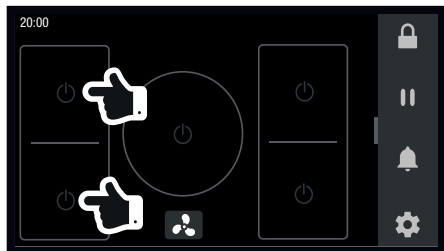
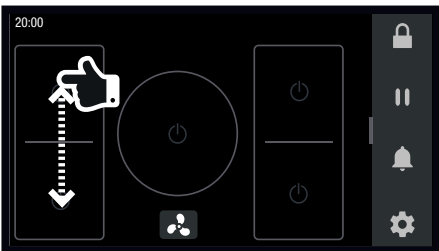
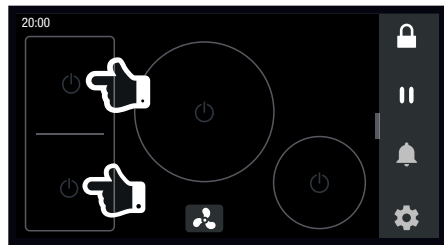
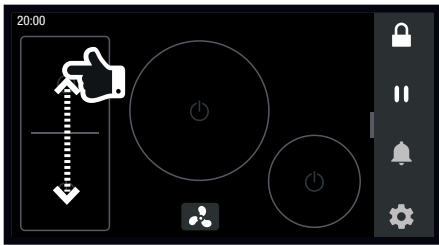
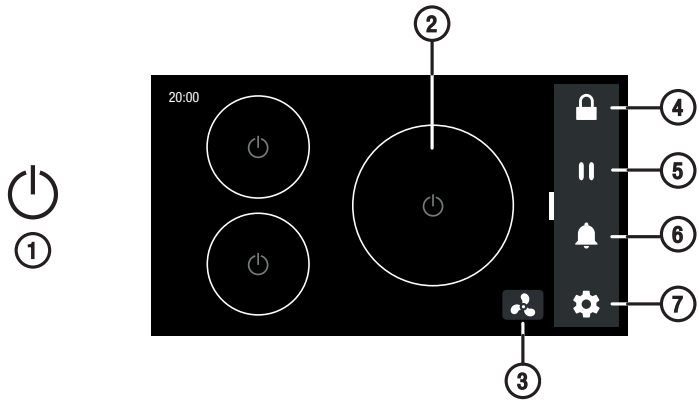




cata & Can Roca

- ES Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento
- EN Installation, use and maintenance instructions
- FR Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien
- PT Instruções para instalação, utilização e manutenção

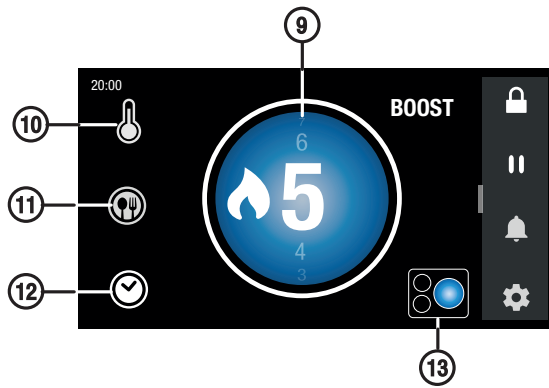
IDB 6003 PRO BK
IDF 8021 PRO BK
IDF 9012 PRO BK



18:50 cataC
Monday, October 9



8



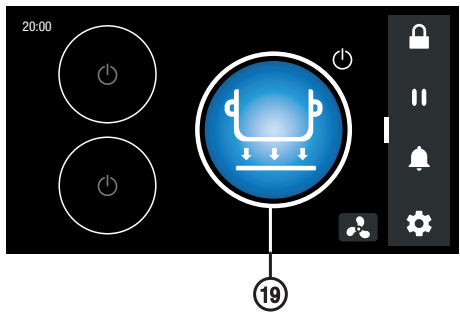
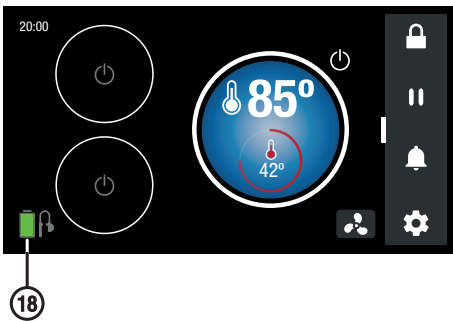
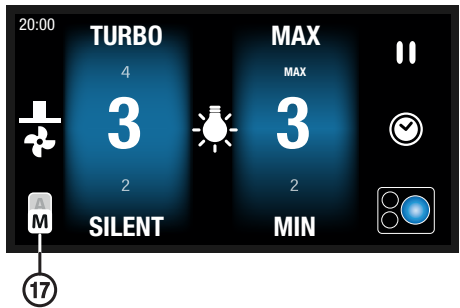
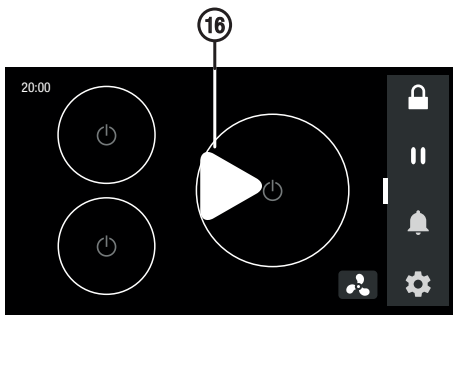
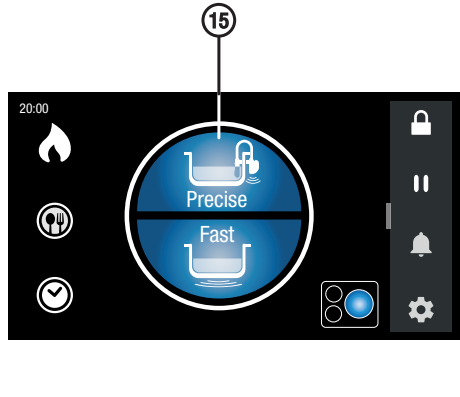
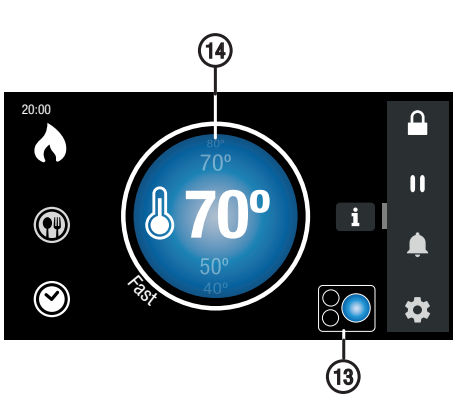
9

10

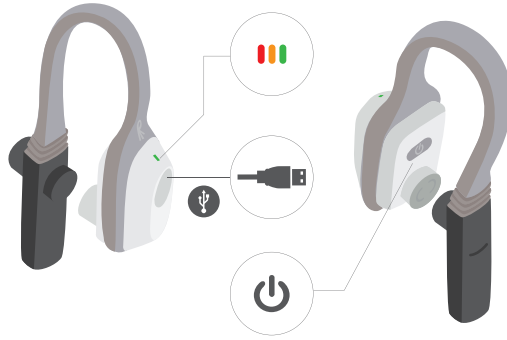
11

12

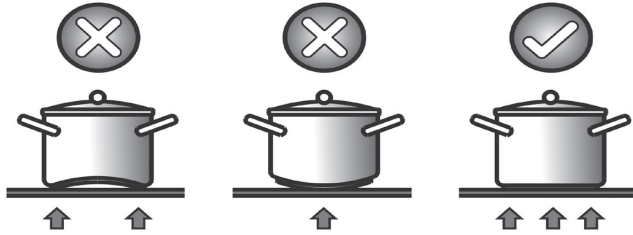
13



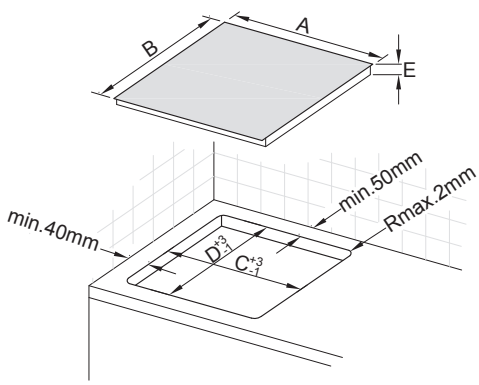
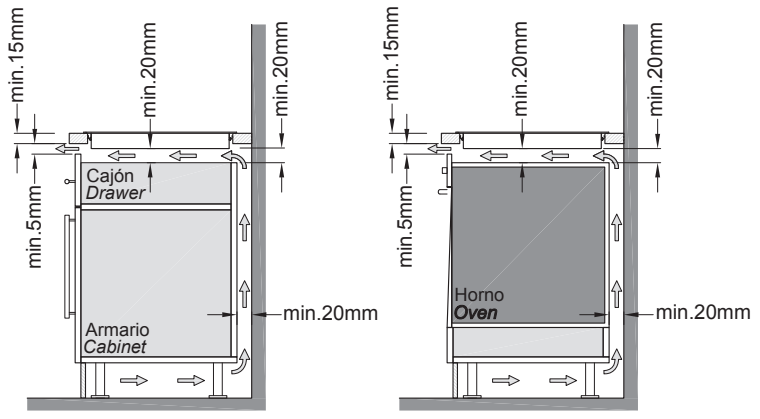
20



21

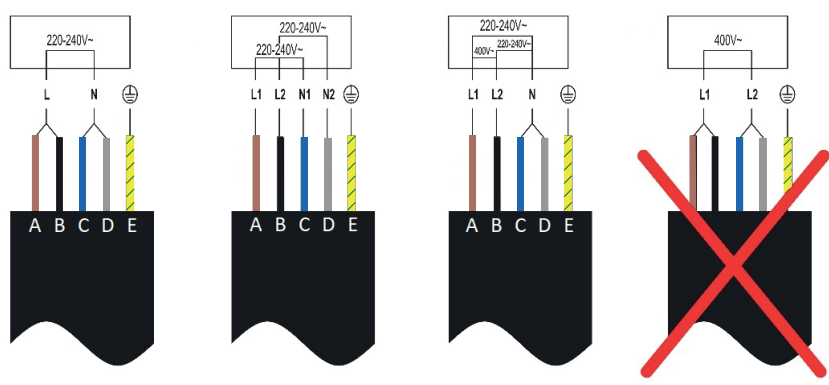


22



A	B	C	D	E
590	520	565	495	60
800	520	745	495	60
900	520	875	495	60

23





Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestra placa. Lea atentamente estas instrucciones para que su instalación, uso y mantenimiento sean óptimos.

Este aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para uso doméstico.

Para garantizar que la instalación, uso y mantenimiento del aparato sean óptimos, le recomendamos que lea estas instrucciones detenidamente.

Revise el aparato antes de instalarlo. No utilice la placa si está dañada o tiene algún defecto. De ser así, póngase en contacto con su distribuidor o instalador.

CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA

Advertencia: antes de conectar la placa, apague la fuente de alimentación y compruebe que la tensión y la frecuencia de la alimentación coinciden con las indicadas en la placa identificativa del equipo.

- La instalación de la toma y la sustitución del cable de conexión deberá realizarlas un electricista cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante a través de su servicio de posventa, o por personal con una cualificación similar, para evitar el peligro.
- No se deben utilizar adaptadores, multiplicadores ni cables de extensión. La sobrecarga puede provocar un riesgo de incendio.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado.

- Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.

Advertencia: este aparato es de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

USO DE LA PLACA PRECAUCIONES

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la superficie de la placa, porque se calentarán.
- Cuando cocine con un recipiente antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- No utilizar el detector de recipientes para apagar el aparato . Utilice la tecla correspondiente.
- Si la superficie de la placa se daña, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden usarlo niños de 8 años o más y personas con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, si están supervisados por una persona responsable de su seguridad o si se les han proporcionado instrucciones adecuadas con respecto al uso seguro del aparato y entienden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe llevar a cabo el usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.

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

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

- Los recipientes con aceite caliente deben supervisarse continuamente.

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

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

Advertencia: si se produce una descarga electrostática (por ejemplo, un rayo), la placa puede dejar de funcionar. Esto no implica ningún riesgo de daños. Apague la fuente de alimentación de la placa y vuelva a conectarla pasado un minuto.

Advertencia: Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.

- Nunca utilice el sensor de temperatura en otras placas de cocción no compatibles y tampoco los deje en el interior del recipiente en caso de cocción por niveles de potencia. En estos casos la temperatura podría superar los límites establecidos y dañar el sensor de temperatura.
- Prestar atención de no mojar ni permitir la entrada de líquidos en las conexiones microusb de la sensor de temperatura de temperatura. No la sumerja en un líquido ni la lave en un lavavajillas o directamente bajo el grifo.

INFORMACIÓN LEGAL

EL FABRICANTE:

- Declara que este aparato cumple con los requisitos esenciales para equipos eléctricos de bajo voltaje, según lo establecido en la Directiva 2014/35/UE, y con la compatibilidad electromagnética, según lo establecido en la Directiva 2014/30/UE.
- No será responsable por el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual ni por el incumplimiento de las normas de seguridad relacionadas con el uso correcto del equipo.
- No se responsabiliza de los daños causados por la instalación, el uso o el mantenimiento incorrectos del aparato.
- Se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo o en este manual sin previo aviso.
- Si necesita asistencia técnica o información adicional sobre nuestros productos, póngase en contacto con su distribuidor o con un servicio técnico oficial autorizado.
- Nunca coloque cacerolas ni utensilios en la zona de la pantalla táctil. Los objetos calientes pueden causar daños irreversibles.



INSTALACIÓN

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.


Pegar la junta suministrada en todo el perímetro, por la cada inferior del cristal.

El aparato está previsto para ser instalado según se indica en la figura 22. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- El horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento.
- Que no se produzca de ningún modo el paso de aire caliente desde el horno hacia la placa.
- Prever pasos de aire como se indica en la figura 22.

Conexión eléctrica

El aparato está provisto de un cable de alimentación con 5 conductores de los siguientes colores:

- Marrón = L1 (fase)
- Negro = L2 (fase)
- Azul = N1 (neutro)
- Gris = N2 (neutro)
- Amarillo/Verde =  (tierra)

Conectar a la red eléctrica según la figura 23.



EL PRIMER ENCENDIDO:

En el momento en que se conecta la placa a la corriente, se enciende automáticamente y se pueden configurar idioma, fecha y hora. Para validar cada selección pulsar la flecha de la parte derecha de la pantalla. Los parámetros que no sean definidos por el usuario serán establecidos por defecto.

ENCENDIDO DE LA PANTALLA:

Pulsar el botón principal (1). Se muestra la pantalla principal con las diferentes zonas de cocción. A la derecha de la pantalla aparece la barra lateral con diferentes opciones (Bloqueo, Pausa, Alarma y Ajustes).

APAGADO:

Cuando la placa se encuentre encendida, pulsar el botón principal (1) para apagarla en cualquier momento. Si el “Modo Hibernación” se encuentra activo se mostrará la pantalla de hibernación, si está desactivado la pantalla entrará en modo “Apagado Total” y se mostrará en negro. Todas las zonas que estuviesen encendidas se apagarán automáticamente. En el caso de que alguna de las zonas aún esté caliente, se mostrará en un icono de alerta de calor residual (8) en la parte inferior derecha de la pantalla.

COCCIÓN POR NIVELES DE POTENCIA:

Una vez encendida la placa, en la pantalla principal se muestran las diferentes zonas de cocción (2). Pulse en la zona deseada y ajuste el nivel de potencia (del 1 al 9 + Boost). Para iniciar la cocción pulse en el círculo central (9), en el icono de menú principal (13) o espere 5 segundos a que se inicie automáticamente.

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA:

La baja temperatura nos permite preservar mejor el sabor original de los alimentos, sus propiedades nutritivas y conseguir unas texturas sorprendentes. Cocinando a baja temperatura intentamos que la temperatura de cocción se acerque todo lo posible a la temperatura que se alcanza en el interior de un alimento cuando consideramos que está en su punto óptimo de cocción. Cuando hablamos de baja temperatura sencillamente nos referimos a cocinar a temperaturas suaves. Y en estas incluimos las que se encuentran entre los 50 y los 100°C. Con esta placa se puede cocinar a baja temperatura usando el modo rápido (“Fast”) sin sensor de temperatura externo o el modo preciso (“Precise”) usando un sensor de temperatura externo. Gracias a la tablas de cocción y a las recetas incorporadas en esta placa usted sabrá siempre a qué temperatura debe cocinar los alimentos.

COCCIÓN POR TEMPERATURA EN MODO RÁPIDO (“FAST”):

Con el modo rápido conseguirá una temperatura estable durante toda la cocción, pero la precisión puede variar en función del recipiente.

Una vez seleccionada una zona de cocción, pulse en el icono (10) de la parte superior izquierda de la pantalla para cocinar por temperatura. A continuación seleccione el modo "Fast" y ajuste la temperatura. El rango de cocción es de 40°C a 100°C con intervalos de 10°C. Algunas de las temperaturas son especialmente indicadas para ciertas funciones de cocción. Estas funciones aparecen indicadas en la parte superior derecha de la pantalla:

40°C: Fundir
70°C: Mantener caliente
80°C: Cocción a fuego lento
90°C: Hervir a fuego lento
100°C: Hervir

Para iniciar la cocción pulse en el círculo central (14), en el icono de menú principal (13) o espere 5 segundos a que se inicie automáticamente. Una vez iniciada la cocción se muestra un círculo rojo debajo de la temperatura seleccionada que indica el incremento de temperatura. Cuando el recipiente llegue a la temperatura deseada sonará una alarma y se mostrará el mensaje "Listo para cocinar". Introduzca el alimento en el recipiente y pulse "play" para iniciar la cocción.

COCCIÓN POR TEMPERATURA EN MODO PRECISO ("PRECISE"):

Primero se debe conectar el sensor externo. A continuación coloque el sensor dentro del recipiente sumergiendo al máximo la parte de color negro sin sobrepasar la línea de "MAX". Para cocinar en modo "Precise" escoja una zona de cocción, pulse el botón de "temperatura" (10) y luego el botón "Precise" (15). El rango de cocción es de 40°C a 180°C con intervalos de 1°C.

Para iniciar la cocción pulse en el círculo central, en el icono de menú principal (13) o espere 5 segundos a que se inicie automáticamente. Una vez iniciada la cocción se muestra un círculo rojo debajo de la temperatura seleccionada que indica el incremento de temperatura. Cuando el recipiente llegue a la temperatura deseada sonará una alarma y se mostrará el mensaje "Listo para cocinar". Introduzca el alimento en el recipiente y pulse "play" para iniciar la cocción.

Solo se puede conectar a la placa un único sensor externo a la vez. El uso del sensor externo en salsas no es recomendable ya que puede provocar errores de medición de la temperatura.

TABLAS DE COCCIÓN DE "EL CELLER DE CAN ROCA":

Las tablas de cocción desarrolladas por el Celler de Can Roca permiten acceder de forma rápida a cocciones programadas de alimentos. Están definidas según el tiempo y la temperatura más adecuados. Tenga en cuenta los siguientes aspectos:

1. Las temperaturas indicadas son valores de referencia en un medio de cocción líquido.
2. La temperatura de entrada de los alimentos a cocer es de 5°C (temperatura de nevera).

Aunque se pueden usar sin el sensor de temperatura externo (modo "Fast"), es recomendable

usarlo para garantizar un óptimo control de la cocción (modo “Precise”). Para acceder a las tablas seleccione una zona de cocción y pulse en el icono de recetas (11) que se encuentra en la parte central izquierda de la pantalla. Luego seleccione el menú de “Tablas de cocción” y escoja el tipo de alimento. Por último, pulse el icono “play” del alimento deseado y la cocción empezará automáticamente.

RECETAS DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

En esta placa se incorporan diferentes recetas a baja temperatura desarrolladas por “El Celler de Can Roca”. Para acceder a todas las recetas disponibles primero seleccione una zona de cocción y pulse en el icono de recetas (11) que se encuentra en la parte central izquierda de la pantalla. Luego seleccione el menú de “Recetas” y escoja la que desee. Por último pulse el botón de “play” y la cocción empezará automáticamente.

CREACIÓN DE NUEVAS RECETAS:

Para crear una nueva receta seleccione una zona de cocción y pulse en el icono de recetas (11) que se encuentra en la parte central izquierda de la pantalla. Luego seleccione el menú de “Mis recetas” y pulse el símbolo “+” que aparece a la izquierda. Rellene la información de la receta (como mínimo el nombre, la temperatura y el tiempo) y pulse el botón de “guardar”. Las nuevas recetas se añadirán sucesivamente en el menú “Mis recetas”. Para cocinar con estas recetas pulse primero sobre la receta deseada y luego en el botón de “Cocinar” para iniciar la cocción.

TEMPORIZADOR:

Una cocción puede programarse para que finalice automáticamente en un tiempo determinado. Una vez ajustado el nivel de Potencia/Temperatura, escoja la opción de “temporizador” pulsando en el icono (12) de la parte inferior izquierda de la pantalla. Para iniciar la cocción pulse en el círculo central, en el icono de menú principal (13) o espere 5 segundos a que se inicie automáticamente. Cuando el tiempo seleccionado termine, la cocción finalizará y sonará una alarma. Si se está cocinando con el sensor externo, éste mantendrá la conexión con la placa pero ya no estará asociado a la zona de cocción. En la zona de cocción seleccionada se mostrará la opción “+10min”. Esta opción permite prolongar la cocción durante 10 minutos más.

ALARMA ACÚSTICA:

Para programar una alarma acústica pulse en el icono de alarma (6) de la barra lateral. Ajuste el tiempo deseado. Para iniciar la cuenta atrás, pulse la flecha de la parte izquierda de la pantalla, en el centro del círculo central o espere 5 segundos. El tiempo restante se muestra en la pantalla principal. Una vez finalizada la cuenta atrás suena una alarma y se muestran las opciones “+10min” para posponer la duración y “Cerrar” para cancelar la alarma.

BLOQUEO:

Por razones de seguridad o limpieza, puede bloquear la pantalla pulsando en el icono de bloqueo del menú lateral (4). Durante el bloqueo no se apagarán las cocciones en curso. La pantalla quedará bloqueada hasta que usted la desbloquee. Para desbloquear la pantalla se puede hacer de varias formas según la opción escogida en el menú de ajustes (Pulsar 2 segundos,

patrón o código). La pantalla permanece bloqueada incluso en modo “hibernación” y en modo “apagado total”.

PAUSA:

La función pausa (5) detiene los procesos de cocción en curso de forma temporal. Para reactivarla pulse el símbolo de “play” (16) que aparece centrado en la pantalla. Los temporizadores se detendrán durante la pausa y se reanudarán después. El tiempo para la alarma acústica no se detiene durante la pausa y ésta puede sonar antes de reactivar la pantalla.

CONECTIVIDAD DE LA CAMPANA:

Esta placa se puede conectar con una campana de extracción siempre que ésta sea compatible y así lo indique en el manual de instrucciones. Para establecer la conexión, la conectividad de la placa debe estar activada en el menú de ajustes de la placa. Una vez la placa esté emitiendo señal, entonces active la conectividad de la campana en el menú de ajustes de la campana. Aparecerá un mensaje que se debe validar después de asegurarse que la campana se ha conectado con éxito. A continuación, aparecerá el icono de control de la campana (3) en la parte inferior derecha de la pantalla de la placa.

Una vez establecida la conexión, la campana se puede controlar a través de la placa en modo Manual o en modo AUTO.

Modo Manual:

Permite modificar los niveles de intensidad del ventilador y de la luz. También permite pausar el funcionamiento del ventilador o iniciar un proceso de “temporización”.

Modo AUTO:

La placa controla la campana automáticamente y calcula los niveles de intensidad del ventilador en base a los niveles de potencia de las diferentes zonas de cocción. La luz continúa funcionando en modo manual. Si usted edita manualmente los parámetros de la campana desde la placa, el modo cambia a Manual automáticamente.

Para alternar entre los modos Manual y AUTO pulse el botón (17) de la parte inferior izquierda de la pantalla de control de la campana en la placa. Si modifica manualmente los parámetros en la campana o la apaga mientras está conectada a la placa, esta selección permanece durante 5 minutos antes de volver a obedecer a la placa. Si la campana había sido apagada, se volverá a encender pasados 5 minutos.

SENSOR EXTERNO:

El sensor de temperatura externo es un dispositivo de medición de temperatura que se conecta a la placa por bluetooth y envía la temperatura del medio líquido a la placa para que pueda regular la potencia con el propósito de mantenerla estable.

En primer lugar, asegúrese de que el sensor externo se encuentra con la batería cargada y cerca de la placa de inducción. El sensor dispone de una entrada Mini-USB donde se puede

conectar el cable para cargar la batería.

Para conectar el sensor externo pulse en el icono de “Ajustes” (7) en el menú lateral. En el apartado de “Conectividad”, la opción “Dispositivos Bluetooth” debe estar activada y la opción “Sensor de temperatura” seleccionada. Pulse el botón de encendido del sensor externo, el LED del sensor parpadeará en color verde hasta que placa y sensor queden conectados. En este momento el LED quedará fijo (en color verde, naranja o rojo en función del nivel de batería). Cuando el sensor esté conectado con la placa aparecerá el icono de “sensor externo” (18) en la esquina inferior izquierda de la pantalla, junto con el indicador del nivel de batería del sensor. Durante el uso el LED del sensor estará apagado siempre y cuando la batería tenga una carga superior al 15%. Pulse el botón de ON/OFF del sensor para ver el nivel de batería según el color del LED:

Rojo: 0% - 20%

Naranja: 20% - 50%

Verde: 50% - 100%

Para desconectar el sensor de la placa, pulse durante más de 3s el botón ON/OFF del sensor externo.

Complementos del sensor externo

- Pinza para sartenes: Permite fijar el sensor de temperatura en sartenes o cazuelas bajas.
- Cable de carga USB-MicroUSB: Permite la carga de la batería del sensor externo. Se puede usar también un cargador universal de móvil siempre que no sobrepase los 5V i los 1000mA. Antes del primer uso es recomendable realizar una carga completa de la batería.

FUNCIÓN BOOSTER:

Con esta función las zonas de cocción pueden recibir una potencia por encima de la nominal (el número de zonas con booster simultáneo depende de la potencia entregada a las diferentes zonas la cual debe ser inferior a la potencia máxima de la encimera).

Para activar la función Booster, seleccione una zona de cocción y a continuación pulse el nivel de potencia “B” o el icono de “Booster”. En el caso de que la potencia disponible no sea suficiente no se permitirá el aumento de potencia. El tiempo de activación del Booster está limitado a 5 minutos. Después de la desactivación automática del Booster la zona continúa operando a un nivel de potencia “9”. En el caso de que la olla sea retirada, el tiempo de desactivación sigue contando.

CALOR RESIDUAL:

Después de usar una zona de cocción el círculo correspondiente se muestra en rojo para indicar que existe calor residual. Este aviso desaparecerá en cuanto se vuelva a enfriar la zona de cocción.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA DE SEGURIDAD

Cada zona de cocción se apagará después de un tiempo máximo preestablecido, en función

del nivel de potencia / temperatura. Cada operación en la zona de cocción reinicializa la cuenta atrás de este tiempo máximo.

DETECCIÓN DE RECIPIENTE:

Si con la zona de cocción en marcha el sistema detecta que no hay ningún recipiente o bien el que hay no es adecuado, se indica con un símbolo en la zona correspondiente (19). La zona de cocción programada se apaga automáticamente al cabo de 1 minuto si no se ha reconocido ningún recipiente adecuado.

MENÚ DE AJUSTES:

Para acceder en el menú de ajustes pulse en el icono de “Ajustes” (7) de la barra lateral. Todas las modificaciones en los ajustes se validan volviendo al menú principal de ajustes.

Pantalla:

Para escoger la intensidad del brillo de la pantalla utilice la barra de regulación.

Sonido:

Se puede desconectar el sonido (excepto la alarma), regular el volumen o desconectar el sonido de las teclas.

Conectividad:

Permite conectar un sensor de temperatura externo vía Bluetooth. La opción de “Smart phone/Tablet” esta reservada para el servicio técnico.

Fecha y hora:

Se muestran las opciones de fecha y hora. También las opciones de la alarma.

Ajustes predeterminados:

Esta opción restaura los ajustes iniciales de fábrica.

Probar recipiente:

Con esta opción se puede comprobar si una olla es adecuada para ser usada en una placa de inducción. Hay que seguir unas sencillas instrucciones que se detallan en la pantalla de la placa.

Seguridad:

Permite escoger el modo de desbloqueo de la pantalla. Pulsando la pantalla durante 2 segundos, con un patrón o con un código PIN.

Idioma:

Seleccione el idioma de la pantalla.

Información:

Aquí podrá encontrar información útil sobre el dispositivo y su funcionamiento.

Ajustes de energía:

Cuando el modo hibernación está activado, la pantalla muestra la hora después del “Tiempo de activación”. Sino está activado, la pantalla se apaga pasado el “tiempo de apagado total”. Puede editar tanto los tiempos como el formato de la pantalla de hibernación.

Límite de potencia:

Puede limitar la potencia consumida por la placa según las necesidades de la instalación.

Opciones de campana:

Permite establecer la conexión con la campana de extracción siempre que ésta sea compatible con la placa. I también cancelar la conectividad entre la campana y la placa.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Le aconsejamos que limpie la placa con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso. Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño.

Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica y pase un papel de cocina o un paño limpio. A continuación frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio.

Nota: Utilice recipientes de cocina con fondo liso y levántela siempre al desplazarla por encima de la placa para evitar arañazos.(21)

En caso de avería, póngase en contacto con un distribuidor oficial o un proveedor autorizado.

Mantenimiento del sensor externo:

Limpiar el área de medición del sensor utilizando una esponja adecuada y los líquidos habituales para la limpieza de la vajilla y la eliminación de grasas, cal y otros residuos. Limpiar cuidadosamente el sensor metálico del extremo .

Para la parte del cuerpo del sensor donde se alojan electrónica y conexiones, limpiar cuidadosamente con un trapo húmedo evitando que puedan entrar líquidos en el interior.



SAFETY

Dear Customer,

Thank you for buying our hob. Please read these instructions carefully for its optimum installation, use and maintenance.

This appliance has been designed and manufactured exclusively for use at home.

In order to ensure optimal installation, use and maintenance of the appliance, we recommend that you read these instructions carefully.

Check the appliance before installing it. Do not use the hob if it is damaged or faulty. If this is the case, please contact your distributor or installer.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS

Warning: before connecting the hob: shut off the power supply and check that the voltage and frequency supply matches that indicated on the rating plate of the equipment.

- The socket must be installed and connecting cable must only be replaced by a qualified electrician.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer through its post-sale service, or by similar, qualified personnel in order to prevent danger.
- Adapters, multi-way strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.
- Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules.
- The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

Warning: This is a Class I appliance and **MUST** be earthed.

USING THE HOB PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob
- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' preheating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- Don't use the pan detector to turn off the appliance. Use the corresponding button.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children under the age of 8 years should be kept away from the appliance unless under permanent supervision.
- This appliance can be used by children of 8 years and over and people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience or knowledge, if supervised by a person responsible for their safety or if they have been given suitable instructions regarding the safe use of the appliance and they understand the risks involved. Children should not play with the appliance. The cleaning and maintenance to be performed

by the user should not be carried out by unsupervised children.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a fire blanket, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Containers with hot oil should be monitored continuously.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

Warning: during electrostatic discharge (e.g. a flash of lightning) the hood may stop working. This does not involve risk of damage. Shut off the power supply to the hob and re-connect it after one minute.

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

- Never use the temperature sensor with other non-compatible cooking hobs nor leave them inside the pan or dish if cooking by power levels. In such cases, the temperature may exceed the limits set and damage the temperature sensor.
- Be careful not to allow liquids to enter the microUSB connections of the temperature sensor nor for it to get wet. Don't immerse it in liquid or wash it in a dishwasher nor directly under the tap.

LEGAL INFORMATION

THE MANUFACTURER:

- Declares that this appliance complies with the essential requirements for lowvoltage electrical equipment, as set out in Directive 2014/35/EU, and electromagnetic compatibility, as set out in Directive 2014/30/EU.
- Shall not be held responsible for failure to follow the instructions given in this manual or non-compliance with safety standards relating to the correct use of the equipment.
- Shall not be held responsible for any damage caused by the incorrect installation, use or maintenance of the appliance.
- Reserves the right to make any changes to the equipment or this manual without giving prior notice.
- Should you need technical assistance or additional information about our products, please contact your distributor or an official, authorised technical service.
- Never place cookware nor utensils on the touch screen area. Hot objects on it can also cause irreversible damage.



INSTALLATION

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

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

Glue the gasket supplied on the entire perimeter, on the bottom of the glass.


The appliance is intended to be installed as indicated in figure 22.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- The oven is equipped with an appropriate cooling system.
- There is no warm-air leakage from the oven towards the hob.
- Suitable air-inlets are provided as shown in the figure 22.

Electrical connection

This appliance is supplied with a power cable with 5 wires coloured as follows:

- Brown = L1 (phase)
- Black = L2 (phase)
- Blue = N1 (neutral)
- Grey = N2 (neutral)
- Yellow/Green =  (earth)

Connect to the mains according to figure 23.

**FIRST USE:**

When the hob is connected to the mains, it automatically turns on and the language, date and time can be set. To confirm each setting, press the arrow on the right-hand side of the screen. Any values that are not defined by the user will be set to default.

TURNING THE SCREEN ON:

Press the main button (1). The main screen is shown with the different cooking zones. On the right-hand side of the screen, the side bar will appear with various options (Lock, Pause, Alarm and Settings).

TURNING IT OFF:

When the hob is turned on, press the main button (1) to turn it off at any point. If “Hibernation Mode” is activated, the Hibernation screen will appear. If it is deactivated, the screen will enter “Total Turn Off” mode and turn black. All zones that were turned on will turn off automatically. If one of the zones is still hot, this will be displayed on a residual heat alert icon (8) on the lower right-hand side of the screen.

COOKING BY POWER LEVELS:

The different cooking zones are shown on the main screen once the hob has been turned on (2). Press the desired area and adjust the power level (from 1 to 9 + Boost). To begin cooking, press the centre circle (9), on the main menu icon (13) or wait 5 seconds for it to start automatically.

COOKING AT A LOW TEMPERATURE:

Low temperatures enable you to better preserve a food’s essential flavour, its nutritional properties, and achieve stunning textures. When cooking at a low temperature, try to make the cooking temperature as close as possible to the temperature reached in a food’s interior that you consider to be the ideal cooking point. By referring to low temperatures, we simply mean cooking at mild temperatures. This includes temperatures between 50 and 100 °C. With this hob, you can cook at a low temperature using the “Fast” mode without the external sensor or “Precise” mode using an external sensor. You will always know the temperature at which you should cook the food thanks to the cooking tables and the recipes included with this hob.

COOKING BY TEMPERATURE IN “FAST” MODE:

With Fast mode you will obtain a stable temperature while cooking but the accuracy may vary depending on the pan or dish.

Once you have selected a cooking zone, press the icon (10) on the upper left-hand part of the screen to cook by temperature. Then select “Fast” mode and adjust the temperature. The cooking range is between 40 °C to 100 °C, with 10 °C intervals. Some temperatures are specifically indicated for certain cooking functions. These functions are indicated on the upper right-hand part of the screen:

40 °C: Melting
 70 °C: Keep warm
 80 °C: Slow Cook
 90 °C: Simmering
 100 °C: Boiling

To begin cooking, press the centre circle (14), on the main menu icon (13) or wait 5 seconds for it to start automatically. Once cooking has begun, a red circle is displayed below the selected temperature that indicates the increase in temperature. When the pan or dish reaches the desired temperature, an alarm will sound and the “Ready to cook” message will be displayed. Put the food into the pan or dish and press “play” to start cooking.

COOKING BY TEMPERATURE IN PRECISE MODE:

First, connect the external sensor. Then, place the sensor inside the pan or dish, submerging the black part as much as possible without exceeding the “MAX” line. To cook in “Precise” mode, choose a cooking zone, press the “temperature” button (10), then press the “Precise” button (15). The cooking range is between 40 °C to 180 °C, with 1 °C intervals.

To begin cooking, press the centre circle, on the main menu icon (13) or wait 5 seconds for it to start automatically. Once cooking has begun, a red circle is displayed below the selected temperature that indicates the increase in temperature. When the pan or dish reaches the desired temperature, an alarm will sound and the “Ready to cook” message will be displayed. Put the food into the pan or dish and press “play” to start cooking.

Only one external sensor at a time can be connected to the hob. Using the external sensor in sauces is not recommended as it may cause temperature measurement errors.

“EL CELLER DE CAN ROCA” COOKING TABLES:

The cooking tables developed by “El Celler de Can Roca” give quick access to programmed cooking. They are defined according to the most appropriate time and temperature. Take the following aspects into account:

1. The indicated temperatures are reference values when cooking with liquids.
2. The starting temperature of the food to be cooked is 5 °C (refrigerator temperature).

Although the tables can be used without the external temperature sensor (“Fast” mode), we recommend using them to ensure optimal cooking control (“Precise” mode). To access the tables, select a cooking zone and press the recipe icon (11) found on the middle left-hand part of the screen. Then, select the “Cooking tables” menu and choose the food section. Finally, press the “Play” icon for the desired food and cooking will start automatically.

“EL CELLER DE CAN ROCA” RECIPES:

Various low temperature recipes developed by “El Celler de Can Roca” are included with this

hob. To access all available recipes, first select a cooking zone and press the recipe icon (11) found on the middle left-hand part of the screen. Then, select the “Recipes” menu and choose the recipe you want. Finally, press the “Play” button and cooking will start automatically.

CREATING NEW RECIPES:

To create a new recipe, select a cooking zone and press the recipe icon (11) found on the middle left-hand part of the screen. Then, select the “My recipes” menu and press the “+” symbol that appears on the left. Fill out the recipe information (the name, temperature, and time at least) and press the “save” button. New recipes will then be added into the “My recipes” menu. To cook with these recipes, first press the desired recipe, then the “Cook” button to begin cooking.

TIMER:

Cooking can be programmed to end automatically at a given time. Once the Power/Temperature level has been adjusted, select the “timer” option by pressing the icon (12) on the lower left-hand part of the screen. To begin cooking, press the centre circle on the main menu icon (13) or wait 5 seconds for it to start automatically. When the selected time has ended, the cooking will end and an alarm will sound. If you are cooking with the external sensor, it will remain connected with the hob but will no longer be associated with the cooking zone. In the selected cooking zone, the option “+ 10min” will be displayed. This option enables you to keep cooking for 10 additional minutes.

ALARM:

To set the acoustic alarm, press the alarm icon (6) on the side bar. Set the desired time. To start the timer, press the arrow on the left-hand part of the screen in the centre of the centre circle or wait 5 seconds. The remaining time is shown on the main screen. Once the timer has ended, an alarm sounds and the “+ 10min” option to delay the duration and the “Close” option to cancel the alarm are shown.

LOCK:

You can lock the screen by pressing the lock icon on the side menu (4) for safety or cleaning. Cooking in progress will not turn off during locking. The screen will remain Locked until you unlock it. Unlocking the screen can be done in several ways depending on the option selected on the settings menu (Press 2 seconds, pattern, or code). The screen will remain locked even in “Hibernation” mode and in “Total Turn Off” mode.

PAUSE:

The pause function (5) temporarily stops the cooking processes in progress. To reactivate it, press the “play” symbol (16) that appears towards the centre of the screen. Timers will stop during the pause and resume after it. The countdown for the audible alarm does not stop during the pause and it may go off before the screen is reactivated.

CONNECTIVITY OF THE EXTRACTION HOOD:

This hob can be connected to an extraction hood as long as it is compatible and is indicated in the instruction manual. In order to establish the connection, the connectivity of the hob must

be activated in the hob's settings menu. Once the hob is emitting a signal, activate the hood's connectivity in the hood's settings menu. A message will appear that must be validated after ensuring that the hood has been connected successfully. Next, the hood control icon (3) will appear on the bottom right-hand part of the hob's screen.

Once the connection has been established, the hood can be controlled through the hob in Manual mode or in AUTO mode.

Manual Mode:

This enables you to adjust the power levels of the fan and the light. It also enables you to pause the fan's operation or start a "timer" process.

AUTO mode:

The hob automatically controls the hood and calculates the power levels of the extractor fan based on the power levels of the different cooking zones. The light will continue working even in manual mode. If you adjust the hood values manually from the hob, the mode automatically changes to Manual.

To alternate between Manual and AUTO mode, press the (17) button on the bottom left-hand part of the control screen for the hood on the hob. If the values are adjusted manually on the hood or you turn it off while it is connected to the hob, the selected setting will stay the same for 5 minutes before reverting back to those set by the hob. If the hood had been turned off, it will turn on again after 5 minutes.

EXTERNAL SENSOR:

The external temperature sensor is a temperature measuring device that connects to the hob via Bluetooth and sends the temperature of the cooking liquid to the hob so that it can regulate the power in order to keep it stable.

First, ensure that the external sensor's battery is charged and close to the induction hob. The sensor has a Mini-USB input with which you can connect the cable to charge the battery.

To connect the external sensor, press the "Settings" icon (7) on the side menu. In the "Connectivity" section, the "Bluetooth Devices" option must be activated and the "Temperature Sensor" option selected. Press the external sensor power button and the sensor's LED will flash green until the hob and sensor are connected. Then, the LED will remain stable (green, amber, or red depending on the battery level). When the sensor is connected to the hob, the "external sensor" icon (18) will appear on the lower left-hand corner of the screen, along with the sensor's battery level indicator. When in use, the sensor's LED will be off as long as the battery power is 15% or higher. Press the sensor's ON/OFF button to see the battery level based on the LED colour:

Red: 0% - 20%

Amber: 20% - 50%

Green: 50% - 100%

To disconnect the sensor from the hob, press the ON/OFF button on the external sensor for at least 3 seconds.

External sensor accessories

- Tong for pans: Makes it possible to attach the temperature sensor to pans or low saucepans.
- USB-MicroUSB charging cable: For charging the external sensor's battery. A universal mobile charger can also be used as long as it does not exceed 5V and 1000 mA. We recommend fully charging the battery before the first use.

BOOSTER FUNCTION:

This function makes it possible for the cooking zones to receive power above the nominal power (the number of zones using the booster simultaneously depends on the power supplied to the different zones, which must be lower than the worktop's maximum power).

To activate the Booster function, select a cooking zone then press power level "B" or the "Booster" icon. If available power is not sufficient, the power boost will not be allowed. The Booster's activation time is limited to 5 minutes. After the automatic deactivation of the Booster, the zone will continue to operate at power level "9". If the cookware is removed, the deactivation time will continue being counted.

RESIDUAL HEAT:

After using a cooking zone, the corresponding circle is shown in red to indicate that there is residual heat. This warning disappears when the cooking zone becomes cool again.

AUTOMATIC SAFETY SWITCH-OFF

Each cooking zone will be switched off after a preset maximum time, depending on the power / temperature level. Each operation in the cooking zone resets the countdown of this maximum time.

PAN DETECTION:

If, with the cooking zone in use, the system detects that there is not a pan or dish or that the one present is unsuitable, this is indicated by a symbol in the corresponding zone (19). The programmed cooking zone switches off automatically after 1 minute if no suitable pan or dish has been recognized.

SETTINGS MENU:

To access the settings menu press the "Settings" icon (7) on the side bar. Any changes to the settings are made by returning to the main settings menu.

Display:

To select the screen's brightness, use the control bar.

Sound:

You can mute the sound (except the alarm), adjust the volume, or turn off the button click sounds.

Connectivity:

This makes it possible to connect an external temperature sensor via Bluetooth. The “Smartphone/Tablet” option is reserved for technical support.

Date & Time:

The date and time options are displayed. The alarm options are also displayed.

Default Settings:

This option restores the initial factory settings.

Test Cookware:

This option makes it possible for you to check if a pan or dish is suitable for use on the induction hob. Follow the simple instructions that are given on the hob’s screen.

Security:

This makes it possible for you to select the screen unLocking mode. Press the screen for 2 seconds or use a pattern or PIN code.

Language:

Select the display language.

Information:

Here you can find useful information about the device and how it works.

Energy Settings:

When Hibernation mode is activated, the screen shows the time after the “Activation Time”. If it is not activated, the screen turns off after the “Total Turn Off time”. You can adjust both the times and the format of the Hibernation screen.

Power Limit:

You can limit the power consumed by the hob based on the installation’s needs.

Hood Options:

It enables establishing the connection with the extraction hood as long as it is compatible with the hob. You can also disconnect the hood from the hob.



CARE AND MAINTENANCE

We recommend cleaning the hob regularly, ideally after each use. Avoid sponges that could leave scratches and abrasive agents. Also avoid aggressive cleaning products such as oven sprays or stain removers, as well as universal or bath cleaning products.

When the hob is sufficiently cool, pour a few drops of a suitable cleaning product on the hob and wipe it with paper towel or a clean cloth. Then, wipe the hob with a damp cloth and dry it with a clean cloth.

Note: Use flat-bottomed cookware and always lift cookware when moving it on the hob to avoid scratches. (21)

In the event of a fault, contact an official distributor or authorised dealer.

External sensor maintenance:

Clean the sensor measurement area using a suitable sponge and regular liquids for cleaning dishes and removing grease, limescale and other residues. Clean the metal end sensor with care.

Carefully clean the part of the sensor body where electronics and connections are housed with a damp cloth and keep liquids from entering inside.



SÉCURITÉ

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cette table de cuisson. Veuillez lire attentivement ces instructions pour optimiser l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Cet appareil a été conçu et fabriqué exclusivement pour un usage domestique.

Afin de garantir une installation, une utilisation et un entretien optimaux de l'appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ces instructions.

Contrôlez l'appareil avant de l'installer. Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est endommagée ou défectueuse. Si tel est le cas, veuillez contacter votre distributeur ou votre installateur.

RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Avertissement : avant de raccorder la table de cuisson : il faut couper l'alimentation électrique et vérifier que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

- La prise doit être installée et le câble de raccordement ne doit être remplacé que par un électricien qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant dans le cadre de son service après-vente, ou par un personnel qualifié similaire pour éviter tout danger.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises et de rallonges. Une surcharge peut entraîner un risque d'incendie.
- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion

totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage.

- La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance.

Avertissement : Cet appareil est de classe I et DOIT être mis à la terre.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

PRÉCAUTIONS

- Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez tout matériel magnétisable (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.).
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ni placer aucun aliment enveloppé dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson. – Ne pas placer d'objet métallique tel que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils chaufferont.
- Si vous cuisinez dans une casserole antiadhésive et sans assaisonnement, limitez le temps de préchauffage à 1 ou 2 minutes.
- Si vous cuisinez des aliments susceptibles d'adhérer à la surface, commencez à puissance minimale puis augmentez progressivement tout en remuant.
- Ne pas utiliser le détecteur de récipient pour éteindre l'appareil. Utilisez la clé correspondante.
- Si la surface de la table de cuisson est endommagée, mettez immédiatement l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil et les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances, si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des instructions appropriées concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- La cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie si elle n'est pas surveillée. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez plutôt l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes avec une couverture antifeu ou une planche, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
- Les récipients contenant de l'huile chaude doivent être surveillés en permanence.
- Risque d'incendie : ne stockez aucun élément sur les surfaces de cuisson.
- Seuls les protecteurs de plans de travail conçus pour une utilisation avec l'appareil de cuisson et indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation doivent être utilisés pour protéger le plan de travail intégré à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadaptés peut provoquer des accidents.

Avertissement : en cas de décharge électrostatique (p. ex. : un éclair de lumière), la hotte peut s'arrêter de fonctionner. Cela n'affecte en rien l'appareil. Coupez l'alimentation électrique de la hotte et rebranchez-la après une minute.

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

- Ne jamais utiliser le capteur de température sur d'autres tables de cuisson non compatibles et ne les laisser jamais à l'intérieur du récipient en cas de cuisson par niveaux de puissance. Dans ces cas, la température pourrait dépasser les limites établies et endommager la sonde.
- Veillez à ne pas mouiller ni laisser pénétrer de liquides dans les connexions micro-usb de la sonde de température. Ne pas l'immerger dans un liquide ni la laver au lave-vaisselle ou directement sous le robinet.

INFORMATIONS LÉGALES

LE FABRICANT :

- Déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales relatives au matériel électrique à basse tension, telles que définies dans la directive 2014/35/UE, et à la compatibilité électromagnétique, telles que définies dans la directive 2014/30/UE.
- Ne peut être tenu pour responsable en cas de non-respect des instructions données dans ce manuel ou de non-conformité aux normes de sécurité relatives à l'utilisation correcte de l'équipement.
- Ne peut être tenu responsable des dommages causés par une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat de l'appareil.
- Se réserve le droit d'apporter des modifications à l'équipement ou à ce manuel, et ce, sans avis préalable.

Si vous avez besoin d'assistance technique ou d'informations complémentaires concernant nos produits, nous vous invitons à contacter votre distributeur ou un service technique officiel et agréé.

– Ne jamais placer de batterie de cuisine ni d'ustensiles sur la zone de l'écran tactile. Les objets chauds dessus peuvent également provoquer des dommages irréversibles.



INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.

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

Collez le joint fourni sur tout le périmètre, sur la face inférieure du verre. L'appareil est destiné à être installé comme indiqué dans la figure 22. Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:

- Le four est muni d'un efficace système de refroidissement.
- Il n'y a aucun passage d'air chaud du four à la plaque.
- Il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure 22.

Branchement électrique

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 5 fils, aux couleurs suivantes:

- Marron = L1 (fase)
- Noir = L2 (fase)
- Bleu = N1 (neutro)
- Gris = N2 (neutro)
- Jaune/Vert = \oplus (tierra)

Connecter au réseau électrique selon la figure 23.



UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION :

Une fois la plaque branchée sur le secteur, elle s'allume automatiquement et la langue, la date et l'heure peuvent être réglées. Pour valider chaque sélection, appuyez sur la flèche qui se trouve à droite de l'écran. Les paramètres non définis par l'utilisateur seront configurés par défaut.

MISE SOUS TENSION DE L'ÉCRAN :

Appuyez sur le bouton principal (1). L'écran principal s'allume avec les différentes zones de cuisson. À droite de l'écran apparaît la barre latérale avec différentes options (Verrouillage, Pause, Alarme et Paramètres).

MISE HORS TENSION :

Lorsque la plaque est allumée, vous pouvez l'éteindre à tout moment en appuyant sur le bouton principal (1). Si le «Mode Hibernation» est actif, l'écran du mode hibernation s'affiche ; s'il est désactivé, l'écran passe en mode « Extinction totale » et s'affichera en noir. Toutes les zones qui étaient allumées s'éteindront automatiquement. Si l'une des zones est encore chaude, elle sera indiquée par une icône de chaleur résiduelle (8) dans la partie inférieure droite de l'écran.

CUISSON PAR NIVEAUX DE PUISSANCE :

Une fois la plaque allumée, les différentes zones de cuisson (2) apparaissent sur l'écran principal. Appuyez sur la zone souhaitée et réglez le niveau de puissance (de 1 à 9 + Boost). Pour commencer la cuisson, appuyez sur le cercle central (9), sur l'icône du menu principal (13) ou attendez 5 secondes pour que le programme démarre automatiquement.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE :

La cuisson à basse température nous permet de mieux préserver le goût original des aliments, leurs propriétés nutritionnelles et d'obtenir des textures surprenantes. Moyennant la cuisson à basse température, nous essayons de faire en sorte que la température de cuisson soit aussi proche que possible de la température atteinte à l'intérieur d'un aliment lorsque nous considérons qu'il est à son point de cuisson optimal. Lorsque nous parlons de basse température, nous entendons tout simplement le fait de cuire les aliments à des températures douces. Parmi celles-ci figurent les températures comprises entre 50 et 100 °C. Avec cette plaque, vous pouvez cuire à basse température en utilisant le mode rapide (« Fast ») sans capteur de température extérieur ou le mode précision (« Precise ») en utilisant un capteur de température extérieur. Grâce aux tables de cuisson et aux recettes incorporées dans cette plaque, vous saurez toujours à quelle température vous devez cuire les aliments.

CUISSON À TEMPÉRATURE DU MODE RAPIDE (« FAST ») :

Le mode Rapide vous permet de maintenir une température stable tout au long de la cuisson,

mais la précision pourra varier en fonction du récipient.

Une fois que vous avez sélectionné une zone de cuisson, cliquez sur l'icône (10) en haut à gauche de l'écran pour cuire en fonction de la température. Sélectionnez ensuite le mode « Fast » et ajustez la température. La plage de cuisson va de 40 °C à 100 °C avec des intervalles de 10 °C. Certaines températures sont particulièrement indiquées pour certaines fonctions de cuisson. Ces fonctions sont indiquées dans le coin supérieur droit de l'écran :

40 °C : Fondre

70 °C : Maintenir au chaud

80 °C : Cuisson lente

90 °C : Mijoter

100 °C : Bouillir

Pour commencer la cuisson, appuyez sur le cercle central (14), sur l'icône du menu principal (13) ou attendez 5 secondes pour que le programme démarre automatiquement. Une fois la cuisson démarrée, un cercle rouge s'affiche en dessous de la température sélectionnée pour indiquer l'augmentation de la température. Lorsque le récipient a atteint la température souhaitée, une alarme retentit et le message « Prêt à cuire » s'affiche. Mettez les aliments dans le bol et appuyez sur « play » pour commencer la cuisson.

CUISSON À TEMPÉRATURE DU MODE PRÉCISION (« PRECISE ») :

Le capteur extérieur doit tout d'abord être connecté. Ensuite, placez le capteur à l'intérieur du récipient en immergeant la partie noire au maximum sans dépasser la ligne « MAX ». Pour cuire en mode « Precise », sélectionnez une zone de cuisson, appuyez sur le bouton « Température » (10), puis sur le bouton « Precise » (15). La plage de cuisson va de 40 °C à 180 °C avec des intervalles de 1 °C.

Pour commencer la cuisson, appuyez sur le cercle central, sur l'icône du menu principal (13) ou attendez 5 secondes pour que le programme démarre automatiquement. Une fois la cuisson démarrée, un cercle rouge s'affiche en dessous de la température sélectionnée pour indiquer l'augmentation de la température. Lorsque le récipient a atteint la température souhaitée, une alarme retentit et le message « Prêt à cuire » s'affiche. Mettez les aliments dans le bol et appuyez sur « play » pour commencer la cuisson.

Un seul capteur extérieur peut être connecté à la plaque. L'utilisation du capteur extérieur dans les sauces n'est pas recommandée, car cela pourrait entraîner des erreurs de mesure de la température.

TABLES DE CUISSON DE « EL CELLER DE CAN ROCA » :

Les tables de cuisson développées par le restaurant Celler de Can Roca permettent un accès rapide à la cuisson programmée des aliments. Elles sont définies en fonction du temps et de la température les plus appropriés. Tenez compte des aspects suivants :

1. Les températures indiquées sont des valeurs de référence dans un milieu de cuisson liquide.

2. La température initiale des aliments à cuire est de 5 °C (température du réfrigérateur).

Bien qu'ils puissent être utilisés sans sonde de température extérieur (mode « Fast »), il est recommandé de l'utiliser pour assurer un contrôle de cuisson optimal (mode « Precise »). Pour accéder aux tables, sélectionnez une zone de cuisson et cliquez sur l'icône des recettes (11) au centre à gauche de l'écran. Ensuite, sélectionnez le menu « Tables de cuisson » et choisissez la section des aliments. Enfin, appuyez sur l'icône « play » de l'aliment désiré et la cuisson commencera automatiquement.

RECETTES DU CELLER DE CAN ROCA :

Différentes recettes de cuisson à basse température développées par le restaurant Celler de Can Roca sont incorporées sur cette plaque. Pour accéder à toutes les recettes disponibles, sélectionnez d'abord une zone de cuisson et cliquez sur l'icône des recettes (11) au centre à gauche de l'écran. Ensuite, sélectionnez le menu « Recettes » et choisissez la recette que vous souhaitez utiliser. Enfin, appuyez sur le bouton « play » et la cuisson commencera automatiquement.

CRÉATION DE NOUVELLES RECETTES :

Pour créer une nouvelle recette, sélectionnez une zone de cuisson et cliquez sur l'icône des recettes (11) au centre à gauche de l'écran. Ensuite, sélectionnez le menu « Mes recettes » et appuyez sur le symbole « + » qui apparaît à gauche. Remplissez les informations de la recette (au moins le nom, la température et le temps) et appuyez sur le bouton « enregistrer ». Les nouvelles recettes seront ajoutées successivement dans le menu « Mes recettes ». Pour cuisiner avec ces recettes, appuyez d'abord sur la recette de votre choix, puis sur le bouton « Cuire » pour commencer la cuisson.

MINUTERIE :

Une cuisson peut être programmée pour se terminer automatiquement après un certain délai. Une fois que le niveau de puissance/température a été réglé, choisissez l'option « minuterie » en cliquant sur l'icône (12) en bas à gauche de l'écran. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le cercle central, sur l'icône du menu principal (13) ou attendez 5 secondes pour que le programme démarre automatiquement. Lorsque le temps défini est écoulé, la cuisson prend fin et une alarme retentit. Si vous cuisinez avec le capteur extérieur, il maintiendra la connexion avec la plaque, mais ne sera plus associé à la zone de cuisson. Dans la zone de cuisson sélectionnée, l'option « +10 min » sera affichée. Cette option vous permet de prolonger la cuisson de 10 minutes.

ALARME SONORE :

Pour programmer une alarme sonore, cliquez sur l'icône d'alarme (6) dans la barre latérale. Réglez l'heure souhaitée. Pour démarrer le compte à rebours, appuyez sur la flèche située à gauche de l'écran, au centre du cercle central ou attendez 5 secondes. Le temps restant s'affiche à côté de l'heure sur l'écran principal. Une fois le compte à rebours terminé, une alarme retentit et les options « + 10 min » sont affichées pour reporter la durée et « Fermer » pour annuler l'alarme.

VERROUILLAGE :

Pour des raisons de sécurité ou de nettoyage, vous pouvez verrouiller l'écran en appuyant sur l'icône de verrouillage dans le menu latéral (4). Pendant le verrouillage, les cuissons en cours se poursuivront. L'écran sera verrouillé jusqu'à ce que vous le déverrouilliez. Vous pouvez déverrouiller l'écran en procédant de différentes manières selon l'option choisie dans le menu paramètres (appuyer pendant 2 secondes, schéma ou code). L'écran reste verrouillé même en «Mode Hibernation» et en mode « Extinction Totale ».

PAUSE :

La fonction « pause » (5) arrête temporairement les processus de cuisson en cours. Pour le réactiver, appuyez sur le symbole « play » (16) qui apparaît au centre de l'écran. Les minuteries s'arrêteront pendant la pause et reprendront plus tard. L'alarme sonore est toujours active même en mode pause et elle peut sonner avant que l'affichage ne soit réactivé.

CONNECTIVITÉ DE LA HOTTE :

Cette plaque peut être raccordée à une hotte dans la mesure où elle est compatible comme indiqué dans le mode d'emploi. Pour que la connexion se fasse, la connectivité de la plaque doit être activée dans le menu des paramètres de la plaque. Une fois que la plaque émet un signal, activez la connectivité de la hotte depuis le menu des paramètres de cette dernière. Un message apparaîtra à l'écran. Validez-le après avoir vérifié que la hotte est connectée avec succès. Ensuite, l'icône de commande de la hotte (3) apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'écran de la plaque.

Une fois la connexion établie, la hotte peut être commandée via le tableau en mode manuel ou en mode automatique.

Mode manuel :

Permet de modifier les niveaux d'intensité du ventilateur et de l'éclairage. Permet également d'interrompre le fonctionnement du ventilateur ou démarrer un minuteur.

Mode AUTO :

La plaque contrôle automatiquement la hotte et calcule les niveaux d'intensité du ventilateur en fonction des niveaux de puissance des différentes zones de cuisson. L'éclairage continue de fonctionner en mode manuel. Si vous modifiez les paramètres de la hotte manuellement, le mode passe automatiquement en mode manuel.

Pour passer du mode manuel au mode AUTO, appuyez sur le bouton (17) en bas à gauche de l'écran de commande de la hotte sur la plaque. Si les paramètres sont modifiés manuellement sur la hotte ou désactivés lorsqu'elle est connectée à la plaque, la sélection est maintenue pendant 5 minutes avant que la plaque ne prenne de nouveau le contrôle. Si la hotte a été désactivée, elle se rallumera au bout de 5 minutes.

CAPTEUR EXTÉRIEUR :

Le capteur de température extérieur est un appareil de mesure de la température qui se connecte à la plaque via Bluetooth et envoie la température du milieu liquide à la plaque afin que celle-ci puisse réguler la puissance et la maintenir stable.

Tout d'abord, assurez-vous que la batterie du capteur extérieur est chargée et se trouve à proximité de la plaque à induction. Le capteur possède une entrée mini-USB où vous pouvez connecter le câble pour charger la batterie.

Pour connecter un capteur extérieur, cliquez sur l'icône « Paramètres » (7) dans le menu latéral. Dans la section « Connectivité », l'option « Périphériques Bluetooth » doit être activée et l'option « Capteur de température » sélectionnée. Appuyez sur le bouton d'alimentation du capteur extérieur, le voyant LED du capteur clignotera en vert jusqu'à ce que la plaque et le capteur soient connectés. À ce stade, le voyant reste fixe (vert, orange ou rouge en fonction du niveau de la batterie). Lorsque le capteur est connecté à la plaque, l'icône « capteur extérieur » (18) apparaît dans le coin inférieur gauche de l'écran à côté de l'indicateur de niveau de batterie du capteur. Pendant l'utilisation, le voyant LED du capteur sera éteint tant que la charge de la batterie est supérieure à 15 %. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT du capteur pour voir le niveau de la batterie en fonction de la couleur du voyant LED :

Rouge : 0 % - 20 %

Orange : 20 % - 50 %

Vert : 50 % - 100 %

Pour déconnecter le capteur de la plaque, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT du capteur extérieur pendant plus de 3 secondes.

Accessoires du capteur extérieur

- Pince pour poêles : Vous permet de régler le capteur de température dans des poêles ou des marmites basses.
- Câble de recharge USB-MicroUSB : Permet de charger la batterie du capteur extérieur. Un chargeur mobile universel peut également être utilisé tant qu'il ne dépasse pas 5V et 1000 mA. Avant la première utilisation, il est conseillé de charger complètement la batterie.

FONCTION BOOSTER :

Grâce à cette fonction, les zones de cuisson peuvent recevoir une puissance supérieure à la valeur nominale (le nombre de zones à booster simultanément dépend de la puissance délivrée aux différentes zones, laquelle doit être inférieure à la puissance maximale du comptoir).

Pour activer la fonction Booster, sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur le niveau de puissance « B » ou sur l'icône « Booster ». Au cas où la puissance disponible ne serait pas suffisante, l'augmentation de puissance ne serait pas autorisée. Le temps d'activation du booster est limité à 5 minutes. Après la désactivation automatique du Booster, la zone continue de fonctionner à un niveau de puissance « 9 ». Si la marmite est déposée, le temps de désactivation continue à compter.

CHALEUR RÉSIDUELLE :

Après l'utilisation d'une zone de cuisson, le cercle correspondant est indiqué en rouge pour indiquer qu'il reste de la chaleur. Cet avertissement disparaîtra dès que la zone de cuisson sera refroidie.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ

Chaque zone de cuisson s'éteindra après un délai maximum prédéfini, en fonction du niveau de puissance / température. Chaque opération dans la zone de cuisson réinitialise le compte à rebours de cette durée maximale.

DÉTECTION DE RÉCIPIENT :

Si lorsque la zone de cuisson est en marche, le système détecte qu'il n'y a pas de récipient ou bien que le récipient installé n'est pas approprié, un symbole dans la zone correspondante (19) s'affichera. La zone de cuisson programmée s'éteint automatiquement après 1 minute si aucun récipient approprié n'a été reconnu.

MENU PARAMÈTRES :

Pour accéder au menu Paramètres, cliquez sur l'icône « Paramètres » (7) dans la barre latérale. Toutes les modifications apportées aux paramètres sont validées en revenant sur le menu principal des paramètres.

Affichage :

Pour choisir l'intensité de la luminosité de l'écran, utilisez la barre de réglage.

Son :

Vous pouvez désactiver le son (sauf l'alarme), régler le volume ou désactiver les sons des touches.

Connectivité :

Permet de connecter un capteur de température extérieur via Bluetooth. L'option « Smartphone/Tablette » est réservée au service technique.

Date et heure :

Les options de date et d'heure s'affichent. Les options d'alarme également.

Paramètres par défaut :

Cette option rétablit les paramètres d'usine d'origine.

Test d'utensile :

Avec cette option, vous pouvez vérifier si une marmite peut être utilisée sur une table de cuisson à induction. Vous devez suivre quelques instructions simples qui sont détaillées sur l'écran de la plaque.

Sécurité :

Permet de sélectionner le mode de déverrouillage de l'écran. En appuyant sur l'écran

pendant 2 secondes, avec un schéma ou avec un code PIN.

Langue :

Sélectionnez la langue d'affichage.

Informations :

Vous trouverez ici des informations utiles sur l'appareil et son fonctionnement.

Paramètres d'énergie :

Lorsque le mode hibernation est activé, l'écran indique l'heure après la « Durée de fonctionnement ». S'il n'est pas activé, l'écran s'éteint une fois la « durée totale d'inactivité » atteinte. Vous pouvez modifier à la fois les heures et le format de l'écran de hibernation.

Limite de puissance :

Vous pouvez limiter la consommation d'énergie de la plaque en fonction des besoins de l'installation.

Options de hotte :

Permet d'établir la connexion avec la hotte à induction sous réserve de compatibilité avec la plaque. Annule également la connectivité entre la hotte et la plaque.



SOIN ET ENTRETIEN

Nous vous conseillons de nettoyer régulièrement la plaque, idéalement après chaque utilisation. Évitez d'utiliser des éponges rugueuses ou des agents abrasifs. Évitez également les produits de nettoyage agressifs tels que les pulvérisateurs de four ou les détachants, ainsi que les produits de nettoyage universels ou pour salles de bain.

Lorsque la plaque refroidit, versez quelques gouttes d'un produit de nettoyage approprié sur la table de cuisson et passez une serviette en papier ou un chiffon propre. Frottez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre.

Remarque : Utilisez des batteries de cuisine à fond plat et soulevez-les toujours lorsque vous les déplacez au-dessus de la plaque pour éviter les rayures. (21)

En cas de panne, adressez-vous à un distributeur officiel ou à un revendeur agréé.

Entretien du capteur extérieur.

Nettoyez la zone de mesure du capteur avec une éponge appropriée et les liquides habituels pour nettoyer la vaisselle et éliminer la graisse, la chaux et autres résidus. Nettoyez soigneusement l'extrémité du capteur en métal.

Pour la partie du corps du capteur où sont logés les composants électroniques et les connexions, nettoyez soigneusement avec un chiffon humide pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur.



SEGURANÇA

Estimado Cliente,

Obrigado por adquirir a nossa placa. Por favor, leia atentamente estas instruções para a sua melhor instalação, utilização e manutenção.

Este aparelho foi concebido e fabricado exclusivamente para uso doméstico.

Para garantir a melhor instalação, utilização e manutenção do aparelho, recomendamos que leia atentamente estas instruções.

Verifique o aparelho antes de o instalar. Não utilize a placa se a mesma estiver danificada ou com um defeito. Se for este o caso, entre em contacto com o seu distribuidor ou instalador.

LIGAR A PLACA À CORRENTE

Aviso: antes de ligar o exaustor: desligue a fonte de alimentação e verifique se a tensão e a frequência de alimentação correspondem às indicadas na placa de características do equipamento.

- A tomada deve estar instalada e o cabo de ligação apenas deve ser substituído por um electricista qualificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante através do seu serviço pós-venda por pessoal qualificado com vista a evitar qualquer perigo.
- Não se devem utilizar adaptadores, tiras de múltiplas vias e cabos de extensão. Uma sobrecarga pode resultar em risco de incêndio.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas.
- A ficha ou o interruptor omnipolar do equipamento instalado deve estar

num local de fácil acesso.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.

Aviso: Este é um aparelho de Classe I e TEM de ser ligado à terra.

UTILIZAR A PLACA

PRECAUÇÕES

- Sempre que utilizar a placa, mantenha afastados todos os objetos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes, calculadoras e assim por diante).

- Não utilize folha de alumínio nem coloque quaisquer alimentos embrulhados em folha de alumínio diretamente na placa

- Não coloque objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa, pois ficarão quentes.

- Sempre que utilizar uma frigideira antiaderente sem quaisquer condimentos, o tempo de aquecimento não deve exceder 1-2 minutos.

- Quando estiver a cozinhar alimentos que aderem facilmente comece a cozinhar em lume brando e aumente a temperatura lentamente, mexendo com frequência.

- Não utilize o detetor de recipientes para desligar o aparelho. Utilize a tecla correspondente.

- Se a superfície da placa estiver danificada, retire imediatamente a ficha do aparelho da tomada para evitar o risco de choque elétrico.

- Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.

- Tanto o aparelho como todas as partes expostas poderão estar quentes durante o funcionamento.

- Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.

- Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe do aparelho a menos que estejam sob supervisão permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais

ou mentais reduzidas ou falta de experiência ou conhecimento, se supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se tiverem recebido instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreenderem os riscos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a serem realizadas pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- A utilização de gordura ou óleo nos cozinhados pode ser perigosa e provocar um incêndio se não for vigiada. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Em vez disso, desligue imediatamente o aparelho e abafe as chamas com uma manta antifogo.

- Deve supervisionar a confeção dos alimentos. Toda e qualquer confeção rápida de alimentos tem de ser necessariamente vigiada.

- Os recipientes com óleo quente devem ser monitorizados continuamente.

- Perigo de incêndio: não coloque quaisquer objetos sobre as superfícies que aquecem.

- Apenas deverão utilizar-se as tampas de proteção especificamente concebidas para este aparelho e as listadas no manual de instruções do fabricante para efeitos de proteção do mesmo. A utilização de tampas de proteção inadequadas pode causar acidentes.

Aviso: durante uma descarga eletroestática (por exemplo, um relâmpago) o exaustor pode parar de funcionar. Isto não envolve risco de danos. Desligue a fonte de alimentação do exaustor e volte a ligá-lo um minuto depois.

Aviso: Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.

- Nunca utilize o sensor de temperatura noutras placas de cozedura não

compatíveis e também não deixe no interior do recipiente no caso de cozedura por níveis de potência. Nestes casos, a temperatura poderia ultrapassar os limites estabelecidos e danificar a sonda de temperatura.

- Prestar atenção para não molhar nem permitir a entrada de líquidos nas ligações microusb da sonda de temperatura. Não a mergulhe num líquido nem a lave numa máquina de lavar louça ou diretamente à torneira.

INFORMAÇÕES LEGAIS

O FABRICANTE:

- Declara que este aparelho está em conformidade com os requisitos essenciais para equipamentos elétricos de baixa tensão, conforme estabelecido na Diretiva 2014/35/UE e compatibilidade eletromagnética, conforme estabelecido na Diretiva 2014/30/UE.

- Não se responsabiliza pelo não cumprimento das instruções fornecidas neste manual ou pelo não cumprimento das normas de segurança relativas à utilização correta do equipamento.

- Não se responsabiliza por qualquer dano causado pela instalação, utilização ou manutenção incorretas do aparelho.

- Reserva-se o direito de fazer alterações no equipamento ou neste manual sem aviso prévio.

- Caso necessite de assistência técnica ou informações adicionais sobre os nossos produtos, agradecemos que entre em contacto com o seu distribuidor ou com um serviço técnico autorizado oficial.

- Nunca coloque painéis ou utensílios na área do ecrã tátil. Objetos quentes sobre a área do ecrã também podem causar danos irreversíveis.



INSTALAÇÃO

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

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

Cole a junta fornecida em todo o perímetro, na parte inferior do vidro.

O aparelho deve ser instalado conforme indicado na figura 22.

É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:

- O forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- Não há passagem de ar quente do forno para a placa.
- Prover a passagens de ar como indicado na figura 22.

Conexão eléctrica

Este aparelho é fornecido com um cabo eléctrico de 5 fios de acordo com o seguinte código de cores:

- Castanho = L1 (fase)
- Preto = L2 (fase)
- Azul = N1 (neutro)
- Cinza = N2 (neutro)
- Amarelo/Verde = \oplus (terra)

Conecte à rede eléctrica de acordo com a figura 23.



A PRIMEIRA LIGAÇÃO:

No momento em que se liga a placa à corrente, a mesma liga-se automaticamente e pode configurar-se a língua, data e hora. Para validar cada seleção, pressione a seta no lado direito do ecrã. Os parâmetros que não sejam definidos pelo utilizador serão estabelecidos por predefinição.

LIGAR O ECRÃ:

Pressione o botão principal (1). Aparece o ecrã principal com as diferentes zonas de cozedura. A barra lateral com diferentes opções (Bloquear, Pausa, Alarme acústico e Definições) aparece à direita do ecrã.

DESLIGAR:

Quando a placa se encontra ligada, pode pressionar-se o botão principal (1) para a desligar a qualquer momento. Se o “Modo Hibernação” se encontrar ativo aparece o ecrã de hibernação, se estiver desativado, o ecrã entrará em modo “Desligamento Total” e aparece a preto. Todas as zonas ligadas desligam-se automaticamente. Caso alguma das zonas ainda esteja quente, aparecerá um ícone de alerta de calor residual (8) no lado inferior direito do ecrã.

COZEDURA POR NÍVEIS DE POTÊNCIA

Uma vez ligada a placa, no ecrã principal aparecem as diferentes zonas de cozedura (2). Pressione a zona desejada e ajuste o nível de potência (do 1 ao 9 + Boost). Para iniciar a cozedura pressione no círculo central (9), no ícone de menu principal (13) ou aguarde 5 segundos até que inicie automaticamente.

COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA:

A temperatura baixa permite-nos preservar melhor o sabor original dos alimentos, as suas propriedades nutricionais e conseguir texturas surpreendentes. Ao cozinhar a baixa temperatura, tentamos tornar a temperatura de cozedura o mais próximo possível da temperatura que se alcança no interior de um alimento quando consideramos que está no seu ponto ótimo de cozedura. Quando falamos de temperatura baixa estamos simplesmente a referir-nos a cozinhar a temperaturas suaves. E nestas incluímos as que se encontram entre os 50 e os 100°C. Com esta placa pode cozinhar-se a baixa temperatura utilizando o modo rápido (“Fast”) sem sensor de temperatura externo ou o modo preciso (“Precise”) utilizando um sensor de temperatura externo. Graças às tabelas de cozedura e às receitas incorporadas nesta placa, saberá sempre a que temperatura deve cozinhar os alimentos.

COZEDURA POR TEMPERATURA EM MODO RÁPIDO (“FAST”):

Com o modo Rápido conseguirá uma temperatura estável ao longo da cozedura, mas a precisão pode variar de acordo com o recipiente.

Uma vez selecionada uma zona de cozedura, pressione o ícone (10) do lado superior esquerdo

do ecrã para cozinhar por temperatura. Em seguida, seleccione o modo “Fast” e ajuste a temperatura. O intervalo de cozedura é entre 40°C e 100°C com intervalos de 10°C. Algumas das temperaturas são especialmente indicadas para certas funções de cozedura. Estas funções aparecem indicadas no lado superior direito do ecrã:

40°C: Derreter

70°C: Conservar o calor

80°C: Cozedura lenta

90°C: Cozedura em lume brando

100°C: Ebulição

Para iniciar a cozedura pressione no círculo central (14), no ícone de menu principal (13) ou aguarde 5 segundos até que inicie automaticamente. Um vez iniciada a cozedura mostra um círculo vermelho por baixo da temperatura seleccionada que indica o aumento de temperatura. Quando o recipiente atinge a temperatura desejada soará um alarme e aparecerá a mensagem “Pronto a cozinhar”. Introduza o alimento no recipiente e pressione “play” para iniciar a cozedura.

COZEDURA POR TEMPERATURA EM MODO PRECISO (“PRECISE”):

Primeiro deve ligar-se o sensor externo. Em seguida, coloque o sensor dentro do recipiente submergindo ao máximo a parte de cor preta sem ultrapassar a linha de “MAX”. Para cozinhar em modo “Precise” escolha uma zona de cozedura, pressione o botão da “temperatura” (10) e, em seguida, o botão “Precise” (15). O intervalo de cozedura é entre 40°C e 180°C com intervalos de 1°C.

Para iniciar a cozedura pressione no círculo central, no ícone de menu principal (13) ou aguarde 5 segundos até que inicie automaticamente. Um vez iniciada a cozedura mostra um círculo vermelho por baixo da temperatura seleccionada que indica o aumento de temperatura. Quando o recipiente atinge a temperatura desejada soará um alarme e aparecerá a mensagem “Pronto a cozinhar”. Introduza o alimento no recipiente e pressione “play” para iniciar a cozedura.

Apenas se pode ligar um único sensor externo à placa de cada vez. A utilização do sensor externo em molhos não é recomendável, pois pode provocar erros de medição da temperatura.

TABELAS DE COZEDURA DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

As tabelas de cozedura desenvolvidas pelo Cellar de Can Roca permitem aceder de forma rápida a cozeduras programadas de alimentos. Estão definidas de acordo com o tempo e a temperatura mais adequados. Tenha em conta os seguintes aspetos:

1. As temperaturas indicadas são valores de referência num meio de cozedura líquido.
2. A temperatura de entrada dos alimentos a cozer é de 5°C (temperatura do frigorífico).

Embora se possam utilizar sem o sensor de temperatura externo (modo “Fast”), é recomendável utilizá-lo para garantir um controlo ótimo da cozedura (modo “Precise”). Para aceder às tabelas

selecione uma zona de cozedura e pressione o ícone de receitas (11) que se encontra no lado central esquerdo do ecrã. Selecione o menu de “Tabelas de cozedura” e escolha a secção de alimento. Por último, pressione o ícone “play” do alimento desejado e a cozedura começará automaticamente.

RECEITAS DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

Nesta placa incorporam-se diferentes receitas a baixa temperatura desenvolvidas pelo “El Cellar de Can Roca”. Para aceder a todas as receitas disponíveis, primeiro, selecione uma zona de cozedura e pressione o ícone de receitas (11) que se encontra no lado central esquerdo do ecrã. Em seguida, selecione o menu de “Receitas” e escolha a que deseja. Por último, pressione o botão “play” e a cozedura começará automaticamente.

CRIAÇÃO DE NOVAS RECEITAS:

Para criar uma nova receita, selecione uma zona de cozedura e pressione o ícone de receitas (11) que se encontra no lado central esquerdo do ecrã. Em seguida, selecione o menu de “As minhas receitas” e pressione o símbolo “+” que aparece à esquerda. Preencha a informação da receita (no mínimo, o nome, a temperatura e o tempo) e pressione o botão “guardar”. As novas receitas serão acrescentadas sucessivamente no menu “As minhas receitas”. Para cozinhar com estas receitas, pressione primeiro a receita desejada e, em seguida, no botão “Cozinhar” para iniciar a cozedura.

TEMPORIZADOR:

Pode programar-se uma cozedura para que termine automaticamente num tempo determinado. Uma vez ajustado o nível de Potência/Temperatura, escolha a opção de “temporizador” pressionando no ícone (12) da parte inferior esquerda do ecrã. Para iniciar a cozedura pressione no círculo central, no ícone de menu principal (13) ou aguarde 5 segundos até que inicie automaticamente. Quando o tempo selecionado terminar, a cozedura finalizará e ouve-se um alarme. Se estiver a cozinhar com o sensor externo este manterá a ligação com a placa, mas já não estará associado à zona de cozedura. Na zona de cozedura selecionada mostram-se a opção “+10min”. Esta opção permite prolongar a cozedura durante 10 minutos mais.

ALARME ACÚSTICO:

Para programar um alarme acústico, pressione o ícone de alarme (6) da barra lateral. Ajuste o tempo desejado. Para iniciar a contagem regressiva, pressione a seta do lado esquerdo do ecrã, no centro do círculo central ou aguarde 5 segundos. O tempo restante é mostrado no ecrã principal. Uma vez finalizada a contagem regressiva ouve-se um alarme e aparecem as opções “+10min” para adiar a duração e “Fechar” para cancelar o alarme.

BLOQUEAR:

Por motivos de segurança ou limpeza, pode bloquear o ecrã pressionando no ícone de bloquear do menu lateral (4). Durante o bloquear as cozeduras em curso não se desligam. O ecrã ficará bloqueado até que o desbloqueie. Pode desbloquear-se o ecrã de várias formas de acordo com a opção escolhida no menu de configurações (Pressionar 2 segundos, padrão ou código). O ecrã permanece bloqueado inclusive em modo “hibernação” e em modo “desligamento total”.

PAUSA:

A função pausa (5) detém os processos de cozedura em curso de forma temporária. Para a reativar, pressione o símbolo “play” (16) que aparece centrado no ecrã. Os temporizadores irão parar durante a pausa e retomam depois. O tempo para o alarme acústico não para durante a pausa e este pode ouvir-se antes de reativar o ecrã.

CONECTIVIDADE DO EXAUSTOR:

Esta placa pode ligar-se a um exaustor sempre que este seja compatível e assim se indique no manual de instruções. Para estabelecer a ligação, a conectividade da placa deve estar ativada no menu de definições da placa. Quando a placa estiver a emitir sinal, então deve ativar-se a conectividade do exaustor no menu de definições do exaustor. Aparecerá uma mensagem que deve ser validada depois de se certificar de o exaustor se ligou com êxito. Em seguida, aparecerá o ícone de controlo do exaustor (3) no lado inferior direito do ecrã da placa.

Uma vez estabelecida a ligação, o exaustor pode ser controlado através da placa em modo Manual ou em modo AUTO.

Modo Manual:

Permite modificar los niveles de intensidade do ventilador e da luz. Também permite pausar o funcionamento do ventilador ou iniciar um processo de “temporização”.

Modo AUTO:

A placa controla o exaustor automaticamente e calcula os níveis de intensidade do ventilador com base nos níveis de potência das diferentes zonas de cozedura. A luz continua a funcionar em modo manual. Caso se editem manualmente os parâmetros do exaustor a partir da placa, o modo passa automaticamente para Manual.

Para alternar entre os modos Manual e AUTO, pressione o botão (17) no lado inferior esquerdo do ecrã de controlo do exaustor na placa. Caso se modifiquem manualmente os parâmetros no exaustor ou caso se desligue o mesmo enquanto está ligado à placa, a seleção permanece durante 5 minutos antes de voltar a obedecer à placa. Se o exaustor tiver sido desligamento, voltará a ligar-se passados 5 minutos.

SENSOR EXTERNO:

O sensor de temperatura externo é um dispositivo de medição de temperatura que se liga à placa por bluetooth e envia a temperatura do meio líquido para a placa para que possa regular a potência com o propósito de a manter estável.

Em primeiro lugar, certifique-se de que o sensor externo se encontra com a bateria carregada e perto da placa de indução. O sensor dispõe de uma entrada Mini-USB onde se pode ligar o cabo para carregar a bateria.

Para ligar o sensor externo, pressione o ícone de “Definições” (7) no menu lateral. Na secção “Conectividade”, a opção “Dispositivos Bluetooth” deve estar ativada e a opção “Sensor de temperatura” selecionada. Pressione o botão de ligar do sensor externo, o LED do sensor

piscará a verde até que a placa e o sensor fiquem ligados. Neste momento, o LED ficará fixo (a verde, laranja ou vermelho em função do nível de bateria). Quando o sensor estiver ligado à placa aparecerá o ícone de “sensor externo” (18) no canto inferior esquerdo do ecrã, juntamente com o indicador do nível de bateria do sensor. Durante a utilização, o LED do sensor estará apagado sempre e quando a bateria tenha uma carga superior a 15%. Pressione o botão ON/OFF do sensor para ver o nível de bateria de acordo com a cor do LED:

Vermelho: 0% - 20%

Laranja: 20% - 50%

Verde: 50% - 100%

Para desligar o sensor da placa, pressione durante mais de 3 segundos o botão ON/OFF do sensor externo.

Complementos do sensor externo

- Pinça para frigideiras: Permite fixar o sensor de temperatura em frigideiras ou caçarolas baixas.

- Cabo de carga USB-MicroUSB: Permite o carregamento da bateria do sensor externo. Pode também utilizar-se um carregador universal de telemóvel sempre que não ultrapasse os 5V e os 1000mA. Antes da primeira utilização é recomendável realizar um carregamento completo da bateria.

FUNÇÃO BOOSTER:

Com esta função as zonas de cozedura podem receber uma potência acima da nominal (o número de zonas com booster simultâneo depende da potência entregue às diferentes zonas, a qual deve ser inferior à potência máxima da bancada).

Para ativar a função Booster, selecione uma zona de cozedura e, em seguida, pressione o nível de potência “B” ou o ícone de “Booster”. Caso a potência disponível não seja suficiente, não será permitido aumento de potência. O tempo de ativação do Booster está limitado a 5 minutos. Após a desativação automática do Booster, a zona continua a funcionar a um nível de potência “9”. Caso se remova a panela, o tempo de desativação continua a contar.

CALOR RESIDUAL:

Depois de se utilizar uma zona de cozedura, o círculo correspondente aparece a vermelho para indicar que existe calor residual. Este aviso desaparecerá quando a zona de cozedura volta a arrefecer.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

Cada zona de cozedura será desligada após um tempo máximo predefinido, dependendo do nível de potência / temperatura. Cada operação na zona de cozedura restabelece a contagem regressiva desse tempo máximo.

DETEÇÃO DE RECIPIENTE:

Se com a zona de cozedura em funcionamento o sistema deteta que não há nenhum recipiente ou

que o que está presente não é adequado, indica-se com um símbolo na zona correspondente (19). A zona de cozedura programada desliga-se automaticamente ao fim de 1 minuto caso não tenha reconhecido nenhum recipiente adequado.

MENU DE DEFINIÇÕES:

Para aceder ao menu de definições, pressione o ícone de “Definições” (7) na barra lateral. Todas as modificações nas definições são validadas voltando ao menu principal de definições.

Visor:

Utilize a barra de regulação para escolher a intensidade do brilho do ecrã.

Som:

Pode desligar-se o som (exceto o alarme), regular o volume ou desligar o som das teclas.

Conectividade:

Permite ligar um sensor de temperatura externo via Bluetooth. A opção de “Smart phone/ Tablet” está reservada para o serviço técnico.

Data e hora:

Mostram-se as opções de data e hora. Também as opções do alarme.

Predefinições:

Esta opção restaura as configurações iniciais de fábrica.

Testar utensilio de coinha:

Com esta opção pode testar-se se uma panela é adequada para ser utilizada numa placa de indução. Deve seguir umas instruções simples que se detalham no ecrã da placa.

Segurança:

Permite escolher o modo de desbloquear do ecrã. Pressionando o ecrã durante 2 segundos, com um padrão ou com um código PIN.

Idioma:

Selecione a língua do ecrã.

Informações:

Aqui poderá encontrar informação útil sobre o aparelho e o seu funcionamento.

Definições de energia:

Quando o modo hibernação está ativado, o ecrã mostra a hora depois do “Tempo de ativação”. Se não estiver ativado, o ecrã apaga-se passado o “tempo de desligamento total”. Pode editar os tempos e o formato do ecrã de hibernação.

Limite de potência:

Pode limitar a potência consumida pela placa de acordo com as necessidades da instalação.

Opções de exaustor:

Permite estabelecer a ligação com o exaustor sempre que este seja compatível com a placa. I também cancelar a conectividade entre o exaustor e a placa.



CUIDADO E MANUTENÇÃO

Recomendamos que limpe a placa com frequência, o ideal é que o faça após cada utilização. Evite as esponjas que raspem e os agentes abrasivos. Evite também os produtos de limpeza agressivos como os pulverizadores para fornos ou os removedores de manchas, assim como os produtos de limpeza universais ou para a casa de banho.

Quando a placa já está fria, verta umas gotas de um produto de limpeza adequado sobre a vitrocerâmica e passe um papel de cozinha ou um pano limpo. Em seguida, esfregue a vitrocerâmica com um pano húmido e seque-a com um pano limpo.

Nota: Utilize trens de cozinha com fundo liso e levante sempre as peças dos trens para evitar os riscos. (21)

Em caso de falha, entre em contacto com um distribuidor oficial ou revendedor autorizado.

Manutenção do sensor externo:

Limpar a área de medição do sensor utilizando uma esponja adequada e os líquidos habituais para lavar a louça e a eliminação de gorduras, cal e outros resíduos. Limpar cuidadosamente o sensor metálico da extremidade.

Para a parte do corpo do sensor onde se alojam eletrónica e ligações, limpar cuidadosamente com um trapo húmido evitando a entrada de líquidos no interior.



cata  & **can Roca**

CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60819430.08.11.2019