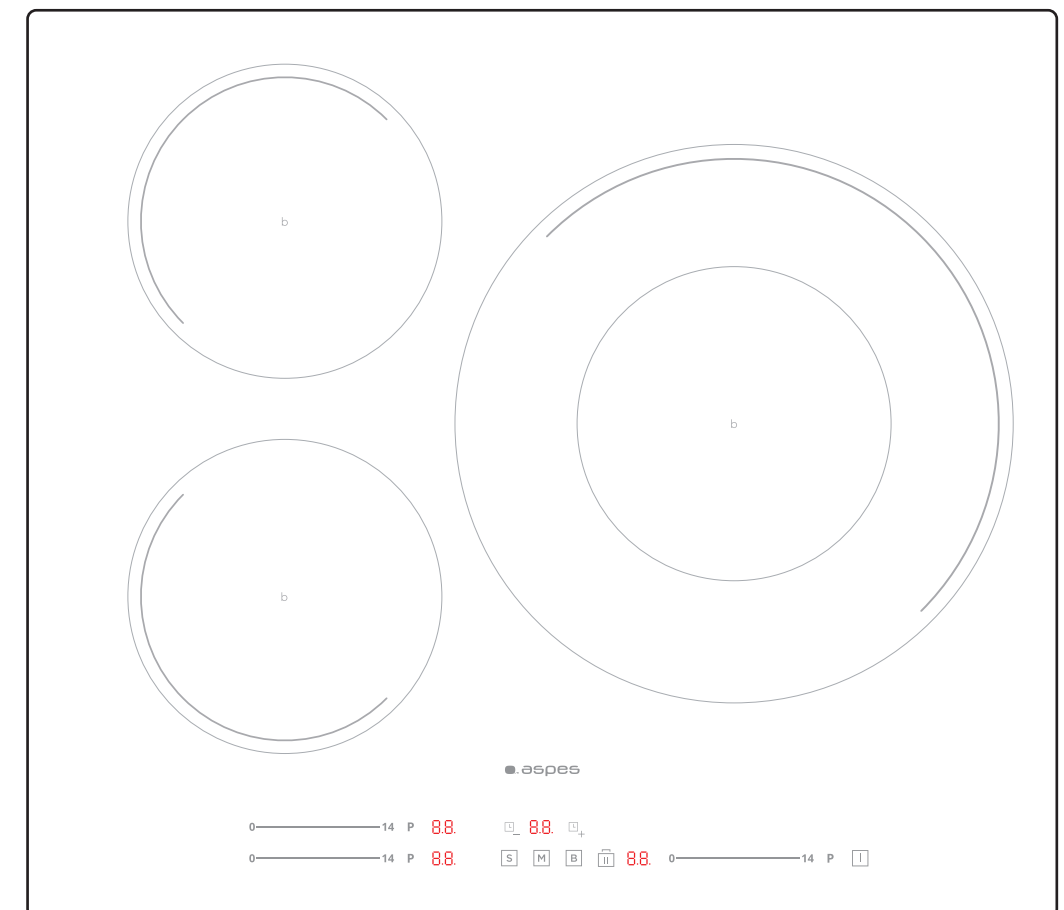




## MANUAL DE USUARIO PLACA DE INDUCCIÓN



# AI3601SB32

Imported by SVAN TRADING S.L.  
Av. Altos Hornos S/N.  
Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.  
[www.aspes.es](http://www.aspes.es)  
[aspes@sareteknika.es](mailto:aspes@sareteknika.es)  
902 99 69 01 / 944 04 14 08

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.

# CONTENIDO

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ..... | 02 |
| ESPECIFICACIONES .....           | 07 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....   | 08 |
| GUÍA DE INICIO RÁPIDO .....      | 10 |
| INSTALACIÓN DEL PRODUCTO .....   | 12 |
| INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ..... | 16 |
| CUIDADO Y LIMPIEZA .....         | 26 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....      | 27 |
| ELIMINACIÓN Y RECICLAJE .....    | 30 |

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

## Simbología

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Peligro</b><br>Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.                        |
|    | <b>Advertencia de tensión eléctrica</b><br>Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión                                 |
|  | <b>Advertencia</b><br>Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.                           |
|  | <b>Precaución</b><br>Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.                                  |
|  | <b>Atención</b><br>Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.                                                                  |
|  | <b>Respetar las instrucciones</b><br>Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento. |

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

## INSTALACIÓN

### 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.

### Riesgo de cortes

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

### Instrucciones de seguridad importantes

- 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.

## **USO Y MANTENIMIENTO**

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Instrucciones de seguridad importantes**

- 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.

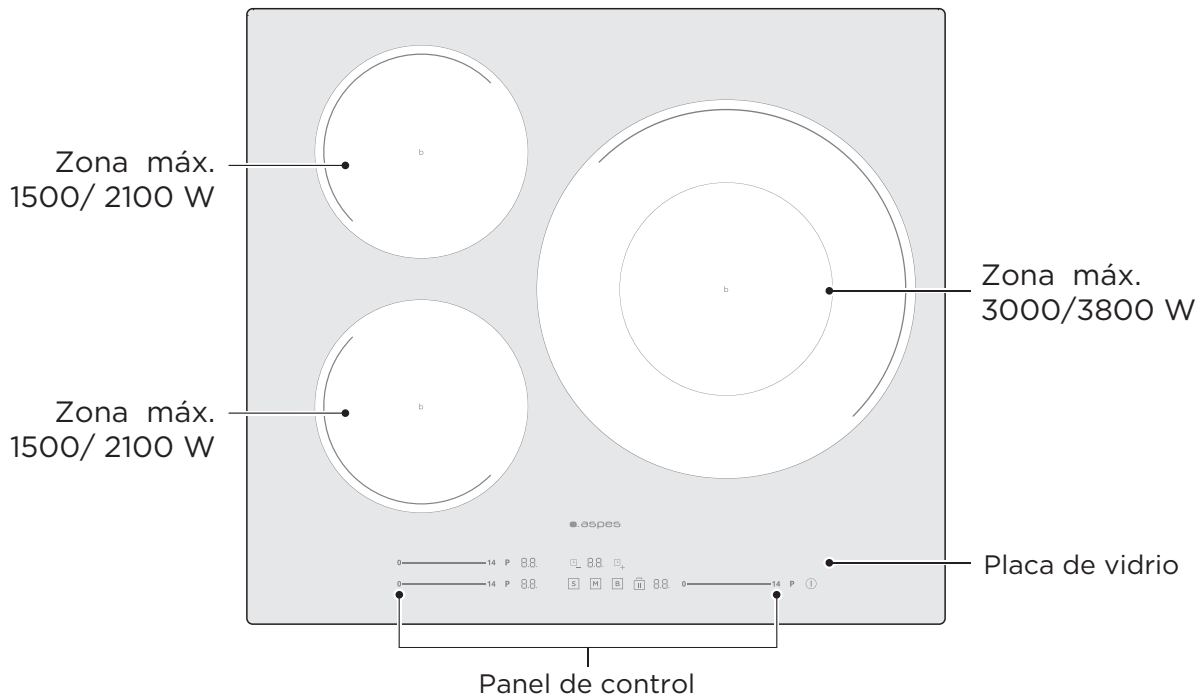
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

# ESPECIFICACIONES

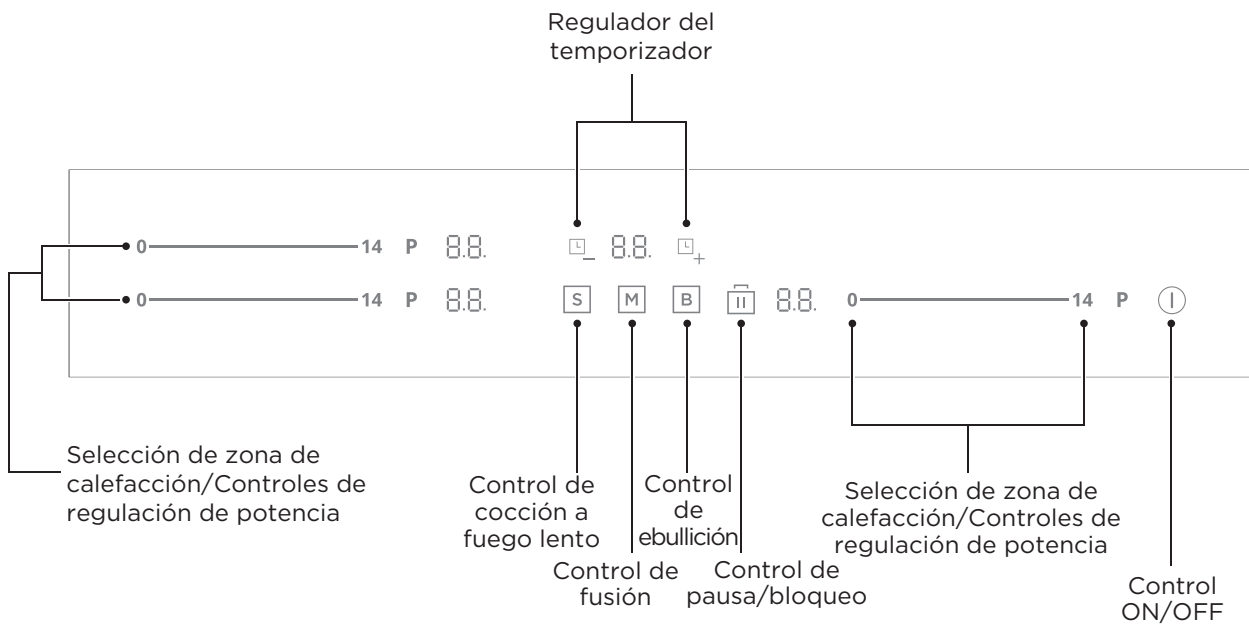
|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Placa de cocina                 | AI3601SB32            |
| Zonas de cocción                | 3 zonas               |
| Voltaje de alimentación         | 220-240V- 50Hz o 60Hz |
| Potencia eléctrica instalada    | 7400W                 |
| Tamaño del producto L×A×A (mm)  | 590X520X60            |
| Dimensiones de montaje A×B (mm) | 560X490               |

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Vista superior



## Panel de control

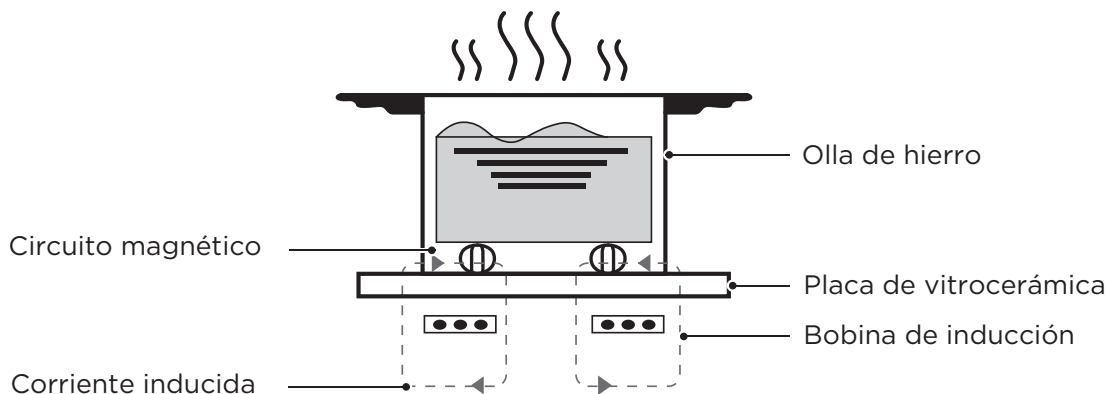


## NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

## 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.



## 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.

# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

 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.

- 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 un ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

## **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 un 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.

## **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.

## **Salteado**

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
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.

## **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.

## 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 vitrocerámica hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

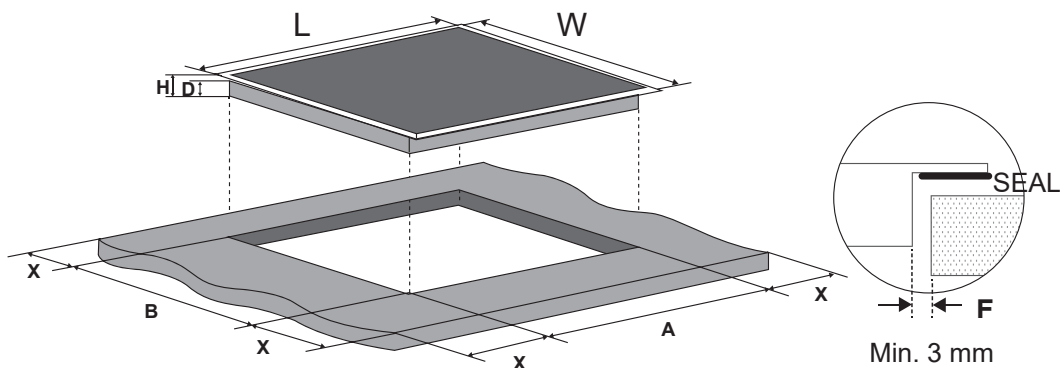
| Ajuste de temperatura | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida</li><li>• derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad</li><li>• cocción leve a fuego lento</li><li>• calentado lento</li></ul> |
| 3 - 4                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• recalentado</li><li>• cocción rápida a fuego lento</li><li>• cocción de arroz</li></ul>                                                                                                                              |
| 5 - 9                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• tortitas</li></ul>                                                                                                                                                                                                   |
| 10 - 13               | <ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• cocción de pasta</li></ul>                                                                                                                                                                        |
| 14/b                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• salteado frito</li><li>• dorado o cocción rápida</li><li>• hervido de sopas</li><li>• hervido de agua</li></ul>                                                                                                      |

# INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

## 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:

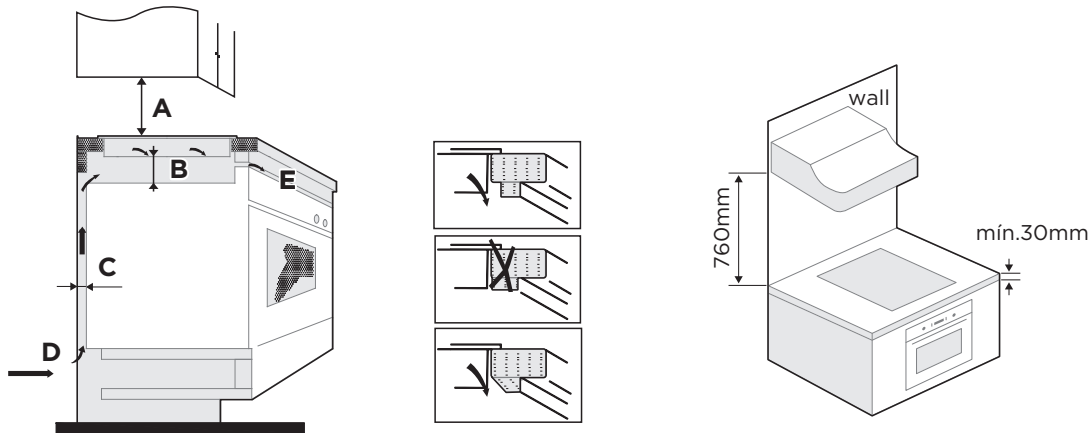
**⚠ Nota:** la distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)        | B(mm)        | X(mm)   | F(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|--------------|--------------|---------|--------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560+4<br>+ 1 | 490+4<br>+ 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:

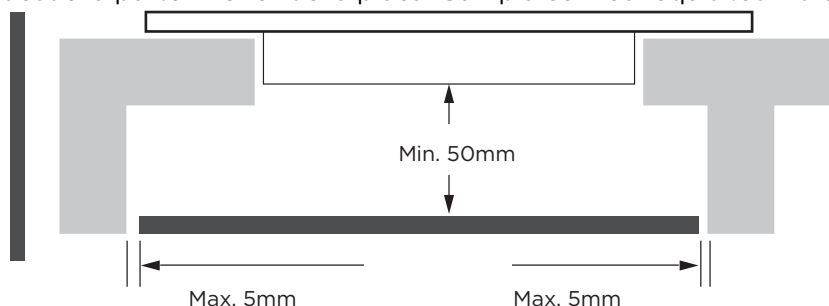
**⚠ Nota:** la distancia de seguridad entre la placa y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D               | E                   |
|-------|---------|---------|-----------------|---------------------|
| 760   | 50 mín. | 20 mín. | 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, sujeta 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.

### 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.

### 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.

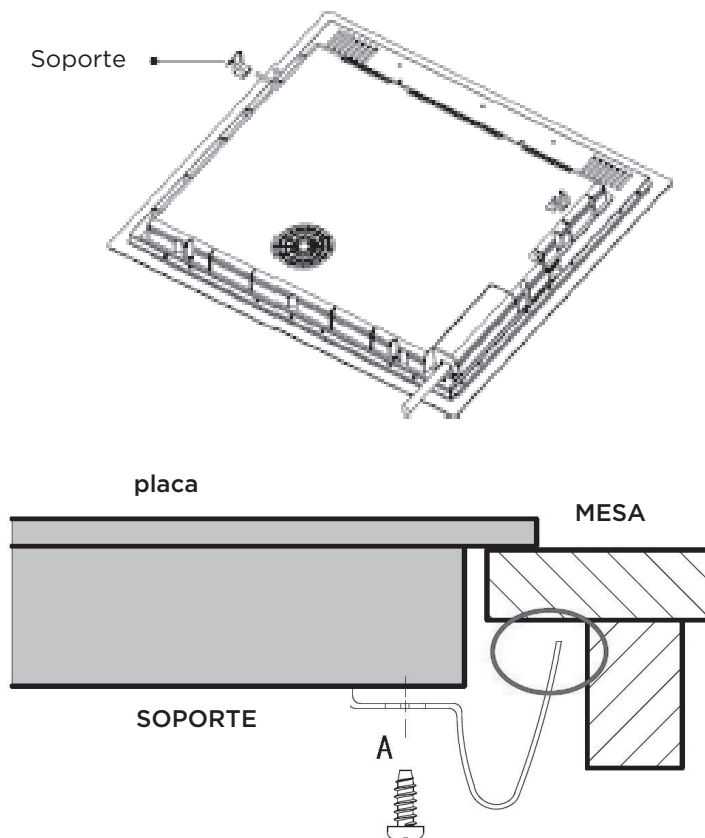
## Antes de ubicar los soportes de sujeción

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.

## Ajuste de la posición del soporte

Sujete la placa sobre la superficie de trabajo valiéndose de 4 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).

## 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.

## 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:

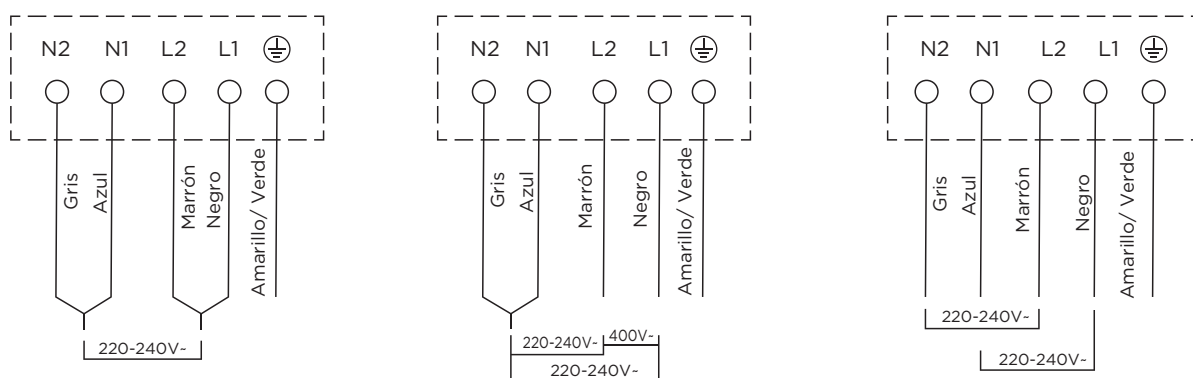
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la placa.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.

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.



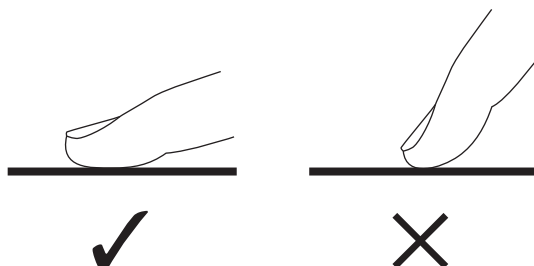
- Si el cable s'ha danyat o s'ha de substituir, l'operació l'ha de dur a terme un agent postvenda amb eines dedicades per evitar qualsevol accident.
- Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.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

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## Controles táctiles

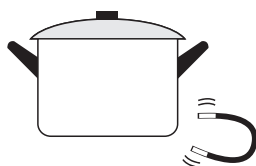
- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oirá un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya 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.



## Elección de los utensilios correctos



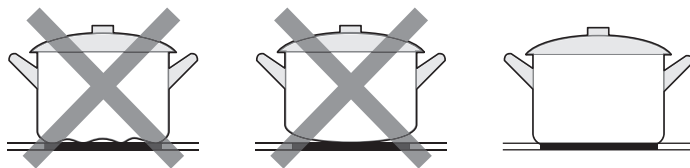
- Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
- Si no tiene un imán:



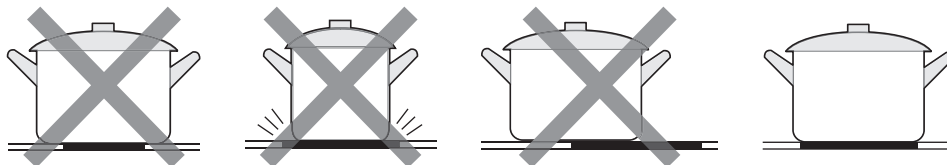
1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si la U pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
  - Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base de la sartén o la olla, solo se calentará el área ferromagnética, el resto de la base alcanzará una temperatura suficiente para cocinar.
  - Si el área ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de la sartén u olla.
  - Si la base de la sartén u olla es similar a las imágenes que se presentan continuación, es posible que el utensilio no sea detectado.



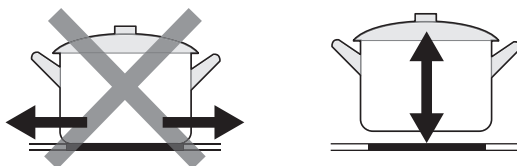
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



- 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.



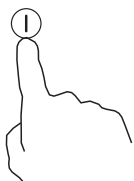
- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta un cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la olla o sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

| Zona de cocción | El diámetro de la base de los utensilios de cocina para inducción |             |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|-------------|
|                 | Mínimo (mm)                                                       | Máximo (mm) |
| 180mm           | 140                                                               | 180         |
| 320mm           | 180                                                               | 320         |

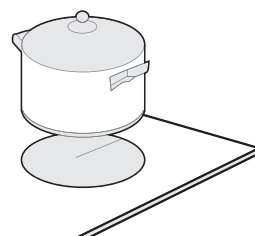
## Modo de empleo

### 1. Empezar a cocinar

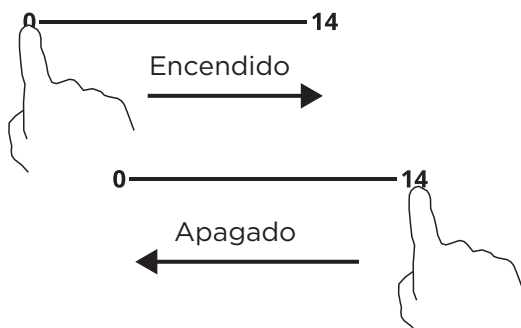
1. Toque el control ON/OFF. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran «- -», indicando que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
  - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione la temperatura tocando el control deslizante.
- Si en 1 minuto no selecciona un ajuste de temperatura, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver al paso 1.
  - Puede modificar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante la cocción.



### Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

Significa que:

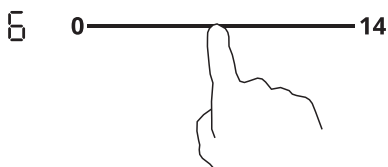
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

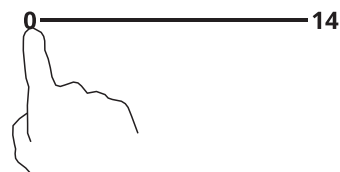
La pantalla «  » desaparecerá automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una sartén adecuada.

## 2. Terminar de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción deslizando el control hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».



3. Apague toda la placa de cocción tocando el control ON/OFF.



4. Cuidado con las superficies calientes  
H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura desaparecerá. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún está caliente.



### 3. Uso de la función impulso

#### ● NOTA

- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original transcurridos 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 14 pasados 5 minutos.
- Al activarse la función impulso de la 1.ª zona de cocción, el nivel de potencia de la 2.ª zona se limita automáticamente para evitar sobrecargas. Y viceversa.

### 4. Controles de pausa y bloqueo

- Puede pausar la cocción en lugar de apagar la placa.
- Al entrar en el modo Pausa, se desactivan todos los controles excepto el control ON/OFF.

| Para entrar en modo pausa                    |                                      |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|
| Toque y suelte el control de pausa y bloqueo | Todos los indicadores mostrarán «11» |
| Para salir del modo pausa                    |                                      |
| Toque y suelte el control de pausa y bloqueo |                                      |

 Cuando la placa de cocción está en modo pausa, proporciona potencia instantánea cada 30 segundos para la zona activada y todos los controles se desactivan, excepto ON/OFF ①. En caso de emergencia siempre podrá apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ①. La placa de cocción se apagará al cabo de 11 minutos si no sale del modo de pausa.

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, el único que queda activado es ON/OFF.

| Para bloquear los controles                                    |                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Pulse el control de pausa y bloqueo durante unos instantes.    | El indicador del temporizador mostrará «Lo». |
| Para desbloquear los controles                                 |                                              |
| Mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos instantes. |                                              |

 Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto ON/OFF ①, siempre puede apagar la placa de inducción con ON/OFF ①, primero desbloquee la placa de cocción en la siguiente operación.

### 5. Temporizador

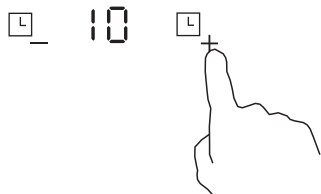
Puedes utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado. El tiempo máximo del temporizador son 99 minutos.

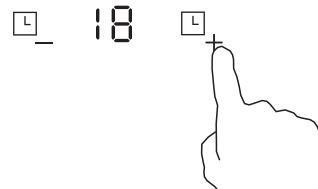
## a) Utilizar el temporizador como minuterero

### Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.  
Nota: puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.  
Toque «+» en los controles del temporizador.  
El indicador del minuterero parpadeará y aparecerá «10» en la pantalla del temporizador.



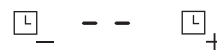
2. Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador  
Sugerencia: Toque los controles «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.  
Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



3. Una vez ajustado el tiempo, la cuenta atrás empezará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará.



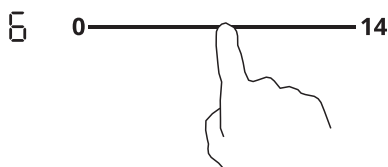
4. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -» cuando el tiempo establecido haya finalizado.



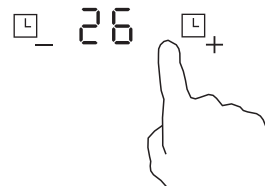
## b) Programar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

### Establecer una zona

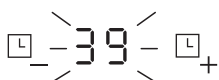
1. Toque el control deslizante de la zona de cocción.



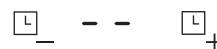
2. Ajuste la hora tocando el o el control del temporizador Sugerencia: Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto.  
Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador y disminuirá o aumentará en 10 minutos.



3. Una vez ajustado el tiempo, la cuenta atrás empezará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará.  
NOTA: El punto rojo junto al indicador de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



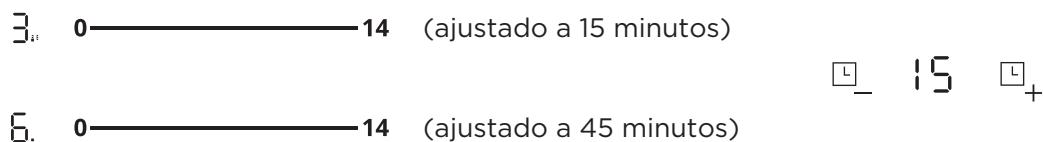
4. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



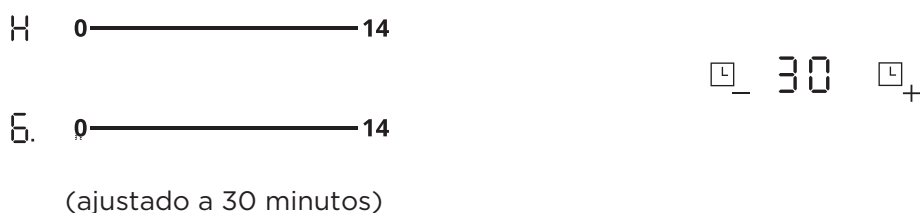
 El resto zonas de cocción seguirán funcionando si estaban encendidas previamente.

## Establecer una zona

1. Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una única zona;  
Al ajustar el tiempo simultáneamente en varias zonas de cocción, se encienden los puntos decimales de dichas zonas de cocción. La pantalla de minutos muestra el minuterero. El punto de la zona correspondiente parpadeará.  
Tal como muestra a continuación:



2. Cuando finalice la cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. A continuación, mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.  
Tal como se muestra a la derecha:



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

## c) Cancelar el temporizador

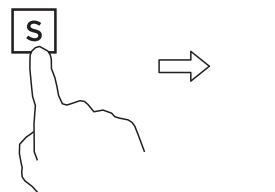
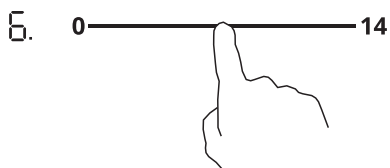
1. Toque el control deslizante de la zona de cocción en la que desea cancelar el temporizador.
2. Toque y mantenga pulsado el control del temporizador « - », el temporizador disminuirá a «00» y se cancelará.



## 7. Función de cocción a fuego lento

### Activar la función cocción a fuego lento

1. Toque el control de selección de la zona de cocción donde desea utilizar la función caliente.
2. Tocando el control de cocción a fuego lento **S**, el indicador de zona mostrará « | ».



### Cancelar la función cocción a fuego lento

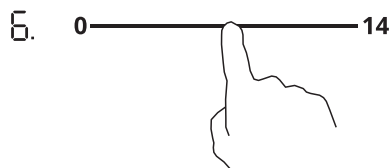
1. Toque el control de selección de la zona de cocción.
  - a: Seleccione la temperatura tocando el control deslizante.
  - b. Al tocar el control de cocción a fuego lento, la zona de cocción volverá a 0.
  - c: Tocando un control de función como la función Impulso, la zona de cocción volverá a su selección.



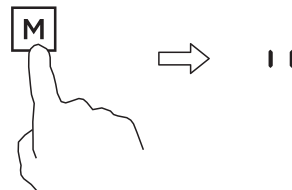
## 8. Función de fusión

### Activar la función de fusión

1. Toque el control de selección de la zona de cocción en la que desea utilizar la función de fusión.



2. Al tocar el control Fusión **M**, el indicador de zona mostrará « || ».



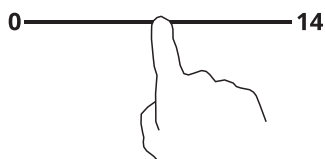
### Cancelar la función de fusión

1. Toque el control de selección de la zona de cocción.

a: Seleccione la temperatura tocando el control deslizante.

b. Al tocar el control Fusión, la zona de cocción volverá a 0.

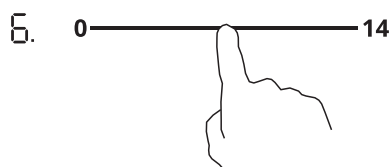
c: Tocando el control de función, como por ejemplo la función impulso, la zona de cocción volverá a su selección.



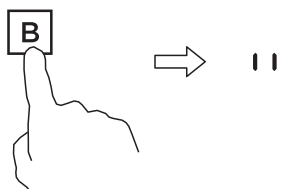
## 9. Función de ebullición

### Activar la función de ebullición

1. Toque el control de selección de la zona de cocción donde desea utilizar la función caliente.



2. Al tocar el control Ebullición **B**, el indicador de zona mostrará « ||| ».



### Cancelar la función de ebullición

1. Toque el control de selección de la zona de cocción.

a: Seleccione la temperatura tocando el control deslizante.

b. Tocando el control Ebullición, la zona de cocción volverá a la marcha original y parpadeará. Si el ajuste de temperatura original es igual a 0, volverá a 14.

c: Tocando el control de función, como por ejemplo la función impulso, la zona de cocción volverá a su selección.



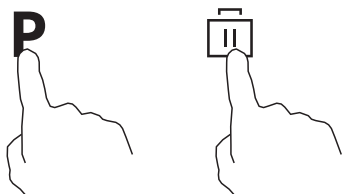
## 10. Función de gestión de energía

- Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes rangos de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para trabajar a menor potencia, para evitar el riesgo de sobrecarga.
- No es necesario colocar ninguna olla en las zonas de cocción. Debe acceder al modo de ajuste de energía antes de 60 segundos desde que se conecta la alimentación. En cada paso debe realizar el ajuste en 60 segundos.

### Para acceder a la función de gestión de energía

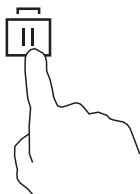
1. En primer lugar, encienda la placa de cocción. En este momento, pulse las zonas «Impulso» y «Bloqueo» al mismo tiempo.

El símbolo «S» aparecerá en la zona n.º 1.



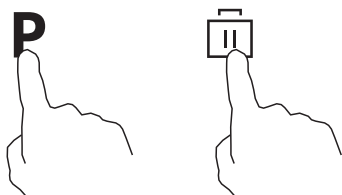
2. Pulse la tecla «Bloqueo».

El símbolo «S» aparecerá en la zona n.º 1 y el símbolo «E» en la zona n.º 2.



3. Pulse de nuevo las teclas de zona «Impulso» y «Bloqueo» al mismo tiempo.

El símbolo «S» aparecerá en la zona n.º 1, «E» en la zona n.º 2 y «t» aparecerá en la zona n.º 3. Al mismo tiempo, el modo de potencia máxima actual (7.4) se mostrará en el indicador del temporizador.



### Para pasar a otro nivel

Pulse brevemente la tecla de zona «Impulso».

Hay 6 niveles de potencia, de «7,4» a «2,5». El indicador del temporizador mostrará uno de ellos.

- «7,4»: la potencia máxima es de 7,4 kW.
- «5,5»: la potencia máxima es de 5,5 kW.
- «4,5»: la potencia máxima es de 4,5 kW.
- «3,5»: la potencia máxima es de 3,5 kW.
- «2,5»: la potencia máxima es de 2,5 kW.



### Confirmación y salida de la función de gestión de energía

Una vez realizado el ajuste, pulse la tecla «On/Off» para apagar la placa de cocción.  
El modo de alimentación se ha configurado correctamente.

## 11. 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 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|-----------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Temporitzador de treball predeterminat (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2  | 2  | 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.

# 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) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desconecte la placa de la electricidad.</li> <li>2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa a la electricidad.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la placa: el vidrio podría quedar manchado.</li> </ul> |
| Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.                                                   | <p>Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desconecte la placa de la electricidad.</li> <li>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.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>                                              |
| Derrames en los controles táctiles                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desconecte la placa de la electricidad.</li> <li>2. Absorba el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo.</li> <li>4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área.</li> <li>5. Vuelva a conectar la placa a la electricidad.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

| Problema                                                                                                                                                                                                                      | Posibles motivos                                                                                                                                                                                                                                                                      | Qué hacer                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa 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.                                                                      |

## 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.

### (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. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.</li> </ul>                                                                                                                              |
| E2              | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E7              | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| C1              | Alta temperatura del sensor de placa cerámica.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal.<br/>Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.</li> </ul>                                                                                   |
| E3              | Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustituya la placa de alimentación.</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| E4              | Falla en el sensor de temperatura del IGBT.--cortocircuito              |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| C2              | Alta temperatura del IGBT.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal.<br/>Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.<br/>Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.</li> </ul> |
| EL              | la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal.<br/>Encienda luego de restaurar la energía normal</li> </ul>                                                                                               |
| EH              | La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| EU              | Error de comunicación.                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación.<br/>Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.</li> </ul>                                                   |
| EU              | Error de desbordamiento.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a insertar si existe agua en el área de operación y, de ser así, para limpiar y secar.</li> </ul>                                                                                                                 |

## (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.

# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

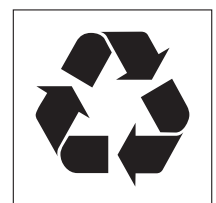


## Cumplimiento de la Normativa RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

## Información del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



# CONTINGUT

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| INSTRUCCIONS DE SEGURETAT .....       | 02 |
| ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES .....       | 07 |
| DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE ..... | 08 |
| GUIA D'INICI RÀPID .....              | 10 |
| INSTAL·LACIÓ .....                    | 12 |
| INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT .....    | 16 |
| NETEJA I MANTENIMENT .....            | 26 |
| RESOLUCIÓ DE PROBLEMES .....          | 27 |
| ELIMINACIÓ I RECICLATGE .....         | 30 |

# INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

## Ús previst

Les següents directrius de seguretat estan destinades a evitar riscos imprevistos o danys per un funcionament de l'aparell que no és segur o és incorrecte. Comproveu l'embalatge i l'aparell a l'arribada per assegurar-vos que tot estigui intacte per garantir un funcionament segur. Si trobeu qualsevol desperfecte, poseu-vos en contacte amb el minorista o el distribuïdor. Tingueu en compte que no es permeten modificacions ni alteracions a l'aparell per motius de seguretat. Fer un ús no previst pot causar perills i pèrdua de reclamacions de garantia.

## Explicació dels símbols



### Perill

Aquest símbol indica que hi ha perills per a la vida i la salut de les persones a causa del gas extremadament inflamable.



### Avís de tensió elèctrica

Aquest símbol indica que hi ha un perill per a la vida i la salut de les persones a causa de la tensió.



### Advertència

Aquesta paraula indica un perill amb un nivell mitjà de risc que, si no s'evita, pot provocar la mort o lesions greus.



### Precaució

Aquesta paraula indica un perill amb un grau baix de risc que, si no s'evita, pot provocar lesions lleus o moderades.



### Atenció

Aquesta paraula indica informació important (per exemple, danys a la propietat), però no perill.



### Seguiu les instruccions

Aquest símbol indica que tan sols un tècnic de servei ha d'operar i mantenir aquest aparell d'acord amb les instruccions de funcionament.

Llegiu atentament aquestes instruccions de funcionament abans d'utilitzar / posar en marxa la unitat i manteniu-les a prop per al seu ús posterior.

## **AVISOS DE SEGURETAT**

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

### **Instal·lació**

#### **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.

#### **Perill de tall**

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

#### **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 desconexió completa de la font d'alimentació.
- El fet de no instal·lar correctament l'aparell podria invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- 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.
- 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 d'evitar un perill.
- 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 s'han 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 de l'ús, desactiveu l'aplicació pel seu control i no confieu en el detector de països.
- 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.

## **FUNCIONAMENT I MANTENIMENT**

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

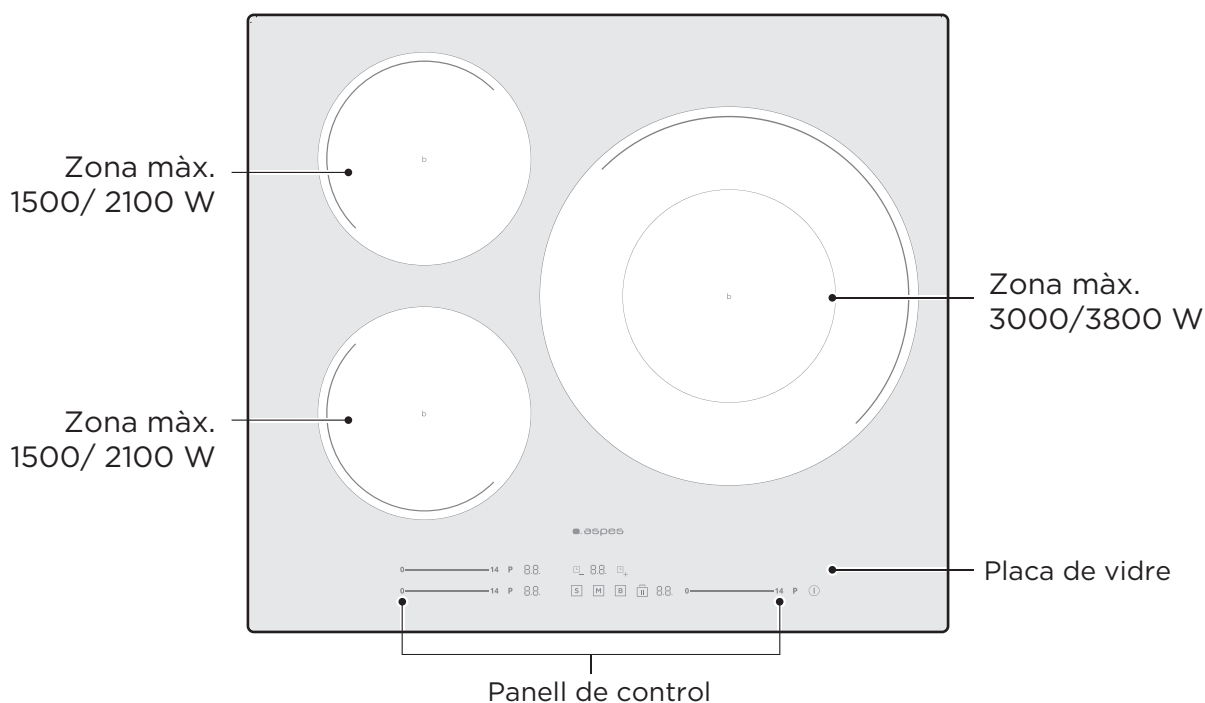
Llegiu atentament totes les instruccions de seguretat abans d'utilitzar i guardeu aquest manual d'instruccions/d'instal·lació per a futures referències.

# ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

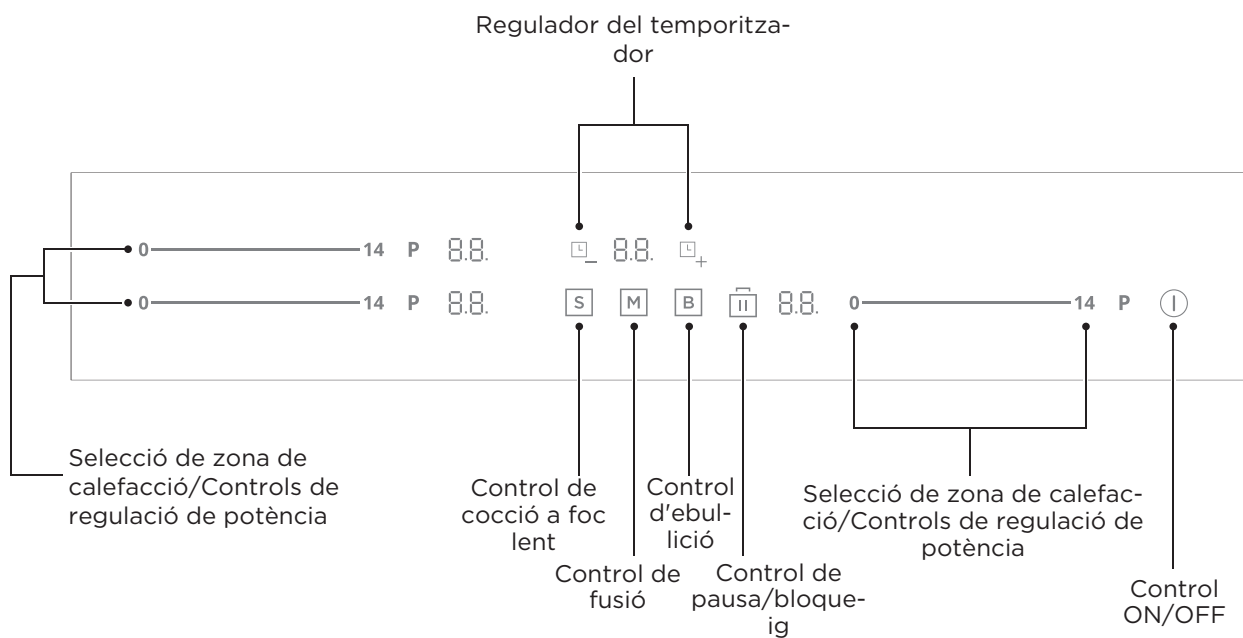
|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Placa de cuina                        | AI3601SB32            |
| Zones de cocció                       | 3 zones               |
| Tensió d'alimentació                  | 220-240V~ 50Hz o 60Hz |
| Potència elèctrica instal·lada        | 7400W                 |
| Mida del producte Al. × Am. × F. (mm) | 590X520X60            |
| Dimensions integrals A × B (mm)       | 560X490               |

# DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

## Vista superior



## Panell de control

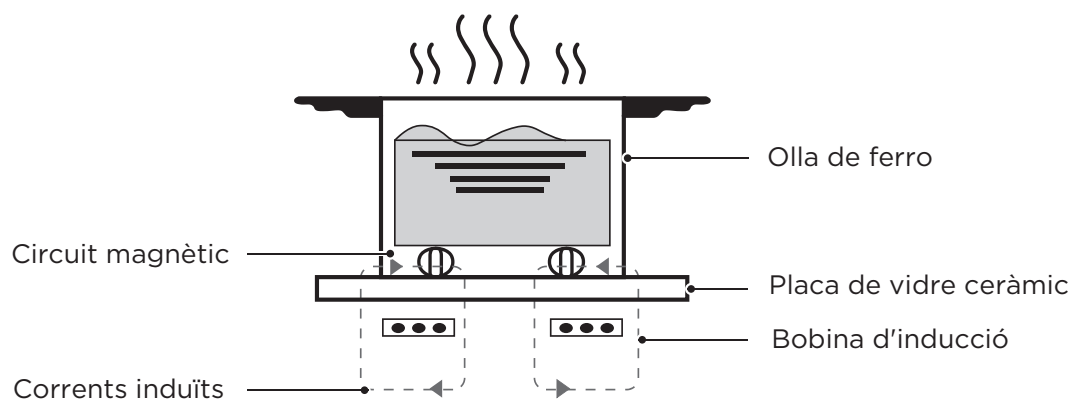


## NOTA

Totes les imatges d'aquest manual tenen tan sols finalitats explicatives. Qualsevol discrepància entre l'objecte real i la il·lustració, el subjecte real prevaldrà

## 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.



## Abans d'utilitzar la nova placa d'inducció

- 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.

# GUIA D'INICI RÀPID

-  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.

## 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.

### Coure a foc lent, cuinar l'arròs

- 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.

### 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.

### Per saltar

1. Trieu un wok pla compatible amb d'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.

## Detecció d'articles petits

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.

## 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.

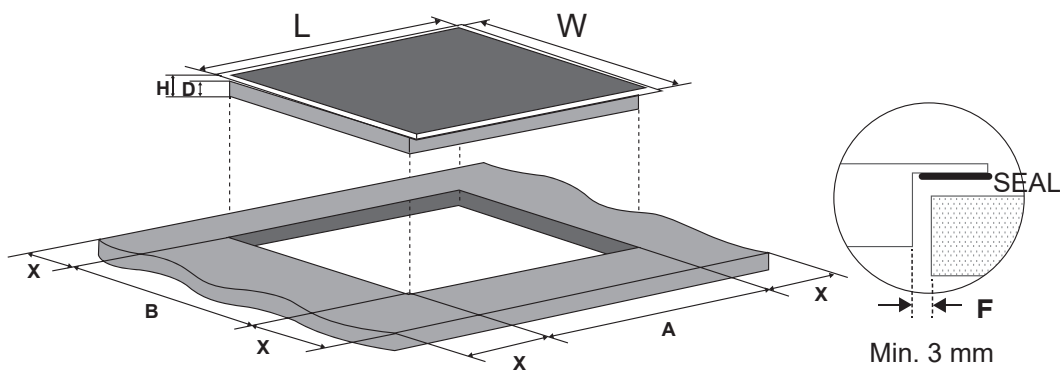
| Configuració de calor | Idoneïtat                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• escalfament delicat per a petites quantitats d'aliments</li><li>• fusió de xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament</li><li>• coure a foc lent</li><li>• escalfament lent</li></ul> |
| 3 - 4                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• reescalfament</li><li>• coure a foc mig</li><li>• cuinar arròs</li></ul>                                                                                                                         |
| 5 - 9                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• creps</li></ul>                                                                                                                                                                                  |
| 10 - 13               | <ul style="list-style-type: none"><li>• saltejat</li><li>• cuinar pasta</li></ul>                                                                                                                                                        |
| 14/b                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• saltar</li><li>• fregir</li><li>• portar la sopa a ebullició</li><li>• bullir aigua</li></ul>                                                                                                    |

# INSTAL·LACIÓ

## Selecció d'equips d'instal·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 s'utilitzaran 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:

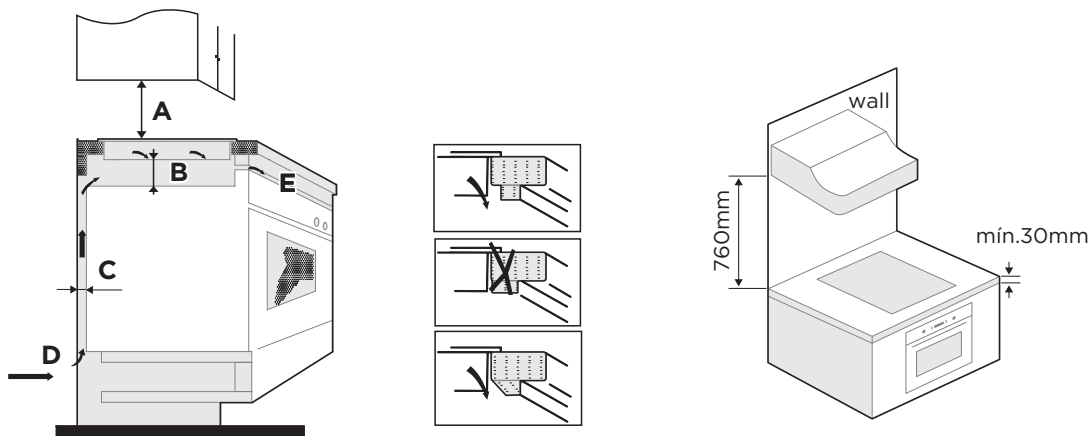
⚠ Nota: La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell de treball ha de ser d'almenys 3 mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)        | B(mm)        | X(mm)   | F(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|--------------|--------------|---------|--------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560+4<br>+ 1 | 490+4<br>+ 1 | 50 min. | 3 min. |

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

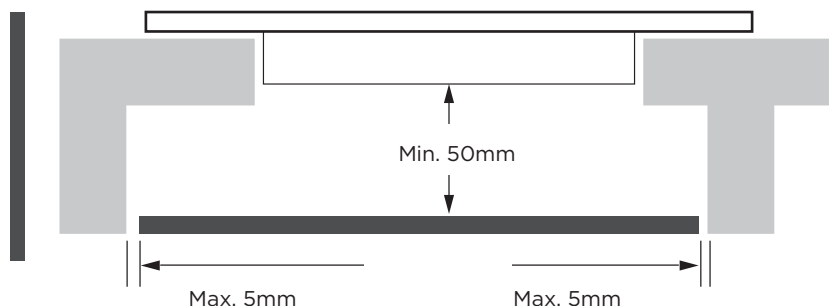
⚠ Nota: La distància de seguretat entre la placa de calor i l'armari per sobre de la placa de calor ha de ser com a mínim de 760 mm.



| 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 l'entrada i sortida d'aire 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 d'assegurar-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.

### Abans d'instal·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 desconexió completa de la font d'alimentació elèctrica 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 resistent a la calor i fàcils de netejar (com ara rajoles ceràmiques) per a les superfícies de paret que envolten la placa.

### 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 tèrmica per sota de la base de la placa.
- L'interruptor aïllant és fàcilment accessible pel client.

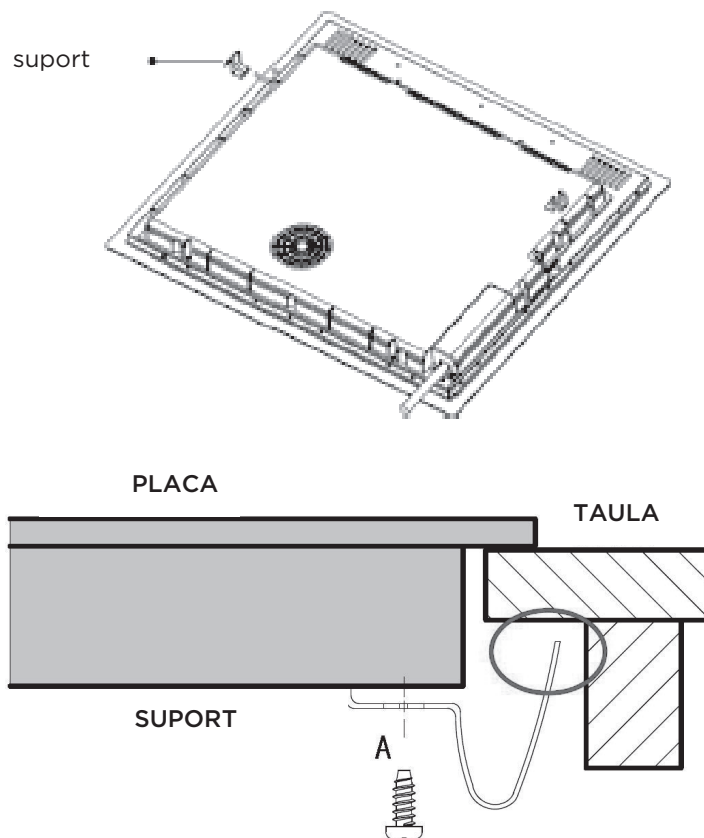
## Abans d'ubicar els suports de fixació

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.

## A just de la posició del suport

Després de la instal·lació fixeiu la placa a la superfície de treball mitjançant 4 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).

## Precaucions

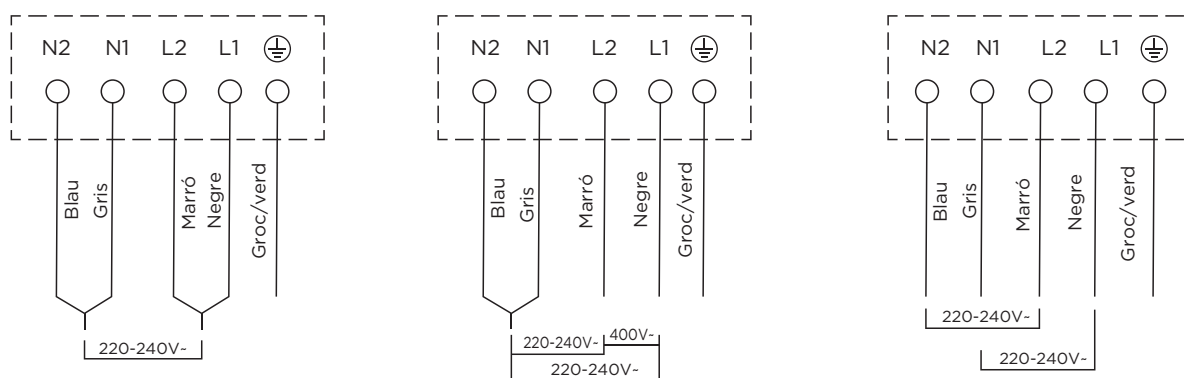
1. La placa d'inducció ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. Tenim professionals al seu servei. Si us plau, no feu mai l'operació vosaltres mateixos.
2. La placa no s'instal·larà directament a sobre d'un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora de roba, ja que la humitat 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.

## Connectar la placa a la font d'alimentació 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.

La font d'alimentació s'ha de connectar d'acord amb la norma pertinent o amb un interruptor automàtic d'un pol. A continuació es mostra el mètode de connexió.



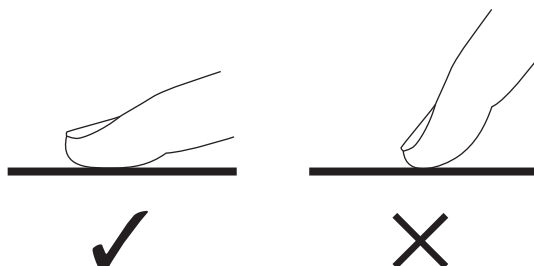
- Si el cable s'ha danyat o s'ha de substituir, l'operació l'ha de dur a terme un agent postvenda amb eines dedicades per evitar qualsevol accident.
- Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.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

# INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT

## Controls tàctils

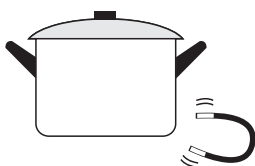
- Els controls responen al tacte, de manera que no cal aplicar cap pressió.
- Utilitzeu l'empremta del dit, no la seva punta.
- Sentirà un bip cada vegada que es registra un toc.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un estri o un drap)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



## Escollir els estris de cuina adequats



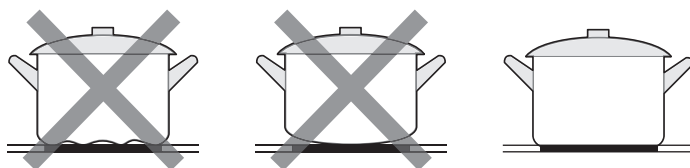
- Utilitzeu només estris de cuina amb una base adequada per a la cocció per inducció. Busqueu el símbol d'inducció a l'embalatge o a la part inferior de la cassola.
- Podeu comprovar si els vostres estris de cuina són adequats realitzant una prova d'ímants. Moveu un imant cap a la base de la cassola. Si se sent atret, la cassola és adequada per a la inducció.
- Si no té un imant:



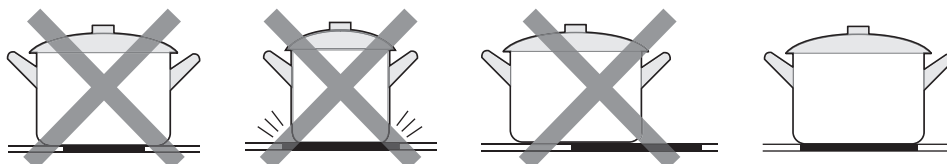
1. Poseu una mica d'aigua a la cassola que vulgueu comprovar.
  2. Si l' no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'està escalfant, la cassola és adequada.
- Els estris de cuina fabricats amb els següents materials no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica, i terrissa.
  - Si la part ferromagnètica només cobreix parcialment la base de la paella, només s'escalfarà l'àrea ferromagnètica, la resta de la base pot no escalfar una temperatura suficient per a la cocció.
  - Si l'àrea ferromagnètica no és homogènia, però presenta altres materials com l'alumini, això pot afectar la calefacció i la detecció de la paella.
  - Si la base de la paella és similar a les imatges que hi ha a sota de la paella, no es pot detectar.



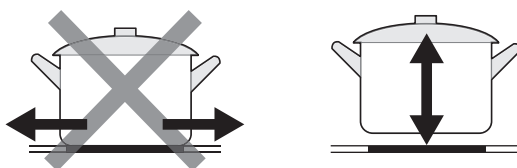
- No utilitzeu estris de cuina amb vores dentades o una base corba.



- 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.



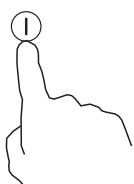
- Les zones de cocció s'adapten, fins a un límit, automàticament al diàmetre de la cassola. Tot i això, el fons d'aquesta paella ha de tenir un diàmetre mínim segons la zona de cocció corresponent. Per obtenir el millor rendiment dels fogons, col·loqueu la cassola al centre de la zona de cocció.

| Zona de cocció | El diàmetre base dels estris de cuina d'inducció |            |
|----------------|--------------------------------------------------|------------|
|                | Mínim (mm)                                       | Màxim (mm) |
| 180mm          | 140                                              | 180        |
| 320mm          | 180                                              | 320        |

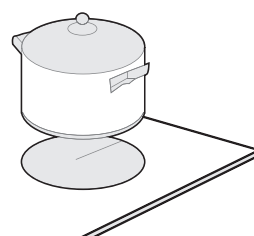
## Funcionament

### 1. Començar a cuinar

1. Premi el control ON/OFF. Després d'encendre'l, el bronzidor emet un xiulet i totes les pantalles mostren «- -», indicant que la placa d'inducció ha entrat en mode d'espera.

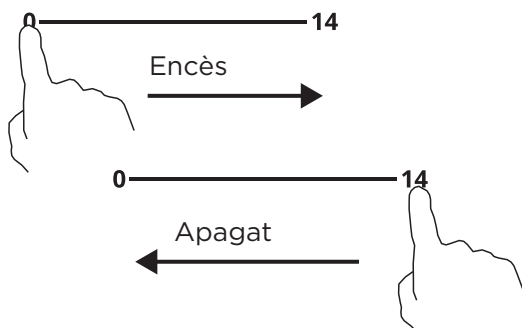


2. Col·loqui una paella adient a la zona de cocció que desitja utilitzar.
  - Verifiqui que el fons de la paella i la superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques.



3. Seleccioni la temperatura tocant el control lliscant.

- Si en 1 minut no selecciona un ajust de temperatura, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. I haurà de tornar al pas 1.
- En qualsevol moment pot modificar l'ajust de temperatura durant la cocció.



### Si la pantalla parpelleja alternativament amb l'ajust de temperatura

Vol dir que:

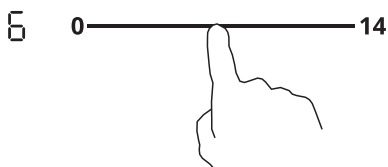
- no ha col·locat una paella a la zona de cocció correcta o,
- la paella que està utilitzant no és adequada per a la cocció per inducció o,
- la paella és massa petita o no està centrada correctament a la zona de cocció.

No s'escalfa llevat que hi hagi una olla adient a la zona de cocció.

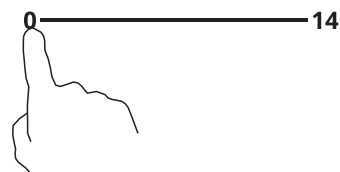
La pantalla «  » desapareixerà automàticament al cap d'1 minut si no es col·loca una paella adient.

## 2. Acabar de cuinar

1. Premi el control de selecció de la zona de cocció que desitja apagar.



2. Apagueu la zona de cocció lliscant el control fins a «0». Verifiqui que la pantalla mostra «0».



3. Apagueu completament la placa de cocció tocant el control ON/OFF.



4. Heu de tenir cura amb les superfícies calentes  
H mostrarà quina zona de cocció és calenta al tacte. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot fer servir com a funció d'estalvi d'energia si desitja escalfar més paelles, utilitzi la placa que encara està calenta.



### 3. Ús de la funció d'impuls

#### ● NOTA

- Aquesta funció es pot utilitzar en qualsevol zona de cocció.
- La zona de cocció torna a la seva configuració original després de 5 minuts.
- Si l'ajust de temperatura original és igual a 0, tornarà a 14 després de 5 minuts.
- En activar-se la funció d'impuls de la primera zona de cocció, el nivell de potència de la segona zona es limita automàticament per evitar sobrecàrregues. I viceversa.

### 4. Controls de pausa i bloqueig

- Pot aturar la cocció en lloc d'apagar la placa.
- En entrar en el mode pausa, es desactiven tots els controls, excepte el control ON/OFF.

| Per entrar al mode de pausa                       |                                    |
|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| Toqui i deixi anar el control de pausa i bloqueig | Tots els indicadors mostraran «11» |
| Per sortir del mode pausa                         |                                    |
| Toqui i deixi anar el control de pausa i bloqueig |                                    |

 Quan la placa de cocció està en mode de pausa, dona potència instantània cada 30 segons per la zona activada i tots els controls es desactiven, excepte ON/OFF  . En cas d'emergència sempre podrà apagar la placa d'inducció amb el control ON/OFF  . La placa de cocció s'apagarà als 11 minuts si no surt del mode de pausa.

- Pot bloquejar els controls per evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan els controls estan bloquejats, l'únic control activat és ON/OFF.

| Per bloquejar els controls                                   |                                              |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Polseu el control de pausa i bloqueig durant uns instants.   | L'indicador del temporitzador mostrarà «Lo». |
| Per desbloquejar els controls                                |                                              |
| Mantingui pulsat el control de bloqueig durant uns instants. |                                              |

 Quan la placa està en el mode de bloqueig, tots els controls estan desactivats, excepte ON/OFF  . Sempre pot apagar la placa d'inducció amb ON/OFF, en la següent operació desbloquegi la placa de cocció  .

### 5. Temporitzador

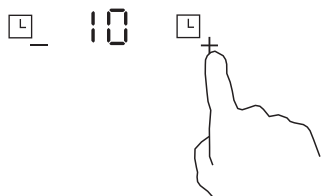
Pot fer servir el temporitzador de dues formes diferents:

- El pot fer servir com a minuter. En aquest cas, el temporitzador no apagarà cap zona de cocció quan s'esgoti el temps programat.
- Ho pot programar perquè apagui una o diverses zones de cocció un cop transcorregut el temps programat. El temps màxim del temporitzador són 99 minuts.

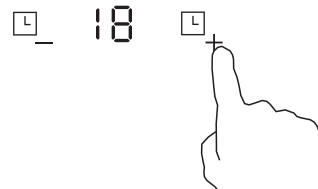
## a) Utilitzar el temporitzador com a minuter

### Si no selecciona cap zona de cocció

1. Verifiqui que la placa de cocció està encesa.  
Nota: pot utilitzar el minuter encara que no seleccioni cap zona de cocció.  
Premi «+» en els controls del temporitzador.  
L'indicador del minuter parpellejarà i apareixerà «10» a la pantalla del temporitzador.



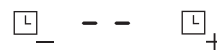
2. Ajusti el temps tocant el control «-» o «+» del temporitzador  
Suggeriment: Toqui una vegada els controls «-» o «+» del temporitzador per disminuir o augmentar 1 minut.  
Mantingui polsat el control «-» o «+» del temporitzador per disminuir o augmentar 10 minuts.



3. Un cop ajustat el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà.



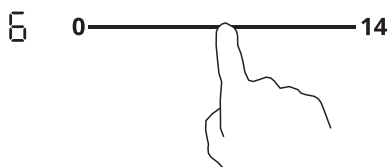
4. El xiulet sonarà durant 30 segons i l'indicador del temporitzador mostrarà «- -» quan el temps establert hagi finalitzat.



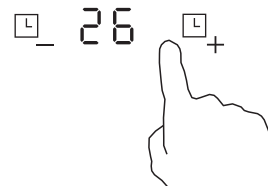
## b) Programar el temporitzador per apagar una o diverses zones de cocció

### Establir una zona

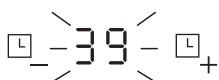
1. Toqui el control lliscant de la zona de cocció.



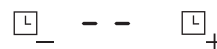
2. Ajusti l'hora tocant el - o el control del temporitzador Suggeriment: Toqui una vegada el control «-» o «+» del temporitzador per disminuir o augmentar 1 minut.  
Mantingui polsat el control «-» o «+» del temporitzador i disminuirà o augmentarà en 10 minuts.



3. Un cop ajustat el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà.  
NOTA: El punt vermell al costat de l'indicador de potència s'il·luminarà indicant s'ha seleccionat la zona.



4. Quan expiri el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.



 La resta zones de cocció continuaran funcionant si estaven enceses prèviament.

## Establir una zona

1. Els passos per configurar més d'una zona són similars als passos per configurar una única zona; En ajustar el temps simultàniament en diverses zones de cocció, s'encenen els punts decimals d'aquestes zones de cocció. El minuter es mostra a la pantalla dels minuts. El punt de la zona corresponent parpellejarà. Igual que es mostra a continuació:

3. 0 ————— 14 (ajustat a 15 minuts)

 15 

6. 0 ————— 14 (ajustat a 45 minuts)

2. Quan finalitzi el compte enrere, la zona corresponent s'apagarà. A continuació, mostrarà el nou temporitzador i el punt de la zona corresponent parpellejarà. Igual que es mostra a la dreta:

H 0 ————— 14

 30 

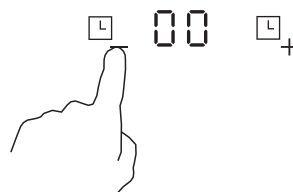
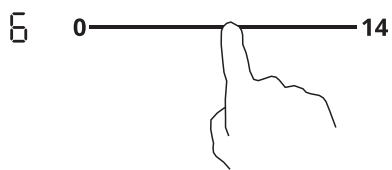
6. 0 ————— 14

(ajustat a 30 minuts)

3. Premi el control de selecció de la zona de cocció, el temporitzador corresponent es mostrarà a l'indicador del temporitzador.

## c) Cancel·lar el temporitzador

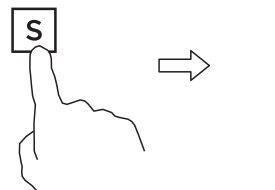
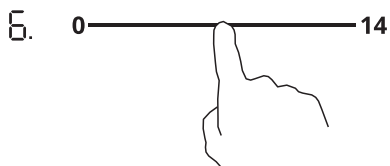
1. Per cancel·lar el temporitzador d'una zona de cocció en particular premi el control lliscant.
2. Premi i mantingui polsat el control del temporitzador « - », el temporitzador disminuirà a «00» i es cancel·larà.



## 7. Funció de cocció a foc lent

### Activar la funció de cocció a foc lent

1. Toqui el control de selecció de la zona de cocció on desitja utilitzar la funció calenta.
2. Prement el control de cocció a foc lent , l'indicador de la zona mostrarà « | ».



### Cancel·lar la funció de cocció a foc lent

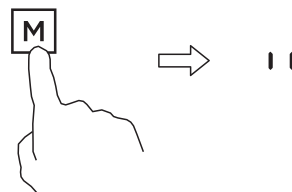
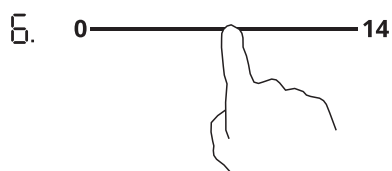
1. Toqui el control de selecció de la zona de cocció.
  - a: Seleccioni la temperatura tocant el control lliscant.
  - b. En tocar el control de cocció a foc lent, la zona de cocció tornarà a 0.
  - c: Tocant un control de funció com la funció d'impuls, la zona de cocció tornarà a la seva selecció.



## 8. Funció de fusió

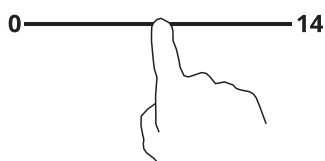
### Activar la funció de fusió

1. Premi el control de selecció de la zona de cocció a la qual vol fer servir la funció de fusió.
2. En tocar el control fusió **M**, l'indicador de zona mostrarà « || ».



### Cancel·lar la funció de fusió

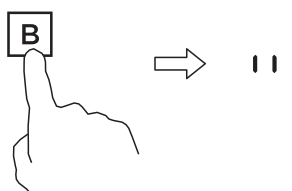
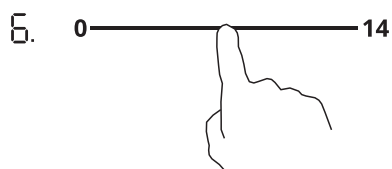
1. Toqui el control de selecció de la zona de cocció.
  - a: Seleccioni la temperatura tocant el control lliscant.
  - b. En tocar el control de fusió, la zona de cocció tornarà a 0.
  - c: Tocant el control de funció, com per exemple la funció d'impuls, la zona de cocció tornarà a la seva selecció.



## 9. Funció d'ebullició

### Activar la funció d'ebullició

1. Toqui el control de selecció de la zona de cocció on desitja utilitzar la funció calenta.
2. En tocar el control d'ebullició **B**, l'indicador de zona mostrarà « ||| ».



### Cancel·lar la funció d'ebullició

1. Toqui el control de selecció de la zona de cocció.
  - a: Seleccioni la temperatura tocant el control lliscant.
  - b. Tocant el control d'ebullició, la zona de cocció tornarà a la marxa original i parpellejarà. Si la temperatura original establerta és igual a 0, tornarà a 14.
  - c: Tocant el control de funció, com per exemple la funció d'impuls, la zona de cocció tornarà a la seva selecció.

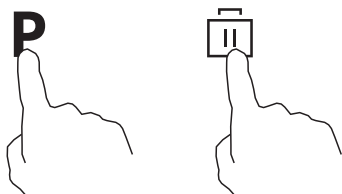


## 10. Funció de gestió d'energia

- És possible establir un nivell màxim d'absorció de potència per a la placa d'inducció, triant diferents rangs de potència.
- Les plaques d'inducció es poden limitar automàticament per treballar a una potència inferior i, d'aquesta manera, evitar el risc de sobrecàrrega.
- No cal col·locar cap olla a les zones de cocció. Ha d'accedir al mode d'ajust d'energia abans de 60 segons des que es connecta l'alimentació. En cada pas ha de realitzar l'ajust en 60 segons.

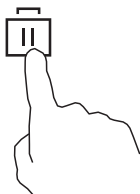
### Per accedir a la funció de gestió d'energia

1. En primer lloc, encengui la placa de cocció. En aquest moment, premi les zones «Impuls» i «Bloqueig» alhora.



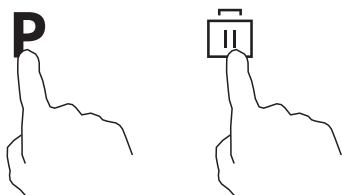
El símbol «S» apareixerà a la zona 1.

2. Premeu la tecla «Bloqueig».



El símbol «S» apareixerà a la zona 1 i el símbol «E» a la zona 2.

3. Torni a prémer alhora les tecles de les zones «Impuls» i «Bloqueig».



El símbol «S» apareixerà a la zona 1, «E» a la zona 2 i «t» apareixerà a la zona 3. Al mateix temps, el mode de potència màxima actual (7.4) es mostrarà a l'indicador del temporitzador.

### Per passar a un altre nivell

Premeu breument la tecla de la zona «Impuls».



Hi ha 6 nivells de potència, de «7,4» a «2,5». L'indicador del temporitzador mostrarà un d'ells.

«7,4»: la potència màxima és de 7,4 kW.

«5,5»: la potència màxima és de 5,5 kW.

«4,5»: la potència màxima és de 4,5 kW.

«3,5»: la potència màxima és de 3,5 kW.

«2,5»: la potència màxima és de 2,5 kW.

### Confirmació i sortida de la funció de gestió d'energia

Un cop realitzat l'ajust, premi la tecla «On/Off» per apagar la placa de cocció.  
El mode d'alimentació s'ha configurat correctament.

## 11. 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 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|----------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Temporizador predeterminado para operación (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2  | 2  | 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.

# NETEJA I MANTENIMENT

| Què?                                                                                                                          | Com?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contaminació quotidiana al vidre (empremtes, marques, taques deixades pels aliments o vessaments no ensucrats sobre el vidre) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagueu l'alimentació de la placa de cocció.</li> <li>2. Apliqueu un netejador de cuina mentre el vidre encara estigui temperat (però no calent!)</li> <li>3. Esbandir i netejar amb un drap net o tovallola de paper.</li> <li>4. Torneu a encendre l'alimentació a la placa de cocció.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• No deixeu mai residus de neteja a la placa de cocció: el vidre pot quedar tacat.</li> </ul> |
| Ebullicions, foses i vessaments de sucre calent el vidre                                                                      | <p>Traieu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequades per a plaques de vidre ceràmica, però compte amb les superfícies de la zona de cocció calenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagueu l'alimentació de la paret a la placa de cocció.</li> <li>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.</li> <li>3. Netegeu la brutícia o el vessament amb un drap per plats o una tovallola de paper.</li> <li>4. Seguiu els passos anterior 2 a 4 per «Embrutiment quotidià al vidre».</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>          |
| Is vessaments als controls tàctils                                                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagueu l'alimentació de la placa de cocció.</li> <li>2. Netejar el vessament</li> <li>3. Netegeu l'àrea de control tàctil amb una esponja o un drap humit net.</li> <li>4. Assequeu completament la zona amb una tovallola de paper.</li> <li>5. Torneu a encendre l'alimentació a la placa de cocció.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        |

# RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Durant el funcionament del vostre aparell es poden provocar errors i funcionaments incorrectes. Les taules següents contenen possibles causes i notes per resoldre un missatge d'error o un mal funcionament. Es recomana llegir atentament les taules següents per tal d'estalviar el temps i els diners que pot costar trucar al centre de serveis.

| Problema                                                                                                                                                                                         | Posibles motivos                                                                                                                                                                                                                  | Qué hacer                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 els 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 disminueix 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 dígit 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.                                                                                                                      |

## Visualització i inspecció d'errors

La placa d'inducció 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.

(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.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa ceràmica.</li> </ul>                                                                                                       |
| E2           | Error del sensor de temperatura de la placa ceràmica: curtcircuit. |                                                                                                                                                                                                                                             |
| E7           | Error del sensor de temperatura de la placa ceràmica               |                                                                                                                                                                                                                                             |
| C1           | Alta temperatura del sensor de la placa ceràmica.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espereu que la temperatura de la placa ceràmica torni a la normalitat.</li> <li>• Toqueu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat.</li> </ul>                                                      |
| E3           | Sensor de temperatura de l'error IGBT : circuit obert.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Substituïu la placa d'alimentació.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| E4           | Sensor de temperatura de l'error IGBT : curtcircuit                |                                                                                                                                                                                                                                             |
| C2           | Alta temperatura de IGBT.                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat.</li> <li>• Toqueu el botó «ON/OFF» per reiniciar la unitat.</li> <li>• Comproveu si el ventilador funciona sense problemes;</li> </ul> |
| EL           | La tensió d'alimentació està per sota de la tensió nominal.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si us plau, inspeccioneu si la font d'alimentació és normal.</li> <li>• Tornar a encendre quan font d'alimentació sigui normal.</li> </ul>                                                         |
| EH           | La tensió d'alimentació està per sobre de la tensió nominal.       |                                                                                                                                                                                                                                             |
| EU           | Error de comunicació.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torneu a inserir la connexió entre la placa de visualització i la placa d'alimentació.</li> <li>• Substituïu la placa d'alimentació o la placa de visualització.</li> </ul>                        |
| EF           | Error de desbordament.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspeccioneu si hi ha aigua a la zona d'operació i, si és així, per netejar i assecar.</li> </ul>                                                                                                  |

## (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 d'alimentació accessòria i la placa de visualització donen error. | Comproveu la connexió.                                                                                                           |                                                                                     |
|                                                                                              | La placa d'alimentació accessòria està malmesa.                            | Substituïu la placa d'alimentació 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 d'alimentació està malmesa.                                       | Substituïu la placa d'alimentació.                                                                                               |                                                                                     |
| La calefacció s'atura sobtadament durant el funcionament i a la pantalla parpelleja una «U». | El tipus de paella no es correcte.                                         | Utilitzeu l'olla adequada (consulteu el manual d'instruccions).                                                                  | El circuit de detecció de la paella està danyat, substituïu la placa d'alimentació. |
|                                                                                              | El diàmetre de l'olla 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 d'alimentació 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 d'alimentació.                                                                                               |                                                                                     |
| 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.

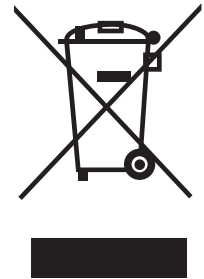
# ELIMINACIÓ I RECICLATGE

## Instruccions importants per al medi ambient

Aquest aparell està etiquetat en compliment de la directiva europea 2012/19/UE de residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). En assegurar-vos que aquest aparell s'elimina correctament, ajudareu a prevenir possibles danys al medi ambient i a la salut humana, que d'altra manera podrien causar-se si s'eliminés de manera incorrecta.

Aquest símbol indica que aquest producte no s'ha d'eliminar amb altres residus domèstics al final de la seva vida útil. El dispositiu usat s'ha de retornar al punt de recollida per al reciclatge d'aparells electrònics elèctrics. Per trobar aquests sistemes de recollida, poseu-vos en contacte amb les autoritats locals o amb el minorista on s'ha comprat el producte. Cada llar té un paper important en la recuperació i reciclatge d'electrodomèstics antics.

L'eliminació adequada de l'aparell usat ajuda a prevenir possibles conseqüències negatives pel medi ambient i la salut humana.

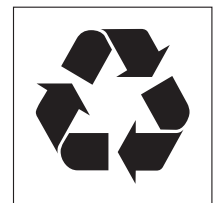


## Compliment de la Directiva Rohs

Aquest aparell requereix una eliminació de residus especialitzada. Per obtenir més informació sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, el vostre servei d'eliminació de residus domèstics o la botiga on el vaueu comprar.

## Informació del paquet

Per obtenir informació més detallada sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb l'oficina local, el servei d'eliminació de residus domèstics o la botiga on heu comprat el producte.



# CONTENTS

EN

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| SAFETY INSTRUCTIONS .....      | 02 |
| SPECIFICATIONS .....           | 07 |
| PRODUCT OVERVIEW .....         | 08 |
| QUICK START GUIDE .....        | 10 |
| PRODUCT INSTALLATION .....     | 12 |
| OPERATION INSTRUCTIONS .....   | 16 |
| CLEANING AND MAINTENANCE ..... | 26 |
| TROUBLESHOOTING .....          | 27 |
| DISPOSAL AND RECYCLING .....   | 30 |

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

## Explanation of Symbols

|                                                                                     |                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Danger</b><br>This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.                                               |
|    | <b>Warning of electrical voltage</b><br>This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.                                            |
|  | <b>Warning</b><br>The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.                                |
|  | <b>Caution</b><br>The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.                                 |
|  | <b>Attention</b><br>The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.                                                                |
|  | <b>Observe instructions</b><br>This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions. |

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

## **SAFETY WARNINGS**

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

## **INSTALLATION**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important Safety Instructions**

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

## OPERATION AND MAINTENANCE

### Electrical Shock Hazard

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

### Health Hazard

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

### Hot Surface Hazard

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

### Cut Hazard

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

### Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not 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.

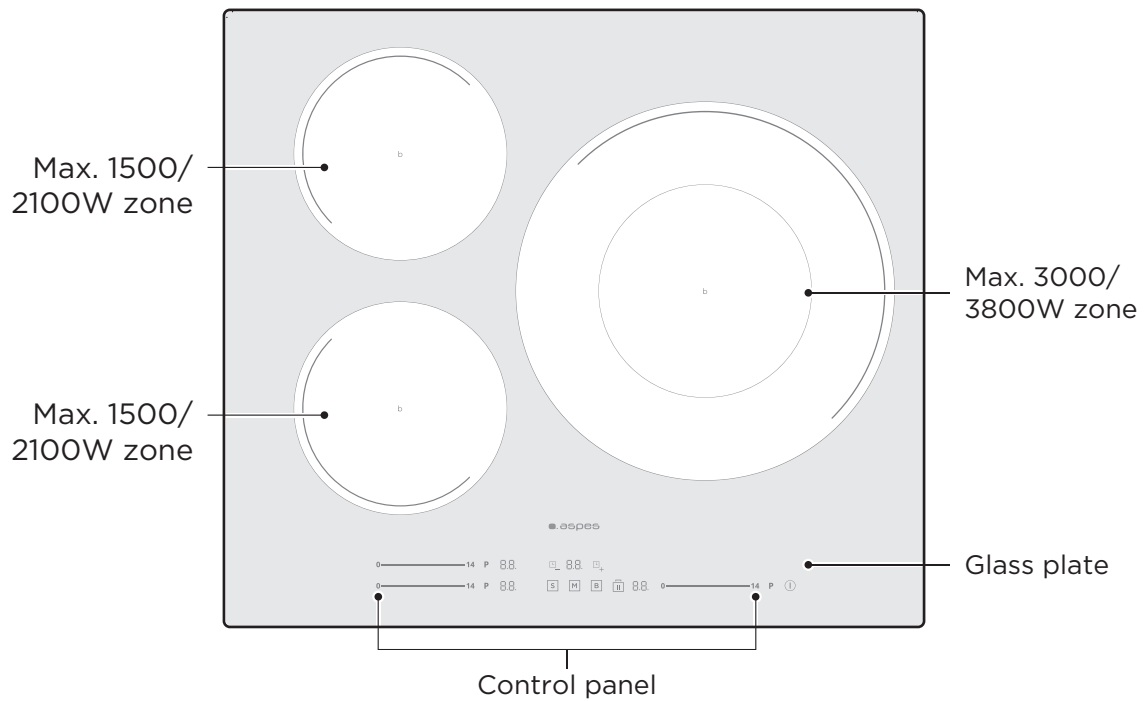
# SPECIFICATIONS

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| <b>Cooking Hob</b>              | <b>AI3601SB32</b>      |
| Cooking Zones                   | 3 Zones                |
| Supply Voltage                  | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power        | 7400W                  |
| Product Size LxWxH(mm)          | 590X520X60             |
| Building-in Dimensions AxB (mm) | 560X490                |

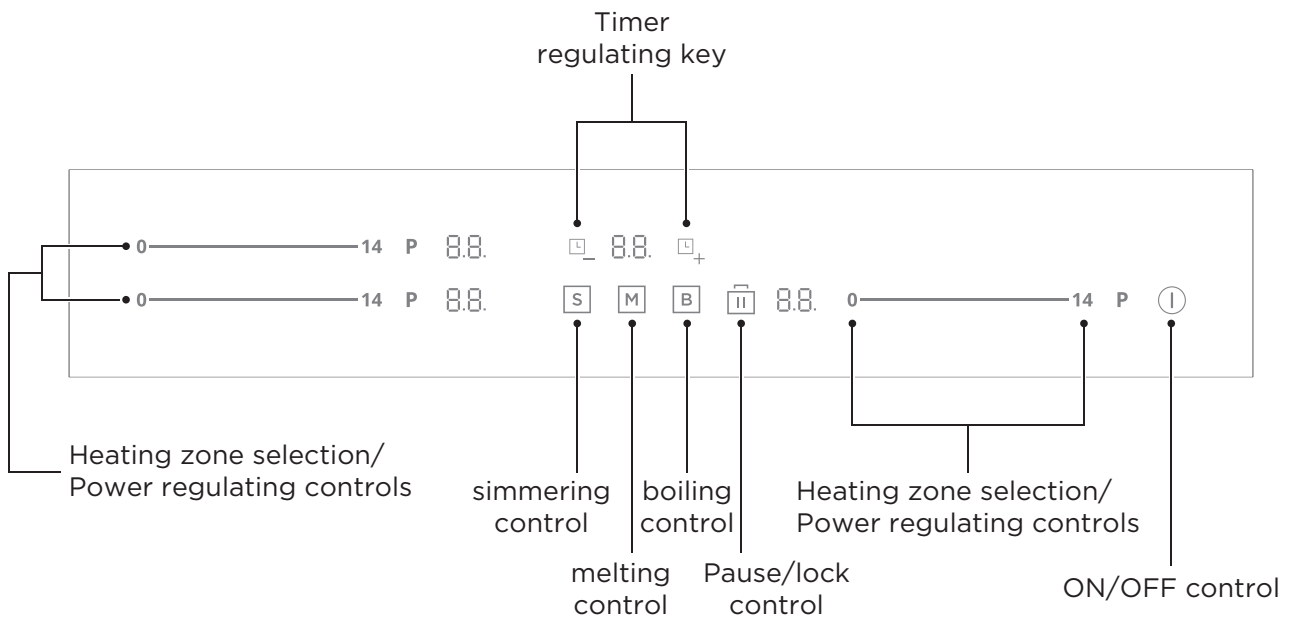
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



## Control Panel

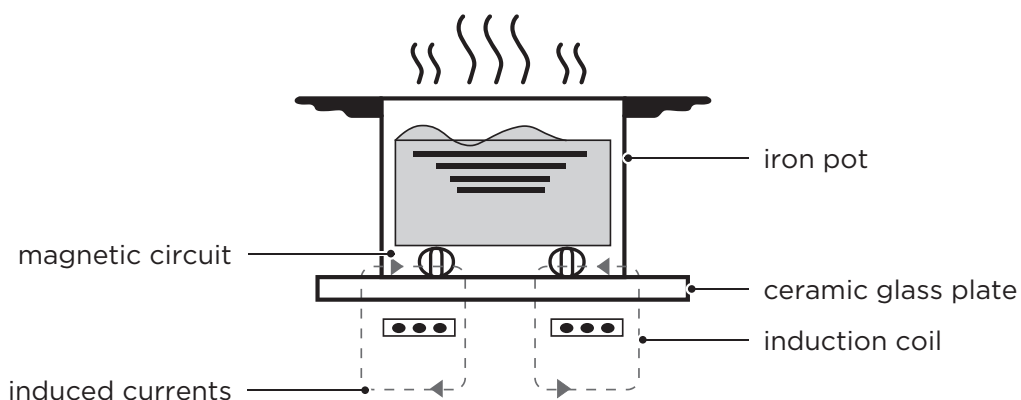


### NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

## 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.



## 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.

# QUICK START GUIDE

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

## 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.

### 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.

### Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

### For Stir-frying

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

## 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.

## Heat Settings

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

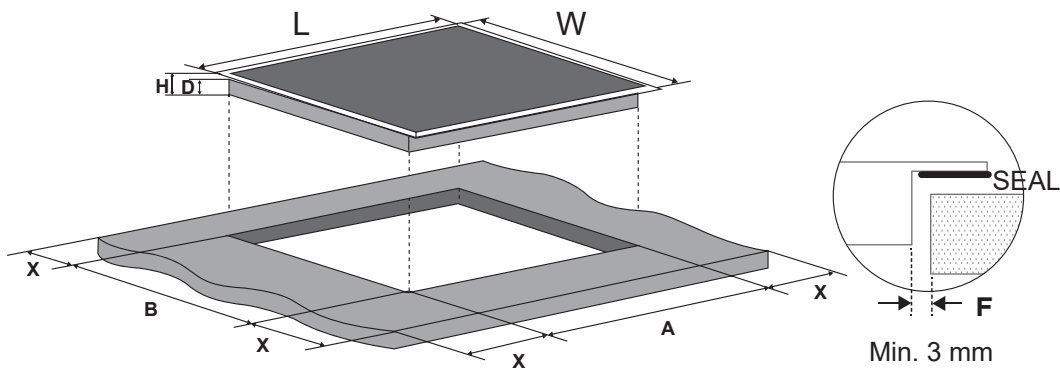
| Heat setting | Suitability                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2        | <ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul> |
| 3 - 4        | <ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>                                                                                                    |
| 5 - 9        | <ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>                                                                                                                                                      |
| 10 - 13      | <ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>                                                                                                                              |
| 14/b         | <ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>                                                                     |

# PRODUCT INSTALLATION

## Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.  
 For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.  
 Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant 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:

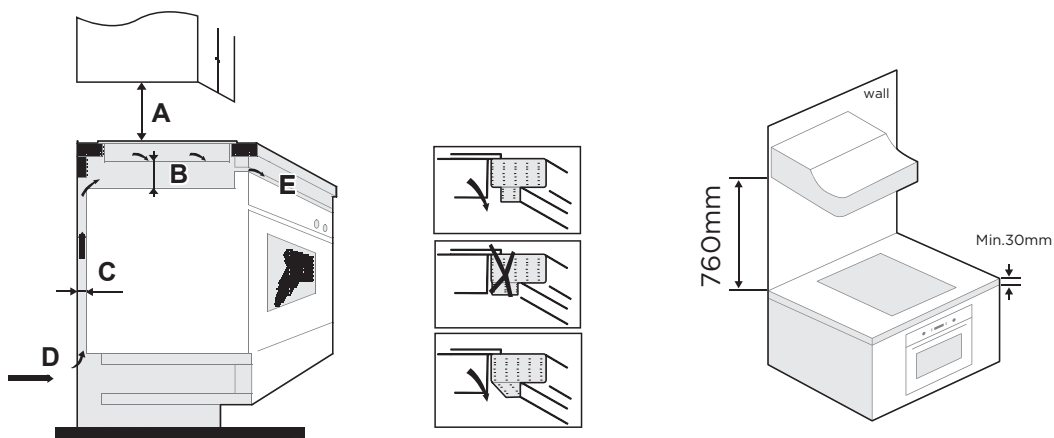
**NOTE:**The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)        | B(mm)        | X(mm)   | F(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|--------------|--------------|---------|--------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560+4<br>+ 1 | 490+4<br>+ 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

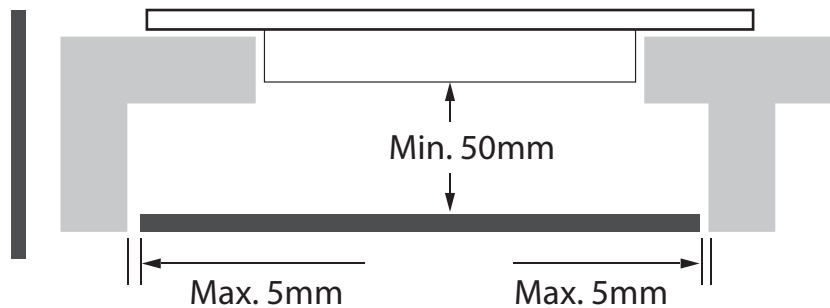
**NOTE:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



| 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 unexpected 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°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## 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.

## After Installing the Hob, Make Sure that

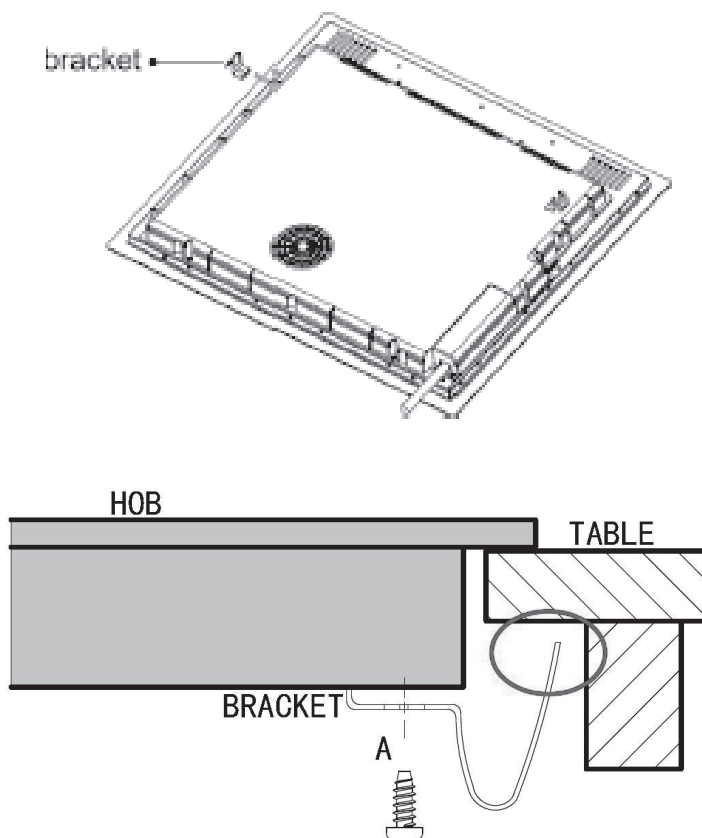
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

## Before Locating the Fixing Brackets

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

## Adjusting the Bracket Positio

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).

## 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.

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply

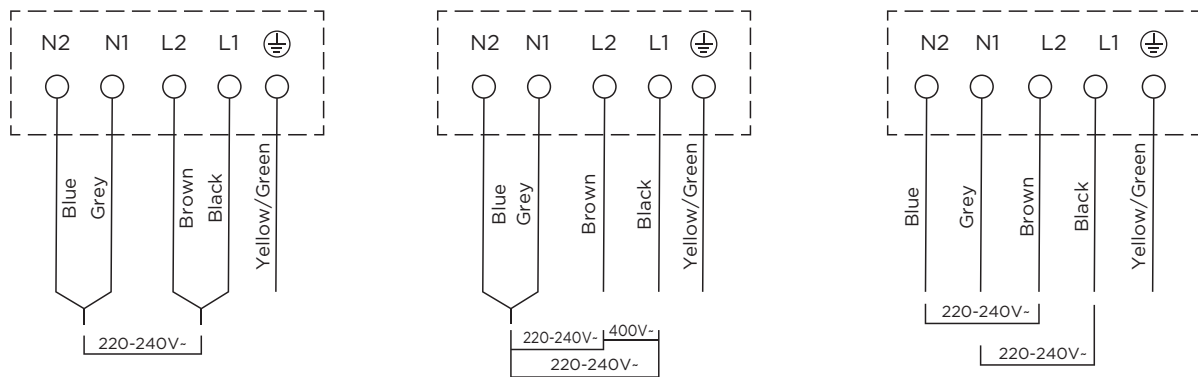
**⚠** This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

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



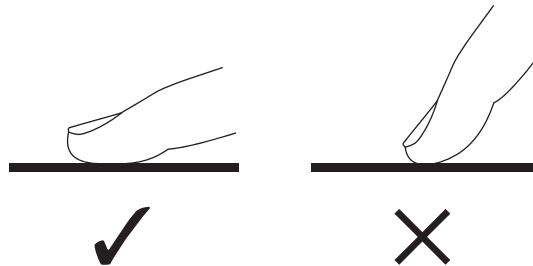
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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.

# OPERATION INSTRUCTIONS

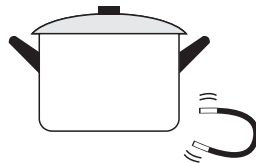
## Touch Controls

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



## Choosing the right Cookware

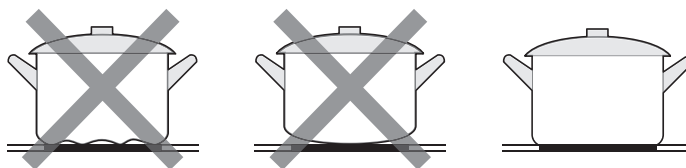
- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



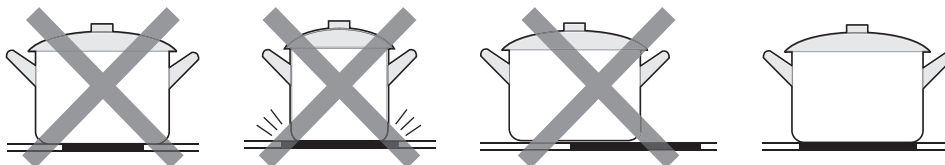
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If H does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
  - Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and 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 be detected.



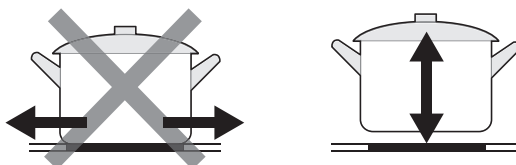
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



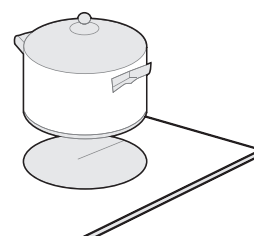
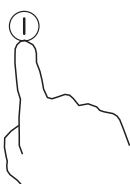
- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

| Cooking Zone | The base diameter of induction cookware |              |
|--------------|-----------------------------------------|--------------|
|              | Minimum (mm)                            | Maximum (mm) |
| 180mm        | 140                                     | 180          |
| 320mm        | 180                                     | 320          |

## How to Use

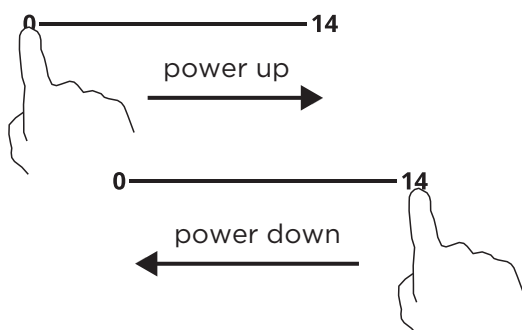
### 1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select a heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

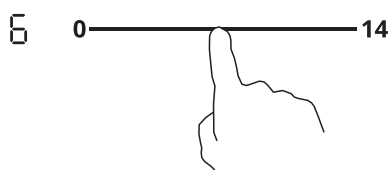
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

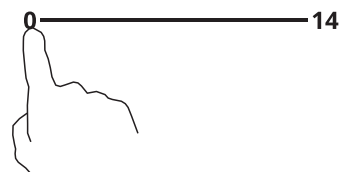
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## 2. Finish Cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "0".  
Make sure the display shows "0".



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



4. Beware of hot surfaces

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



### 3. Using the Boost Function

#### NOTE

- 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 14 after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the power level of the 2nd cooking zone is limited automatically to avoid overload. Vice versa.

### 4. The Pause and Lock Controls

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

| To enter pause mode                             |                                  |
|-------------------------------------------------|----------------------------------|
| Touch and then release the pause & lock control | All the indicator will show “11” |
| To exit pause mode                              |                                  |
| Touch and then release the pause & lock control |                                  |

 When the hob is in the pause mode, there is instantaneous power every 30 seconds for the activated burner and all the controls are disable except the ON/OFF  control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 11 minute if you don't exit the pause mode.

- 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 and hold the pause & lock control for a while | 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  unlock the hob first in the next operation.

### 5. Timer Control

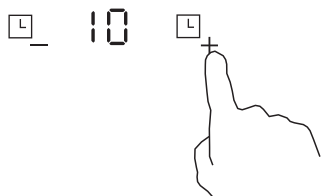
You can use the timer in two different ways:

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

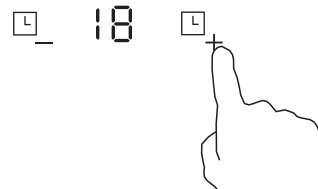
## a) Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.  
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



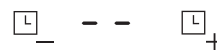
2. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer  
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.  
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



3. 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.



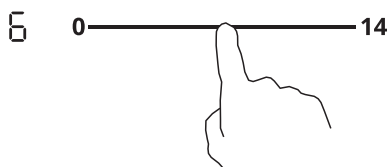
4. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



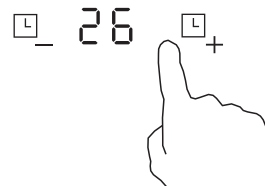
## b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

### Set one zone

1. Touching the heating zone slider control.



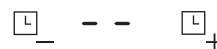
2. Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.  
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash.  
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



4. 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.

## Set one zone

- The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;  
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.  
The shown as below:

3. 0 ————— 14 (set to 15 minutes)

 15 

6. 0 ————— 14 (set to 45 minutes)

- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.  
The shown as right:

H 0 ————— 14

 30 

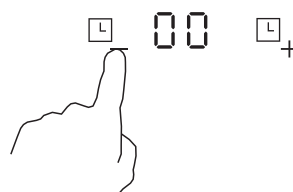
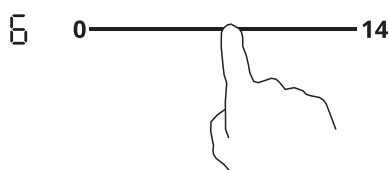
6. 0 ————— 14

(set to 30 minutes)

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

## c) Cancel the timer

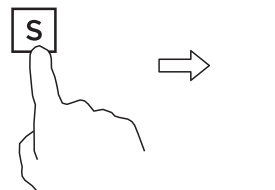
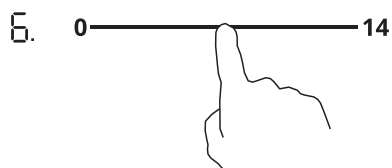
- Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer.
- Touch and hold the timer control “-”, the timer decreases to “00” and the timer is cancelled.



## 7. Simmering Function

### Activate the Simmering function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to use the warm function.
2. Touching the Simmering control , the zone indicator show " | ".



### Cancel the Simmering function

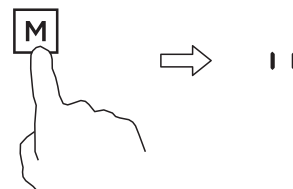
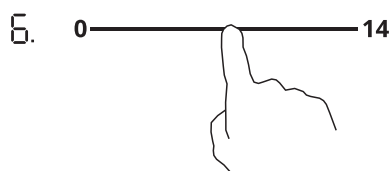
1. Touching the heating zone selection control.
  - a: Select a heat setting by touching the slider control.
  - b. Touching the Simmering control, the cooking zone will revert to 0.
  - c: Touching the function control such as Boost function , then the cooking zone will revert to you select.



## 8. Melting Function

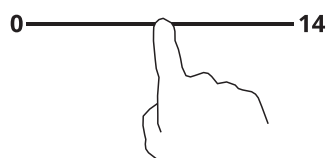
### Activate the Melting function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to use the Melting function.
2. Touching the Melting control **M** , the zone indicator show “ || ”.



### Cancel the Melting function

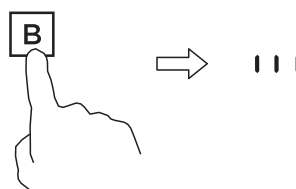
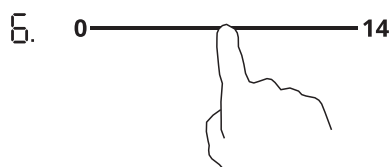
1. Touching the heating zone selection control.
  - a: Select a heat setting by touching the slider control.
  - b. Touching the Melting control, the cooking zone will revert to 0.
  - c: Touching the function control such as Boost function , then the cooking zone will revert to you select.



## 9. Boiling Function

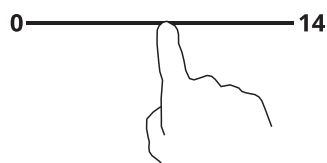
### Activate the Boiling Function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to use the warm function.
2. Touching the Boiling control **B** , the zone indicator show “ ||| ”.



### Cancel the Boiling function

1. Touching the heating zone selection control.
  - a: Select a heat setting by touching the slider control.
  - b. Touching the Boiling control ,the cooking zone will to return to the original gear and flash. If the original heat setting equals 0, it will return to 14.
  - c: Touching the function control such as Boost function , then the cooking zone will revert to you select.



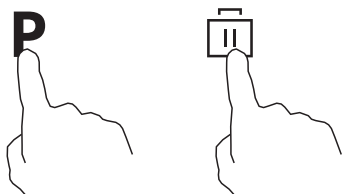
## 10. Power Management Function

- It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. You need to enter the power setting mode within 60 seconds after connecting the power. You need to finish setting within 60 seconds every step.

### To enter Power Management Function

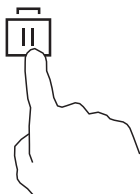
1. Firstly, Please turn on the hob. At this stage, press zone “Boost” and “Lock” at the same time.

The “S” symbol will be displayed on zone #1.



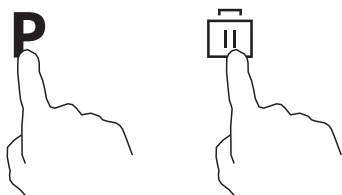
2. Press “Lock” key.

The symbol “S” will be displayed on zone #1 and symbol “E” will be displayed on zone #2.



3. Press zone “Boost” and “Lock” keys at the same time again.

The symbol “S” will be displayed on zone #1, “E” will be displayed on zone #2, and “t” will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.



### To switch to another level

Short press the zone “Boost” key.

There are 6 power levels, from “7.4” to “2.5”. The timer indicator will show one of them.

“7.4” : the maximum power is 7.4kW.

“5.5” : the maximum power is 5.5kW.

“4.5” : the maximum power is 4.5kW.

“3.5” : the maximum power is 3.5kW.

“2.5” : the maximum power is 2.5kW.



### Confirmation and Exit Power Management Function

After the setting, press “On/Off” key to turn off the hob.  
The power mode is set successfully.

## 11. 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 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2  | 2  | 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.

# CLEANING AND MAINTENANCE

| What?                                                                                                       | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.                                                       | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>                                                      |
| Spillovers on the touch controls.                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill.</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry. with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |

# TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

| Problem                                                                                                                                                                                           | Possible causes                                                                                                                                                                                                      | What to do                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The induction hob cannot be turned on.                                                                                                                                                            | No power.                                                                                                                                                                                                            | Make sure the ceramic 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 ceramic 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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.                                                                                                                            |
| 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.<br><br>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'.<br><br>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.                                                                                             |

## 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.

### (1) Troubleshooting

| Failure code     | Problem                                                  | Solution                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No Auto-Recovery |                                                          |                                                                                                                                                                                                                      |
| E1               | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.</li> </ul>                                                                                            |
| E2               | Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. |                                                                                                                                                                                                                      |
| E7               | Ceramic plate temperature sensor failure.                |                                                                                                                                                                                                                      |
| C1               | High temperature of ceramic plate sensor.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.<br/>Touch "ON/OFF" button to restart unit.</li> </ul>                                                           |
| E3               | Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the power board.</li> </ul>                                                                                                                                         |
| E4               | Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit.   |                                                                                                                                                                                                                      |
| C2               | High temperature of IGBT.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait for the temperature of IGBT return to normal.<br/>Touch "ON/OFF" button to restart unit.<br/>Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.</li> </ul> |
| EL               | Supply voltage is below the rated voltage.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please inspect whether power supply is normal.<br/>Power on after the power supply is normal.</li> </ul>                                                                    |
| EH               | Supply voltage is above the rated voltage.               |                                                                                                                                                                                                                      |
| EU               | Communication error.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinsert the connection between the display board and the power board.<br/>Replace the power board or the display board.</li> </ul>                                         |
| EF               | Overflow error                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please inspect whether water exists on the operation area and if so, then to clean and dry.</li> </ul>                                                                      |

## (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 accessory power board and the display board connected failure. | Check the connection.                                                                               |                                                            |
|                                                                                                       | The accessory power board is damaged.                              | Replace the accessory 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>u</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>u</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.

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

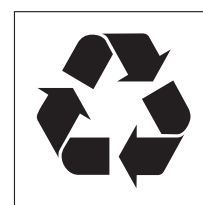


## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



# CONTEÚDOS

PT

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....   | 02 |
| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....   | 07 |
| VISÃO GLOBAL DO PRODUTO .....   | 08 |
| GUIA DE INSTALAÇÃO RÁPIDA ..... | 10 |
| MONTAGEM DO PRODUTO .....       | 12 |
| INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO .....    | 16 |
| LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....      | 26 |
| RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....    | 27 |
| ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM .....   | 30 |

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## Utilização Pretendida

As seguintes diretrizes de segurança destinam-se a prevenir riscos ou danos imprevistos decorrentes do funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Inspeção a embalagem e o aparelho à chegada para ter a certeza de que tudo está intacto para garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o revendedor. Note que não são permitidas modificações ou alterações ao aparelho para a sua segurança. A utilização não intencional pode causar perigos e perda de garantias.

## Explicação dos Símbolos



### Perigo

Este símbolo indica que existem perigos para a vida e saúde das pessoas devido ao gás extremamente inflamável.



### Aviso de voltagem elétrica

Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e saúde das pessoas devido à voltagem.



### Aviso

A palavra de sinalização indica um perigo com nível de risco médio que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



### Cuidado

A palavra de sinalização indica um perigo com nível de risco baixo que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos leves ou moderados.



### Atenção

A palavra de sinalização indica informação importante (por ex., danos à propriedade), mas não perigo.



### Siga as instruções

Este símbolo indica que um técnico de serviço deve unicamente operar e realizar a manutenção este aparelho em conformidade com as instruções de funcionamento.

Leia estas instruções de utilização com cuidado e atenção antes de utilizar/comissionar a unidade e mantenha-as nas imediações do local de montagem ou unidade para utilização posterior!

## AVISOS DE SEGURANÇA

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

## INSTALAÇÃO

### 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.

### Perigo de Corte

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

### 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 circuito 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 painéis.
- 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.

## **OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO**

### **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.

## **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.

## **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 vitrocerâmica 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.

## **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.

## **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 cima 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 painéis 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.

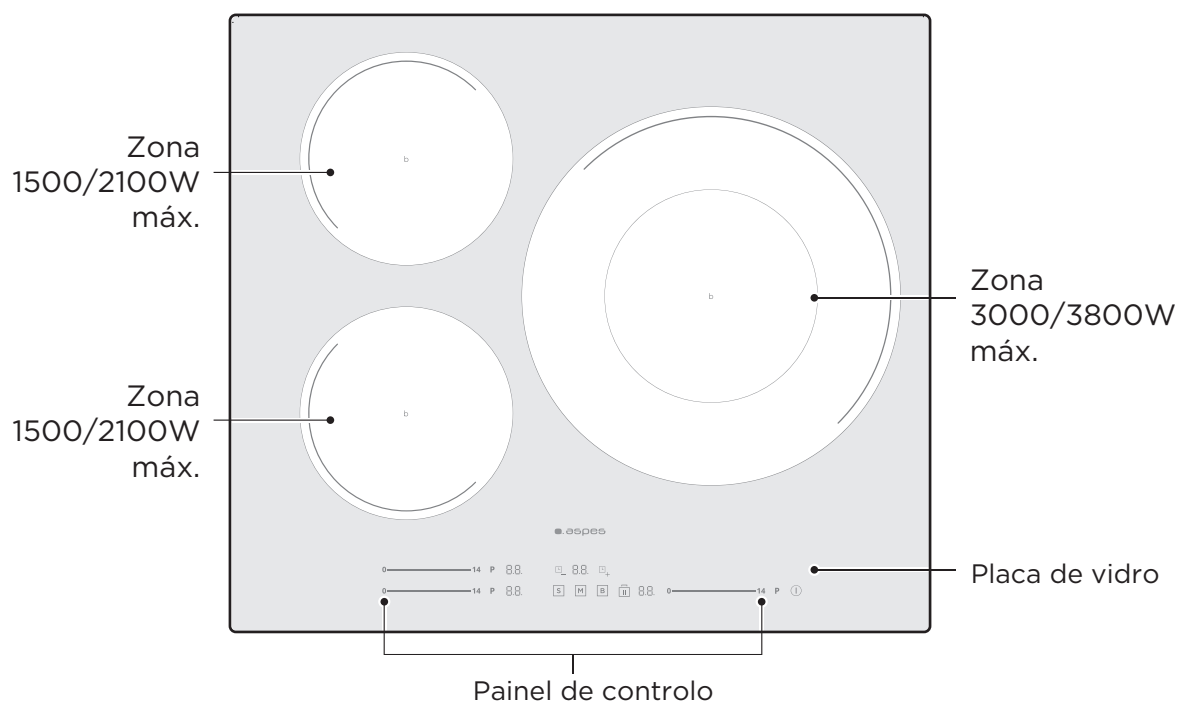
Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para futura referência.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

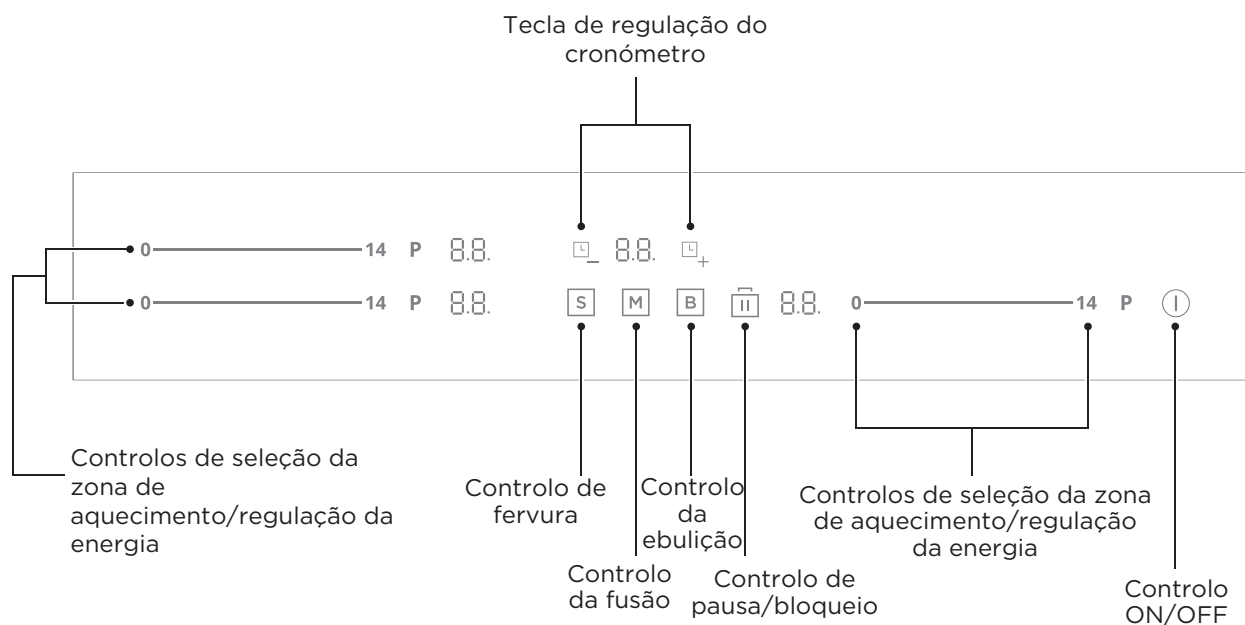
| Especificações técnicas          | AI3601SB32            |
|----------------------------------|-----------------------|
| Zonas para Cozinhar              | 3 zonas               |
| Voltagem de Alimentação          | 220-240V- 50Hz o 60Hz |
| Potência Elétrica Instalada      | 7400W                 |
| Tamanho do Produto C×L×A(mm)     | 590X520X60            |
| Dimensões de Construção A×B (mm) | 560X490               |

# VISÃO GLOBAL DO PRODUTO

## Vista de Cima



## Painel de controlo

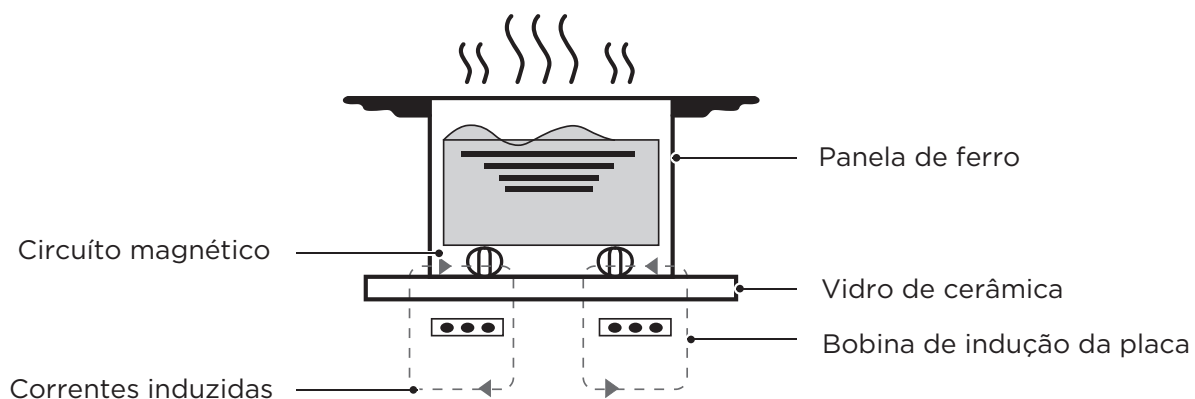


## NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração do desenho deve ser imputada ao objeto real.

## 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.



## Antes de utilizar a sua placa de indução nova

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

# GUIA DE INSTALAÇÃO RÁPIDA

 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.

## 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.

### 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.

### 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.

### 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.

## 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.

## 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.

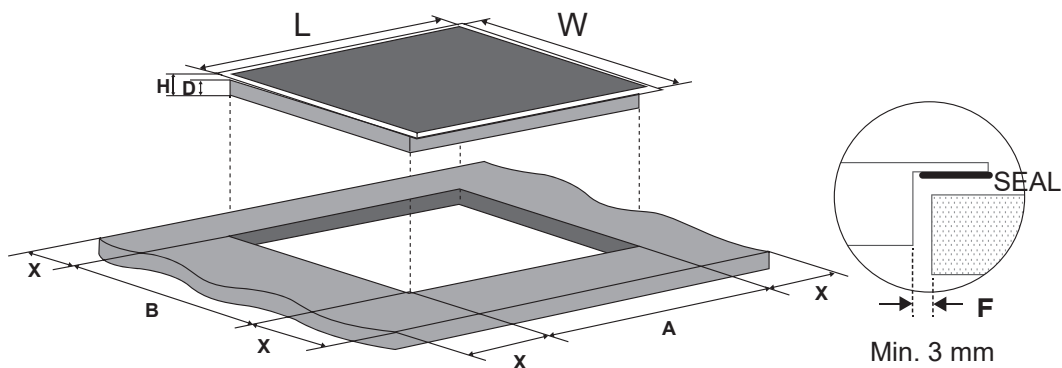
| Definição de temperatura | Adequação                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida</li><li>• derreter chocolate, manteiga e comida que queime rapidamente</li><li>• ferver suave</li><li>• aquecimento lento</li></ul> |
| 3 - 4                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• reaquecer</li><li>• ferver rápido</li><li>• cozinhar arroz</li></ul>                                                                                                                         |
| 5 - 9                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• panquecas</li></ul>                                                                                                                                                                          |
| 10 - 13                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• refogar</li><li>• cozinhar massa</li></ul>                                                                                                                                                   |
| 14/b                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• gratinar</li><li>• ferver sopa</li><li>• ferver água</li></ul>                                                                                                             |

# MONTAGEM DO PRODUTO

## 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 5cm 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:

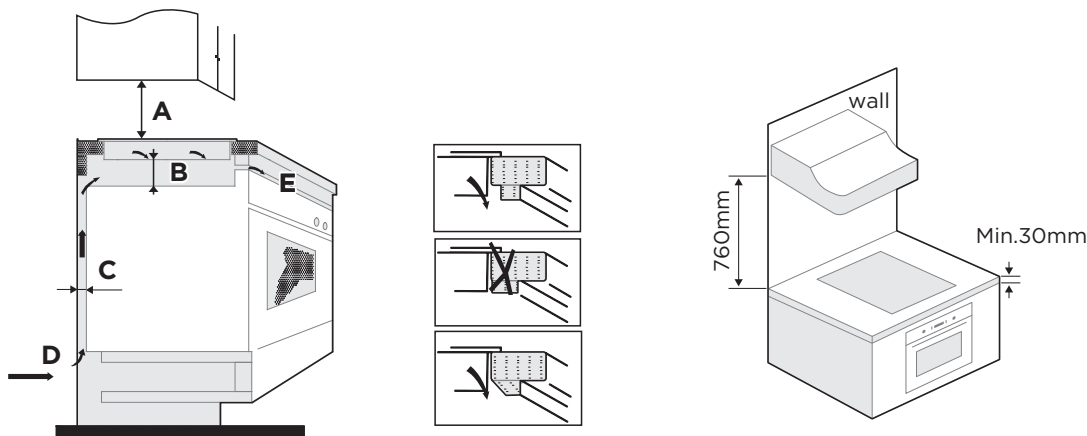
**⚠** Nota: A distância de segurança entre os lados do fogão e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)       | B(mm)       | X(mm)   | F(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560+4<br>+1 | 490+4<br>+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:

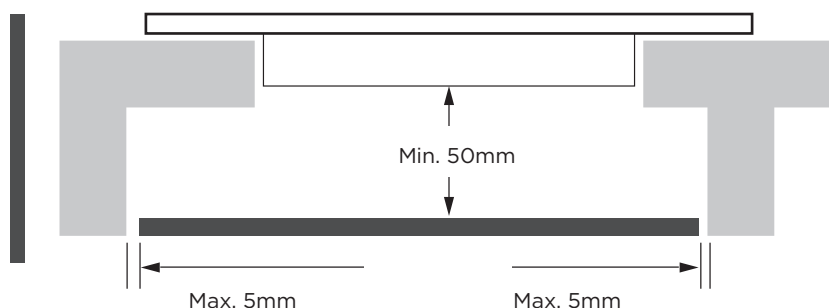
**⚠** Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E            |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760   | 50 min. | 20 min. | Air intake | Air exit 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 °C para evitar que descole.
  - A parede traseira, adjacente e superfícies à volta devem poder aguentar com uma temperatura de 90°C.

## Antes de instalar o 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.

## Após instalar o fogão, certifique-se que

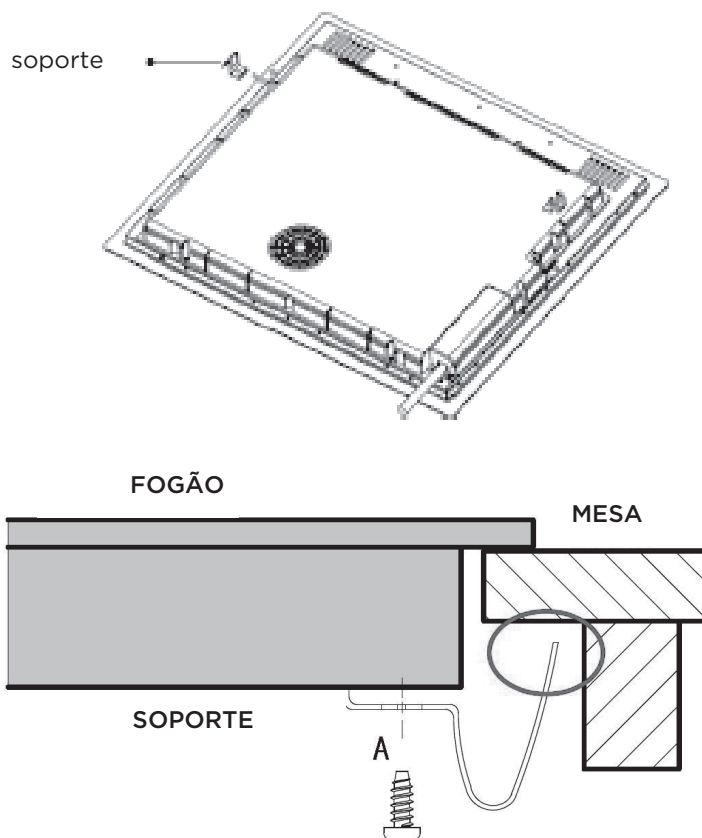
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe fluxo de ar fresco fora dos armários para a base do fogão.
- Se o fogão for instalado em cima de uma gaveta ou armário, instale uma barreira de proteção térmica em baixo da base do fogão.
- O interruptor de isolamento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

## 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.

## Ajuste da posição do suporte

Fixe o fogão na superfície de trabalho através do aparafusamento dos 4 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).

## 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.

## 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:

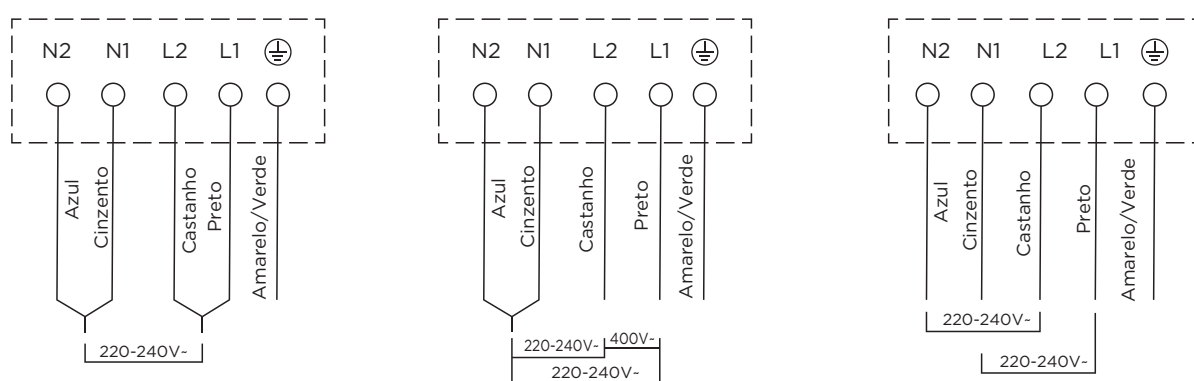
1. O sistema de fiação doméstico é adequado para a energia consumida pelo fogão.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de classificação
3. As secções do cabo de alimentação aguentam com a carga especificada na placa de classificação.

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.

A alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante, ou m disjuntor de circuito de pólo único. O método de conexão é mostrado abaixo.



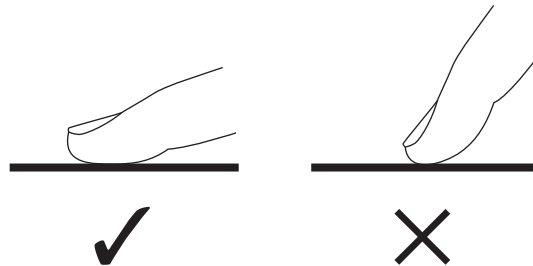
- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-vendas com as ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à alimentação, deve ser instalado um disjuntor onipolar com uma abertura mínima de 3mm entre 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 comprimido.
- 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.

# INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

## Controlos Tácteis

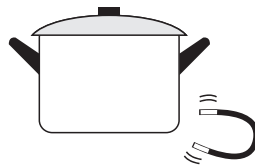
- Os controlos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar nenhuma pressão.
- Utilize a bola do dedo e não a ponta.
- Vai ouvir um som sempre que for registado um toque.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não tem nenhum objeto (por ex. um utensílio ou pano) a cobri-los.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



## Escolher os Utensílios de cozinha certos



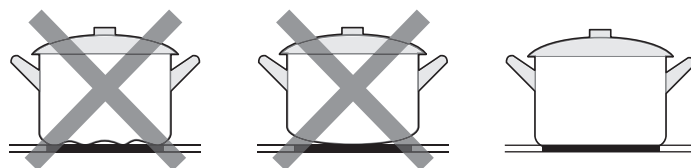
- Utilize unicamente utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar com indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou fundo da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados através de um teste com um ímã. Mova um ímã na direção da base da panela. Se for puxado, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:



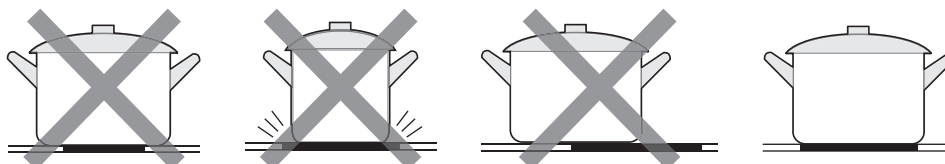
1. Coloque um pouco de água na panela que desejar verificar.
  2. Se  não piscar no ecrã e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
  - Se a peça ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquece, o restante da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.
  - Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresenta outros materiais como o alumínio, isso pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.
  - Se a base da panela for semelhante às figuras abaixo da panela não poderá detectar.



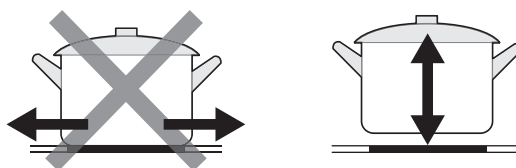
- Não utilize utensílios de cozinha com beiras irregulares ou bases curvas.



- 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.



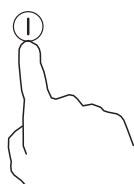
- As zonas de cozimento são, até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozimento correspondente. Para obter o melhor rendimento da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozimento.

| Zona de cozimento | Diâmetro da base dos utensílios de cozinha de indução |             |
|-------------------|-------------------------------------------------------|-------------|
|                   | Mínimo (mm)                                           | Máximo (mm) |
| 180mm             | 140                                                   | 180         |
| 320mm             | 180                                                   | 320         |

## Como utilizar

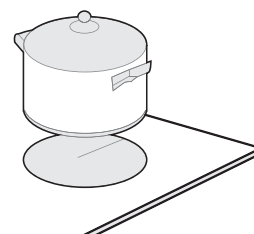
### 1. Começar a cozinhar

1. Toque no controlo ON/OFF. Após ligar, a campainha emite um sinal sonoro e todos os ecrãs apresentam “- -”, indicando que a placa de indução entrou no modo de suspensão.

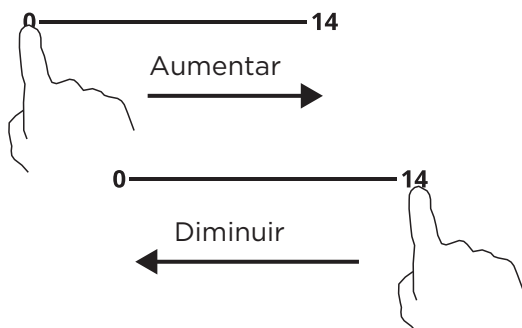


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseje utilizar.

- Certifique-se que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpas e secas.



3. Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo deslizante.
  - 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:

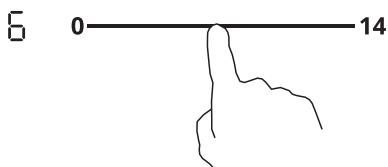
- não colocou uma panela na zona de cozimento correta, ou
- a panela que está a utilizar não se adequa para cozinhar em indução, ou
- a panela é demasiado pequena ou não está centrada na zona de cozimento.

Não irá aquecer a menos que exista uma panela adequada na zona de cozimento.

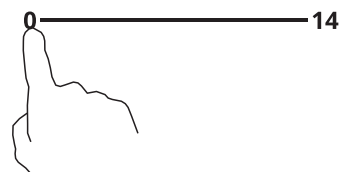
A exibição “  ” desaparece automaticamente após 1 minuto se não colocar uma panela adequada.

## 2. Terminar de cozinhar

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar desligar.



2. Desligue a zona de cozimento tocando no controlo deslizante para “0”.  
Certifique-se que o ecrã exibe “0”.



3. Desligue o fogão completo através do controlo ON/OFF.



4. 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. Utilização da função Boost

#### ● NOTA

- 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 14 após 5 minutos.
- Quando a função boost da 1ª zona de cozedura está ativa, o nível de potência da 2ª zona de cozimento é limitado automaticamente para evitar sobrecargas. Vice versa.

### 4. Os controlos de pausa e bloqueio

- É possível fazer uma pausa no aquecimento em vez de desligar a placa.
- Quando entrar no modo de pausa, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

| Para entrar no modo de pausa                        |                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|
| Toque e depois solte o controlo de pausa e bloqueio | Todos os indicadores exibem “11” |
| Para sair do modo de pausa                          |                                  |
| Toque e depois solte o controlo de pausa e bloqueio |                                  |

 Quando a placa de cozimento está no modo de pausa, há uma alimentação instantânea de 30 em 30 segundos para o queimador ativado e todos os controlos estão desactivados, exceto o controlo ON/OFF ①; em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ①. A placa desliga-se ao fim de 11 minutos se não sair do modo de pausa.

- 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                                             |                                      |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Mantenha o controlo de pausa e bloqueio pressionado durante um momento | 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 de bloqueio, todos os controlos são desativados, excepto ON/OFF ①, pode sempre desligar a placa de indução com o botão ON/OFF ① desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

### 5. Controlo do cronómetro

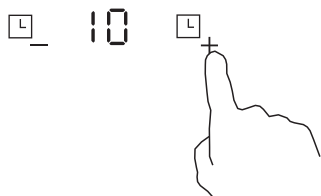
Pode utilizar o cronómetro de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como lembrete de minuto. Neste caso, o cronómetro não desliga nenhuma das zonas de cozimento quando terminar o tempo.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando terminar o tempo. O máximo do cronómetro é 99min.

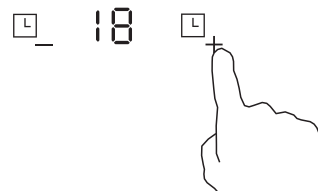
## a) Utilização do cronómetro como lembrete de minuto

### Se não seleccionar nenhuma zona de cozimento

1. Certifique-se que o fogão está ligado.  
Nota: pode utilizar o lembrete de minuto mesmo que não selecione nenhuma zona de cozimento.  
Toque em “+” para controlar o cronómetro.  
O indicador do lembrete começa a piscar e “10” é exibido no ecrã do cronómetro.



2. 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.



3. Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante e o indicador do temporizador piscará.



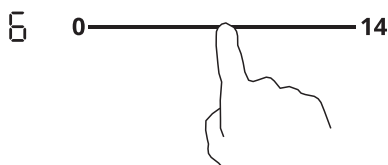
4. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do cronómetro exibe “- -” quando o tempo definido terminar.



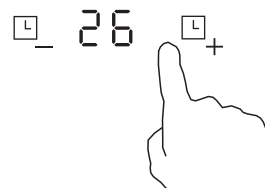
## b) Definir o cronómetro para desligar uma ou mais zonas de cozimento

### Definir uma zona

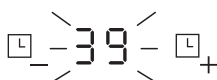
1. Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento.



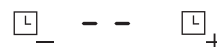
2. Defina o tempo tocando no controlo ou do cronómetro Dica: Toque uma vez no controlo “-” ou “+” do cronómetro para diminuir ou aumentar 1 minuto.  
Mantenha o controlo “-” ou “+” pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.



3. Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca.  
NOTA: O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi selecionada.



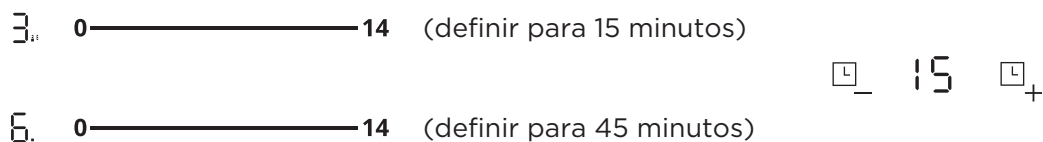
4. Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.



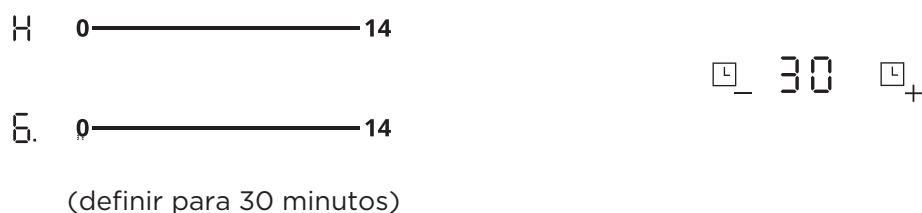
 A outra zona de cozimento continua a operar, se a mesma tiver sido ligada anteriormente.

## Definir uma zona

- Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando se ajusta o tempo para várias zonas de cozimento em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozimento relevantes ficam acesos. A indicação dos minutos mostra o temporizador de min. O ponto da zona correspondente pisca. O exibido é o seguinte:



- Assim que o cronómetro de contagem decrescente terminar, a zona correspondente desliga-se. De seguida, exibe o cronómetro de min. novo e o ponto da zona correspondente pisca. O exibido como direita:



- Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

## c) Cancelar o temporizador

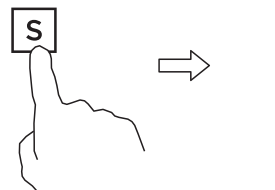
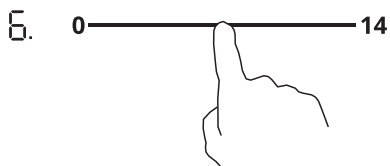
- Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento que desejar cancelar o cronómetro.
- Mantenha o controlo do temporizador " - " pressionado, o temporizador desce para "00" e o temporizador é cancelado.



## 7. Função de fervura

### Ativar a função de fervura

1. Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento que deseja utilizar com a função quente.
2. Toque no controlo de fervura **S**, o indicador da zona exibe “|”.



### Cancelar a função de fervura

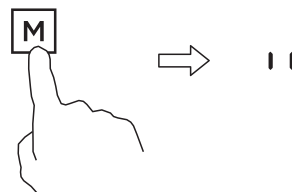
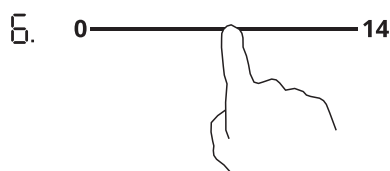
1. Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento.
  - a: Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo deslizante.
  - b. Ao tocar no controlo de fervura, a zona de cozimento volta a 0.
  - c: Toque no controlo de função, como a função boost, para a zona de cozimento reverter para a sua selecção.



## 8. Função de fusão

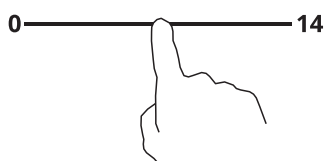
### Ativar a função de fusão

1. Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento que deseja utilizar com a função de fusão.
2. Toque no controlo de fusão **M**, o indicador da zona exibe “||”.



### Cancelar a função de fusão

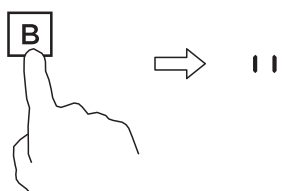
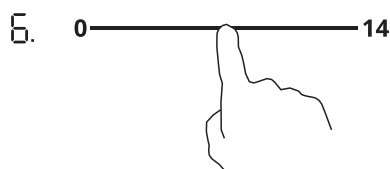
1. Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento.
  - a: Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo deslizante.
  - b. Ao tocar no controlo de fusão, a zona de cozimento volta a 0.
  - c: Toque no controlo de função, como a função boost, para a zona de cozimento reverter para a sua selecção.



## 9. Função de ebulição

### Ativar a função de ebulição

1. Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento que deseja utilizar com a função quente.
2. Toque no controlo de ebulição **B**, o indicador da zona exibe “|||”.



### Cancelar a função de ebulição

1. Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento.
  - a: Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo deslizante.
  - b. Ao tocar na tecla de cozimento, a zona de cozimento volta à sua posição inicial e pisca. Se a definição de temperatura for 0, regressa a 14.
  - c: Toque no controlo de função, como a função boost, para a zona de cozimento reverter para a sua selecção.



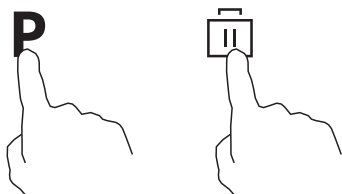
## 10. Função de gestão da potência

- É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes gamas de potência.
- As placas de indução podem limitar-se automaticamente para funcionar a um nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.
- Não é necessário colocar nenhum recipiente nas zonas de aquecimento. É necessário entrar no modo de definição da potência no prazo de 60 segundos após a ligação à corrente. É necessário terminar a configuração em 60 segundos em cada passo.

### Para entrar na função de gestão da potência

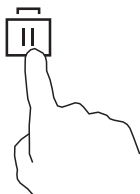
1. Em primeiro lugar, ligue a placa de indução.  
Nesta fase, pressione a zona "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo.

O símbolo "S" será apresentado na zona #1.



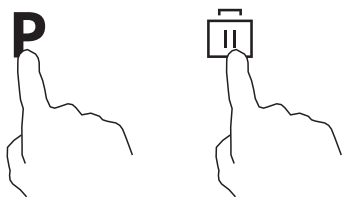
2. Pressione a tecla "Lock".

O símbolo "S" será apresentado na zona #1 e o símbolo "E" será apresentado na zona #2.



3. Pressione novamente as teclas de zona "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo.

O símbolo "S" será apresentado na zona #1, "E" será apresentado na zona #2 e "t" será apresentado na zona #3. Ao mesmo tempo, o modo de potência máxima atual (7.4) será apresentado no indicador do temporizador.



### Para mudar para outro nível

Pressione a tecla "Boost." da zona.

Existem 6 níveis de potência, de "7.4" a "2.5". O indicador do cronómetro exibe um deles.

"7.4" : a potência máxima é 7,4kW.

"5.5" : a potência máxima é 5,5kW.

"4.5" : a potência máxima é 4,5kW.

"3.5" : a potência máxima é 3,5kW.

"2.5" : a potência máxima é 2,5kW.



### Confirmação e saída da função de gestão de potência

Após a definição, pressione a tecla "On/off" para desligar a placa.  
O modo de potência está definido.

## 11. 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 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Cronómetro de funcionamento por defeito (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2  | 2  | 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.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

| O quê?                                                                                              | Como?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou transbordos sem açúcar) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o fogão.</li> <li>2. Aplique um limpador de fogões enquanto o vidro estiver quente (mas não a queimar!)</li> <li>3. Passe por água e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.</li> <li>4. Volte a ligar o fogão.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a energia do fogão está desligada, não existe a indicação “superfície quente” mas a zona ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul> |
| Transbordos, derretimentos e derrames açucarados quentes                                            | <p>Remova-os imediatamente com uma espátula, faca de palete ou raspador afiado adequado para fogões de vidro de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o fogão da parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do fogão.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou papel de cozinha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade diária no Vidro” acima.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>               |
| Derrames nos controlos táteis                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o fogão.</li> <li>2. Absorva o transbordo</li> <li>3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou pano húmido limpo.</li> <li>4. Seque completamente a área com papel de cozinha.</li> <li>5. Volte a ligar o fogão.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 tátil antes de voltar a ligar o fogão.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              |

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode conduzir a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomendamos que leia cuidadosamente as tabelas abaixo, a fim de poupar o seu tempo e dinheiro que pode custar na chamada para o centro de serviço.

| Problema                                                                                                                                                                              | Causas possíveis                                                                                                                                                                                                                                    | O que fazer                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A placa de indução não liga.                                                                                                                                                          | Sem energia.                                                                                                                                                                                                                                        | Certifique-se 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 painelas 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 painelas 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.                                                                                                                                 |

## 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.

### (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 --circuito 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.  |                                                                                                                                                                                              |
| E7               | Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica                    |                                                                                                                                                                                              |
| C1               | Temperatura alta no sensor da placa de cerâmica.                        | Aguardar que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal.<br>Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.                                                                        |
| E3               | Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- circuito aberto.             | Substitua a placa de energia.                                                                                                                                                                |
| E4               | Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- curto circuito.              |                                                                                                                                                                                              |
| C2               | Temperatura alta do IGBT.                                               | Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal.<br>Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.<br>Verifique se a ventoinha funciona corretamente.<br>Se não, substitua a ventoinha. |
| EL               | Voltagem de alimentação abaixo da voltagem classificada.                | Verifique se a alimentação está normal.<br>Ligue após a alimentação estar normal.                                                                                                            |
| EH               | Voltagem de alimentação acima da voltagem classificada.                 |                                                                                                                                                                                              |
| EU               | 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.                                                                       |
| EF               | Erro de transbordamento.                                                | Verifique se a água existe na área de operação e, se sim, para limpar e secar.                                                                                                               |

## (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 acessória está danificada.                 | Substitua a placa de 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.<br>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 circuito de deteção da panela está danificado; substitua a placa de energia. |
|                                                                                      | Diâmetro da panela é demasiado pequeno.                       |                                                                                                                             |                                                                                |
|                                                                                      | O fogão sobreaqueceu;                                         | Unidade sobreaqueceu.<br>Aguarde que a temperatura volte ao normal.<br>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.

# ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

## Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação do Produto Residual:

Este produto cumpre com a Diretiva UE WEEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (WEEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros lixos domésticos no final da sua vida útil. O dispositivo utilizado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de dispositivos eletrônicos e elétricos. Para encontrar estes sistemas de recolha, entre em contacto com as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi adquirido. Cada lar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação adequada de aparelhos utilizados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.



## Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que você adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE).

Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

## Informação da embalagem

Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com a nossa Regulamentação Nacional do Ambiente. Não elimine os materiais da embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os aos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.

