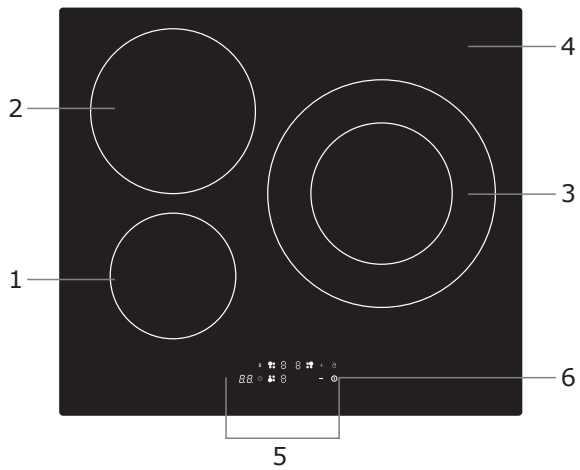
s'escalfen durant l'ús.

- S'ha de tenir cura d'evitar tocar elements escalfadors.
- Els menors de 8 anys seran mantinguts allunyats, excepte si reben vigilància contínua.

Felicitats per la compra de la seva nova placa d'inducció.
Us recomanem que dediqueu un temps a llegir aquest manual d'instruccions/d'instal·lació per entendre completament com instal·lar correctament i fer funcionar l'aparell.
Per a la instal·lació, llegiu la secció d'instal·lació.
Llegiu atentament totes les instruccions de seguretat abans d'utilitzar i guardeu aquest manual d'instruccions/d'instal·lació per a futures referències.

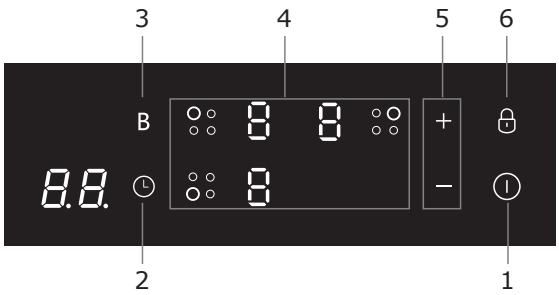
2. Introducció al producte

2.1 Vista superior



1. Zona de máx. 1300/1500 W
2. Zona de máx. 2300/2600 W
3. Zona de máx. 3000/3600 W
4. Placa de vidre
5. Tauler de control
6. Control ON/OFF

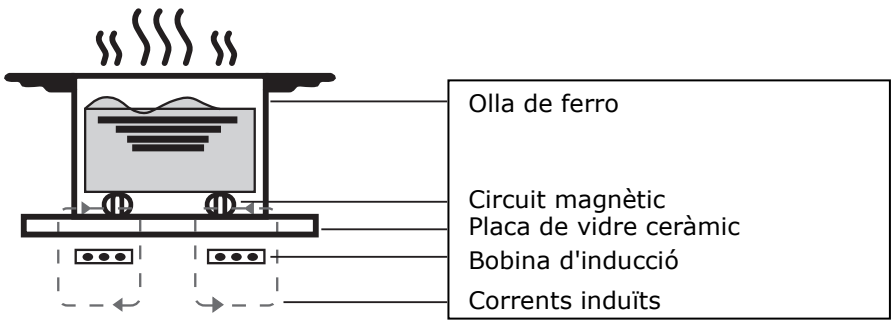
2.2 Tauler de control



1. Control d'encesa/apagat
2. Control del temporitzador
3. Impuls
4. Controls de selecció de la zona d' escalfament
5. Tecla de regulació de potè ncia/temporitzador
6. Control de bloqueig

2.3 Teoria de treball

La cuina per inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. Funciona mitjançant vibracions electromagnètiques generant calor directament a la cassola, en lloc de fer-ho manera indirecta mitjançant l'escalfament de la superfície del vidre. El vidre tan sols es calenta perquè la paella el pot escalfar.



2.4 Abans dutilitzar la nova placa dinducció

- Llegiu aquesta guia, prenent especial nota de l'apartat «Avís de seguretat».
- Traieu qualsevol pel·lícula protectora que encara pugui haver-hi a la placa d'inducció.

2.5 Especificacions tècniques

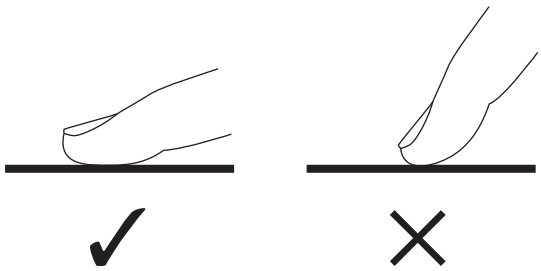
Placa de cuina	NI3600
Zones de cocció	3 zonas
Tensió d'alimentació	220-240 V ~ 50 Hz o 60 Hz
Potència elèctrica instal·lada	7200 W
Mida del producte Al. × Am. × F. (mm)	590x520x62
Dimensions integrals A × B (mm)	560x490

El pes i les dimensions són aproximats. Com que ens esforcem contínuament per millorar els nostres productes, podem canviar especificacions i dissenys sense previ avís.

3. Funcionament del producte

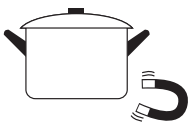
3.1 Controls tàctils

- Els controls responen al tacte, de manera que no cal aplicar cap pressió.
- Utilitzeu l'empremta del dit, no la seva punta.
- Sentirà un bip cada vegada que es registra un toc.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un estri o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar el funcionament dels controls.



3.2 Escollir els estris de cuina adequats

- Utilitzeu només estris de cuina amb una base adequada per a la cocció per inducció. Busqueu el símbol d'inducció a l'embalatge o a la part inferior de la cassola.

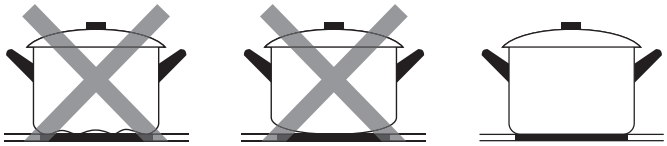


- Podeu comprovar si els vostres estris de cuina són adequats realitzant una prova d'imants. Moveu un imant cap a la base de la cassola. Si se sent atret, la cassola és adequada per a la inducció.
- Si no té un imant:
  1. Poseu una mica d'aigua a la cassola que vulgueu comprovar.
  2. Si U no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'està escalfant, la cassola és adequada.
- Els estris de cuina fabricats amb els següents materials no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica, i terrissa.

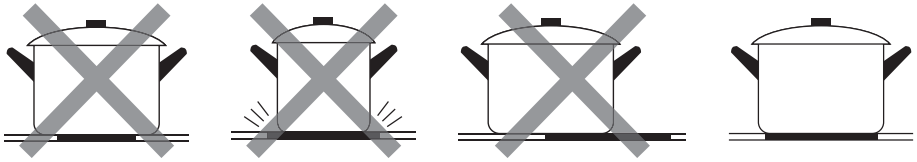
• Si la part ferromagnètica cobreix només parcialment la base de la cassola, només s'escalfarà l'àrea ferromagnètica, la resta de la base pot no escalfar a una temperatura suficient per a la cocció.
• Si l'àrea ferromagnètica no és homogènia, però presenta altres materials com l'alumini, això pot afectar l'escalfament i la detecció de la cassola.
• Si la base de la cassola és similar a les imatges de sota, la cassola pot no ser detectada.



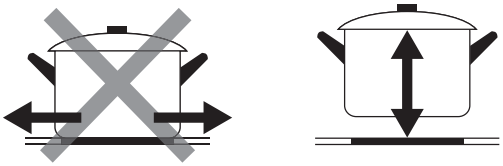
No utilitzeu estris de cuina amb vores dentades o una base corba.



Assegureu-vos que la base de la cassola sigui llisa, estigui plana contra el vidre i tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu paelles el diàmetre de les quals sigui tan gran com el gràfic de la zona seleccionada. Utilitzant una olla s'utilitzarà una energia lleugerament més àmplia a la seva màxima eficiència. Si utilitzeu una olla més petita l'eficiència podria ser inferior a l'esperada. L'olla de menys de 140 mm podria no ser detectada per la placa. Centri sempre la paella a la zona de cocció.



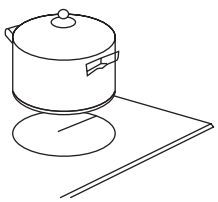
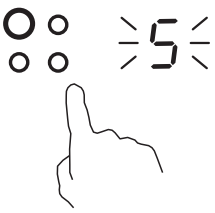
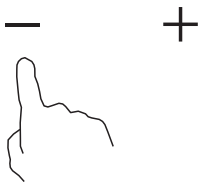
Aixequeu sempre les paelles de la placa d'inducció: no llisqueu, o poden ratllar el vidre.



3.3 Com funciona

3.3.1 Iniciar la cocció

Toqueu el control ON/OFF. Després d'encendre, el brunzidor emet un bip, totes les pantalles mostren «—» o «— —», indicant que la placa d'inducció ha entrat en l'estat de mode d'espera.	

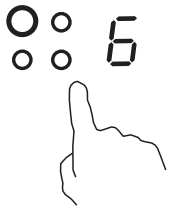
Col·loqueu una paella adequada a la zona de cocció que vulgueu utilitzar. • Assegureu-vos que la part inferior de la cassola i la superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques.	
Al tocar el control de selecció de la zona d' escalfament, un indicador al costat de la tecla parpellejarà	
Seleccioneu una configuració de calor tocant el control «-» o «+». • Si no trieu una configuració de calor en un minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de començar de nou al pas 1. • Durant la cocció, podeu modificar la configuració de calor en qualsevol moment.	

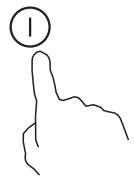
Si la pantalla parpelleja  alternativament amb la configuració de calor

Això vol dir que:
- no heu col·locat una paella a la zona de cocció correcta o,
- la paella que utilitzeu no és adequada per a la cocció per inducció o,
- la cassola és massa petita o no està correctament centrada a la zona de cocció.

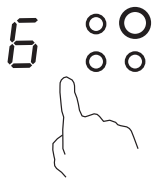
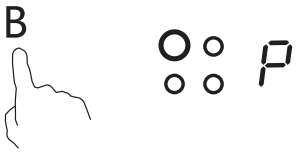
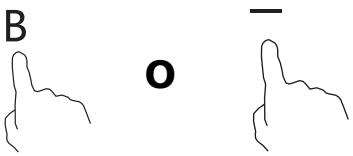
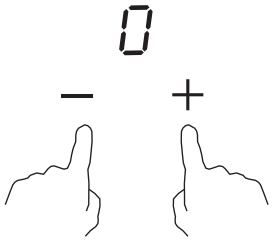
No es produeix calefacció tret que hi hagi una paella adequada a la zona de cocció.
La pantalla « » desapareixerà automàticament després d'1 minut si no s'hi col·loca cap cassola adequada.

3.3.2 Finalització de la cocció

Tocant el control de selecció de la zona d' escalfament que voleu desactivar	
Apagueu la zona de cocció desplaçant-vos cap avall fins a «0» o tocant a la vegada els controls «-» i «+». Assegureu-vos que la pantalla mostri «0».	

Apagueu tota la placa de cocció tocant el comandament ON/OFF.	
Compte amb les superfícies calentes H mostrarà quina zona de cocció és calenta a tocar. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com a funció d'estalvi d'energia si voleu escalfar més paelles, utilitzeu la placa que encara està calenta.	

3.3.3 Ús de la funció d'impuls

Activa la funció d'impuls	
Tocant el control de selecció de la zona d'escalfament.	
Tocant el control d'impuls B , l'indicador de zona mostra «P» i la potència arriba al màx.	
Cancel·la la funció Impuls	
Tocant el control «Impuls» o el botó «-» per cancel·lar la funció d'impuls, llavors la zona de cocció tornarà a la seva configuració original.	
Tocant a la vegada els controls «-» i «+». La zona de cocció s'apaga i la funció d'impuls es cancel • la automàticament	

- La funció pot funcionar en qualsevol zona de cocció.
- La zona de cocció torna a la seva configuració original després de 5 minuts.
- Si la configuració de calor original és igual a 0, tornarà a 9 després de 5 minuts.

3.3. 4 Bloqueig dels controls

- Podeu bloquejar els controls per evitar un ús no desitjat (per exemple, que els nens activin accidentalment les zones de cocció).
- Quan els controls estan bloquejats, tots els controls excepte el control ON/OFF estan desactivats.

Per bloquejar els controls	
Toqueu el control de bloqueig	L'indicador del temporitzador mostrarà «Lo»
Per desbloquejar els controls	
Mantingueu tocant el control de bloqueig durant una estona.	

Quan la placa està en mode de bloqueig, tots els controls estan desactivats excepte ON/OFF ⏻ , sempre podeu apagar la placa d'inducció amb el control ON/OFF ⏻ en cas d'emergència, però primer desbloquejareu la placa en la següent operació.

3.3.5 Control del temporitzador

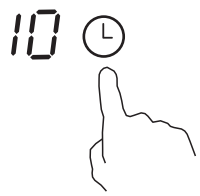
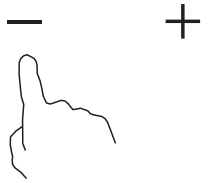
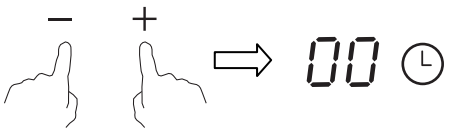
Podeu utilitzar el temporitzador de dues maneres diferents:

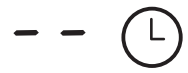
a) Podeu utilitzar-lo com un recordatori de minuts. En aquest cas, el temporitzador no apagarà cap zona de cocció quan s'acabi l'hora establerta.

b) Podeu configurar-lo per desactivar una o més zones de cocció un cop finalitzat l'hora establerta. El temps màxim del temporitzador son 99 min.

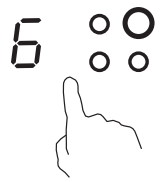
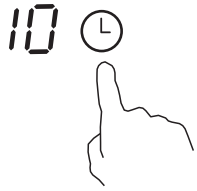
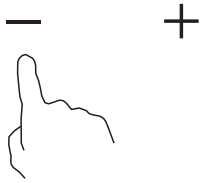
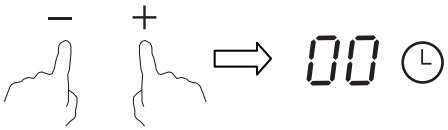
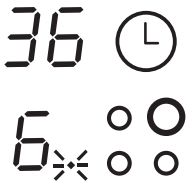
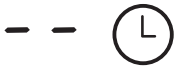
a) Utilitzar el temporitzador com a minuter

Si no seleccioneu cap zona de cocció

Assegureu-vos que la placa de cocció estigui encesa. Nota: podeu utilitzar el minuter perquè almenys una zona continuarà activa.	
Control tàctil del temporitzador. L'indicador del minuter començarà a parpellejar i es mostrarà «10» a la pantalla del temporitzador.	
Estableixi el temps tocant els controls «-» o «+» del temporitzador Suggeriment: Toqueu el control «-» o «+» del temporitzador una vegada per disminuir o augmentar en 1 minut. Mantingueu polsats els controls «-» o «+» del temporitzador per disminuir o augmentar en 10 minuts.	
Tocant a la vegada «-» i «+», el temporitzador es cancel·la, i el «00» es mostrarà a la pantalla de minuts.	

Quan s'estableixi el temps, començarà a comptar immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons.	
El brunzidor sonarà durant 30 segons i l'indicador de temps mostra «- -» quan acabi el temps configurat.	

b) Configuració del temporitzador per desactivar una o més zones de cocció

Establir una zona	
Tocant el control de selecció de la zona d' escalfament per al qual voleu configurar el temporitzador. (per exemple, zona 3#)	
En poc temps, control del temporitzador tàctil, l'indicador de minuts començarà a parpellejar i es mostrarà «10» a la pantalla del temporitzador.	
Estableix l'hora tocant el o el control del temporitzador Suggeriment: Toqueu el control «-» o «+» del temporitzador una vegada, disminuirà o augmentarà en 1 minut. Mantingueu premut el control «-» o «+» del temporitzador que disminuirà o augmentarà en 10 minuts.	
Tocant «-» i «+» alhora, el temporitzador es cancel·la i el «00» es mostrarà a la pantalla de minuts.	
Quan s'estableixi el temps, començarà a comptar immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons. NOTA: El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència s'il • luminarà indicant que la zona s' ha seleccionat.	
Quan expira el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.	

Altres zones de cocció continuaran funcionant si s'havien activat prèviament.

Les imatges que es mostren anteriorment són només de referència, i prevaldrà el producte final.

3.3.6 Horaris de treball predeterminats

L'apagat automàtic és una funció de protecció de seguretat per a la placa d'inducció. S'apaga automàticament si alguna vegada oblideu apagar la cuina. Els temps de treball predeterminats per a diversos nivells de potència es mostren a la següent taula:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporitzador de treball predeterminat (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quan es retira l'olla, la placa d'inducció pot deixar d'escalfar immediatament i la placa s'apaga automàticament al cap de 2 minuts.



Les persones amb un marcapassos han de consultar amb el seu metge abans d'utilitzar aquesta unitat.

4. Directrius de cuina



Tingueu cura a l'hora de fregir ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, particularment si utilitzeu PowerBoost. A temperatures extremadament altes l'oli i el greix s'encendran espontàniament i això presenta un greu risc d'incendi.

4.1 Consells de cuina

- Quan els aliments arribin a ebullició, reduïu la temperatura.
- L'ús d'una tapa reduirà els temps de cocció i estalviarà energia retenint la calor.
- Minimitzar la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar en una configuració alta i reduïu la configuració quan els aliments s'hagin escalfat.

4.1.1 Coure a foc lent, cuinar larròs

- La cocció es produeix per sota del punt d'ebullició, al voltant de 85 °C, quan les bombolles pugen ocasionalment a la superfície del líquid de cocció. És la clau de delicioses sopes i tendres guisats perquè els sabors es desenvolupen sense sobre coure els aliments. Las salses espessides a base d'ou i farina també s'han de cuinar per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, inclosa la cocció d'arròs pel mètode d'absorció, poden requerir una configuració superior a la configuració més baixa per assegurar que els aliments es cuinen correctament en el temps recomanat.

4.1.2 Daurar un bistec

Per cuinar bistecs sucosos amb sabor:

1. Mantingueu la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar.
2. Escalfeu una paella de base pesada.
3. Pinzelleu els dos costats del bistec amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la cassola calenta i, a continuació, poseu la carn a la cassola calenta.
4. Gireu el bistec només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del bistec i de com cuinat el vulgueu. Els temps poden variar d'uns 2 a 8 minuts per banda. Premeu el bistec per mesurar com està cuit: com més ferm se senti, més «ben fet» estarà.
5. Deixeu reposar el bistec en un plat calent uns minuts per permetre que es relaxi i quedi tendre abans de servir.

4.1.3 Per saltar

1. Trieu un wok de base plana compatible amb inducció o una paella gran.
2. Tingueu a punt tots els ingredients i els equips. El saltat ha de ser ràpid. Si cuineu grans quantitats, cuineu els aliments en diversos lots més petits.
3. Preescalfeu breument la cassola i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuineu primer qualsevol carn, deixeu-la de banda i manteniu-la calenta.
5. Saltar les verdures. Quan estiguin calentes, però encara cruixents, baixeu la potència de la zona de cocció, torneu la carn a la paella i afegiu-hi la vostra salsa.
6. Remeneu els ingredients suaument per assegurar-vos que s'escalfen.
7. Servir immediatament.

4.2 Detecció darticles p etits

Quan s'ha deixat una paella de mida inadequada o no magnètica (per exemple, alumini) o algun altre element petit (per exemple, ganivet, forquilla, clau) a la placa, la placa passa automàticament al mode d'espera en 1 minut. El ventilador continuarà refredant la placa d'inducció durant un minut més.

5. Configuració de calor

Els següents paràmetres són només directrius. La configuració exacta dependrà de diversos factors, inclosos els estris de cuina i la quantitat que esteu cuinant. Experimenta amb la placa d'inducció per trobar la configuració que més s'adapti a tu.

Configuració de calor	Idoneïtat
1 - 2	• escalfament delicat per a petites quantitats d'aliments • fusió de xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament • coure a foc lent • escalfament lent
3 - 4	• reescalfament • coure a foc mig • cuinar arròs
5 - 6	• creps
7 - 8	• saltejat • cuinar pasta
9	• saltar • fregir • portar la sopa a ebullició • bullir aigua

6. Cura i Neteja

Què?	Com?	Important!

Contaminació quotidiana al vidre (empremtes, marques, taques deixades pels aliments o vessaments no ensucrats sobre el vidre)	1. Apagueu l'alimentació de la placa de cocció. 2. Apliqueu un netejador de cuina mentre el vidre encara estigui temperat (però no calent!) 3. Esbandir i netejar amb un drap net o tovallola de paper. 4. Torneu a encendre l'alimentació a la placa de cocció.	• Quan s'apaga l'alimentació de la placa, no hi haurà indicació de «superfície calenta», però la zona de cocció encara pot estar calenta. Tingueu molta cura. • Els fregadors resistents, alguns fregadors de niló i agents de neteja durs/abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregador és adequat. • No deixeu mai residus de neteja a la placa de cocció: el vidre pot quedar tacat.
Ebullicions, foses i vessaments de sucre calent el vidre	Traieu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequades per a plaques de vidre d'inducció, però compte amb les superfícies de la zona de cocció calenta: 1. Apagueu l'alimentació de la paret a la placa de cocció. 2. Mantingueu la rasqueta o utensili en un angle de 30° i raspeu la brutícia o el vessament a una zona fresca de la cuina. 3. Netegeu la brutícia o el vessament amb un drap per plats o una tovallola de paper. 4. Seguiu els passos anterior 2 a 4 per «Embrutiment quotidià al vidre».	• Eliminar les taques deixades per les foses i els aliments ensucrats o vessaments tan aviat com sigui possible. Si es deixa refredar al vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot danyar permanentment la superfície del vidre. • Perill de tall: quan la coberta de seguretat es retreu, la fulla d'un rascador és afilada com una navalla. Utilitzar amb cura extrema i emmagatzemar sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
Els vessaments als controls tàctils	1. Apagueu l'alimentació de la placa de cocció. 2. Netejar el vessament 3. Netegeu l'àrea de control tàctil amb una esponja o un drap humit net. 4. Assequeu completament la zona amb una tovallola de paper. 5. Torneu a encendre l'alimentació a la placa de cocció.	• La placa de cocció pot sonar i apagar-se automàticament, i els controls tàctils poden no funcionar mentre hi hagi líquid sobre ells. Assegureu-vos de netejar la zona de control tàctil en sec abans de tornar a encendre la placa de cuina.

7. Suggeriments i consells

Problema	Possibles causes	Què fer
La placa d'inducció no es pot encendre.	Sense corrent.	Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui connectada a la font d'alimentació i que estigui encesa. Comproveu si hi ha un tall elèctric a casa seva o la seva zona. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desbloquejar els controls. Veure secció «Utilitzar la teva cuina d'inducció» per obtenir instruccions.

Els controls tàctils són difícils d'utilitzar.	Pot haver-hi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els controls o pot estar utilitzant la punta del dit en tocar el controls.	Assegureu-vos que l'àrea de control tàctil estigui seca i utilitzeu l'empremta del dit quan toqueu els controls.
S'està ratllant el vidre.	Estris de cuina de vora rugosa. S'utilitzen productes de neteja o un fregall abrasiu inadequat.	Utilitzeu estris de cuina amb bases planes i llises. Vegeu «Escollir el material de cuina adequat». Vegeu «Cura i neteja».
Algunes paelles fan sorolls de cruixents o de clics.	Això pot ser causat per la construcció dels teus estris de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal pels estris de cuina i no indica cap error.
La placa d'inducció produeix un brunzit quan s'utilitza a una temperatura elevada.	Això és causat per la tecnologia de cocció per inducció.	És normal, però el soroll hauria de silenciar-se o desaparèixer completament quan disminuïu la configuració de calor.
Soroll del ventilador provinent de la placa d'inducció.	S'ha afegit un ventilador de refrigeració a la vostra placa d'inducció per evitar que l'electrònica es sobreescalfi. Pot continuar funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa d'inducció.	Això és normal i no necessita cap acció. No apagueu l'alimentació de la paret de la placa d'inducció mentre el ventilador funciona.
Les paelles no s'escalfen i apareixen a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè no és adequada per a la cocció per inducció. La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè és massa petita per a la zona de cocció o no està correctament centrada.	Utilitzeu estris de cuina adequats per a la cocció per inducció. Vegeu la secció «Elecció dels estris de cuina adequats». Centri la paella i assegureu-vos que la seva base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat inesperadament, sona un to i es mostra un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígits a la pantalla del temporitzador de cocció).	Falla tècnica.	Anoteu les lletres i números de l'error, apagueu la placa d'inducció per la paret i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.

8. Visualització i inspecció d'errors

La placa dinducció està equipada amb una funció de diagnòstic automàtic. Amb aquesta prova el tècnic és capaç de comprovar la funció de diversos components sense desmuntar la placa de la superfície de treball.

Solució de problemes

1) El codi d' error es produeix durant l ús per part del client i solució;

Codi d'error	Problema	Solució
Sense recuperació automàtica		
E1	Error del sensor de temperatura de placa ceràmica: circuit obert.	Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa ceràmica.
E2	Error del sensor de temperatura de la placa ceràmica: curtcircuit.	
Eb	Error del sensor de temperatura de la placa ceràmica.	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa ceràmica.	Espereu que la temperatura de la placa ceràmica torni a la normalitat. Toqueu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat.
E4	Sensor de temperatura de l'error IGBT : circuit obert.	Substituïu la placa dalimentació.
E5	Sensor de temperatura de l'error IGBT : curtcircuit	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat. Toqueu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat. Comproveu si el ventilador funciona sense problemes; si no, substituïu el ventilador.
E7	La tensió d'alimentació està per sota de la tensió nominal.	Si us plau, inspeccioneu si la font d'alimentació és normal. Tornar a encendre quan font d'alimentació sigui normal.
E8	La tensió d'alimentació està per sobre de la tensió nominal.	
U1	Error de comunicació.	Torneu a inserir la connexió entre la placa de visualització i la placa d'alimentació. Substituïu la placa dalimentació o la placa de visualització.

2) Error i solució específica

Error	Problema	Solució A	Solució B
El LED no s'encén quan la unitat està connectada.	No hi ha energia.	Comproveu si l'endoll està ben fixat a la presa de corrent i que la presa funciona.	
	La placa dalimentació accessòria i la placa de visualització donen error.	Comproveu la connexió.	
	La placa dalimentació accessòria està malmesa.	Substituïu la placa dalimentació accessòria.	

	La placa de visualització està malmesa.	Substituïu la placa de visualització.	
Alguns botons no poden funcionar o la pantalla LED no és normal.	La placa de visualització està malmesa.	Substituïu la placa de visualització.	
L'indicador de mode de cocció s'encén, però la calefacció no s'inicia.	Alta temperatura de la placa.	La temperatura ambient pot ser massa alta. Pot haver-hi un bloqueig a l'entrada d'aire o la ventilació.	
	El ventilador no funciona correctament.	Comproveu si el ventilador funciona sense problemes; si no, substituïu el ventilador.	
	La placa dalimentació està malmesa.	Substituïu la placa dalimentació.	
La calefacció s'atura sobtadament durant el funcionament i a la pantalla parpelleja una «u».	El tipus de paella no es correcte.	Utilitzeu lolla adequada (consulteu el manual dinstruccions).	El circuit de detecció de la paella està danyat, substituïu la placa dalimentació.
	El diàmetre de lolla és massa petit.		
	La cuina s'ha sobreescalfat;	La unitat s'ha sobreescalfat. Espereu que la temperatura torni a la normalitat. Premeu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat.	
Les zones d'escalfament del mateix costat (com la primera i la segona zona) mostren una «u».	Error de connexió de la placa dalimentació i la placa de visualització;	Comproveu la connexió.	
	La placa de visualització de la part de comunicació s'ha malmès.	Substituïu la placa de visualització.	
	El tauler principal s'ha malmès.	Substituïu la placa dalimentació.	
El motor del ventilador sona anormalment.	El motor del ventilador s'ha malmès.	Substituïu el ventilador.	

Els anteriors són l'avaluació i la inspecció d'errors comuns.
Si us plau, no desmunteu la unitat per vosaltres mateixos per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

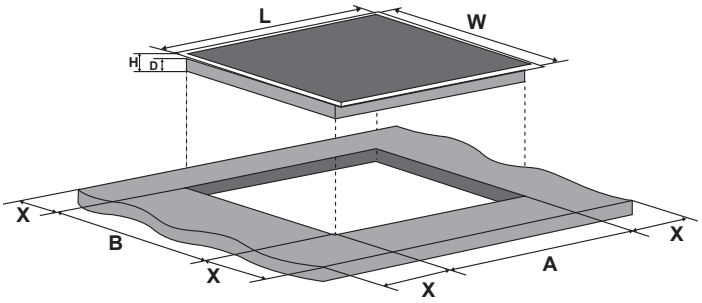
9. Instal·lació

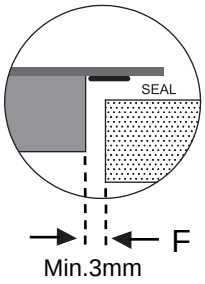
9.1 Selecció dequips dinstal·lació

Retalleu la superfície de treball segons les mides que es mostren al dibuix.
A l'efecte d'instal·lació i ús, es conservarà un espai mínim de 5 cm al voltant del forat.
Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui d'almenys 30 mm. Si us plau, seleccioneu

material de superfície de treball resistent a la calor i aïllant (la fusta i material fibrós o higroscòpic similar no sutilitzaran com a material de superfície de treball tret que estigui impregnat) per evitar el xoc elèctric i una deformació més gran causada per la radiació de calor de la placa calenta. Com es mostra a continuació:

Nota: La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell de treball ha de ser d'almenys 3 mm.

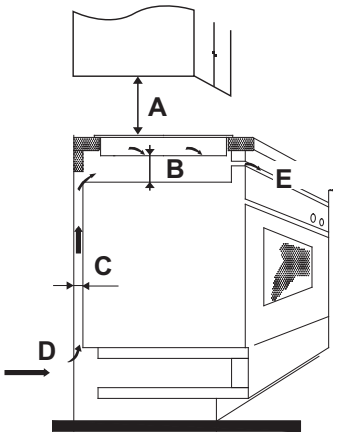


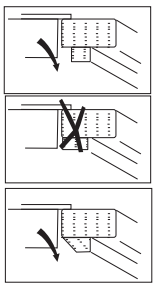


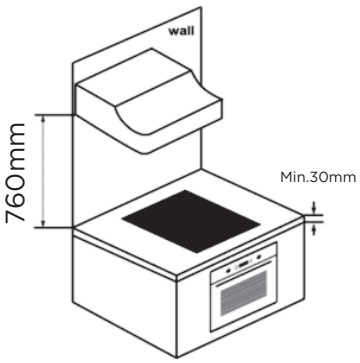
L (mm)	Am. (mm)	Al. (mm)	Pr. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 mín.	3 mín.

En qualsevol cas, assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i les entrades i sortides d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui en bon estat de treball. Com es mostra a continuació

Nota: La distància de seguretat entre la placa de calor i l'armari per sobre de la placa de calor ha de ser com a mínim de 760 mm.





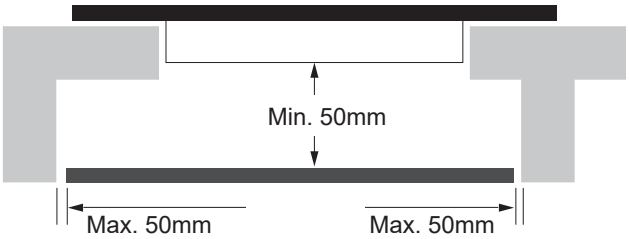


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5 mm

ADVERTÈNCIA: Garantir una habilitació adequada de Ventilació

Assegureu-vos que la placa de cuina d inducció estigui ben ventilada i que lentrada i sortida daire no

s'ha bloquejat. Per evitar el contacte accidental amb la part inferior sobreescalfada de la placa, o rebre una descàrrega elèctrica inesperada durant el treball, cal posar una inserció de fusta, fixada per cargols, a una distància mínima de 50 mm de la part inferior de la placa. Seguiu els següents requisits.



Hi ha orificis de ventilació l'exterior de la placa. HEU dassegurar -vos que aquests forats no s'han bloquejat pel taulell quan poseu la placa en posició.

- Tingueu en compte que la cola que uneix el material plàstic o la fusta al moble, ha de resistir a una temperatura no inferior a 150°C, per evitar el desenganxat del plafó.
- Per tant, la paret posterior, les superfícies adjacents i circumdants han de poder suportar una temperatura de 90°C.

9.2 Abans dinstal·lar la placa, assegureu-vos que

- La superfície de treball és quadrada i plana, i cap element estructural interfereix amb els requisits d'espai.
- La superfície de treball està feta d'un material aïllant i resistent a la calor.
- Si la placa està instal • lada a sobre d'un forn, el forn té un ventilador de refrigeració incorporat.
- La instal • lació complirà amb tots els requisits d' autorització i les normes i reglaments aplicables.
- Un interruptor aïllant adequat que proporciona una desconnexió completa de la font d'alimentació el èctrica s'incorpora al cablejat permanent, muntat i posicionat per complir amb les normes i regulacions locals de cablejat.
- L'interruptor aïllant ha de ser homologat i proporcionar una separació de contacte de bretxa d'aire de 3 mm en tots els pols (o en tots els conductors [fase] actius si les regles locals de cablejat permeten aquesta variació dels requisits).
- L'interruptor aïllant serà fàcilment accessible per al client amb la placa instal • lada.
- Consulteu les autoritats locals d'edificació i els estatuts si teniu dubtes sobre la instal • lació.
- Utilitzeu acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com ara rajoles ceràmiques) per a les superf ícies de paret que envolten la placa.

9.3 Després d instal·lar la placa, assegureu-vos que

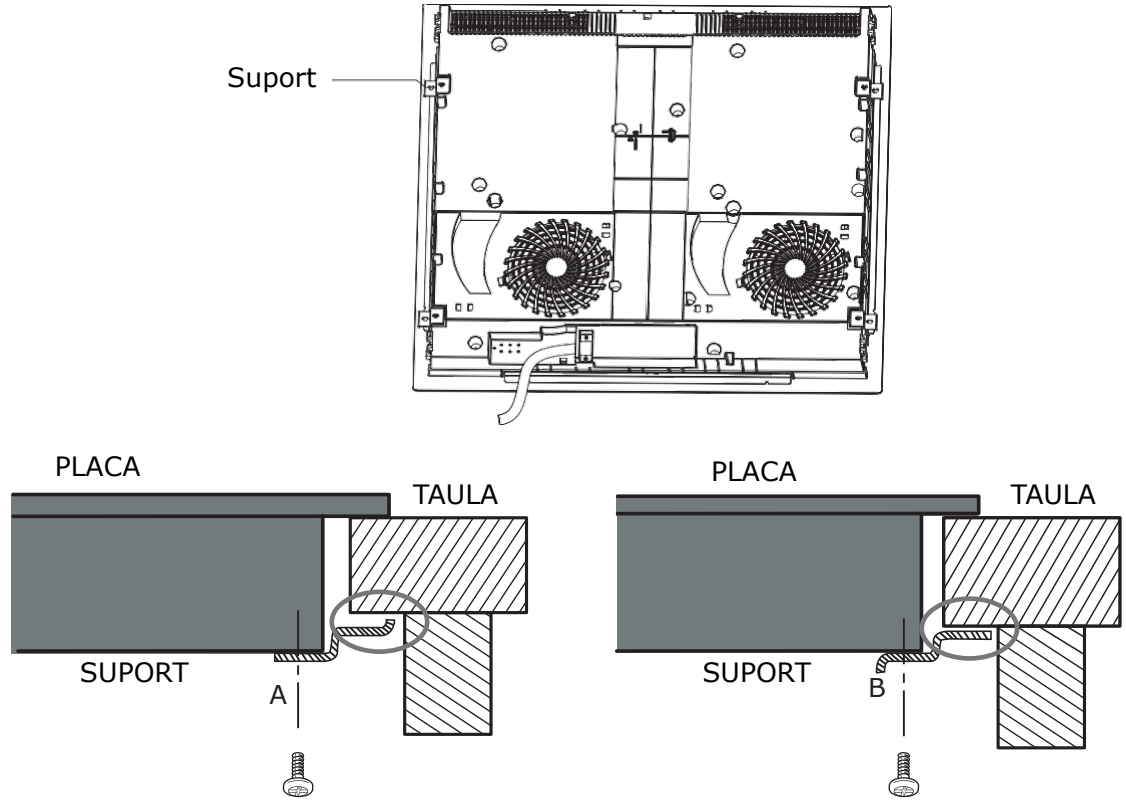
- El cable d'alimentació no és accessible a través de portes d' armari o de calaixos.
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de fora de l'ebenisteria fins a la base de la placa.
- Si la placa s'instal • la a sobre d'un espai de calaix o armari, s'instal • la una barrera de protecció tè rmica per sota de la base de la placa.
- L'interruptor aïllant és fàcilment accessible pel client.

9.4 Abans d'ubicar els suports de fixació

La unitat s'ha de col·locar sobre una superfície estable i llisa (utilitzeu l'embalatge). No apliqueu força sobre els comandaments que sobresurten de la placa.

9.5 A just de la posició del suport

Després de la instal·lació fixeu la placa a la superfície de treball mitjançant suports de cargol a la part inferior de la placa (vegeu la imatge).
Ajusteu la posició del suport per adaptar-se a diferents gruixos de la taula.



En cap cas, els suports no poden tocar amb les superfícies interiors del taulell de treball després de la

instal lació (vegeu la imatge).

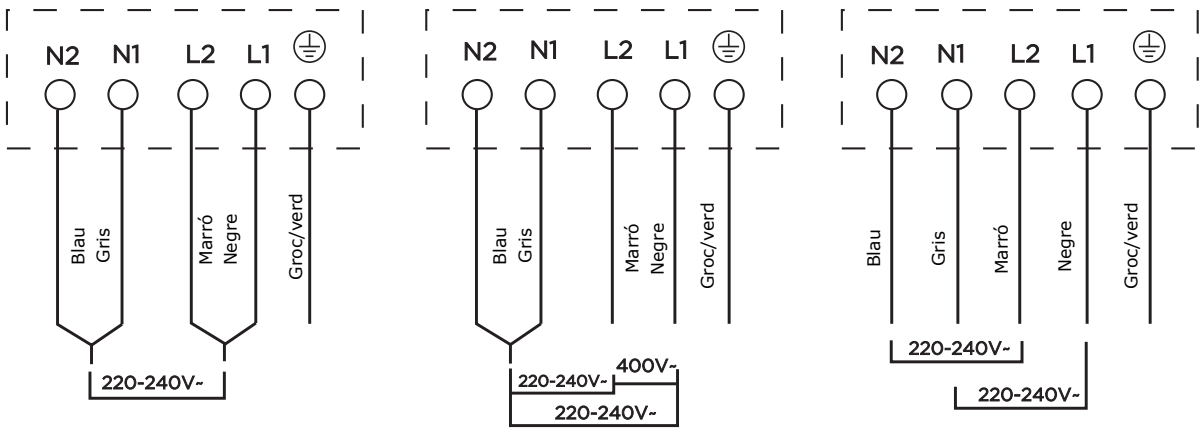
9.6 Precaucions

1. La placa d'inducció ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. Tenim professionals al seu servei. Si us plau, no feu mai l'operació vosaltres mateixos.
2. La placa no s'instal·larà directament a sobre d'un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora de roba, ja que la humitat pot danyar l'electrònica de la placa
3. La placa d'inducció s'ha d'instal·lar de manera que es pugui garantir una millor radiació de calor per millorar la seva fiabilitat.
4. La paret i la zona d'escalfament induït per sobre de la superfície de la taula han de suportar la calor.
5. Per evitar qualsevol dany, la capa sandvitx i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.
6. No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.

9.7 Connectar la placa a la font dalimentació elèctrica

Aquesta placa només ha de ser connectada a la xarxa elèctrica per personal qualificat
Abans de connectar la placa a la font d'alimentació elèctrica, comproveu que:
1. El sistema de cablejat domèstic és adequat per a la potència extreta per la placa.
2. La tensió correspon al valor donat a la placa de classificació
3. Les seccions del cable d'alimentació poden suportar la càrrega especificada a la placa de classificació.
Per connectar la placa a la font d'alimentació de la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o dispositius de ramificació,
ja que poden causar sobreescalfament i un incendi.
El cable d'alimentació no ha de tocar cap peça calenta i s'ha de posicionar de manera que la seva temperatura no superi els 75 °C en cap punt.

Comproveu amb un electricista si el sistema de cablejat domèstic és adequat sense alteracions.
Qualsevol alteració només ha de ser realitzada per un electricista qualificat.



- Si el cable s'ha danyat o s'ha de substituir, l'operació l'ha de dur a terme un agent postvenda amb eines dedicades per evitar qualsevol accident.
- Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.

- L'instal·lador ha de vetllar perquè s'hagi realitzat la connexió elèctrica correcta i que s'ajusti a la normativa de seguretat.
- El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
- El cable ha de ser revisat regularment i tan sols l'ha de substituir un tècnic autoritzat.



La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa no són accessibles després de la instal lació.

 **Eliminació correcta d'aquest producte**	El símbol al producte, o en els seus envasos, indica que aquest producte no pot ser tractat com a residu domèstic, en canvi, s'ha de portar al punt de recollida de residus adequat per al reciclatge d'equips elèctrics i electrònics. Assegurant que aquest producte s'elimini correctament, ajudareu a prevenir possibles conseqüències negatives pel medi ambient i la salut humana, que d'altra manera podrien ser causades per la manipulació inapropiada de residus d'aquest producte. Per obtenir informació més detallada sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament local, el vostre servei de deixalleria domèstica o a la botiga on heu adquirit el producte.

Content

1. Foreword 4
1.1 Safety Warnings 4
1.2 Installation 4
1.2.1 Electrical Shock Hazard 4
1.2.2 Cut Hazard 4
1.2.3 Important safety instructions 4
1.3 Operation and maintenance 6
1.3.1 Electrical Shock Hazard 6
1.3.2 Health Hazard 6
1.3.3 Hot Surface Hazard 7
1.3.4 Cut Hazard 7
1.3.5 Important safety instructions 7
2. Product Introduction 9
2.1 Top View 9
2.2 Control Panel 9
2.3 Working Theory 9
2.4 Before using your New Induction Hob 10
2.5 Technical Specification 10
3. Operation of Product 10
3.1 Touch Controls 10
3.2 Choosing the right Cookware 10
3.3 How to use 11
3.3.1 Start cooking 11
3.3.2 Finish cooking 12
3.3.3 Using the Boost function 13
3.3.4 Locking the Controls 13
3.3.5 Timer control 14
3.3.6 Default working times 15
4. Cooking Guidelines 16
4.1 Cooking Tips 16
4.1.1 Simmering, cooking rice 16
4.1.2 Searing steak 16
4.1.3 For stir-frying 16
4.2 Detection of Small Articles 17
5. Heat Settings 17
6. Care and Cleaning 17
7. Hints and Tips 18
8. Failure Display and Inspection 19
9. Installation 21
9.1 Selection of installation equipment 21
9.2 Before installing the hob, make sure that 23
9.3 After installing the hob, make sure that 23
9.4 Before locating the fixing brackets 23
9.5 Adjusting the bracket position 23

EN

9.6 Cautions.....24
9.7 Connecting the hob to the mains power supply 24

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance 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: 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
  CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- 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.

- 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.
  CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

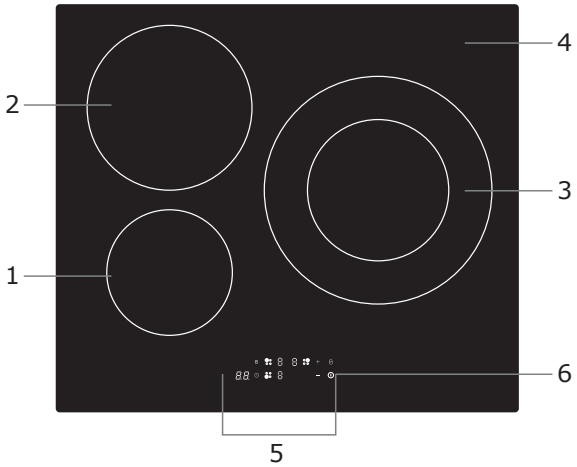
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

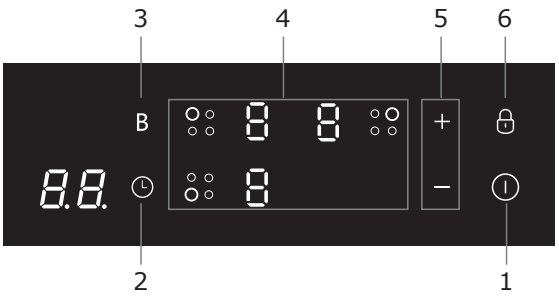
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1300/1500W zone
2. Max. 2300/2600W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/OFF control

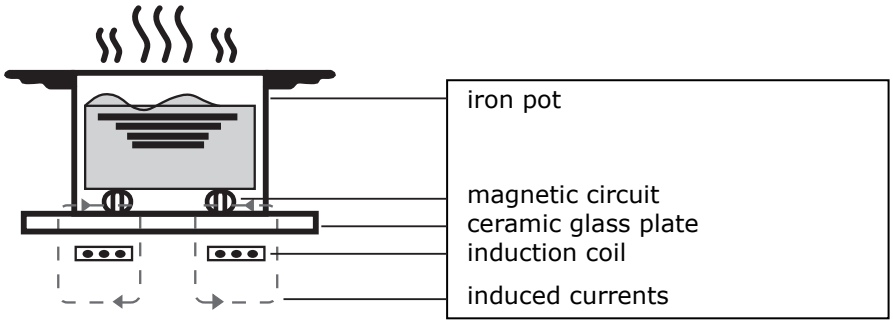
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer regulating key
6. Keylock control

2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

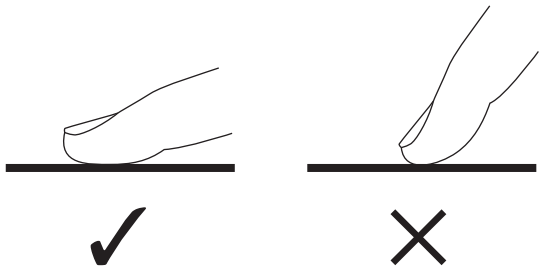
Cooking Hob	NI3600
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

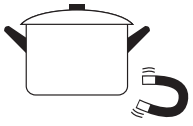
3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware

⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest

of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

• If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

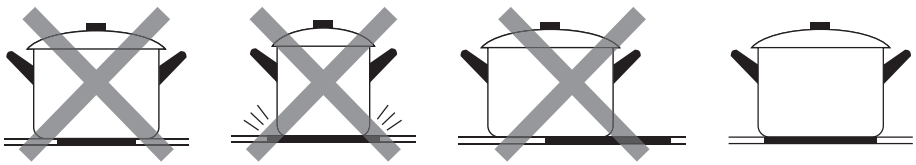
• If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



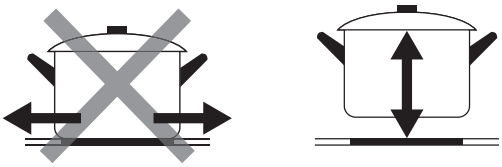
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

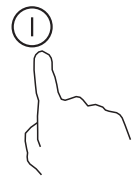


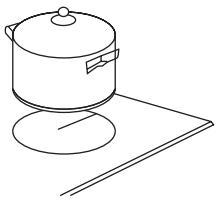
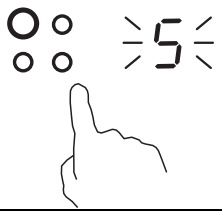
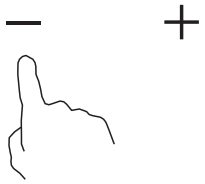
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

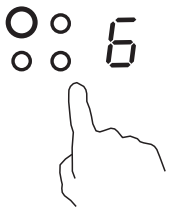
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control ,and an indicator next to the key will flash	
Select a heat setting by touching the "-" or "+" control. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

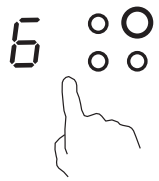
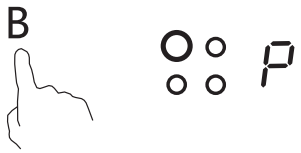
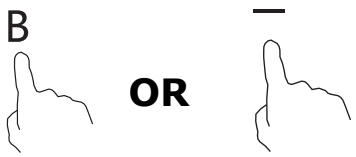
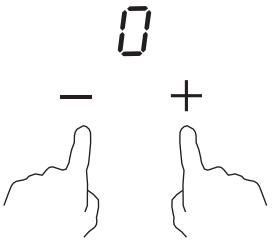
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display "  "will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	

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

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control B , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

3.3.5 Timer control

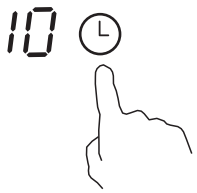
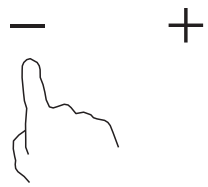
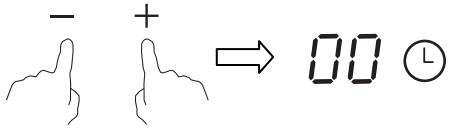
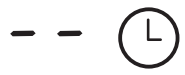
You can use the timer in two different ways:

a) 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.

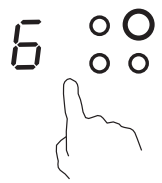
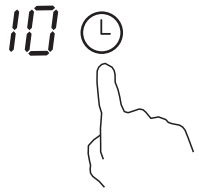
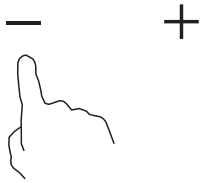
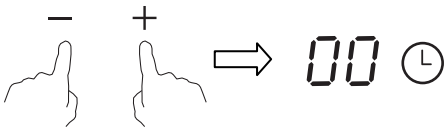
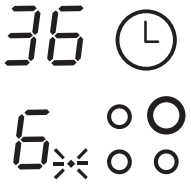
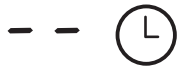
b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	
In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

3.3.6 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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

4. Cooking Guidelines

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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

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

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure	Replace the power board.

	--open circuit.	
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	**Problem**	**Solution A**	**Solution B**
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.	

		Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

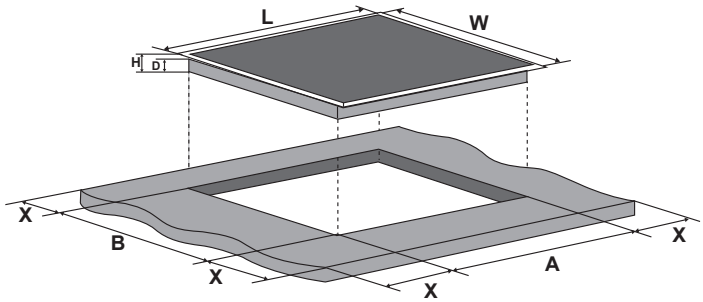
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

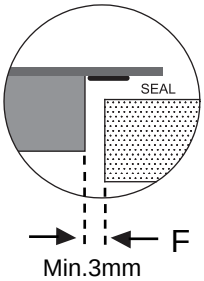
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

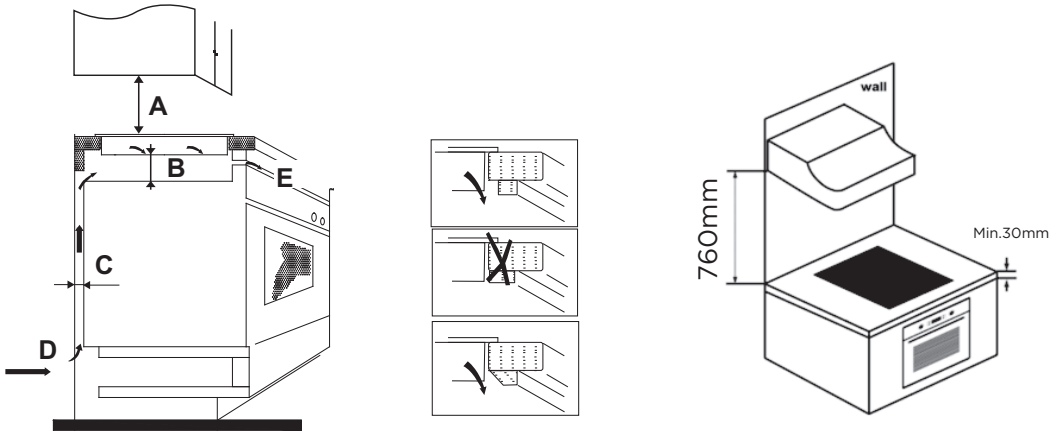




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

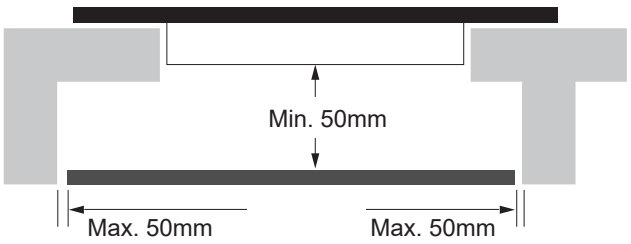
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

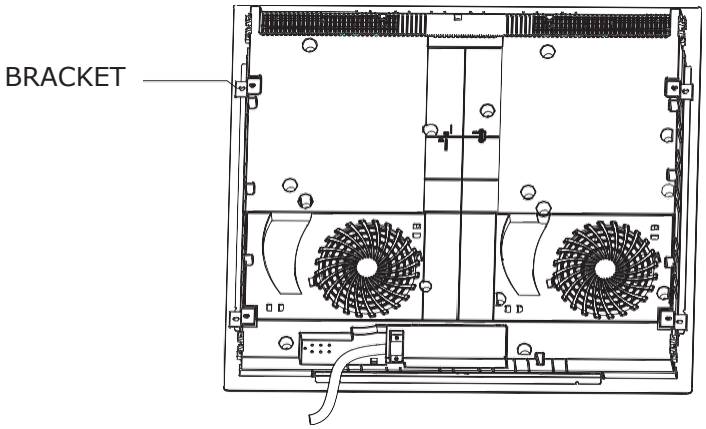
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

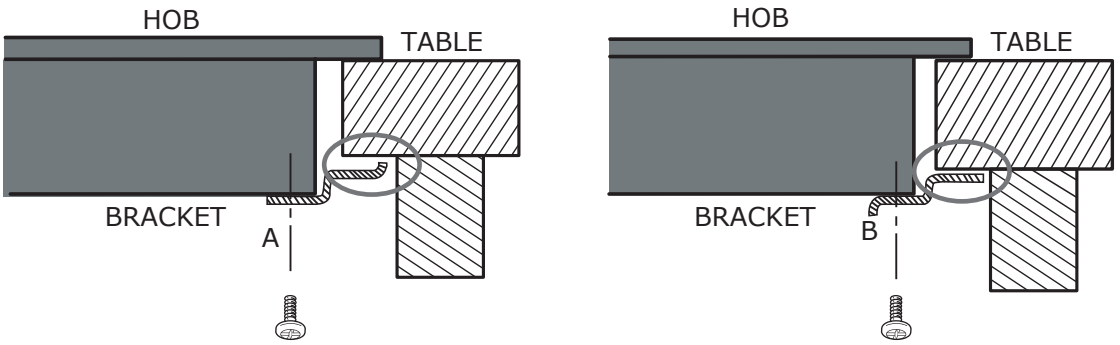
9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

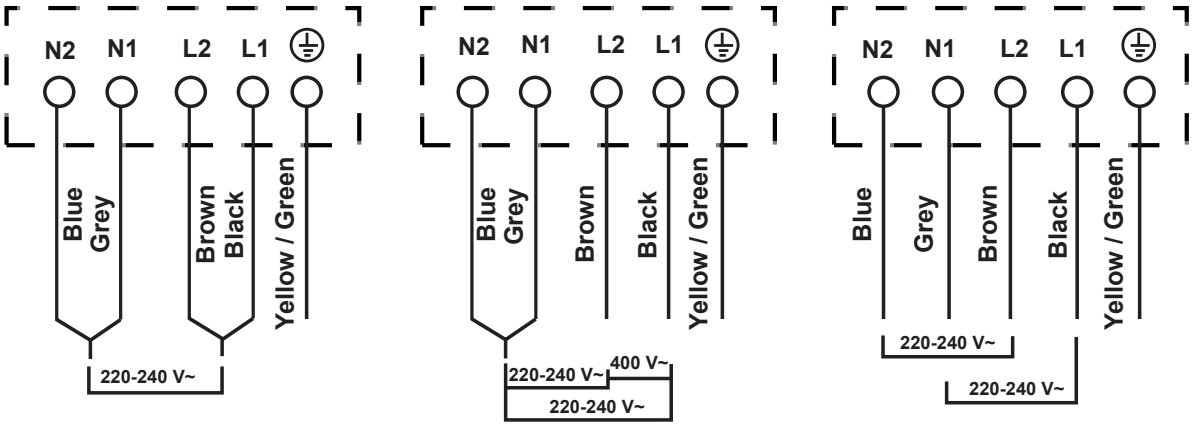
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified persol
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 **Correct disposal of this product**	The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household wasted, Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

Conteúdo

1. Prefácio 4
1.1 Avisos de Segurança 4
1.2 Instalação 4
1.2.1 Perigo de Choque Elétrico 4
1.2.2 Perigo de Corte 4
1.2.3 Instruções de segurança importantes 4
1.3 Operação e manutenção 6
1.3.1 Perigo de Choque Elétrico 6
1.3.2 Perigos de Saúde 7
1.3.3 Perigo de Superfície Quente 7
1.3.4 Perigo de Corte 7
1.3.5 Instruções de segurança importantes 7
2. Introdução do Produto 10
2.1 Vista de Cima 10
2.2 Painel de Controlo 10
2.3 Teoria de Funcionamento 10
2.4 Antes de utilizar a sua Placa de Indução Nova 11
2.5 Technical Specification 11
3. Operação do Produto 11
3.1 Controlos Tácteis 11
3.2 Escolher os Utensílios de cozinha certos 11
3.3 Como utilizar 13
3.3.1 Começar a cozinhar 13
3.3.2 Terminar de cozinhar 14
3.3.3 Utilização da função Boost 14
3.3.4 Bloqueio dos Controlos 15
3.3.5 Controlo do Cronómetro 15
3.3.6 Tempo de funcionamento por defeito 17
4. Directrizes Para Cozinhar 17
4.1 Dicas para Cozinhar 17
4.1.1 Ferver, cozinhar arroz 17
4.1.2 Grelhar bife 18
4.1.3 Para saltear 18
4.2 Deteção de Artigos Pequenos 18
5. Definições de Temperatura 18
6. Cuidados e Limpeza 19
7. Dicas 19
8. Exibição e inspeção de avarias 20
9. Instalação 22
9.1 Seleção do equipamento de instalação 22
9.2 Antes de instalar do fogão, certifique-se que 24
9.3 Após instalar o fogão, certifique-se que 24
9.4 Antes de colocar os suportes de fixação 25
9.5 Ajuste da posição do suporte 25

PT

9.6 Cuidados 26
9.7 Conexão do fogão à alimentação 26

1. Prefácio

1.1 Avisos de Segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar o seu fogão.

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de Choque Elétrico

- Desconecte o aparelho da fonte de alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um sistema de fiação de terra bom é essencial e obrigatório.
- As alterações ao sistema de fiação doméstico só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.2.2 Perigo de Corte

- Cuidado - as beiras do painel são afiadas.
- Se não tiver cuidado, pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis neste aparelho.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável por instalar o aparelho uma vez que pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar algum perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado correta e unicamente por uma pessoa qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuíto que incorpore um interruptor de isolamento que garanta a desconexão completa da alimentação.

- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.
- Este aparelho não é recomendado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham sido instruídas sobre a utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
  As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou pessoas qualificadas semelhantes para evitar perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso recebam supervisão durante a utilização ou recebam instrução sobre a mesma de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
  As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Aviso: Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para as superfícies do fogão de vitrocerâmica ou material semelhante que protege as peças vivas.
- Não utilize um limpador a vapor.
- Não devem ser colocados objetos metálicos, como facas garfos, colheres e tampas, na superfície do fogão uma vez que podem ficar quentes.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o seu fogão.
- Após a utilização, desligue o elemento do fogão através do seu controlo e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.

CUIDADO: O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.
AVISO: Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

- AVISO: O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
  Tenha cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.
- AVISO: Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
  NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com uma tampa ou cobertor de fogo.
  CUIDADO: O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.
  Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.
- AVISO: Utilize unicamente proteções de fogão desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, ou as proteções de fogão incorporadas no aparelho. A utilização de protecções inadequadas pode causar acidentes.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Perigo de Choque Elétrico

- Não cozinhe em fogões partidos ou rachados. Se a superfície do fogão tiver partido ou rachado, desligue imediatamente o aparelho na alimentação (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue o fogão da parede antes de limpar ou realizar a manutenção.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Perigos de Saúde

- Este aparelho cumpre com os padrões de segurança eletromagnéticos.
- No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em morte.

1.3.3 Perigo de Superfície Quente

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro item que não sejam os utensílios de cozinha entrem em contacto com o Vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha longe do alcance das crianças.
- Os punhos das panelas podem ficar quentes ao toque. Verifique se os punhos da panela não ficam por cima de outras zonas que estejam ligadas.
  Mantenha os punhos longe do alcance das crianças.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

1.3.4 Perigo de Corte

- A lâmina afiada de um raspador de fogão é exposta quando a proteção for retraída. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- Se não tiver cuidado, pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. O transbordo causa fumo e transbordo gorduroso que pode incendiar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe nenhum objeto magnetizável (por ex. cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos por ex. computadores, leitores MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo

eletromagnético.

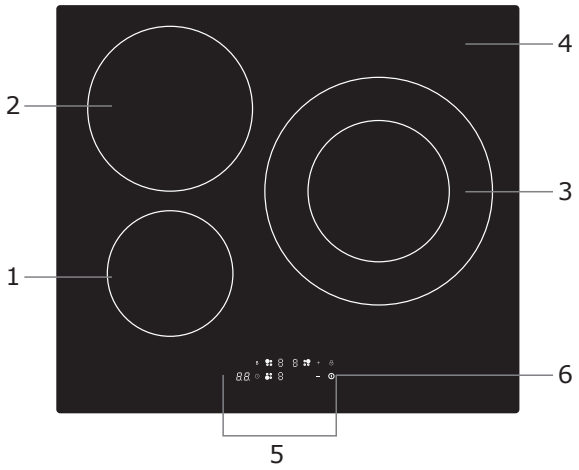
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozimento e o fogão como descrito neste manual (ou seja, através dos controlos tácteis). Não dependa da função de deteção de panela para desligar as zonas de cozimento quando remover as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam para cima do mesmo.
- Não armazene itens que despertem o interesse das crianças em armários acima do aparelho. As crianças podem ferir-se seriamente se tentarem subir para coma do fogão.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho estiver em utilização.
- As crianças ou pessoas com alguma invalidez que limite a sua habilidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização. O instrutor deve garantir que conseguem utilizar o aparelho sem correrem perigo ou causarem acidentes à sua volta.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima do seu fogão.
- Não fique de pé em cima do seu fogão.
- Não utilize panelas com beiras irregulares nem as arraste na superfície do vidro de Indução uma vez que podem arranhar.
- Não utilize esfregonas ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar o seu fogão, uma vez que podem arranhar o vidro de Indução.
- Este aparelho deve ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes.
- AVISO: O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Tenha cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento.

- As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.

Parabéns pela compra da sua Placa de indução nova.
Recomendamos que leia este Manual de Instruções / Instalação para compreender como instalar e operar correctamente.
Para a instalação, leia a secção de instalação.
Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para futura referência.

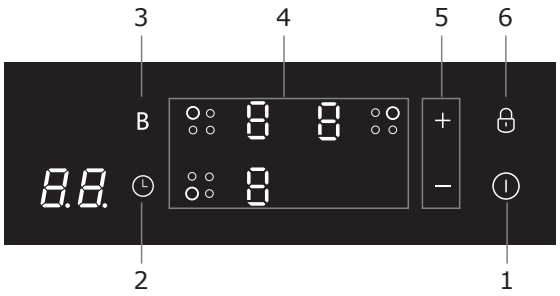
2. Introdução do Produto

2.1 Vista de Cima



1. Máx. 1300/1500W zona
2. Máx. 2300/2600W zona
3. Máx. 3000/3600W zona
4. Placa de vidro
5. Painel de controlo
6. Controlo ON/OFF

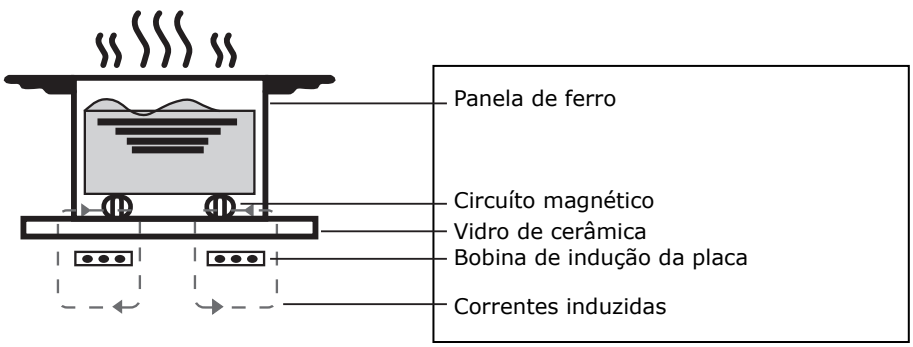
2.2 Painel de Controlo



1. Controlo ON/OFF
2. Controlo do Cronómetro
3. Aumentar
4. Controlos de seleção da zona de aquecimento
5. Controlo táctil deslizante de Energia/Temporizador
6. Controlo de bloqueio

2.3 Teoria de Funcionamento

A cozinha a indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente porque a panela eventualmente o aquece.



2.4 Antes de utilizar a sua Placa de Indução Nova

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remova todas as películas protetoras que ainda possam estar na sua placa de Indução.

2.5 Especificações técnicas

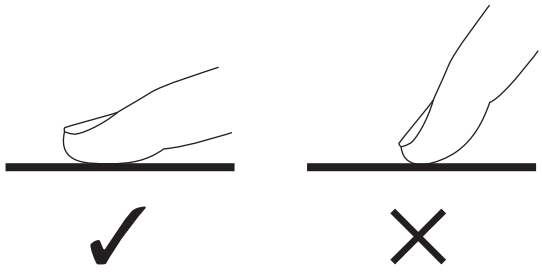
Fogão	NI3600
Zonas para Cozinhar	3 Zonas
Voltagem de Alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência Elétrica Instalada	7200W
Tamanho do Produto C×L×A(mm)	590X520X62
Dimensões de Construção A×B (mm)	560X490

Peso e Dimensões são aproximados. Uma vez que continuamos a melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

3. Operação do Produto

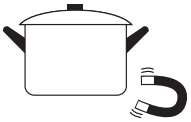
3.1 Controlos Tácteis

- Os controlos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar nenhuma pressão.
- Utilize a bola do dedo e não a ponta.
- Vai ouvir um som sempre que for registado um toque.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não tem nenhum objeto (por ex. um utensílio ou pano) a cobri-los. Mesmo uma pequena quantidade de água pode dificultar a operação dos controlos.



3.2 Escolher os Utensílios de cozinha certos

⚠ • Utilize unicamente utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar com indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou fundo da panela.

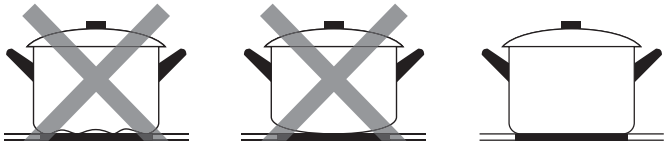


• Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados através de um teste com um ímã. Mova um ímã na direção da base da panela. Se for puxado, a panela é adequada para indução.
• Se não tiver um ímã:
1. Coloque um pouco de água na panela que desejar verificar.
2. Se ⏻ não piscar no ecrã e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
• Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.

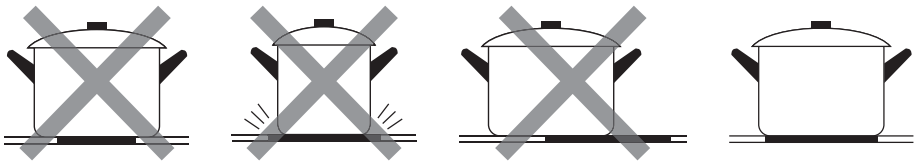
• Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, podendo o resto da base não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
• Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.
• Se a base da panela for semelhante à das imagens abaixo, a panela pode não ser detetada.



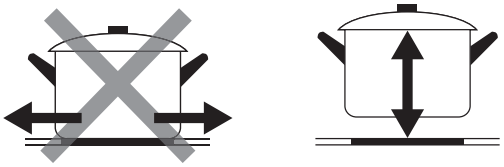
Não utilize utensílios de cozinha com beiras irregulares ou bases curvas.



Certifique-se que a base da sua panela é suave, fica plana no vidro e é do mesmo tamanho que a zona de cozimento. Utilize panelas as quais o diâmetro é do mesmo tamanho que o gráfico da zona selecionada. Se utilizar uma panela ligeiramente maior, a energia será utilizada na eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser inferior ao esperado. As panelas menores que 140 mm podem não ser detetadas pelo fogão. Centre sempre a sua panela na zona de cozimento.

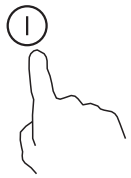
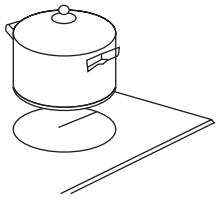
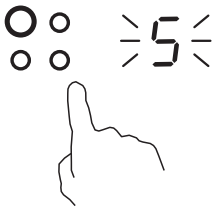
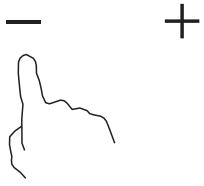


Levante sempre as panelas para as retirar da Placa de Indução - não as arraste para não arranhar o vidro.



3.3 Como utilizar

3.3.1 Começar a cozinhar

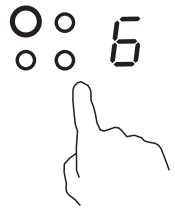
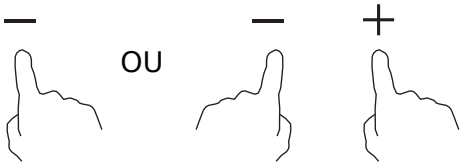
Toque no controlo ON/OFF. Após ligar, vai ouvir um som, todas as exibições mostram "–" or "– –", indicando que a placa de indução entrou no estado do modo de suspensão.	
Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseje utilizar. • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpas e secas.	
Toque no controlos de seleção da zona de aquecimento e um indicador perto da tecla vai piscar.	
Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo "-" ou "+". • Se não escolher uma definição de temperatura dentro de 1 minuto, a Placa de Indução desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1. • Pode modificar a definição de temperatura em qualquer altura enquanto estiver a cozinhar.	

Se o ecrã piscar  alternadamente com a definição de temperatura

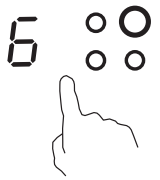
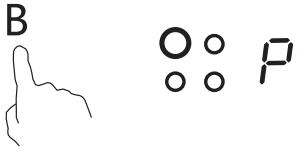
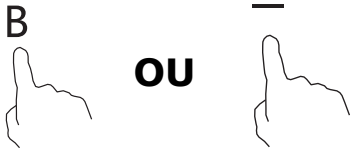
Isto significa que:
- não colocou uma panela na zona de cozimento correta, ou
- a panela que está a utilizar não se adequa para cozinhar em indução, ou
- panela é demasiado pequena ou não está centrada na zona de cozimento.

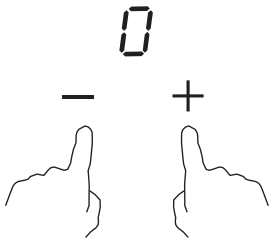
Não irá aquecer a menos que exista uma panela adequada na zona de cozimento.
A exibição "  " desaparece automaticamente após 1 minuto se não colocar uma panela adequada.

3.3.2 Terminar de cozinhar

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar desligar.	
Desligue a zona de cozimento deslizando para baixo até "0" ou tocando no controlo "-" e "+" ao mesmo tempo. Certifique-se que o ecrã exibe "0".	
Desligue o fogão completo através do controlo ON/OFF.	
Tenha cuidado com as superfícies quentes H mostra qual a zona de cozimento que está quente ao toque. Vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se desejar aquecer mais panelas; utilize a placa que ainda estiver quente.	

3.3.3 Utilização da função Boost

Ativar a função boost	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.	
Toque no controlo boost B ; o indicador da zona exibe "P" e a energia alcança o máx.	
Cancelar a função Boost	
Toque no controlo "Boost" ou o botão "-" para cancelar a função Boost e a zona de cozimento vai reverter para a sua definição original.	

Toque no controlo "-" e "+" ao mesmo tempo. A zona de cozimento desliga-se e a função boost é automaticamente cancelada	

- A função funciona em qualquer zona de cozimento.
- A zona de cozimento regressa à sua definição original após 5 minutos.
- Se a definição de temperatura for 0, regressa a 9 após 5 minutos.

3.3.4 Bloqueio dos Controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir utilização não desejada (por exemplo, crianças ligarem as zonas de cozimento acidentalmente).
- Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque no controlo de bloqueio	O indicador do cronómetro exibe " Lo"
Para desbloquear os controlos	
Mantenha o controlo de bloqueio pressionado durante um momento.	

Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos estão desativados exceto ON/OFF ⏻ , pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF ⏻ numa emergência, mas só poderá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

3.3.5 Controlo do Cronómetro

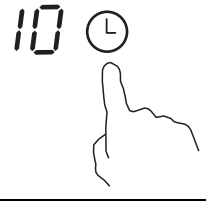
Pode utilizar o cronómetro de duas formas diferentes:

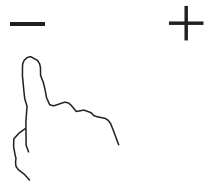
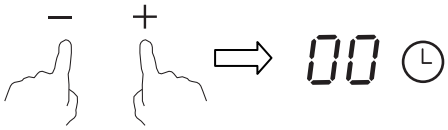
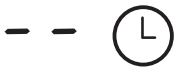
a) Pode utilizá-lo como lembrete de minuto. Neste caso, o cronómetro não desliga nenhuma das zonas de cozimento quando terminar o tempo.

b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando terminar o tempo.
O cronómetro tem um máximo de 99 min.

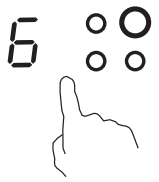
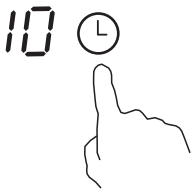
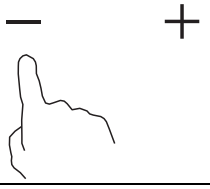
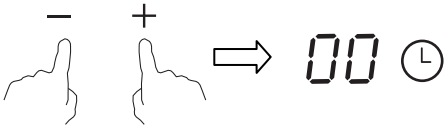
a) Utilização do cronómetro como lembrete de minuto

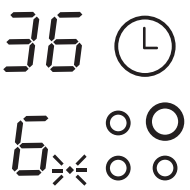
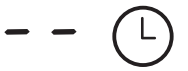
Se não selecionar nenhuma zona de cozimento

Certifique-se que o fogão está ligado. Nota: para utilizar o lembrete de minutos, é necessário que pelo menos uma zona esteja ativa.	
Toque no controlo do temporizador. O indicador do lembrete começará a piscar e "10" aparecerá no ecrã do cronómetro.	

Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do cronómetro Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do cronómetro para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha o controlo "-" ou "+" pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.	
Toque em "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o cronómetro, e "00" é exibido no ecrã de minutos.	
Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã exibe o tempo restante e o indicador do cronómetro pisca durante 5 segundos.	
O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do cronómetro exibe "- -" quando o tempo definido terminar.	

b)Definir o cronómetro para desligar uma zona de cozimento

Definir uma zona	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual que desejar definir o cronómetro. (por ex. zona 3#)	
Em suma, toque no controlo do cronómetro, o indicador do lembrete começa a piscar e "10" aparece no ecrã do cronómetro.	
Defina o tempo tocando no controlo ou do cronómetro Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do cronómetro para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha o controlo "-" ou "+" pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.	
Toque em "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o cronómetro, e "00" é exibido no ecrã de minutos.	

Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã exibe o tempo restante e o indicador do cronómetro pisca durante 5 segundos. NOTA: O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi selecionada.	
Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.	

A outra zona de cozimento continua a operar, se a mesma tiver sido ligada anteriormente.

As imagens acima são unicamente para referência e prevalece o produto final.

3.3.6 Tempo de funcionamento por defeito

O desligar automático é uma função de proteção de segurança da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar. Os tempos de funcionamento por defeito para os vários níveis de energia são apresentados na tabela abaixo:

Nível de energia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronómetro de funcionamento por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela for removida, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e desliga-se automaticamente após 2 minutos.

Pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.

4. Directrizes Para Cozinhar

Tenha cuidado quando fritar uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se utilizar o PowerBoost. O óleo e gordura em temperaturas extremamente altas podem incendiar espontaneamente e apresentar um risco de incêndio sério.

4.1 Dicas para Cozinhar

- Reduza a definição de temperatura quando a comida ferver.
- Utilize uma tampa para reduzir os tempos de cozimento e poupar energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar numa definição alta e reduza quando a comida tiver aquecido.

4.1.1 Ferver, cozinhar arroz

- A fervura acontece antes do ponto de cozedura, aproximadamente a 85°C, quando começarem a subir bolhas no líquido de cozimento ocasionalmente. É a peça-chave para sopas deliciosas e estufados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demais a comida. Deve também cozinhar molhos com base em ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Grelhar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:
1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na frigideira e coloque a carne.
4. Vire o bife só uma vez. O tempo de cozimento exacto depende da grossura do bife e quanto cozinhado o desejar. Os tempos variam entre 2 - 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o quanto está cozinhado - quanto mais firme, mais "bem passado".
5. Deixe o bife a descansar numa placa quente durante alguns minutos para permitir que relaxe e fique mais tenro antes de servir.

4.1.3 Para saltear

1. Escolha uma indução compatível com um wok de base plana ou frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos a utilizar. O saltear deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, divida a comida em porções pequenas.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, coloque de lado e mantenha quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes e crocantes, baixe a definição da temperatura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes para se certificar que estão aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

4.2 Deteção de Artigos Pequenos

Quando tiver deixado uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por ex. alumínio) ou outro item pequeno (por ex. faca, garfo, chave), a placa entra automaticamente em suspensão dentro de 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

5. Definições de Temperatura

As definições abaixo servem unicamente como referência. A definição exacta depende de vários factores, incluindo os seus utensílios e a quantidade que estiver a cozinhar. Experimente com a placa de indução para descobrir as definições que mais se adequam a si.

Definição de temperatura	Adequação
1 - 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida • derreter chocolate, manteiga e comida que queime rapidamente • ferver suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecer • ferver rápido • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• refogar • cozinhar massa
9	• saltear • gratinar • ferver sopa • ferver água

6. Cuidados e Limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou transbordos sem açúcar)	1. Desligue o fogão. 2. Aplique um limpador de fogões enquanto o vidro estiver quente (mas não a queimar!) 3. Passe por água e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar o fogão.	• Quando a energia do fogão está desligada, não existe a indicação "superfície quente" mas a zona ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregonas fortes, algumas esfregonas de náilon e agentes de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu limpador ou esfregona se adequa. • Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.
Transbordos, derretimentos e derrames açucarados quentes	Remova-os imediatamente com uma espátula, faca de palete ou raspador afiado adequado para fogões de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento: 1. Desligue o fogão da parede. 2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30°e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do fogão. 3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no Vidro" acima.	• Remova manchas deixadas pelos derretimentos e comida açucarada ou transbordos o mais breve possível. Podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície do vidro se deixar arrefecer em cima dele. • Perigo de corte: quando a protecção de segurança for recolhida, a lâmina num raspador é afiada. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos táteis	1. Desligue o fogão. 2. Absorva o transbordo 3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar o fogão.	• O fogão pode emitir um som e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido em cima deles. Certifique-se que seca a área do controlo táctil antes de voltar a ligar o fogão.

7. Dicas

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem energia.	Certifique-que que a placa de indução está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se existe um corte de energia em sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.

Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir um pouco de água em cima dos controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para tocar nos controlos.	Certifique-se que a área do controlo tátil está seca e que utiliza a bola do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser arranhado.	Utensílios de cozinha com beiras afiadas. Esfregona ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos a serem utilizados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha certos". Consulte "Cuidado e limpeza".
Algumas panelas podem fazer barulhos de crepitar ou cliques.	Isto pode ser devido à construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido quando utilizado em definição de temperatura alta.	Isto é causado pela tecnologia de cozinhar em indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir a definição de temperatura.
Barulho de ventoinha da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento incorporada na sua placa de indução ligou-se para prevenir que os componentes eletrónicos sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a energia da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As panelas não aquecem e aparece no ecrã.	A placa de indução não consegue detectar a panela porque esta não se adequa para cozinhar com indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta é demasiado pequena para a zona de cozimento ou não está corretamente centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar com indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha certos". Centre a panela e certifique-se que a base corresponde ao tamanho da zona de cozimento.
A placa de indução ou zona de cozimento desligou-se inesperadamente, emite um som e é exibido um código de erro (tipicamente alternado com um ou dois dígitos no ecrã do cronómetro).	Avaria técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a placa da parede e contacte um técnico qualificado.

8. Exibição e inspeção de avarias

A placa de indução está equipada com uma função de auto avaliação. Com este teste, o técnico pode

verificar a função de vários componentes sem ter de desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de avaria ocorrer quando o cliente está a utilizar e Solução;

Código da avaria	Problema	Solução
Sem Auto Recuperação		
E1	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --circuíto aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --curto-circuito.	
Eb	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura alta no sensor da placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- circuíto aberto.	Substitua a placa de energia.
E5	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- curto circuíto.	
E6	Temperatura alta do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente. Se não, substitua a ventoinha.
E7	Voltagem de alimentação abaixo da voltagem classificada.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
E8	Voltagem de alimentação acima da voltagem classificada.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia ou de exibição.

2) Avaria Específica e Solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Sem alimentação.	Verifique se a ficha está bem inserida na tomada e se esta está a funcionar.	
	Falha de conexão da placa de energia acessória e de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de energia	Substitua a placa de	

	acessória está danificada.	energia acessória.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
Alguns botões não funcionam ou a exibição LED não está normal.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
O Indicador de Modo de Cozimento acende-se mas o aquecimento não começa.	Temperatura alta do fogão.	Temperatura ambiente pode estar demasiado alta. Entrada de Ar ou Ventilação pode estar bloqueada.	
	Algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não, substitua a ventoinha.	
	A placa de energia está danificada.	Substitua a placa de energia.	
Aquecimento para subitamente durante a operação e o ecrã exibe "u".	Tipo de Panela errado.	Utilize uma panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuíto de deteção da panela está danificado; substitua a placa de energia.
	Diâmetro da panela é demasiado pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu;	Unidade sobreaqueceu. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Pressione o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento no mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de energia e de exibição;	Verifique a conexão.	
	A placa de exibição da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
	A placa Principal está danificada.	Substitua a placa de energia.	
O motor da ventoinha emite som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

O exposto acima são julgamentos e inspeções de avarias comuns.
Não desmonte a unidade por si para evitar qualquer perigo e danos à placa de indução.

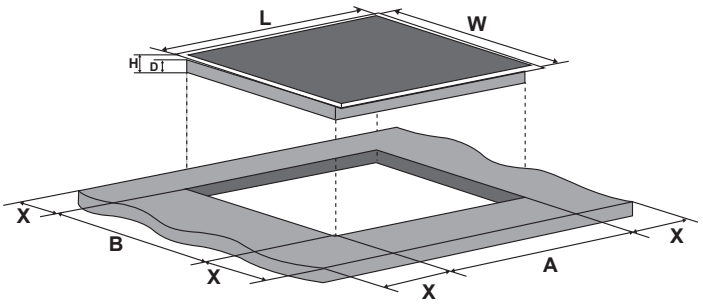
9. Instalação

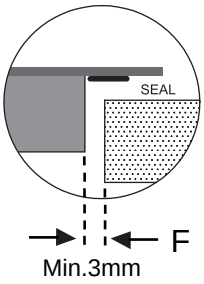
9.1 Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos exibidos no desenho.
Para a finalidade de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço de 5 cm à volta do buraco.
Certifique-se que a grossura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos

semelhantes não devem ser utilizados a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformações maiores causado pela radiação de calor da placa. Como mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre os lados do fogão e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.

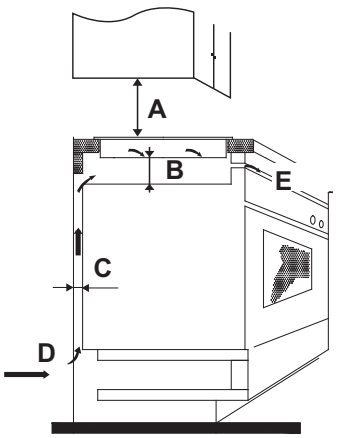


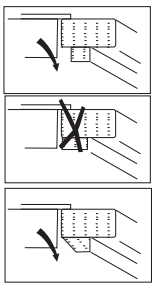


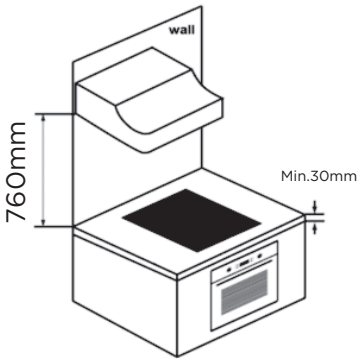
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se que o fogão de indução está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.



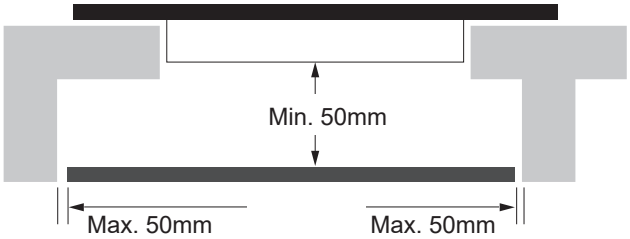




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

AVISO: Assegurar a Ventilação Adequada

Certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. De modo a evitar o toque acidental no fundo sobreaquecido do fogão, ou choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada com parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo do fogão. Siga os requisitos abaixo.



Existem buracos de ventilação à volta do exterior do fogão. DEVE assegurar-se que estes buracos não são bloqueados pela bancada quando colocar o fogão.

- Tenha em atenção que a cola que junta o plástico ou a madeira à mobília tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150≥ para evitar que descole.

- A parede traseira, adjacente e superfícies à volta devem poder aguentar com uma temperatura de 90°C.

9.2 Antes de instalar do fogão, certifique-se que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se o fogão for instalado acima de um forno, o forno deve ter uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação cumpre com todos os requisitos de espaçamento e padrões e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado um interruptor de isolamento adequado que ofereça desconexão completa da alimentação na fiação permanente, montado e posicionado de forma a cumprir com as regras e regulamentos de fiação locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e existe uma separação de contacto de espaço de ar em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras de fiação locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser de acesso fácil para o cliente com o fogão instalado.
- Consulta as autoridades de construção locais no caso de dúvidas sobre a instalação.
- Utiliza um acabamento resistente ao calor e fácil de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies da parede à volta do fogão.

9.3 Após instalar o fogão, certifique-se que

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe fluxo de ar fresco fora dos armários para a base do fogão.
- Se o fogão for instalado em cima de uma gaveta ou armário, instale uma barreira de proteção térmica em baixo da base do fogão.

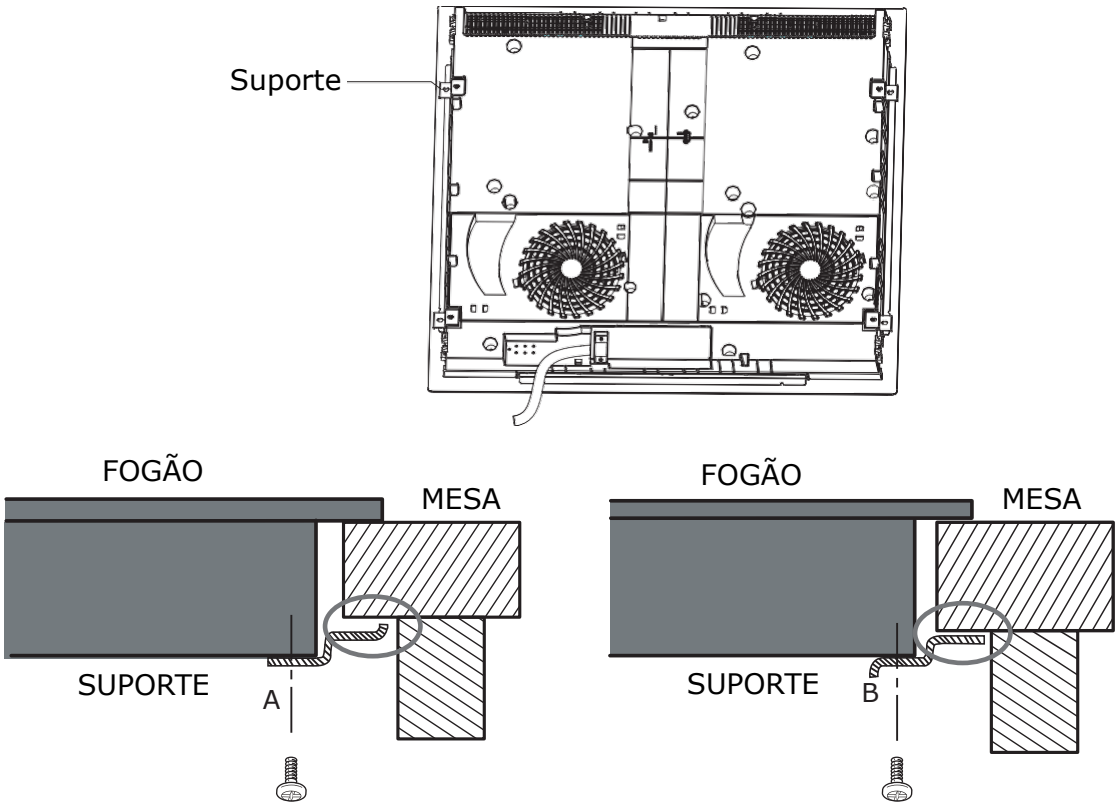
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível para o cliente.

9.4 Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e suave (utilize a embalagem). Não aplique força nos controlos que saem do fogão.

9.5 Ajuste da posição do suporte

Fixe o fogão na superfície de trabalho através do aparafusamento dos 2 suportes no fundo do fogão (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar à grossura da bancada.



Em nenhuma circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada antes da instalação (ver imagem).

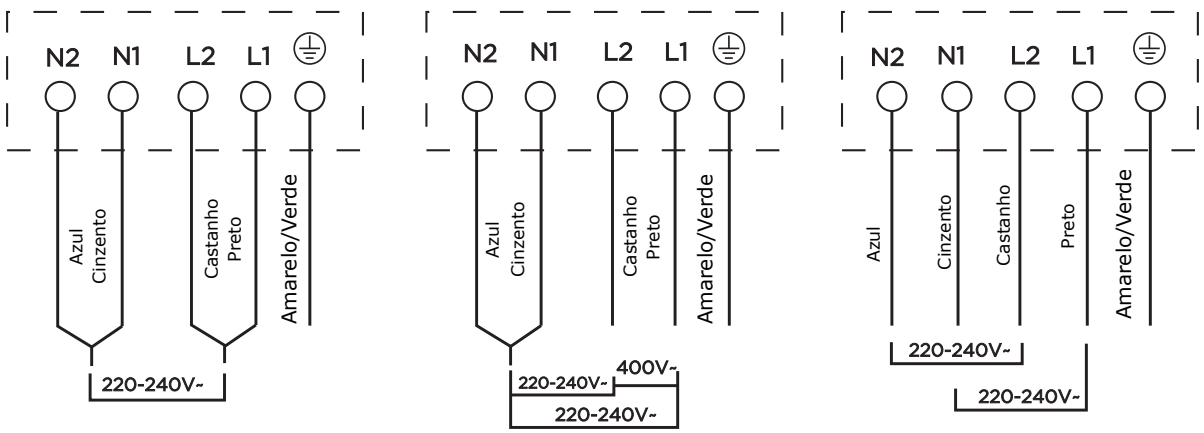
9.6 Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por si.
2. O fogão não deve ser instalado directamente acima de máquina de lavar a loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar a roupa, uma vez que a humidade pode danificar as peças eletrónicas do fogão
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a que uma radiação de calor melhor possa ser assegurada para aumentar a segurança.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície da mesa devem aguentar com o calor.
5. De modo a evitar danos, a camada de sandwich e adesivo devem resistir ao calor.
6. Não utilize um limpador a vapor.

9.7 Conexão do fogão à alimentação

Este fogão só deve ser conectado à alimentação por uma pessoa qualificada. Antes de conectar o fogão à alimentação, verifique:
1.O sistema de fiação doméstico é adequado para a energia consumida pelo fogão.
2.A voltagem corresponde ao valor dado na placa de classificação
3.As secções do cabo de alimentação aguentam com a carga especificada na placa de classificação.
Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para conectar o fogão à alimentação, uma vez que podem causar sobreaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma das peças quentes e deve ser posicionado de forma a que a sua temperatura nunca exceda 75°C.

Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações. As alterações só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-vendas com as ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à alimentação, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos.
- O instalador deve assegurar que foi realizada a conexão elétrica correta e que cumpre com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou compresso.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído unicamente por técnicos autorizados

A superfície inferior e o cabo de alimentação do fogão não devem ser acessíveis após a instalação.

 **Eliminação correta deste produto**	O símbolo no produto, ou na sua embalagem, indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser entregue ao ponto de recolha de lixo adequado para a reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e saúde humana, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado de resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com as autoridades locais, serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde comprou o produto.

FR

1. Introduction 4
1.1 Avertissements de sécurité 4
1.2 Installation 4
1.2.1 Risque de choc électrique 4
1.2.2 Risque de coupures 4
1.2.3 Instructions pertinentes en matière de sécurité 5
1.3 Utilisation et entretien 6
1.3.1 Risque de choc électrique 6
1.3.2 Risque pour la santé 7
1.3.3 Risque de surface chaude 7
1.3.4 Risque de coupures 7
1.3.5 Instructions pertinentes en matière de sécurité 8
2. Présentation du produit 10
2.1 Vue d'ensemble 10
2.2 Panneau de contrôle 10
2.3 Théorie de fonctionnement 10
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction 11
2.5 Spécifications techniques 11
3. Utilisation du produit 11
3.1 Contrôles tactiles 11
3.2 Sélection des ustensiles de cuisson 12
3.3 Comment l'utiliser 13
3.3.1 Démarrage de la cuisson 13
3.3.2 Fin de la cuisson 14
3.3.3 Fonction de verrouillage 14
3.3.4 Utilisation de la fonction Boost 15
3.3.5 Minuteur 15
3.3.6 Périodes de fonctionnement prédéfinies 18
4. Recommandations pour la cuisson 18
4.1 Conseils pour la cuisson 18
4.1.1 Cuisson (feu lent) du riz 18
4.1.2 Cuisson rapide du steak 19
4.1.3 Sauté 19
4.2 Détection des ustensiles 19
5. Réglages de la température 20
6. Entretien et nettoyage 21
7. Astuces et conseils 22
8. Notification et détection de pannes 24
9. Installation 24
9.1 Exigences de l'équipement d'installation 26
9.2 Avant d'installer la plaque, assurez-vous que 27
9.3 Avant d'installer la plaque, vérifiez que 27
9.4 Ajustement des supports de fixation 27
9.5 Réglage de la position du support 27
9.6 Avis 28
9.7 Raccordement de la plaque au réseau électrique 28

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est notre priorité. C’est pourquoi nous vous prions de lire ces informations avant d’utiliser votre plaque à induction.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

Avant d’effectuer tout travail ou entretien, débranchez l’appareil du réseau électrique.

Il est essentiel et obligatoire de disposer d’une connexion à la terre avec un système de câblage en bon état.

Toute modification du câblage domestique doit être réalisée exclusivement par un électricien qualifié.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

1.2.2 Risque de coupures

Attention ! Les bords du panneau sont tranchants.

Le manque de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Instructions pertinentes en matière de sécurité

Lisez attentivement ces instructions avant d’installer ou d’utiliser cet appareil.

Ne placez jamais de matériau ou de produit combustible sur l’appareil.

Remettez ces informations à la personne responsable de l’installation de l’appareil, car elles peuvent aussi réduire les coûts d’installation.

Afin de minimiser tout risque, l’installation de l’appareil doit être effectuée selon les détails de ces instructions.

L’appareil doit être installé et mis à la terre correctement par une personne dûment qualifiée.

- L’appareil doit être connecté à un circuit avec un interrupteur d’isolement permettant une coupure totale de la source d’alimentation.
- En cas de mauvaise installation de l’appareil, toute réclamation au titre de la garantie ou autre obligation pourrait être invalidée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d’expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d’une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Si le câble fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service technique ou un personnel qualifié afin d’éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d’expérience et de connaissances, à condition qu’ils soient surveillés ou aient reçu des instructions sur l’utilisation sûre de l’appareil et les dangers qu’il présente.
- Aucun enfant ne doit jouer avec l’appareil. Aucun enfant ne doit effectuer de nettoyage ou d’entretien sans surveillance.
- Avertissement : si des fissures apparaissent sur la surface, éteignez l’appareil pour éviter tout risque d’électrocution, surtout en cas de surfaces vitrocéramiques ou de matériaux similaires.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Ne pas poser d’objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la surface de la plaque, car ils peuvent chauffer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque.
- Les casseroles et poêles laissées sans surveillance lors de la cuisson peuvent entraîner des risques d’incendie.
- Ne pas poser de papier aluminium ou de film plastique sur la surface.
- Les objets métalliques peuvent chauffer s’ils sont placés sur la plaque, même sans détection de récipient.

- Risque d’incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- PRÉCAUTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Toute cuisson, même brève, doit être supervisée en permanence.
- AVERTISSEMENT : toute cuisson non surveillée sur une plaque impliquant l’utilisation de graisse ou d’huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : l’appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant l’utilisation.
- Faites attention à ne pas toucher les éléments de cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l’écart sauf s’ils sont constamment surveillés.
- AVERTISSEMENT : toute cuisson non surveillée sur une plaque impliquant l’utilisation de graisse ou d’huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- NE tentez JAMAIS d’éteindre un feu avec de l’eau ; éteignez plutôt l’appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- PRÉCAUTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Toute cuisson, même brève, doit être supervisée en permanence.
- Risque d’incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : utilisez uniquement les protections de plaque de cuisson conçues pour cet appareil ou recommandées par le fabricant dans les instructions d’utilisation.
- L’utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

1.3 Utilisation et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une plaque fissurée ou cassée.

Si la surface de la plaque est fissurée ou cassée, éteignez immédiatement l'appareil via le disjoncteur mural et consultez un technicien qualifié.

-
- Débranchez l'appareil du mur avant toute tâche de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne soient pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent atteindre une température élevée pouvant causer des brûlures.
- N'approchez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet, sauf un ustensile de cuisson approprié, du verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Tenez hors de portée des enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent aussi devenir chaudes. Assurez-vous que les poignées ne sont pas au-dessus d'autres zones de cuisson encore actives. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut provoquer des brûlures et des échaudures.

1.3.4 Risque de coupures

- La lame tranchante d'un grattoir de plaque reste exposée lorsque le couvercle de protection est retiré.
- Utilisez-le avec précaution et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.

- **Le manque de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.**

1.3.5 Instructions pertinentes en matière de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Tout déversement pourrait provoquer un incendie, en particulier s'il s'agit de graisse.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ni pour aucun type de stockage.
- Ne placez aucun objet ni ustensile sur l'appareil.
- Ne placez aucun objet magnétisable (par exemple, carte de crédit, carte mémoire) ni appareil électronique (ordinateur, lecteur MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme décrit dans ce manuel (en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas uniquement sur la détection automatique de casseroles pour désactiver les zones de cuisson lorsqu'un ustensile est retiré.
- Ne permettez à aucun enfant de jouer avec l'appareil, de s'y asseoir, de s'y tenir debout ou de grimper dessus.
- Ne placez aucun objet attractif pour les enfants au-dessus de l'appareil. Si un enfant tente de grimper, il pourrait se blesser gravement.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne laissez jamais des enfants sans surveillance dans les environs.
- Les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, ne doivent utiliser l'appareil que sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien qualifié pour éviter tout danger.

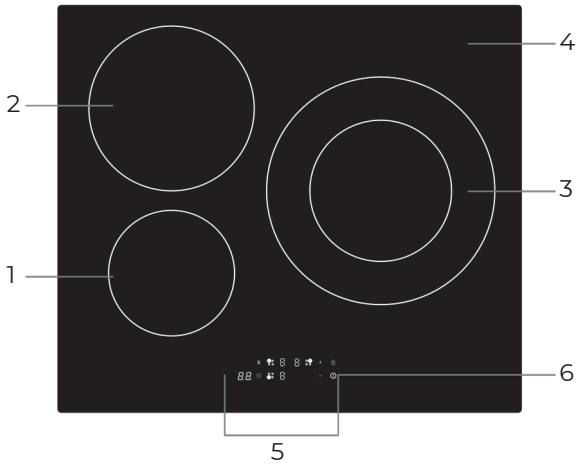
Tous les autres services techniques doivent être réalisés par un technicien qualifié.

- Ne déposez ni ne laissez tomber aucun objet lourd sur votre plaque.
- Ne montez pas sur la plaque.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ni ne faites glisser de casseroles sur la surface vitrée de l'induction, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez ni tampon à récurer ni agent abrasif pour nettoyer la plaque, car ils pourraient également rayer le verre.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications similaires.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
- Faites attention à ne pas toucher les éléments de cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle plaque à induction.
Nous vous recommandons de prendre le temps nécessaire pour lire attentivement ce Manuel d'instructions / d'installation afin de comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.
Pour en savoir plus sur l'installation, consultez la section correspondante de ce manuel.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce Manuel d'instructions / d'installation pour toute référence ultérieure.

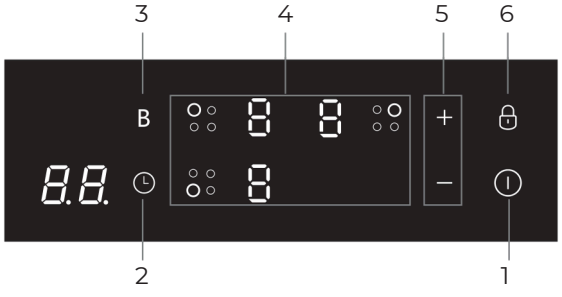
2. Présentation du produit

2.1 Vue supérieure



1. Zone max. 1300/1500W
2. Zone max. 2300/2600W
3. Zone max. 3000/3600W
4. Plaque en verre
5. Panneau de commande
6. Commande marche/arrêt

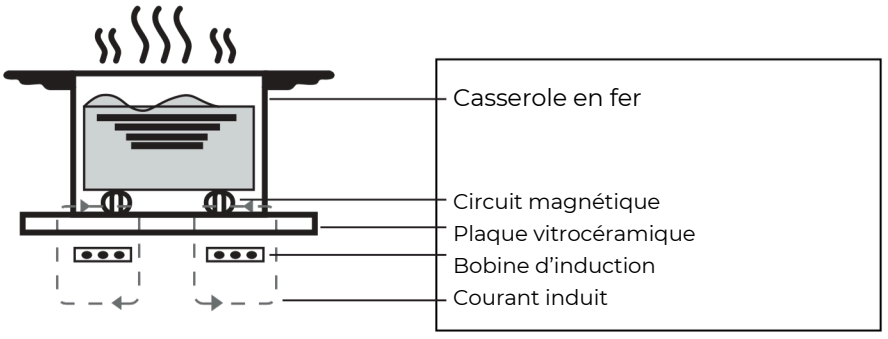
2.2 Panneau de commande



1. Commande marche/arrêt
2. Commande du minuteur
3. Boost
4. Commandes de sélection des zones de cuisson
5. Commande tactile de puissance/minuteur
6. Verrouillage des touches

2.3 Théorie de fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique.
Elle fonctionne à l'aide de certaines vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, au lieu de chauffer indirectement la surface vitrée.
Le verre chauffe simplement par l'effet de la casserole qui transfère la chaleur.



2.4 Avant d’utiliser votre nouvelle plaque à induction

Lisez ce guide et accordez une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
Retirez tout film protecteur qui pourrait être resté sur votre plaque à induction.

2.5 Spécifications techniques

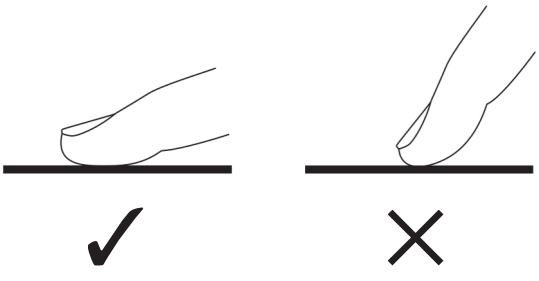
Élément	Spécification
Plaque à induction	NI3600
Zones de cuisson	3 zones
Tension d’alimentation	220–240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance d’installation	7200W
Dimensions du produit	Long x Larg x Haut (mm) : 590 x 520 x 62
Dimensions du contenu	L x l (mm) : 560 x 490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, les spécifications et les designs peuvent être modifiés sans préavis.

3. Utilisation du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n’est donc pas nécessaire d’exercer une pression.
- Utilisez la pulpe du doigt, pas l’ongle.
- Chaque fois qu’un appui est détecté, un bip sonore retentit.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu’aucun objet (comme un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d’eau pourrait nuire au bon fonctionnement des commandes.



3.2 Choix des ustensiles de cuisson appropriés

3.2 Choix des ustensiles de cuisson appropriés



- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dotés d'un fond adapté à la cuisson par induction.

Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur la base de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si vos ustensiles sont adaptés à l'induction à l'aide d'un aimant.
- Déplacez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, cela signifie que la casserole est compatible avec l'induction.

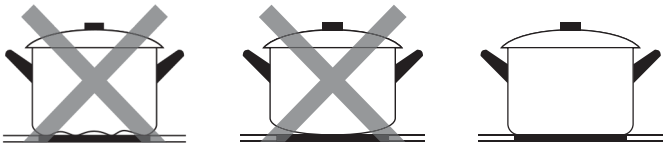
S'il n'attire pas, vous pouvez faire un autre test :

1. Placez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez tester.
2. Si :

- L'écran ne s'allume pas ou que l'eau ne chauffe pas, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.
- Les ustensiles fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre non magnétisé, verre, céramique, porcelaine et terre cuite.
- Utilisez uniquement des casseroles entièrement ferromagnétiques pour une cuisson uniforme. Les fonds partiellement ferromagnétiques ne chaufferont que partiellement, ce qui affecte l'efficacité.
- Si la zone de cuisson détecte des casseroles ou d'autres matériaux comme l'aluminium, cela peut également affecter le chauffage et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images montrées ci-dessus, il est possible qu'elle ne soit pas détectée par la plaque.



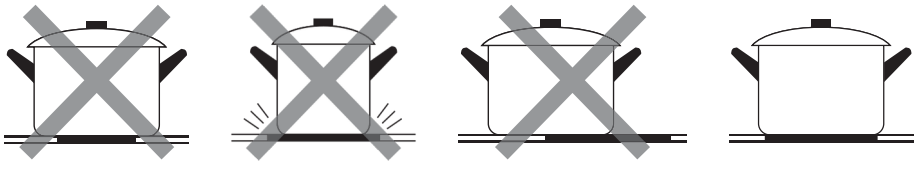
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou un fond bombé.



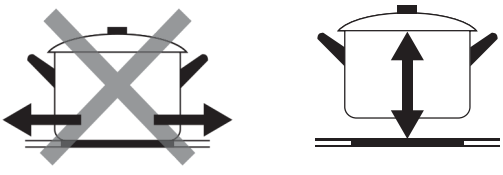
Assurez-vous que le fond de votre casserole soit plat, qu'il repose entièrement sur la surface vitrée et qu'il corresponde à la taille de la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre correspond à celui de la zone sélectionnée.

Si elle est plus grande, la plaque utilisera une puissance plus élevée pour une efficacité maximale. Si elle est plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue.

Il est possible que la plaque ne détecte pas les casseroles de moins de 140 mm. Pensez toujours à centrer votre casserole sur la zone de cuisson.

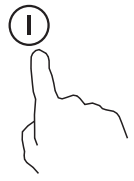
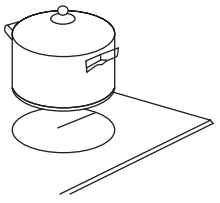
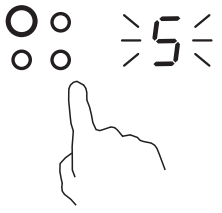
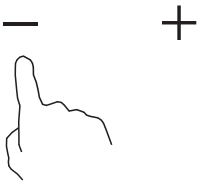


Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction : ne la faites pas glisser car cela pourrait rayer la surface vitrée.



3.3 Comment utiliser

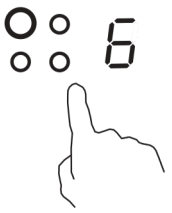
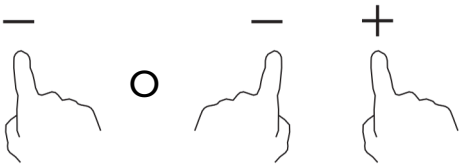
3.3.1 Démarrage de la cuisson

Appuyez sur la commande ON/OFF pendant trois secondes. Une fois allumée, l'appareil émet un bip sonore et tous les affichages montrent "-" ou "- -", indiquant que la plaque à induction est passée en mode veille.	
Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Assurez-vous que la base de la casserole ainsi que la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson ; un indicateur situé à côté de celle-ci clignotera.	
Sélectionnez un niveau de chaleur en touchant les commandes "-" ou "+". • Si aucun réglage de chaleur n'est sélectionné dans un délai d'1 minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer depuis l'étape 1. • Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment pendant la cuisson.	

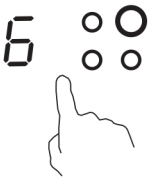
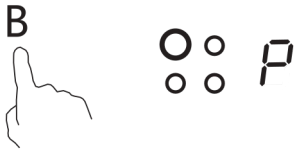
Si l'affichage  clignote en alternance avec les réglages de cuisson
Cela signifie que :

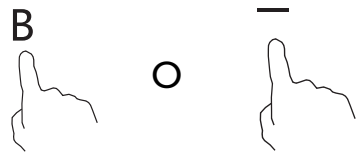
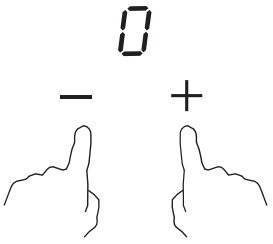
• vous n'avez pas placé de casserole sur la bonne zone de cuisson, ou
• la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction, ou
• la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.
S'il n'y a pas de casserole adéquate sur la zone de cuisson, aucune cuisson ne sera effectuée.
L'affichage  s'éteindra automatiquement si aucune casserole appropriée n'est placée dans un délai d'une minute.

3.3.2 Fin de la cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.	
Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser jusqu'à "0" ou en touchant simultanément les touches "-" et "+". Assurez-vous que l'affichage indique "0".	
Éteignez toute la plaque de cuisson en touchant la commande ON/OFF.	
Faites attention aux surfaces chaudes. La lettre H vous indiquera quelles zones de cuisson sont encore chaudes au toucher. Une fois que la surface aura refroidi à une température sûre, l'indicateur disparaîtra. Cela peut également être utilisé pour économiser de l'énergie : si vous souhaitez cuisiner dans d'autres casseroles, utilisez la zone de cuisson qui est encore chaude.	

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson.	
Touchez la commande Boost B ; l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint son niveau maximal.	
Annuler la fonction Boost	

En touchant la commande "Boost" ou le bouton “-” pour annuler cette fonction, la zone de cuisson reviendra à son réglage initial.	
En touchant simultanément les commandes “-” et “+”, la zone de cuisson s’éteindra et la fonction Boost sera automatiquement annulée.	

- La fonction peut fonctionner sur n’importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d’origine après 5 minutes.
- Si le niveau de chaleur initial était 0, il redeviendra 9 après 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

-
- Il est possible de verrouiller les commandes afin d’éviter toute utilisation involontaire (par exemple, par des enfants qui allumeraient les zones de cuisson par accident).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les touches sont désactivées, sauf la commande ON/OFF.

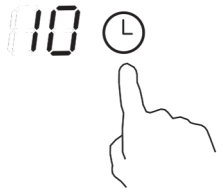
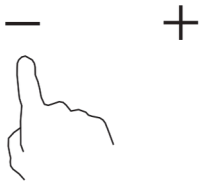
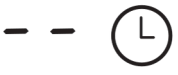
Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage.	L’indicateur du minuteur affichera « Lo ».
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez enfoncée la commande de verrouillage.	

⚠ Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, sauf la commande ON/OFF, afin que vous puissiez éteindre la plaque à induction à tout moment.
La commande ON/OFF reste active en cas d’urgence, mais pour effectuer toute autre opération, vous devrez d’abord déverrouiller la plaque.

3.3.5 Commande par minuteur

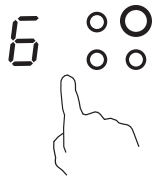
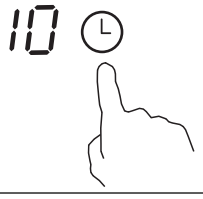
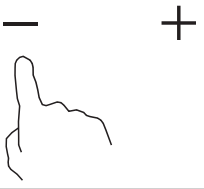
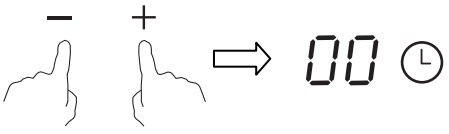
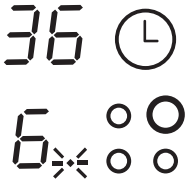
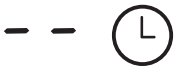
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :
a) Vous pouvez l’utiliser comme un minuteur classique. Dans ce cas, le minuteur n’éteindra pas la zone de cuisson lorsque le temps sera écoulé.
b) Vous pouvez le configurer pour qu’il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé.
Le temps maximum programmable pour le minuteur est de 99 minutes.

a) Utilisation du minuteur comme minuterie

Remarque : vous ne pouvez utiliser le minuteur que si au moins une zone est active.	
Touchez la commande du minuteur ; « 10 » s'affichera sur l'écran du minuteur et le « 0 » clignotera.	
Réglez le temps en appuyant sur les touches « - » ou « + » du minuteur. Astuce : Appuyer une seule fois sur « - » ou « + » modifiera le temps par paliers de 1 minute. Maintenir la touche « - » ou « + » enfoncée ajustera le temps par paliers de 10 minutes.	
Si vous touchez « - » et « + » en même temps, le minuteur sera annulé et l'écran affichera « 00 ».	
Le compte à rebours commencera immédiatement après avoir réglé le temps. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.	
Le buzzer retentira pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » lorsque le temps réglé sera écoulé.	

Si vous ne sélectionnez aucune des zones de cuisson

b) Programmer le minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Configurer une zone	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez programmer le minuteur (par exemple, zone 3#).	
Peu de temps après, touchez la commande du minuteur ; l'indicateur de rappel commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran du minuteur.	
Réglez le temps en appuyant sur la commande du minuteur. Appuyer une fois sur « - » ou « + » du minuteur diminuera ou augmentera le temps de 1 minute. Maintenir enfoncée la touche « - » ou « + » du minuteur diminuera ou augmentera le temps par paliers de 10 minutes.	
Si vous touchez « - » et « + » en même temps, le minuteur sera annulé et l'écran affichera « 00 ».	
Le compte à rebours commencera immédiatement après avoir réglé le temps. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque le minuteur de cuisson expirera, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.	

Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles sont allumées au préalable.

Les images affichées sont uniquement à titre de référence, et le produit final prévaudra.

3.3.6 Périodes de fonctionnement prédéterminées

L'arrêt automatique est une fonctionnalité qui offre sécurité et protection à votre plaque à induction. Il éteint l'appareil automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les périodes de fonctionnement prédéterminées pour les différents niveaux de puissance existants sont classées dans le tableau suivant :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie prédéfinie pour le fonctionnement (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Une fois que vous retirez la casserole, la plaque à induction interrompra immédiatement la cuisson et s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

🔵 Toute personne portant un stimulateur cardiaque doit consulter son médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Lignes directrices pour la cuisson

⚠ Faites attention lors de la friture car l'huile et la graisse peuvent atteindre très rapidement une température élevée, surtout en mode PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer de manière inattendue, ce qui constitue un grave danger d'incendie.

4.1 Conseils pour la cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduisez la température après l'ébullition.
- Si vous utilisez un couvercle, réduisez le temps de cuisson et économisez l'énergie en retenant la chaleur.
- Pour réduire le temps de cuisson, minimisez la quantité de liquide ou de graisse utilisée.
- Commencez la cuisson à feu vif, puis, une fois les aliments bouillis ou chauds, réduisez la température.

4.1.1 Cuisson (à feu doux) du riz

- La cuisson du riz à feu doux s'effectue à une température inférieure au point d'ébullition, environ 85 °C, lorsque des bulles apparaissent constamment juste à la surface du liquide.
- Cette méthode est idéale pour les soupes délicates et les plats mijotés, où les ingrédients doivent cuire lentement sans trop remuer.
- Le riz se cuit aussi à feu doux pour éviter qu'il ne déborde.
- Lorsque l'eau commence à bouillir, réduisez la puissance et couvrez pour terminer la cuisson.
- Lorsque le riz est cuit, éteignez la plaque et laissez reposer sans retirer le couvercle pendant quelques minutes.

4.1.2 Cuisson rapide du steak

Voici quelques conseils pour cuire un steak savoureux :

1. Après cuisson, laissez reposer la viande environ 20 minutes avant de la découper.
2. Faites chauffer une poêle avant d'y déposer le steak.
3. Ne retournez pas le steak trop souvent. Versez un petit filet d'huile sur la poêle bien chaude avant de déposer la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact dépendra de l'épaisseur et du degré de cuisson souhaité.

du steak et du degré de cuisson souhaité. Cela peut varier entre 2 et 8 minutes de chaque côté environ. Appuyez légèrement sur le steak pour vérifier le degré de cuisson souhaité ; plus il est ferme, plus il est “bien cuit”.
5. Laissez reposer le steak dans une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu’il redevienne plus tendre avant de servir.

4.1.3 Sauté

1. Choisissez un wok avec une base plane compatible avec l’induction ou utilisez une poêle classique.
2. Préparez les ustensiles et les ingrédients. Le sauté doit être assez rapide. Si vous cuisinez en grandes quantités, faites-le en plusieurs petites portions.
3. Préparez les ingrédients à l’avance, coupés en morceaux égaux.
4. Faites d’abord cuire la viande, puis retirez-la et mettez-la de côté.
5. Faites sauter les légumes. Une fois bien chauds, ajoutez la viande, baissez la puissance et ajoutez la sauce.
6. Faites légèrement sauter les ingrédients pour bien les enrober de sauce.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection de petits objets

Si une plaque ou un objet non magnétique (ex. : aluminium) ou de taille inappropriée est placé sur la zone de cuisson (ex. : couteau, cuillère ou clé), la plaque s’arrêtera automatiquement après 1 minute. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant encore 1 minute.

5. Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés uniquement à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, comme les ustensiles utilisés ou la quantité de nourriture cuisinée. Faites des essais avec votre plaque à induction jusqu’à trouver les réglages les plus adaptés.

Réglage de température	Application
1 - 2	• Chauffage léger pour de petites quantités de nourriture • Fonte de chocolat, de beurre et d'aliments qui brûlent facilement • Cuisson douce à feu très bas • Maintien au chaud
3 - 4	• Réchauffage • Cuisson rapide à feu doux • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sauté • Cuisson des pâtes
9	• Sauté à feu vif • Dorage ou cuisson rapide • Cuisson des soupes • Ébullition de l’eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Toute saleté déposée sur la surface vitrée (empreintes digitales, taches, traces laissées par des aliments ou déversements de substances non sucrées sur le verre)	1. Éteignez et débranchez la plaque à induction. 2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique pendant que le verre est tiède (mais pas chaud). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Rebranchez la plaque à induction.	• Lorsque la plaque est déconnectée de l'électricité, aucune indication "surface chaude" n'apparaît même si la zone est encore chaude. Soyez très prudent. • Les chiffons en microfibre, les éponges en nylon ou les tampons abrasifs peuvent rayer le verre. Vérifiez toujours que le nettoyant est bien adapté. • Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur le verre – cela pourrait le tacher.
Déversement de substances chaudes ou fondues, telles que sucre ou aliments sucrés sur le verre	Retirez immédiatement avec une spatule adaptée à la vitrocéramique ; utilisez-la uniquement sur les zones de cuisson encore chaudes : 1. Éteignez et débranchez la plaque. 2. Maintenez la spatule à un angle d'environ 30° et poussez la saleté fondue vers une zone froide du verre. 3. Nettoyez les résidus restants avec un chiffon ou du papier absorbant. 4. Reprenez les étapes 2 à 4 de "Toute saleté déposée sur le verre" si nécessaire.	• Éliminez immédiatement le sucre, les aliments sucrés ou dérivés – s'ils refroidissent sur le verre, ils peuvent le rayer ou laisser des marques permanentes. • Risque de coupure : lorsque la protection de la spatule est rétractée, la lame est visible. Rangez-la toujours hors de portée des enfants.
Déversements sur les touches tactiles	1. Éteignez et débranchez la plaque. 2. Absorbez les liquides. 3. Nettoyez les touches tactiles avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez avec du papier absorbant jusqu'à ce que tout soit bien sec. 5. Rebranchez la plaque.	• Si la plaque est humide, elle peut s'éteindre ou les touches tactiles peuvent mal fonctionner. • Assurez-vous que les touches soient complètement sèches avant de rallumer la plaque.

7. Astuces et conseils

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Elle ne reçoit pas de courant.	Assurez-vous que la plaque est bien branchée au réseau électrique et allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans la zone. Si tout semble en ordre et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont bloquées.	Déverrouillez les commandes. Consultez la section "Utilisation de votre plaque à induction" du manuel.
Il est difficile d'utiliser les touches tactiles.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur les commandes ou bien votre doigt ne touche pas correctement (utilisez le bout du doigt, pas la pulpe).	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et touchez les commandes avec le bout du doigt.
Le verre se raye.	Ustensiles de cuisine avec des bords rugueux ou abrasifs. Produits de nettoyage ou éponges abrasives.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Consultez la section "Choix des ustensiles". Consultez "Entretien et nettoyage".
Certaines casseroles produisent des craquements ou des bruits.	Cela peut venir des matériaux de la casserole ou de la combinaison de différents métaux (bruits dus à la vibration).	C'est normal avec certains ustensiles de cuisine. Ce n'est pas un défaut de la plaque.
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle fonctionne à haute température.	C'est lié à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal. Le bruit disparaît complètement lorsque la température est réduite.
Il y a un bruit de ventilation provenant de la plaque.	La plaque possède un ventilateur de refroidissement pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après que la plaque a été éteinte.	C'est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur fonctionne.

Problème	Causes possibles	Que faire
Les casseroles ne chauffent pas et rien n'apparaît à l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque ne parvient pas à détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine compatibles avec la cuisson par induction. Voir la section "Choix des ustensiles". Centrez bien la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue, un bip sonore se fait entendre, et un code d'erreur apparaît (généralement une alternance de chiffres à un ou deux chiffres sur l'afficheur		

8. Notification et inspection des pannes

Aquí tienes la traducción al francés del texto de la imagen:
La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans devoir démonter ou retirer la plaque de la surface de travail.

Dépannage

1. Code de panne survenu lors de l'utilisation par l'utilisateur et solution ;

Code d'erreur	Problème	Solution
Sans récupération automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque vitrocéramique : circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque vitrocéramique : court-circuit.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque vitrocéramique.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil.

Code d’erreur	Problème	Solution
E4	Défaillance du capteur de température de l’IGBT. -- circuit ouvert.	Remplacez la carte d’alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l’IGBT. -- court-circuit.	Remplacez la carte d’alimentation.
E6	Température élevée de l’IGBT.	Attendez que la température de l’IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l’unité. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez-le.
E7	La tension d’alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez l’alimentation électrique et assurez-vous qu’elle est correcte.
E8	La tension d’alimentation est supérieure à la tension nominale.	Rallumez l’appareil après avoir rétabli l’alimentation.
U1	Erreur de communication.	Réinsérez le câble de connexion entre l’écran et la carte d’alimentation. Remplacez la carte d’alimentation ou la carte d’affichage.

2) Pannes spécifiques et leurs solutions

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s’allume pas alors que l’appareil est connecté au réseau électrique.	Aucune alimentation n’est fournie.	Vérifiez que la prise est correctement branchée et que la prise fonctionne normalement.	—
	Le câblage entre le panneau de commande et l’écran est défaillant.	Vérifiez la connexion.	—
	Le panneau de commande est endommagé.	Remplacez le panneau de commande.	—
	L’écran est endommagé.	Remplacez la carte de l’écran.	—
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l’écran LED ne répond pas normalement.	L’écran est endommagé.	Remplacez la carte de l’écran.	—
L’indicateur de mode de cuisson s’allume, mais la cuisson ne commence pas.	Température trop élevée de la plaque.	Il se peut que la température ambiante soit trop élevée.	—

		· Il se peut que l'entrée d'air ou la ventilation soit obstruée.	
	Quelque chose ne va pas avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez-le.	
	Le panneau de commande est endommagé.	Remplacez le panneau de commande.	
La cuisson s'interrompt brusquement pendant le fonctionnement et l'écran affiche "u".	La poêle n'est pas adaptée.	Utilisez une casserole appropriée (consultez le manuel d'instructions).	Le circuit de détection de casseroles est endommagé : remplacez le panneau de commande.
	La casserole a un diamètre trop petit.		
	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour rallumer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (comme la première et la deuxième zone) affichent "u" à l'écran.	La connexion entre le panneau de commande et la carte d'affichage a échoué.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage du système de communication est endommagée.	Remplacez la carte de l'écran.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez le panneau de commande.	
Le moteur du ventilateur fait des bruits anormaux.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Le paragraphe précédent repose sur le jugement et l'inspection de certaines pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même, car cela pourrait entraîner certains risques et endommager la plaque à induction.

9. Installation

9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma.

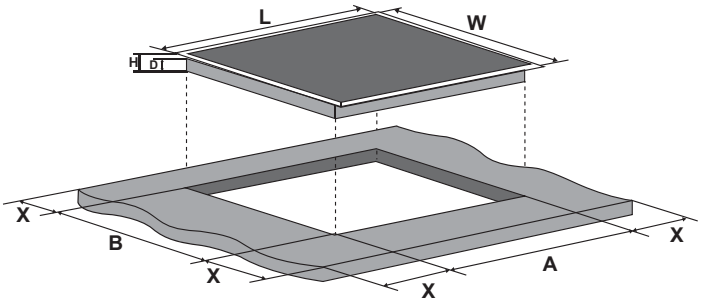
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être conservé autour de l'orifice.

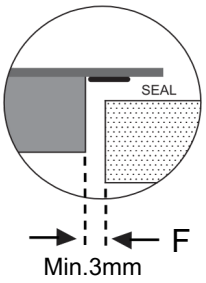
Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm.

Choisissez un matériau pour la surface de travail qui résiste à la chaleur et qui est isolant.

(Le bois et autres matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent être utilisés comme surface de travail que s'ils sont imprégnés) afin d'éviter tout risque.

décharge électrique ou déformation majeure causée par le rayonnement thermique de la plaque. Comme illustré ci-dessous :
⚠ Remarque : la distance de sécurité entre les bords de la plaque et les surfaces internes doit être d'au moins 3 mm.

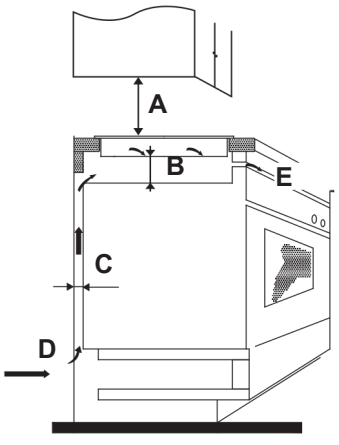


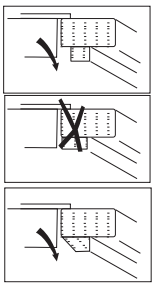


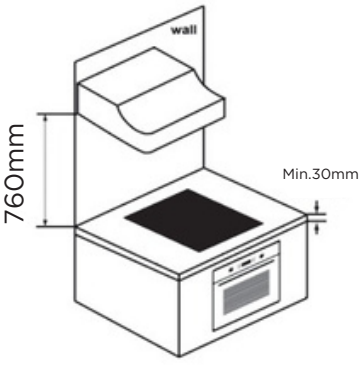
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 / +1	490 +4 / +1	50 min.	3 min.

Dans toutes les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction dispose d'une ventilation adéquate et que ni l'entrée ni la sortie d'air ne soient jamais obstruées.

Assurez-vous que la plaque à induction fonctionne correctement. Comme illustré ci-dessous :
⚠ Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et tout meuble suspendu au-dessus doit être d'au moins 760 mm.





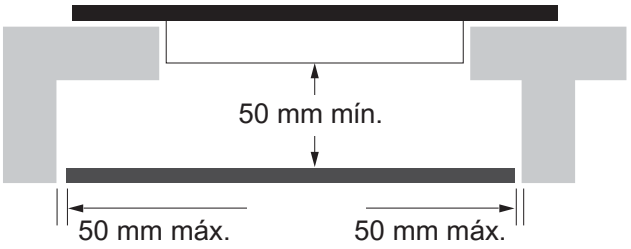


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque à induction dispose d'une bonne ventilation et que ni l'entrée ni la sortie d'air ne soient jamais obstruées.
Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la plaque lorsqu'il est très chaud, ainsi que toute

décharge électrique inattendue pendant son fonctionnement, il est nécessaire d'installer une base en bois, fixée avec des vis, à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la plaque. Respectez les exigences indiquées ci-dessous.



Voici la traduction en français :

Tout autour de l'extérieur de la plaque, vous trouverez des orifices de ventilation.

Vous DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient jamais obstrués par le plan de travail une fois que la plaque est installée.

- Veuillez noter que la colle utilisée pour fixer le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C, afin d'éviter que les panneaux ne se détachent.
- Par conséquent, la paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de supporter une température de 90 °C.

9.2 Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

- La surface de travail soit encastrée et de niveau, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail soit en matériau isolant et résistant à la chaleur.
- Si vous installez la plaque au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation respecte toutes les exigences d'espace ainsi que les normes et réglementations en vigueur.
- Le câblage permanent intègre un dispositif de coupure offrant une déconnexion totale de l'alimentation électrique, monté et positionné conformément aux normes et réglementations locales en matière de câblage.
- Le dispositif de coupure soit du type approuvé et fournisse une séparation d'au moins 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs de phase), selon les règles locales (certaines variations peuvent exister selon les exigences).
- Le client puisse facilement accéder au dispositif de coupure une fois la plaque installée.
- Vous consultiez les autorités — ainsi que toutes les réglementations locales en matière de construction — en cas de doute concernant l'installation.

- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) sur les parois entourant la plaque.

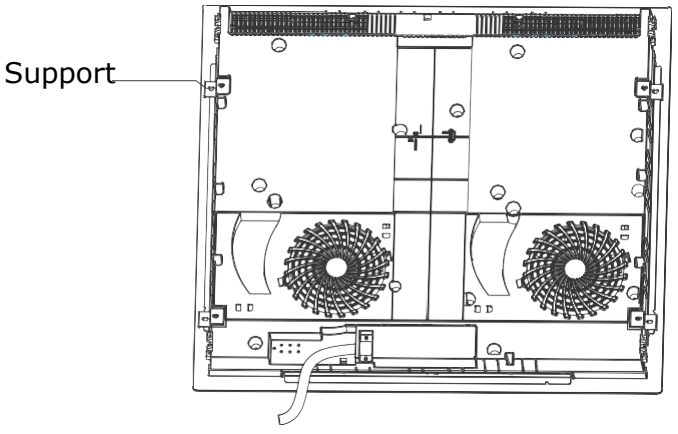
9.3 Après avoir installé la plaque, assurez-vous que :

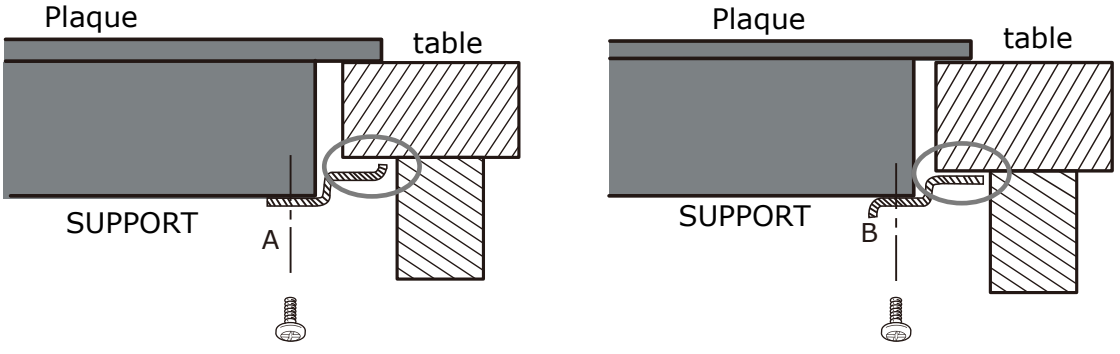
- Il ne soit pas possible d'accéder au câble d'alimentation par des portes ou tiroirs du meuble.
- Un flux d'air adéquat circule depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque est installée dans un meuble à tiroirs, une barrière de protection thermique soit placée sous la base de la plaque.
- Le dispositif de coupure soit placé de manière à être facilement accessible pour le client.

9.4 Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (enlevez l'emballage). N'exercez aucune pression sur les commandes ou la surface de la plaque.

9.5 Réglage de la position du support
Fixez la plaque sur la surface de travail à l'aide des supports situés dans la partie inférieure de l'appareil (voir l'illustration) après l'installation.
Ajustez la position du support de manière à ce qu'il s'adapte à des plans de travail de différentes épaisseurs.





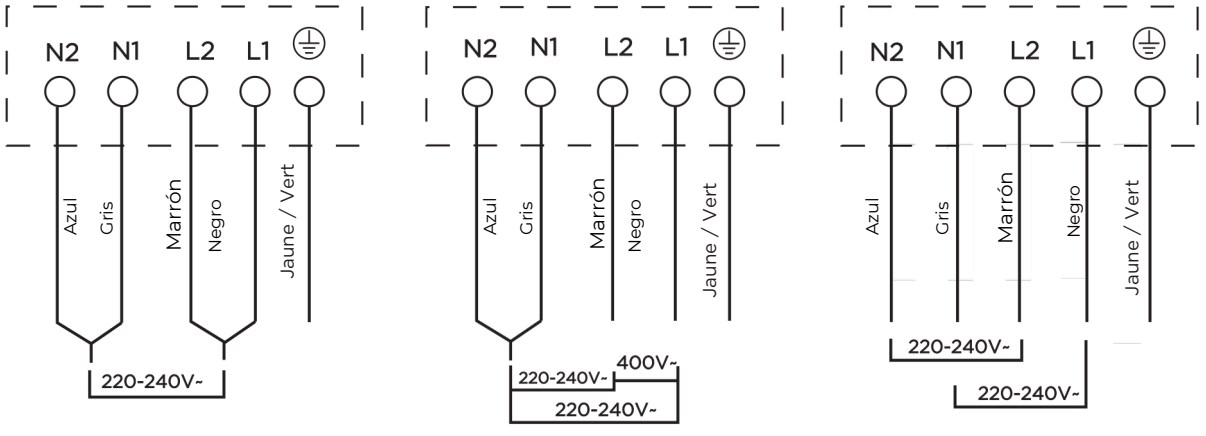
En aucun cas les supports ne doivent entrer en contact avec les surfaces internes de la plaque après l'installation (voir l'illustration).

9.6 Avis

1. La plaque à induction doit être installée par un technicien ou une personne qualifiée. Nous disposons de professionnels à votre service. N'effectuez jamais cette opération vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée directement à côté d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité dégagée peut endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à garantir une faible émission de chaleur vers le fond et les composants électroniques voisins.
4. La partie inférieure de la zone de cuisson à induction, ainsi que la surface de la table, doivent être résistantes à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche isolante et l'adhésif doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyant vapeur.

9.7 Raccordement de la plaque au réseau électrique

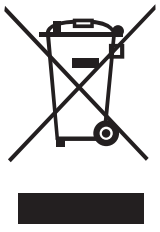
⚠ Cette plaque doit être connectée au réseau électrique uniquement par une personne qualifiée.
Avant de connecter la plaque au réseau, assurez-vous que :
L'installation électrique domestique est adaptée à la puissance requise.
L'installation électrique respecte les caractéristiques de la plaque à induction.
Le câble d'alimentation fourni est installé selon les caractéristiques techniques de la plaque.
⚠ Afin d'éviter tout danger, ne modifiez pas les câbles, ne réduisez pas les longueurs ni n'ajoutez d'adaptateurs ou de prolongateurs non autorisés.
La plaque est correctement connectée à la terre, conformément aux normes locales.
La température autour du câble ne dépasse pas 75 °C.
Le raccordement ou la modification du câblage doit être réalisé uniquement par un électricien qualifié.
Dans tous les cas, toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.



• Si le câble est endommagé ou nécessite son remplacement, cette opération devra être effectuée par un technicien après-vente disposant des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
• Si l'appareil doit être connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
• L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement effectué et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur.
• Le câble ne doit pas être plié ni écrasé.
• Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



La partie inférieure et le câble d'alimentation de la plaque ne doivent pas être accessibles après l'installation.

 Procédure correcte d'élimination de ce produit	Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais qu'il doit être déposé dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une élimination inappropriée de ce produit. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service local de collecte des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT

1. Introduzione 4
1.1 Avvertenze di sicurezza 4
1.2 Installazione 4
1.2.1 Rischio di scosse elettriche 4
1.2.2 Rischio di incendio 4
1.3 Istruzioni pertinenti in materia di sicurezza 5
1.3.1 Utilizzo e manutenzione 6
1.3.2 Rischio di scosse elettriche 7
1.3.3 Rischio per la salute 7
1.3.4 Rischio di superficie calda 7
1.3.5 Rischio di tagli 8
1.3.6 Istruzioni pertinenti in materia di sicurezza 8
2. Presentazione del prodotto 10
2.1 Vista d'insieme 10
2.2 Pannello di controllo 10
2.3 Teoria del funzionamento 11
2.4 Prima di utilizzare la vostra nuova piastra a induzione 11
2.5 Specifiche tecniche 11
3. Utilizzo del prodotto 11
3.1 Controlli tattili 11
3.2 Selezione degli utensili di cottura 12
3.3 Come utilizzarla 13
3.3.1 Avvio della cottura 13
3.3.2 Fine della cottura 14
3.3.3 Funzione di blocco 14
3.3.4 Utilizzo della funzione Boost 15
3.3.5 Timer 15
3.4 Periodi di funzionamento predefiniti 18
4. Raccomandazioni per la cottura 18
4.1 Consigli per la cottura 18
4.1.1 Cottura lenta del riso 18
4.1.2 Cottura rapida delle bistecche 19
4.1.3 Saltare 19
4.2 Rilevamento degli utensili 19
5. Regolazione della temperatura 20
6. Manutenzione e pulizia 21
7. Suggerimenti e consigli 22
8. Notifica e rilevamento guasti 24
9. Installazione 26
9.1 Requisiti per l’installazione 26
9.2 Prima di installare la piastra, assicuratevi che … 27
9.3 Durante l’installazione della piastra, verificate che … 27
9.4 Requisiti per lo spazio 27
9.5 Indicazioni sulla posizione del supporto 27
9.7 Collegamento della piastra alla rete elettrica 28

1. Introduzione

1.1 Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è la nostra priorità. Per questo motivo vi invitiamo a leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano a induzione.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

Prima di eseguire qualsiasi lavoro o intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

È fondamentale e obbligatorio disporre di una connessione di messa a terra con un impianto elettrico in buone condizioni.

Qualsiasi modifica dell'impianto domestico deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare scosse elettriche, o persino la morte.

1.2.2 Rischio di tagli

Attenzione! I bordi del pannello sono affilati.

La mancanza di precauzioni può causare ferite o tagli.

1.2.3 Istruzioni pertinenti in materia di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

Non collocate mai materiali o prodotti combustibili sull'apparecchio.

Consegnate queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione, poiché possono anche contribuire a ridurre i costi di installazione.

Per minimizzare ogni rischio, l'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata secondo i dettagli riportati in queste istruzioni.

L'apparecchio deve essere installato e collegato correttamente alla messa a terra da una persona debitamente qualificata.

- L’apparecchio deve essere collegato a un circuito con un interruttore di isolamento che consenta l’interruzione completa dell’alimentazione elettrica.
- In caso di installazione non corretta dell’apparecchio, qualsiasi reclamo in garanzia o altra responsabilità potrebbe essere invalidato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull’uso dell’apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l’apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza tecnica o da personale qualificato per evitare qualsiasi rischio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull’uso sicuro dell’apparecchio e sulla comprensione dei pericoli.
- Nessun bambino deve giocare con l’apparecchio. Nessun bambino deve eseguire operazioni di pulizia o manutenzione senza sorveglianza.
- Avvertenza: se sulla superficie compaiono delle crepe, spegnere l’apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche, soprattutto in caso di superfici in vetroceramica o materiali simili.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi sulla superficie del piano, poiché potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia del piano.
- Pentole e padelle lasciate incustodite durante la cottura possono comportare un rischio di incendio.
- Non collocare fogli di alluminio o pellicola di plastica sulla superficie.
- Oggetti metallici possono riscaldarsi se posti sul piano, anche senza rilevamento del recipiente.

- Rischio di incendio: non lasciare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- PRECAUZIONE: il processo di cottura deve essere monitorato. Qualsiasi tipo di cottura, anche breve, deve essere sorvegliato costantemente.
- AVVERTENZA: qualsiasi cottura non sorvegliata su un piano che implichi l'uso di grasso o olio può essere pericolosa e causare un incendio.
- AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare caldi durante l'uso.
- Fate attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano sotto costante sorveglianza.
- AVVERTENZA: qualsiasi cottura non sorvegliata su un piano che implichi l'uso di grasso o olio può essere pericolosa e causare un incendio.
- NON tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua; spegnere invece l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- PRECAUZIONE: il processo di cottura deve essere monitorato. Qualsiasi cottura, anche breve, deve essere sorvegliata costantemente.
- Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: utilizzare solo protezioni per piano di cottura progettate per questo apparecchio o raccomandate dal produttore nelle istruzioni d'uso.
- L'uso di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

1.3 Utilizzo e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

Non cucinare su una piastra danneggiata o crepata.

- Se la superficie del piano è incrinata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio tramite l'interruttore a muro e contattare un tecnico qualificato.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare scosse elettriche, o persino la morte.

1.3.2 Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, per assicurarsi che l'impianto non venga influenzato dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questo avvertimento può causare la morte.

1.3.3 Rischio di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio possono raggiungere temperature elevate che possono causare ustioni.
- Non avvicinate il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto – a eccezione di utensili da cucina adeguati – al vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Anche i manici delle pentole possono diventare caldi. Assicuratevi che i manici non siano posizionati sopra altre zone di cottura ancora attive. Mantenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può provocare ustioni o scottature.

1.3.4 Rischio di tagli

- La lama affilata di un raschietto per piano rimane esposta quando il coperchio protettivo viene rimosso.
- Usarlo con cautela e riporlo sempre in modo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

La mancanza di precauzioni può causare ferite o tagli.

1.3.5 Istruzioni pertinenti in materia di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito. Qualsiasi fuoriuscita può causare un incendio, in particolare se si tratta di grasso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o per riporre oggetti.
- Non collocare alcun oggetto o utensile sull'apparecchio.
- Non collocare oggetti magnetizzabili (ad esempio, carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (computer, lettori MP3, ecc.) vicino all'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai questo apparecchio per riscaldare un ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano secondo le istruzioni riportate in questo manuale (utilizzando i comandi tattili). Non fare affidamento esclusivamente sul rilevamento automatico delle pentole per disattivare le zone quando un utensile viene rimosso.
- Non permettere mai ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedervisi, salirvi o arrampicarsi sopra.
- Non collocare oggetti attraenti per i bambini sopra l'apparecchio. Se un bambino cerca di arrampicarsi, potrebbe ferirsi gravemente.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non lasciare mai bambini incustoditi nelle vicinanze.
- Le persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, devono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico qualificato per evitare qualsiasi pericolo.

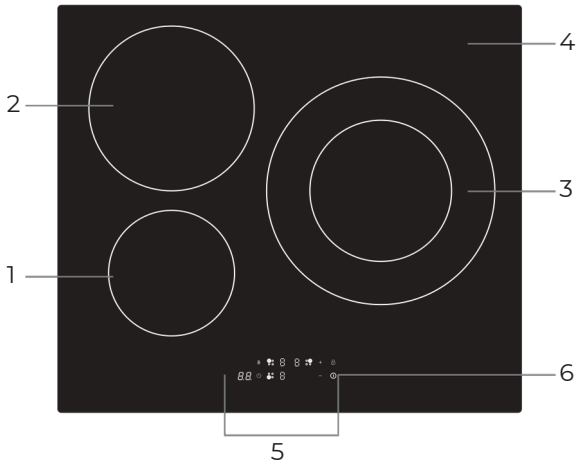
Tutti gli altri interventi tecnici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

- Non posate né lasciate cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salite sul piano di cottura.
- Non utilizzate pentole con bordi seghettati e non trascinate le pentole sulla superficie in vetro del piano a induzione, poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzate spugne abrasive né detergenti abrasivi per pulire il piano, poiché potrebbero anch'essi graffiare la superficie in vetro.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o ad applicazioni simili.
- AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare caldi durante l'uso.
- Fate attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a distanza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo piano a induzione.
Vi consigliamo di prendervi il tempo necessario per leggere attentamente questo Manuale d'uso / di installazione per comprendere come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.
Per maggiori informazioni sull'installazione, consultate la sezione dedicata all'interno di questo manuale.
Leggete attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservate questo Manuale d'uso / di installazione per eventuali consultazioni future.

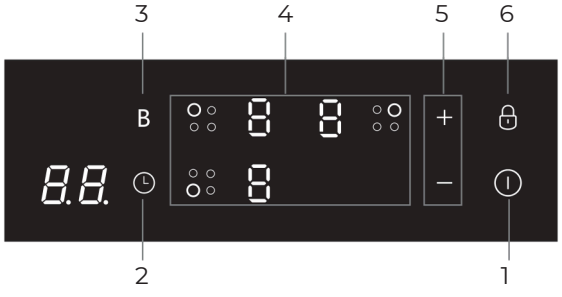
2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista superiore



1. AZona max. 1300/1500W
2. Zona max. 2300/2600W
3. Zona max. 3000/3600W
4. Piano in vetro
5. Pannello di controllo
6. Comando di accensione/spegnimento

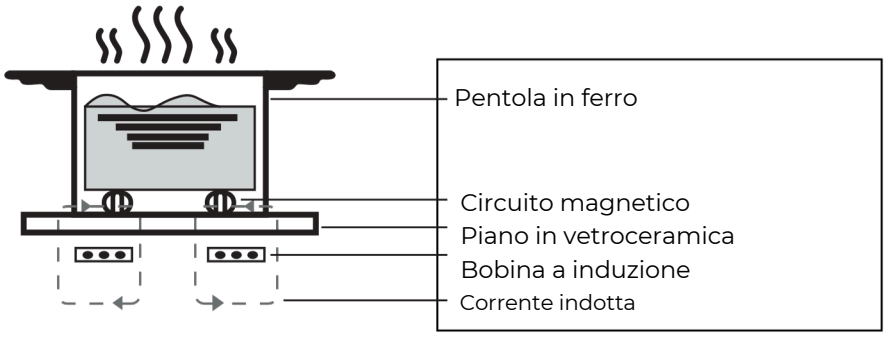
2.2 Pannello di controllo



1. Comando di accensione/spegnimento
2. Comando del timer
3. Funzione Boost
4. Comandi di selezione delle zone di cottura
5. Comando tattile per potenza/timer
6. Blocco dei tasti

2.3 Teoria del funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica.
Funziona mediante specifiche vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, invece di riscaldare indirettamente la superficie in vetro.
Il vetro si riscalda semplicemente per effetto del calore trasferito dalla pentola.



2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano a induzione

Leggete questo manuale e prestate particolare attenzione alla sezione «Avvertenze di sicurezza».

Rimuovete eventuali pellicole protettive che potrebbero essere rimaste sul piano a induzione.

2.5 Specifiche tecniche

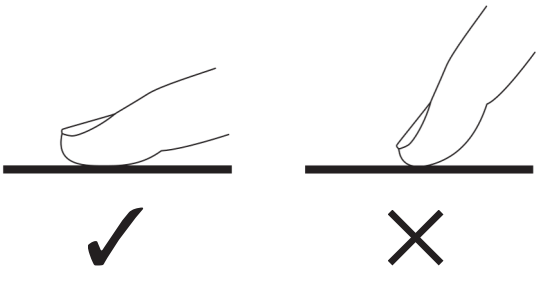
Elemento	Specifiche
Piano a induzione	NI3600
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220–240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza di installazione	7200W
Dimensioni del prodotto	Lung x Larg x Alt (mm): 590 x 520 x 62
Dimensioni del contenuto	L x l (mm): 560 x 490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i design possono essere modificati senza preavviso.

3. Utilizzo del prodotto

3.1 Comandi tattili

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare pressione.
- Utilizzate la polpa del dito, non l'unghia.
- Ogni volta che un tocco viene rilevato, si sente un segnale acustico.
- Assicuratevi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che nessun oggetto (come un utensile o un panno) li copra. Anche un sottile strato d'acqua può compromettere il corretto funzionamento dei comandi.



3.2 Scelta degli utensili di cottura appropriati

33.2 Scelta degli utensili di cottura appropriati



- Utilizzate esclusivamente utensili da cucina dotati di un fondo adatto alla cottura a induzione.

Cercate il simbolo dell'induzione sulla confezione o sulla base della pentola.

- Potete verificare se i vostri utensili sono adatti all'induzione con una calamita.
- · Avvicinate una calamita alla base della pentola. Se viene attratta, significa che la pentola è compatibile con l'induzione.

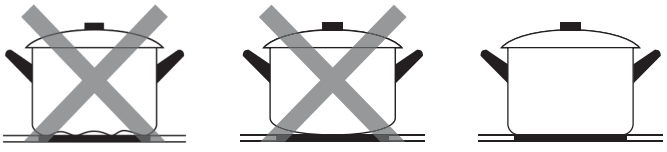
Se non viene attratta, potete fare un altro test:

1. Posizionate la pentola sulla zona di cottura che desiderate testare.
2. Se:
3. · Il display non si accende oppure l'acqua non si scalda, significa che la pentola non è adatta.
4. · Gli utensili realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inox puro, alluminio o rame non magnetici, vetro, ceramica, porcellana e terracotta.

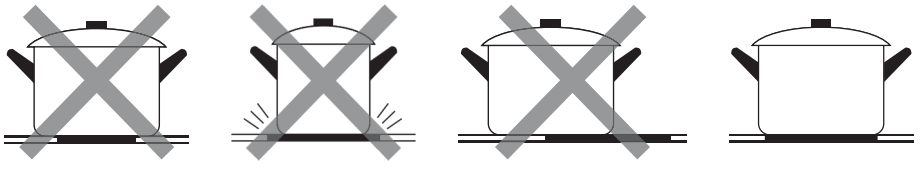
- Utilizzate soltanto pentole interamente ferromagnetiche per una cottura uniforme. I fondi parzialmente ferromagnetici si scalderanno solo in parte, riducendo l'efficienza.
- Se la zona di cottura rileva pentole o altri materiali come l'alluminio, anche questo può interferire con il rilevamento e il riscaldamento.
- Se la base della pentola è simile a quelle mostrate nelle immagini sopra, è possibile che non venga rilevata dalla piastra.



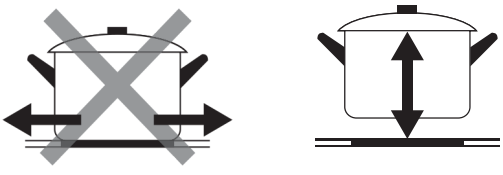
Non utilizzare utensili da cucina con bordi seghettati o fondo bombato.



Assicuratevi che il fondo della vostra pentola sia piatto, che poggi completamente sulla superficie in vetro e che corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Utilizzate pentole con un diametro che corrisponda a quello della zona selezionata.
Se la pentola è più grande, la piastra utilizzerà una potenza maggiore per garantire la massima efficienza.
Se è più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore rispetto alle aspettative.
È possibile che la piastra non rilevi pentole con un diametro inferiore a 140 mm.
Ricordate sempre di centrare la pentola sulla zona di cottura.

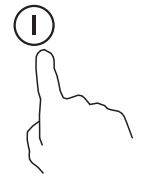
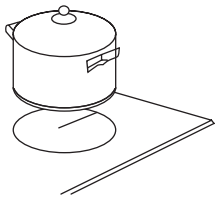
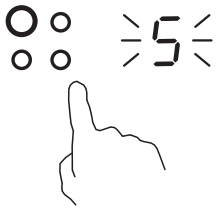
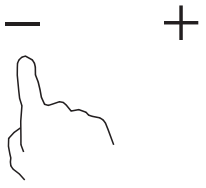


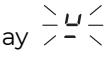
Sollevate sempre la pentola dal piano a induzione: non trascinatela, poiché potrebbe graffiare la superficie in vetro.



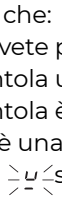
3.3 Come utilizzarla

3.3.1 Avvio della cottura

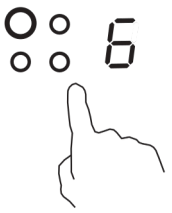
Premere il comando ON/OFF per tre secondi. Una volta accesa, l'apparecchiatura emette un segnale acustico e tutti i display mostrano "-" oppure "- -", indicando che il piano a induzione è passato in modalità standby.	
Posizionare una pentola appropriata sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. • Assicurarsi che la base della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura; un indicatore situato accanto a essa lampeggerà.	
Selezionate un livello di calore toccando i comandi "-" o "+". • Se non viene selezionato alcun livello di calore entro 1 minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal passaggio 1. • È possibile modificare le impostazioni di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.	

Se il display  lampeggia alternativamente con le impostazioni di cottura, significa che:

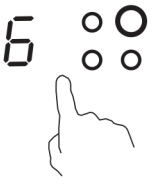
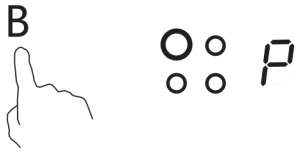
- non avete posizionato la pentola sulla zona di cottura corretta, oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o mal posizionata sulla zona di cottura.

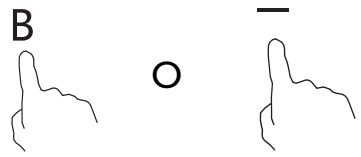
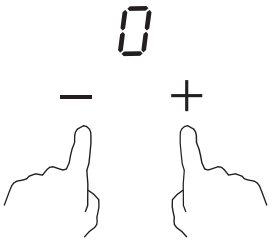
Se non c'è una pentola adeguata sulla zona di cottura, la cottura non avrà luogo.
Il display si spegnerà automaticamente se non viene posizionata una pentola adatta entro un minuto.

3.3.2 Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona di cottura scorrendo fino a "0" oppure toccando contemporaneamente i tasti “-” e “+”. Assicurarsi che il display indichi “0”.	
Spegnere l’intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.	
Fare attenzione alle superfici calde. La lettera H vi indicherà quali zone di cottura sono ancora calde al tatto. Una volta che la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura, l’indicatore scomparirà. Questo può anche essere utile per risparmiare energia: se desiderate cucinare con altre pentole, utilizzate la zona di cottura che è ancora calda.	

3.3.3 Utilizzo della funzione Boost

Attivare la funzione Boost	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura.	
Toccare il comando Boost B; l’indicatore della zona visualizzerà “P” e la potenza raggiungerà il livello massimo.	
Annullare la funzione Boost	

Toccando il comando "Boost" oppure il tasto “-” per annullare questa funzione, la zona di cottura tornerà alla sua impostazione iniziale.	
Toccando contemporaneamente i comandi “-” e “+”, la zona di cottura si spegnerà e la funzione Boost verrà automaticamente annullata.	

- La funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna alla sua impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se il livello di calore iniziale era 0, tornerà automaticamente a 9 dopo 5 minuti.

3.3.4 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo involontario (ad esempio, da parte di bambini che potrebbero accendere le zone di cottura accidentalmente).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i tasti sono disattivati, tranne il tasto ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco.	L’indicatore del timer visualizzerà «Lo».
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando di blocco.	

⚠ Quando il piano è in modalità blocco, tutti i comandi sono disattivati, tranne il comando ON/OFF, in modo che possiate spegnere il piano a induzione in qualsiasi momento.

Il comando ON/OFF rimane attivo in caso di emergenza, ma per eseguire qualsiasi altra operazione sarà necessario prima sbloccare il piano.

3.3.5 Comando del timer

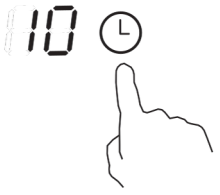
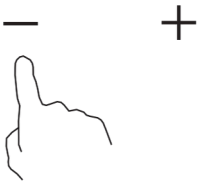
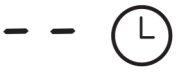
Potete utilizzare il timer in due modi diversi:

a) Potete usarlo come un timer classico. In questo caso, il timer non spegnerà la zona di cottura allo scadere del tempo.

b) Potete configurarlo in modo che spenga una o più zone di cottura una volta trascorso il tempo impostato.

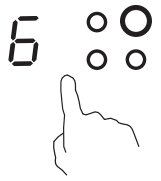
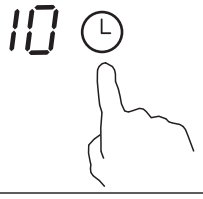
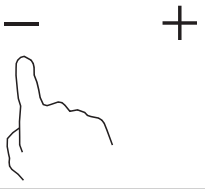
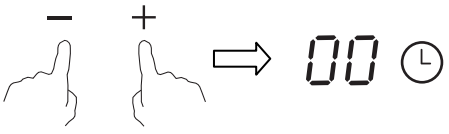
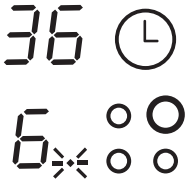
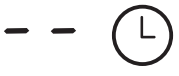
Il tempo massimo programmabile per il timer è di 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come cronometro

Nota: è possibile utilizzare il timer solo se almeno una zona è attiva.	
Toccare il comando del timer; sul display del timer apparirà “10” e lo “0” lampeggerà.	
Regolare il tempo premendo i tasti “-” o “+” del timer. Suggerimento: Premere una sola volta “-” o “+” modifica il tempo a intervalli di 1 minuto. Tenere premuto “-” o “+” regola il tempo a intervalli di 10 minuti.	
Se si premono contemporaneamente i tasti “-” e “+”, il timer verrà annullato e il display mostrerà “00”.	
Il conto alla rovescia inizierà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente e l’indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.	
Il cicalino suonerà per 30 secondi e l’indicatore del timer visualizzerà «- -» quando il tempo impostato sarà trascorso.	

Se non selezionate nessuna delle zone di cottura

b) Programmare il timer per spegnere una zona di cottura

Configurare una zona	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera programmare il timer (ad esempio, zona 3#).	
Poco dopo, toccare il comando del timer; l'indicatore di promemoria inizierà a lampeggiare e "10" apparirà sul display del timer.	
Impostare il tempo premendo il comando del timer. Premere una volta "-" o "+" del timer diminuirà o aumenterà il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto "-" o "+" del timer diminuirà o aumenterà il tempo a intervalli di 10 minuti.	
Se si toccano contemporaneamente i tasti "-" e "+", il timer verrà annullato e il display mostrerà "00".	
Il conto alla rovescia inizierà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è selezionata.	
Quando il timer di cottura scadrà, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	

Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

Le immagini mostrate sono solo a scopo illustrativo; farà fede il prodotto finale.

3.3.6 Periodi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzionalità che offre sicurezza e protezione al vostro piano a induzione.
Spegne automaticamente l'apparecchio nel caso vi dimentichiate di farlo manualmente.
I periodi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza esistenti sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer predefinito per il funzionamento (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Una volta rimossa la pentola, il piano a induzione interromperà immediatamente la cottura e si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

Chiunque porti un pacemaker deve consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

4. Linee guida per la cottura
⚠ Fate attenzione durante la frittura, poiché l'olio e i grassi possono raggiungere temperature elevate molto rapidamente, soprattutto in modalità PowerBoost. A temperature estremamente alte, l'olio e i grassi possono incendiarsi improvvisamente, rappresentando un grave rischio di incendio.

4.1 Consigli per la cottura
- Quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione, ridurre la temperatura.
- Se utilizzate un coperchio, potete ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia trattenendo il calore.
- Per ridurre i tempi di cottura, limitate la quantità di liquidi o grassi utilizzati.
- Iniziate la cottura a fiamma alta, quindi, una volta che gli alimenti hanno iniziato a bollire o a scaldarsi, abbassate la temperatura.

4.1.1 Cottura (a fuoco lento) del riso
La cottura del riso a fuoco lento avviene a una temperatura inferiore al punto di ebollizione, circa 85 °C, quando si formano costantemente delle bollicine sulla superficie del liquido.
Questo metodo è ideale per zuppe delicate e piatti in umido, in cui gli ingredienti devono cuocere lentamente senza essere mescolati troppo.
Il riso viene cotto anche a fuoco lento per evitare che trabocchi.
Quando l'acqua inizia a bollire, ridurre la potenza e coprire per terminare la cottura.
Una volta cotto, spegnere il piano e lasciar riposare il riso per qualche minuto senza sollevare il coperchio.

4.1.2 Cottura rapida della bistecca
Ecco alcuni consigli per cucinare una bistecca saporita:
1. Dopo la cottura, lasciate riposare la carne per circa 20 minuti prima di tagliarla.
2. Riscaldate la padella prima di adagiarvi la bistecca.
3. Non girate la bistecca troppo spesso. Versate un filo d'olio sulla padella ben calda prima di adagiare la carne.
4. Girate la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto dipenderà dallo spessore e dal grado di cottura desiderato.

del grado di cottura desiderato. Può variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premete leggermente la bistecca per verificarne il livello di cottura: più è soda, più sarà ben cotta.
5. Lasciate riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto affinché diventi più tenera prima di servirla.

4.1.3 Saltare

1. Scegliete un wok con base piatta compatibile con l'induzione oppure utilizzate una padella classica.
2. Preparate gli utensili e gli ingredienti in anticipo. La cottura saltata deve essere piuttosto rapida. Se cucinate grandi quantità, dividetele in porzioni più piccole.
3. Tagliate gli ingredienti in pezzi di dimensione uniforme.
4. Cuocete prima la carne, poi rimuovetela e mettetela da parte.
5. Saltate le verdure. Una volta ben calde, aggiungete la carne, abbassate la potenza e versate la salsa.
6. Saltate leggermente gli ingredienti per ricoprirli bene con la salsa.
7. Servite immediatamente.

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

Se un oggetto non magnetico (es. alluminio) o di dimensioni non adatte (es. coltello, cucchiaio o chiave) viene posizionato sulla zona di cottura, il piano si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.
Il ventilatore continuerà a funzionare ancora per 1 minuto.

5. Regolazione della temperatura

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a scopo indicativo. La regolazione esatta dipende da diversi fattori, come gli utensili utilizzati o la quantità di cibo cucinato.
Eseguite alcune prove con il vostro piano a induzione fino a trovare le impostazioni più adatte.

Regolazione temperatura	Applicazione
1 - 2	· Riscaldamento leggero per piccole quantità di cibo · Scioglimento di cioccolato, burro e alimenti che bruciano facilmente · Cottura lenta a fuoco molto basso · Mantenimento in caldo
3 - 4	· Riscaldamento · Cottura rapida a fuoco basso · Cottura del riso
5 - 6	· Crêpes
7 - 8	· Saltare · Cottura della pasta
9	· Saltare a fuoco vivo · Doratura o cottura rapida · Cottura di zuppe · Ebollizione dell'acqua

6. Manutenzione e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco depositato sulla superficie in vetro (impronte digitali, macchie, tracce lasciate dal cibo o versamenti di sostanze non zuccherate sul vetro)	1. Spegnere e scollegare il piano a induzione.2. Applicare un detergente per vetroceramica quando il vetro è tiepido (ma non caldo).3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con carta assorbente.4. Ricollegare il piano a induzione.	• Quando il piano è scollegato dall'elettricità, non apparirà nessuna indicazione di "superficie calda", anche se la zona è ancora calda. Prestare molta attenzione.• I panni in microfibra, le spugne abrasive o i detergenti abrasivi possono graffiare il vetro. Controllare sempre che il detergente sia adatto.• Non lasciare mai residui di prodotti per la pulizia sul vetro: potrebbero macchiarlo.
Versamenti di sostanze calde o fuse, come zucchero o alimenti zuccherati sul vetro	Rimuovere immediatamente con una spatola adatta alla vetroceramica; usarla solo sulle zone di cottura ancora calde:1. Spegnere e scollegare il piano.2. Tenere la spatola con un angolo di circa 30° e spingere lo sporco fuso verso una zona fredda del vetro.3. Pulire i residui rimanenti con un panno o carta assorbente.4. Ripetere i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco depositato sul vetro", se necessario.	• Rimuovere immediatamente lo zucchero, gli alimenti zuccherati o derivati: raffreddandosi sul vetro possono graff

7. Suggerimenti e consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
La piastra a induzione non si accende.	Non riceve corrente elettrica.	Assicurarsi che la piastra sia correttamente collegata alla rete elettrica e accesa. Verificare se c'è un'interruzione di corrente nella zona. Se tutto appare normale e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Consultare la sezione "Uso della vostra piastra a induzione" del manuale.
È difficile usare i comandi touch.	Potrebbe esserci un sottile strato d'acqua sui comandi oppure il dito non tocca correttamente (usare la punta del dito, non il polpastrello).	Assicurarsi che la zona dei comandi touch sia asciutta e toccare i comandi con la punta del dito.
Il vetro si graffia.	Utensili da cucina con bordi ruvidi o abrasivi. Prodotti per la pulizia o spugne abrasive.	Utilizzare utensili da cucina con fondo piatto e liscio. Consultare la sezione "Scelta degli utensili". Consultare "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole emettono crepitii o rumori.	Può dipendere dai materiali della pentola o dalla combinazione di metalli differenti (rumori dovuti alla vibrazione).	È normale con alcuni utensili da cucina. Non si tratta di un difetto della piastra.
La piastra a induzione emette un leggero ronzio quando funziona ad alta temperatura.	È legato alla tecnologia di cottura a induzione.	È normale. Il rumore scompare completamente riducendo la temperatura.
Si sente un rumore di ventilazione proveniente dalla piastra.	La piastra è dotata di una ventola di raffreddamento per prevenire il surriscaldamento dei componenti elettronici. La ventola potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento della piastra.	È normale e non richiede alcuna azione. Non scollegare la piastra mentre la ventola è in funzione.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Le pentole non si scaldano e non appare nulla sul display.	La piastra a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. La piastra non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.	Utilizzare utensili da cucina compatibili con la cottura a induzione. Consultare la sezione "Scelta degli utensili". Centrare bene la pentola e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

8. Segnalazione e controllo dei guasti

Il piano a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questo test, il tecnico può verificare il funzionamento di diversi componenti senza dover smontare o rimuovere il piano dalla superficie di lavoro.

1. Risoluzione dei problemi

Codice di errore verificatosi durante l'utilizzo da parte dell'utente e relativa soluzione:

Codice di errore	Problema	Soluzione
Senza recupero automatico		
E1	Guasto del sensore di temperatura del piano in vetroceramica: circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura del piano in vetroceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura del piano in vetroceramica: cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura del piano in vetroceramica.
Eb	Guasto del sensore di temperatura del piano in vetroceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura del piano in vetroceramica.
E3	Temperatura elevata del sensore del piano in vetroceramica.	Attendere che la temperatura del piano torni alla normalità. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'apparecchio.

Codice di errore	Problema	Soluzione
E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT. – circuito aperto.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT. – cortocircuito.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E6	Temperatura elevata dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. Premere il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Verificare se la ventola funziona correttamente; in caso contrario, sostituirla.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Verificare l'alimentazione elettrica e assicurarsi che sia corretta.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Riaccendere l'apparecchio dopo aver ristabilito l'alimentazione corretta.
U1	Errore di comunicazione.	Reinserire il cavo di connessione tra lo schermo e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda display.

2) Guasti specifici e le loro soluzioni

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende anche se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.	Nessuna alimentazione fornita.	Verificare che la presa sia correttamente collegata e che funzioni normalmente.	—
	Il cablaggio tra il pannello di controllo e lo schermo è difettoso.	Verificare il collegamento.	—
	Il pannello di controllo è danneggiato.	Sostituire il pannello di controllo.	—
	Lo schermo è danneggiato.	Sostituire la scheda dello schermo.	—
Alcuni pulsanti non funzionano o il display LED non risponde correttamente.	Lo schermo è danneggiato.	Sostituire la scheda dello schermo.	—
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma la cottura non parte.	Temperatura troppo elevata della piastra.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta.	—

		· Il se peut que l'entrée d'air ou la ventilation soit obstruée.	
	Quelque chose ne va pas avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez-le.	
	Le panneau de commande est endommagé.	Remplacez le panneau de commande.	
La cuisson s'interrompt brusquement pendant le fonctionnement et l'écran affiche "u".	La poêle n'est pas adaptée.	Utilisez une casserole appropriée (consultez le manuel d'instructions).	Le circuit de détection de casseroles est endommagé : remplacez le panneau de commande.
	La casserole a un diamètre trop petit.		
	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour rallumer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (comme la première et la deuxième zone) affichent "u" à l'écran.	La connexion entre le panneau de commande et la carte d'affichage a échoué.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage du système de communication est endommagée.	Remplacez la carte de l'écran.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez le panneau de commande.	
Le moteur du ventilateur fait des bruits anormaux.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

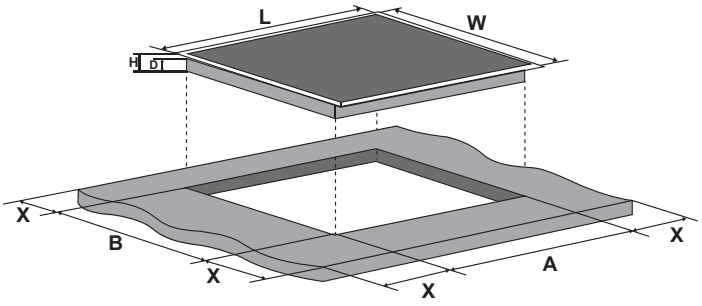
Ecco la traduzione in italiano del testo, mantenendo lo stile tecnico e strutturato:
Il paragrafo precedente si basa sul giudizio e l'ispezione di alcuni guasti comuni.
Non smontare l'apparecchio da solo, poiché ciò potrebbe comportare dei rischi e danneggiare il piano a induzione.

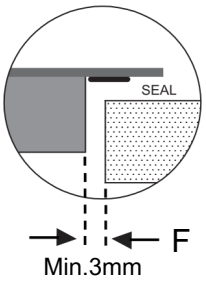
9. Installazione

9.1 Selezione dell'attrezzatura per l'installazione

- Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nello schema.
- Per l'installazione e l'utilizzo, è necessario mantenere uno spazio minimo di 5 cm attorno all'apertura.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.
- Scegliere un materiale per il piano di lavoro che sia resistente al calore e isolante.
- (Il legno e altri materiali fibrosi o igroscopici simili devono essere utilizzati come superficie di lavoro solo se impregnati) per evitare qualsiasi rischio.

scosse elettriche o deformazioni importanti causate dalla radiazione termica della piastra.
Come illustrato di seguito:
⚠ Nota: la distanza di sicurezza tra i bordi della piastra e le superfici interne deve essere di almeno 3 mm.

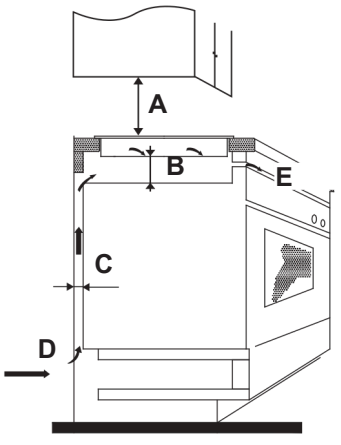


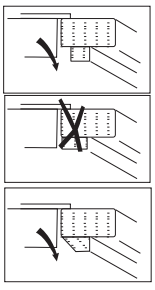


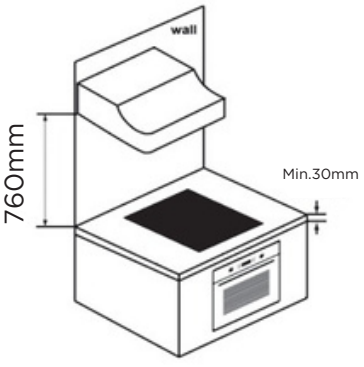
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 / +1	490 +4 / +1	50 min.	3 min.

In tutte le circostanze, assicurarsi che il piano a induzione abbia una ventilazione adeguata e che né l'ingresso né l'uscita dell'aria siano mai ostruite.

Verificare che il piano a induzione funzioni correttamente. Come illustrato di seguito:
⚠ Nota: la distanza di sicurezza tra il piano e qualsiasi mobile sospeso sopra di esso deve essere di almeno 760 mm.







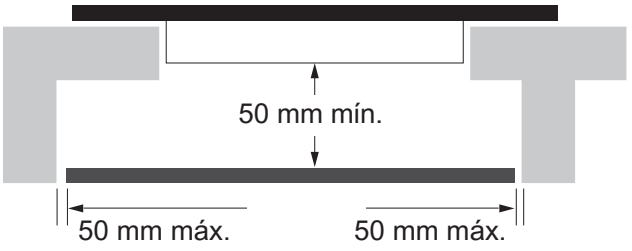
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ingresso d'aria	Uscita d'aria 5 mm

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

Assicurarsi che il piano a induzione disponga di una buona ventilazione e che né l'ingresso né l'uscita dell'aria siano mai ostruite.
Per evitare qualsiasi contatto accidentale con la parte inferiore del piano quando è molto calda, così come qualsiasi

scarica elettrica imprevista durante il funzionamento, è necessario installare una base in legno, fissata con viti, a una distanza minima di 50 mm dalla parte inferiore del piano.

Rispettare i requisiti indicati di seguito.



Ecco la traduzione in italiano:

Tutto intorno all'esterno del piano, si trovano delle aperture di ventilazione.

È OBBLIGATORIO assicurarsi che queste aperture non siano mai ostruite dal piano di lavoro una volta che il piano a induzione è installato.

- Si prega di notare che la colla utilizzata per fissare il materiale plastico o in legno al mobile deve resistere a una temperatura di almeno 150 °C, per evitare che i pannelli si stacchino.
- Pertanto, la parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90 °C.

9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che:

- La superficie di lavoro sia incassata, livellata e che nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia realizzata in materiale isolante e resistente al calore.
- Se si installa il piano sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'installazione rispetti tutti i requisiti di spazio nonché le normative e regolamentazioni vigenti.
- Il cablaggio fisso comprenda un dispositivo di disconnessione che garantisca l'interruzione totale dell'alimentazione elettrica, installato e posizionato secondo le normative locali in materia di impianti elettrici.
- Il dispositivo di disconnessione sia di tipo approvato e fornisca una separazione di almeno 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori di fase), secondo le normative locali (possono esserci variazioni in base ai requisiti specifici).
- Il cliente possa accedere facilmente al dispositivo di disconnessione una volta installato il piano.
- In caso di dubbi sull'installazione, si consultino le autorità competenti e tutte le normative edilizie locali.

Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle in ceramica) sulle pareti che circondano il piano.

9.3 Dopo aver installato il piano, assicurarsi che:

- Non sia possibile accedere al cavo di alimentazione attraverso le ante o i cassetti del mobile.
- Un flusso d'aria adeguato circoli dall'esterno del mobile fino alla base del piano.
- Se il piano è installato in un mobile con cassetti, venga posizionata una barriera di protezione termica sotto la base del piano.
- Il dispositivo di disconnessione sia posizionato in modo da essere facilmente accessibile per il cliente.
-

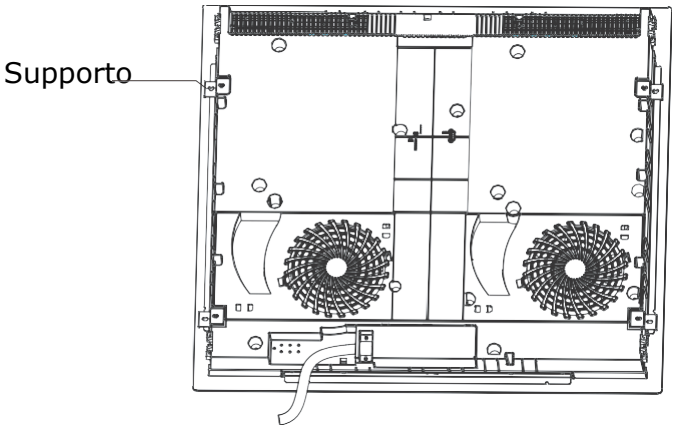
9.4 Prima di posizionare i supporti di fissaggio

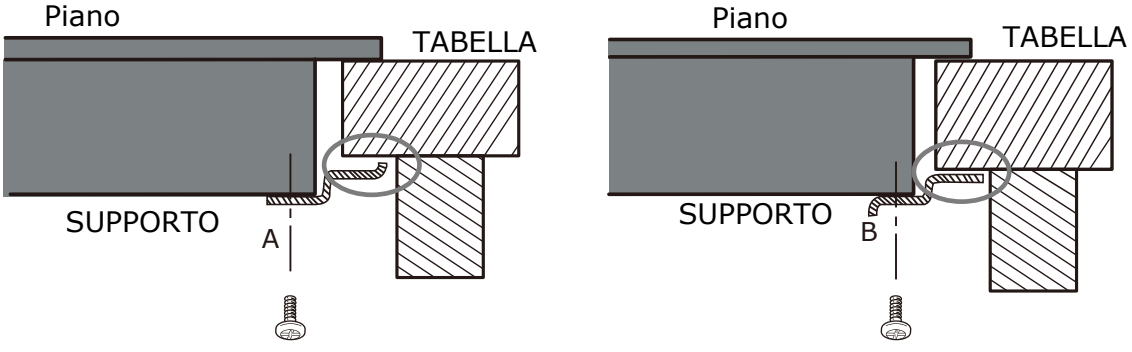
L'apparecchio deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (rimuovere l'imballaggio). Non esercitare pressione sui comandi o sulla superficie del piano.

9.5 Regolazione della posizione del supporto

Fissare il piano al piano di lavoro utilizzando i supporti situati nella parte inferiore dell'apparecchio (vedi illustrazione) dopo l'installazione.

Regolare la posizione del supporto in modo che si adatti a piani di lavoro di diverso spessore.





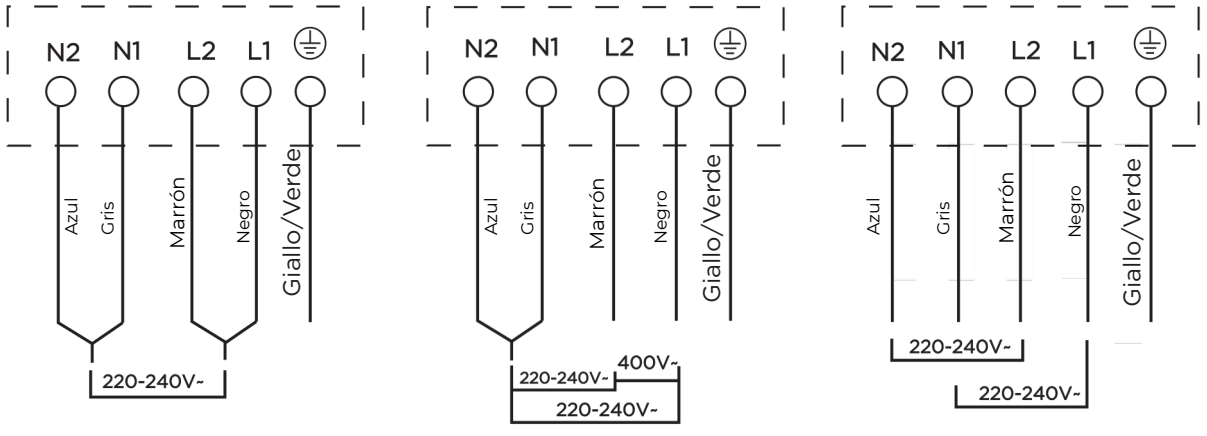
In nessun caso i supporti devono entrare in contatto con le superfici interne del piano dopo l'installazione (vedi illustrazione).

9.6 Avviso

1. Il piano a induzione deve essere installato da un tecnico o da una persona qualificata. Abbiamo professionisti a tua disposizione. Non eseguire mai questa operazione da solo.
2. Il piano non deve essere installato direttamente accanto a una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità rilasciata può danneggiare i componenti elettronici del piano.
3. Il piano a induzione deve essere installato in modo da garantire una bassa emissione di calore verso il fondo e i componenti elettronici adiacenti.
4. La parte inferiore della zona di cottura a induzione, così come la superficie del piano di lavoro, devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato isolante e l'adesivo devono resistere al calore.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.

9.7 Collegamento del piano alla rete elettrica

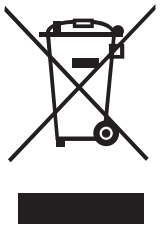
⚠ Questo piano deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale qualificato.
Prima di collegare il piano alla rete elettrica, assicurarsi che:
L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza richiesta.
L'impianto elettrico sia conforme alle specifiche del piano a induzione.
Il cavo di alimentazione fornito sia installato secondo le caratteristiche tecniche del piano.
⚠ Per evitare pericoli, non modificare i cavi, non accorciarli e non utilizzare adattatori o prolunghe non autorizzate.
Il piano sia correttamente collegato a terra, in conformità con le normative locali.
La temperatura intorno al cavo non superi i 75 °C.
Il collegamento o la modifica del cablaggio sia eseguito esclusivamente da un elettricista qualificato.



- ·Se il cavo è danneggiato o necessita di essere sostituito, questa operazione deve essere eseguita da un tecnico del servizio post-vendita dotato degli strumenti adeguati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle normative di sicurezza vigenti.
- Il cavo non deve essere piegato né schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



La parte inferiore e il cavo di alimentazione del piano non devono essere accessibili dopo l'installazione.

 **Procedura corretta per lo smaltimento di questo prodotto**	Il simbolo riportato sul prodotto o sul suo imballaggio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere conferito in un apposito punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandoti che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuisci a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero essere causate da uno smaltimento inappropriato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, ti invitiamo a contattare il tuo comune, il servizio locale di raccolta rifiuti o il negozio dove hai acquistato il prodotto.