

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

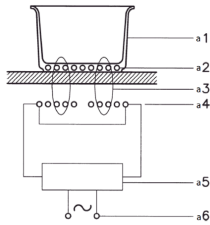
EN INSTRUCTIONS FOR USE

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

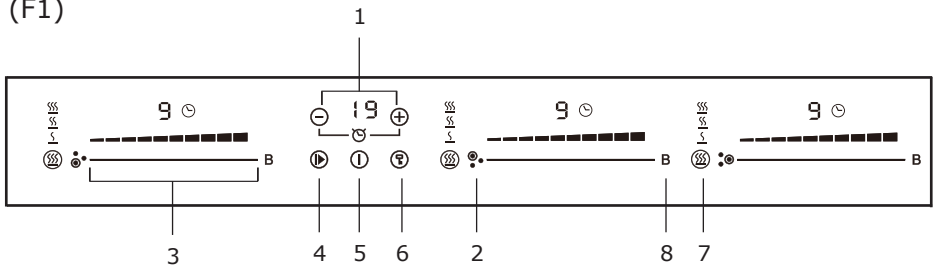
FR MANUEL D'UTILISATION

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

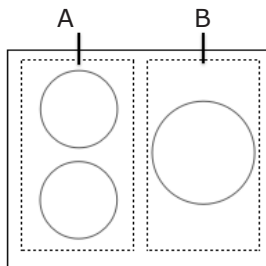
ILM 3285, IBS 63031



(F1)



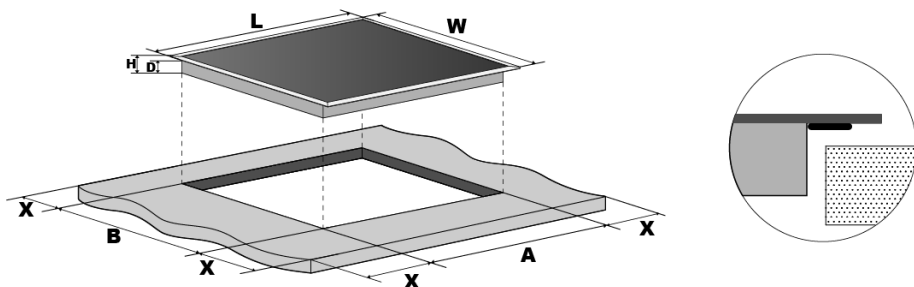
(F2)



(F3)

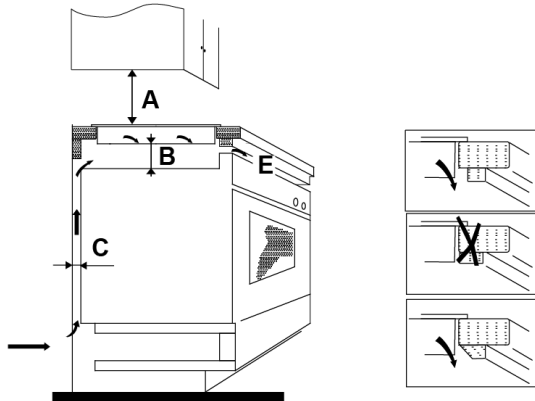


(F4)



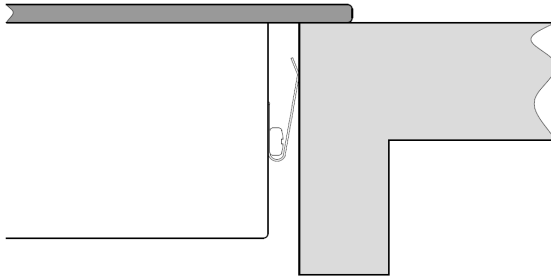
| Model | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ILM 3285 IBS 63031 | 590 | 520 | 58 | 54 | 560 | 490 | 50 min |

(F5)

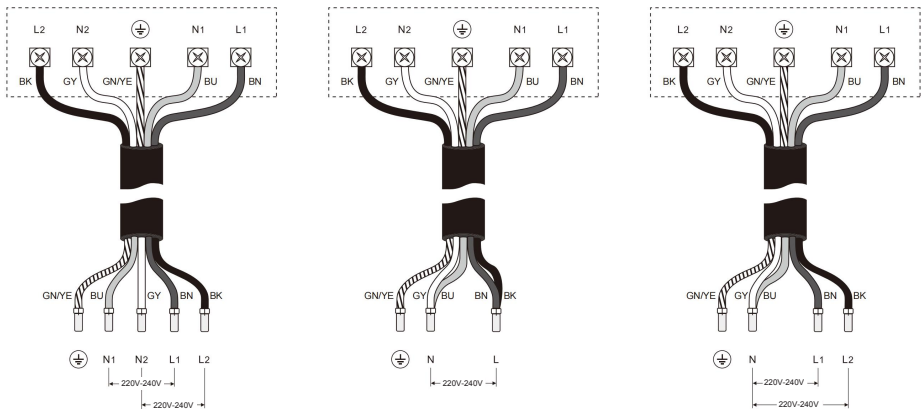


| A (mm) | B (mm) | C (mm) | E (mm) |
|----------|---------|---------|--------|
| 760 min. | 50 min. | 20 min. | 5 min. |

(F6)



(F7)



(F8)

ES



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

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

PRECAUCIONES

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la superficie de la placa, porque se calentarán.

- Cuando cocine con una sartén antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- Cuando se haya acabado la cocción, apague el fuego mediante el botón provisto (baje el fuego al «0») y no se guíe por el sensor de la sartén.
- Si la superficie de la placa se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.

- Los niños mayores de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o tengan una falta de experiencia o de conocimientos pueden utilizar este aparato si están supervisados y han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento de usuario, salvo que estén en constante supervisión.
- Cocinar con grasa o con aceite puede resultar peligroso y puede provocar un incendio si se deja sin atención. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, desconecte el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una bandeja, por ejemplo.
- El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso corto de cocción debe estar continuamente supervisado.
- Cocinar en la placa con grasa o con aceite sin supervisión puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Riesgo de incendio: no acumule objetos sobre las superficies de cocción.
- Solo se deberían utilizar como protección adecuada para la encimera incorporada en el aparato los protectores de encimera que se han diseñado para su uso con el aparato de cocción y que se encuentran enumerados en las instrucciones del fabricante. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No utilice batería de cocina con bordes irregulares. No arrastre la batería de cocina por la superficie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el cristal.
- Las personas que lleven marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice

el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.

- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
- Los fabricantes rechazan cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.

Información sobre la cocina de inducción (F1)

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








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

La cocina de inducción tiene las siguientes características:

- Dispersión mínima (alto rendimiento).
- Retirar (o levantar) la batería de cocina de la placa hace que la placa detenga automáticamente la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite la flexibilidad y el control preciso.

Resumen del producto

Uso de la placa de inducción (F2)

1. Temporizador 
2. Tecla de selección de zona 
3. Control del nivel de potencia 
4. Stop&Go 
5. Encendido/Apagado 
6. Bloqueo 
7. Funciones de cocción 
8. Booster **B**

Inicio de la cocción

1. Pulse el botón de Encendido/Apagado "ⓘ" durante 2 segundos. Una vez encendido, suena una señal una vez, el indicador muestra "0" , lo que señala que la placa de inducción ha entrado en modo de suspensión.
 2. Coloque la batería de cocina adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la batería y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
 3. Seleccione un nivel de potencia entre 1 y 9 deslizando el dedo por el botón de «control» "———"o simplemente toque cualquier punto del «control» "———" .
- Si no elige los ajustes de potencia en menos de 30 segundos, la placa de inducción se apagará de forma automática. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
 - Durante la cocción, puede modificar los ajustes de potencia en cualquier momento.

Si el indicador parpadea alternativamente mostrando el símbolo 

Significa que:

- La batería no está colocada en la zona de cocción adecuada.

- La batería no es apropiada para la cocina de inducción.
- La batería es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocción.

No se calentará a menos que haya una batería de cocina apropiada sobre la zona de cocción.

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

Cuando haya terminado de cocinar

1. Pulse el control del nivel de potencia " ————" para bajar la potencia al nivel «0».
2. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Indicador de calor residual

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

Uso del Booster (F2)

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

Uso del Booster para una potencia mayor

Pulse el botón del Booster " **B** " de la zona de cocción deseada. El indicador correspondiente mostrará «P» y la zona alcanzará la máxima potencia.

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

Cancelación de la función del Booster

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

Restricciones de uso (F3)

Las tres zonas se han dividido en dos grupos.

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

Uso de las funciones de cocción

Puede elegir tres funciones de cocción útiles si pulsa «Funciones de cocción» "☺" cada vez que se cambie de una función a otra.



-Fundir o descongelar (entre 50 °C)



-Calentar o mantener el calor (entre 70 °C)



-Cocer a fuego lento, con una temperatura cercana a la ebullición, útil para cocciones lentas (entre 90 °C)

Uso de la función de pausa: Stop&Go

La placa dispone de una práctica función de reinicio que le permite pausar y reiniciar la cocción en caso de interrupciones.

1. Con la placa encendida y en funcionamiento, pulse la tecla de pausa "⏸" para detener el funcionamiento de todos los quemadores. Todos los indicadores LED mostrarán el símbolo "||".
2. Pulse la tecla de pausa "⏸", las pantallas parpadearán con "||", luego toque el botón "Bloqueo de Seguridad para niños" para reanudar la cocción. Todos los ajustes se restablecerán a la anterior configuración.

Bloqueo (elemento de seguridad para niños)

- Puede bloquear los botones para evitar cualquier uso accidental (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Al bloquearlos, quedarán desactivados todos los botones excepto el de OFF.

Bloquear los botones

Toque la tecla de bloqueo durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque la tecla de bloqueo y manténgala pulsada durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, quedan desactivados todos los botones excepto el de OFF. En caso de emergencia, puede apagar la placa con el botón OFF, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

Protección de exceso de temperatura

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


Detección de pequeños objetos

Cuando se dejen sobre la placa baterías de cocina pequeñas o no magnéticas (p. ej., de aluminio) u otros artículos pequeños (p. ej., un cuchillo, un tenedor, unas llaves), la placa pasará al modo de suspensión tras 1 minuto. El ventilador mantendrá la cocción de la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

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

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









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

Uso del Temporizador










Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como avisador. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido acabe.
- Puede configurarlo para apagar una zona de cocción una vez finalizado el tiempo establecido.
- Puede ajustar el temporizador durante un tiempo máximo de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como avisador Si no selecciona ninguna zona de cocción:

1. Asegúrese de que la placa está encendida y funcionando.
2. Pulse la tecla del temporizador . El indicador del avisador empezará a parpadear "00" y, a continuación, podrá ajustar el temporizador.
3. Ajuste el tiempo tocando los botones "" o "" del temporizador Consejo: Pulse los botones "" o "" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto. Mantenga pulsados los botones "" o "" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos. Si pulsa "", se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.
4. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.
5. Cuando finalice el tiempo establecido, el zumbador pitará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará.

Ajustar el temporizador para que apague una o más zonas de cocción Si el temporizador está ajustado en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente con la tecla de selección de zona .
2. Pulse la tecla del temporizador  , el indicador del temporizador parpadeará y ya podrá ajustar el temporizador.
3. Utilice los botones "" y "" para ajustar el temporizador de 1 a 99 minutos. Consejo: Pulse los botones "" o "" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto. Mantenga pulsados los botones "" o "" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos. Si pulsa "", se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

4. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que se ha seleccionado la zona.


6

5. Cuando se acabe el tiempo del temporizador, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente. Si previamente se han encendido otras zonas de cocción, estas seguirán funcionando.

6. Al utilizar al mismo tiempo "el temporizador como alarma" y "el temporizador para apagar las zonas", la pantalla mostrará el tiempo restante de alarma como prioridad. Pulse la zona de cocción para mostrar el tiempo que queda para que se apague el temporizador.


Consejos y sugerencias

| Problema | Posibles causas | Qué hacer |
|--|---|---|
| No se puede encender la placa de inducción. | No hay corriente. | Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y de que esté encendida. Compruebe si hay un corte eléctrico en su casa o en su zona. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico especialista. |
| Los botones táctiles no responden. | Los botones están bloqueados. | Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción». |
| Los botones táctiles no funcionan con facilidad. | Puede haber una ligera capa de agua sobre los botones o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los botones. | Asegúrese de que la zona de los botones está seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>El cristal se está rayando.</p> | <p>Batería de cocina con rebabas.</p> <p>Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.</p> | <p>Utilice una batería de cocina con bases planas y uniformes. Consulte «Elección de la batería adecuada».</p> |
| <p>Algunas baterías de cocina hacen ruidos crepitantes o de clic.</p> | <p>Puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diversos metales que vibran de forma diferente).</p> | <p>Es algo normal en las baterías de cocina y no indica un fallo.</p> |
| <p>La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a un nivel de potencia alto.</p> | <p>Lo provoca la tecnología de la cocina de inducción.</p> | <p>Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar el nivel de potencia.</p> |
| <p>Procede un ruido de ventilador de la placa de inducción.</p> | <p>Se ha encendido un ventilador de refrigeración en la placa de inducción para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando aunque haya apagado la placa de inducción.</p> | <p>Es normal y no hace falta adoptar ninguna medida. No apague la fuente de alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.</p> |
| <p>La batería de cocina no se calienta y aparece el símbolo  en el indicador.</p> | <p>La placa de inducción no puede detectar la batería porque no es apropiada para la cocina de inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la batería porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está debidamente centrada en esta.</p> | <p>Utilice una batería de cocina apropiada para la cocina de inducción. Consulte la sección «Elección de la batería adecuada».</p> <p>Centre la batería y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p> |

Indicador de fallo e inspección

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

| Mensaje de error | Posibles causas | Qué hacer |
|---|--|--|
|  | Sin batería o batería no apta. | Reemplace la batería. |
| ER03 | Agua o batería sobre el cristal de la zona de control. | Limpie la zona de control. |
| F1E | Fallo de conexión entre el panel de visualización y el cuadro principal de la izquierda (la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | 1. El cable de conexión no está enchufado correctamente o es defectuoso. 2. Reemplace el cuadro principal. |
| F3E | Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | Reemplace el sensor de la bobina. |
| F4E | Fallo del sensor de temperatura del cuadro principal. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | Reemplace el cuadro principal. |
| E1E | La temperatura que ha medido el sensor del vidrio cerámico es demasiado alta. | Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado. |
| E2E | El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto. | Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado. |
| E3E | Tensión de alimentación anómala (demasiado alta). | Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal. |
| E4E | Tensión de alimentación anómala (demasiado baja). | Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal. |

| | | |
|------------|---|--|
| E5E | Fallo del sensor de temperatura (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | El cable de conexión no está enchufado correctamente o el montaje es defectuoso. |
|------------|---|--|

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

Elección de la batería adecuada (F4)

- Use preferentemente las baterías indicadas ya que son apropiadas para la cocina de inducción.
- Las baterías de imán pueden ser apropiadas para la cocina de inducción.
- Las baterías de acero inoxidable con bases de acero inoxidable ferrítico o multicapa si la base indica: para cocina de inducción.
- Si se utilizan baterías de hierro fundido, es preferible que tengan un fondo esmaltado para evitar que se raye la superficie cerámica de la placa.
- No son apropiadas las baterías de vidrio, de cerámica, de barro, de aluminio, de cobre o de acero inoxidable no magnético (austenítico).
- Baterías planas y de fondo grueso.
- La utilización de baterías que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.
- Las baterías más pequeñas reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía. En cualquier caso, no recomendamos el uso de baterías con un diámetro de menos de 10 cm.
- El fondo de la batería debería tener un diámetro mínimo, de acuerdo a la zona de cocción correspondiente:
- Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque la batería en el centro de la zona de cocción.

Mantenimiento

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

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

Instalación

Instrucciones para el instalador

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

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

- El horno cuenta con un sistema de refrigeración adecuado.
- No hay fugas de aire caliente del horno hacia la placa.
- Cuenta con entradas de aire apropiadas, como se muestra en la figura.

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F5)

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

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

Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F6)

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

No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa en la abertura de la encimera (F7). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

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

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

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

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

Conexión de la placa a la red eléctrica (F8)

Código de color de los cables:

L2 Negro

L1 Marrón

N2 Gris

N1 Azul

 Verde y amarillo



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

1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
 2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
 3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
 4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
 - En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
 - La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.
 - El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
 - No se debe doblar ni comprimir el cable.

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob.
- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that

may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.

- After cooking is finished, switch off using the key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User

maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the

induction glass surface as this can scratch the glass.

- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Insert in the fixed wiring a means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
- The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

A Word on Induction Cooking (F1)

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







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

Induction cooking has the following characteristics.

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

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. Timer 
2. Cooking zone 
3. Power level slider _____
4. Stop&GO 
5. ON/OFF 
6. Keylock 
7. Cooking functions 
8. Booster **B**

To start cooking

1. Touch the ON/OFF "ⓘ" for 2 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "0", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the "slider" "———" key, or just touch any point of the "slider" "———".
4. If you don't choose a power setting within 30 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting

This means that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or,
- The cookware is not suitable for induction cooking or,
- The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

When you have finished cooking

1. Touch the power level slider "———" to decrease the power to "0" level.
2. Beware of hot surfaces.

Residual heat indicator

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

Using the Booster (F2)

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

Using the Booster to get higher power

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

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

Cancel the Boost function

Touch power level slider "———" to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to the power level that you wish.

Restrictions when using (F3)

The three zones were divided into two groups.

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

Using Cooking Functions

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



-Melt or defrost (about 50 °C)



-Heating or keeping warm (about 70 °C)



-Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 90 °C)

Using the Pause function – Stop&Go

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key "⏸", all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol "| |".
2. Press the Pause key "⏸" again for three seconds, the displays will blink with "| |", then touch the Child Lock to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

Keylock (child safety feature)

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

To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

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


Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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









Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on and working. Touch the Timer key ".
2. The minder indicator will start flashing "00", and you can set the timer at this point.
3. Set the time by touching the " " or " " control of the timer Hint: Touch the " " or " " control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the " " or " " control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Touching the " ", the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key "⦿".
2. Pressing the Timer key "⌚", the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-", the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.


NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

6

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. when using "the timer as an alarm" and "the timer to swith off the zones " together , the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.


Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|--|--|---|
| The induction hob cannot be turned on. | No power. | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch keys are unresponsive. | The keys are locked. | Unlock the keys. See section 'Using your induction hob for instructions. |
| The touch keys are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys. | Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Some cookware make crackling or clicking noises.</p> | <p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p> | <p>This is normal for cookware and does not indicate a failure.</p> |
| <p>The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level.</p> | <p>This is caused by the technology of induction cooking.</p> | <p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the power level.</p> |
| <p>Fan noise coming from the induction hob.</p> | <p>A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.</p> | <p>This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running.</p> |
| <p>Cookware do not become hot and the symbol  appears in the display.</p> | <p>The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p> | <p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p> |

Failure Display and Inspection

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

| Error Message | Possible causes | What to do |
|---|---|--|
|  | No cookware or cookware not suitable. | Replace the cookware. |
| ER03 | Water or cookware on the glass over the control area. | Clean the control area. |
| F1E | Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows "E"). | 1.Connection cable not correctly plugged or defective. 2.Replace the mainboard. |
| F3E | Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E"). | Replace the coil sensor. |
| F4E | Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E"). | Replace the mainboard. |
| E1E | Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high. | Please restart after the hob has been cooled down. |
| E2 E | Temperature sensor of the IGBT is too high. | Please restart after the hob has been cooled down. |
| E3 E | Abnormal supply voltage (too high). | Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal. |
| E4 E | Abnormal supply voltage (too low). | Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal. |
| E5 E | Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows "E"). | Connection cable not correctly plugged or the assembly is defective. |

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

Choosing the right cookware (F4)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.
- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 10 cm.
- The cookware bottom must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone:
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Maintenance

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

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

Installation

Instructions for the fitter

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

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

- The oven is equipped with an appropriate cooling system

- There is no warm-air leakage from the oven towards the hob.
- Suitable air inlets are provided as shown in the figure.

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F5)

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

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

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F6)

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

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

Place the hob into the cutout in the worktop (F7). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also the walls near the hob must be heat-resistant.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

When you have installed the hob, make sure that

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



Connecting the hob to the mains power supply (F8)

Wire colour code:

L2 Black

L1 Brown

N2 Grey

N1 Blue

 Green/Yellow



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

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
 4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
 - Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
 - The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
 - The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
 - The cable must not be bent or compressed.

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

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

PRECAUÇÕES

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

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

para ter a certeza de que o dispositivo não será afetado pelo campo eletromagnético.

- **AVISO:** Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas. A ficha ou o interruptor geral do equipamento instalado deve estar num local de fácil acesso.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Os fabricantes não assumem qualquer responsabilidade em caso de inobservância do acima descrito e de incumprimento ou desrespeito pelas normas de prevenção de acidentes.

Sobre os Fogões a Indução (F1)

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

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








Cozinhar a indução caracteriza-se pelo seguinte:

- Dispersão mínima (elevado rendimento)


- Retirar (ou levantar) o utensílio de cozinha da placa para automaticamente a área de confeitão.
- O sistema eletrônico proporciona flexibilidade e controlo de precisão.

Visão Geral do Produto

Utilizar a Placa de Indução (F2)

1. Temporizador 
2. Tecla de seleção de zona 
3. Barra do nível de potência 
4. Função Pausa - Stop&Go 
5. LIGAR/DESLIGAR 
6. Bloqueio de teclas 
7. Funções da placa 
8. Booster **B**

Para começar a cozinhar

1. Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR "" por 2 segundos. Após ligar a placa, o alarme tocará uma vez, todos os indicadores luminosos irão mostrar "0", indicando que a placa de indução está em modo standby.
 2. Coloque um utensílio de cozinha apropriado sobre a zona de cozedura que deseja utilizar. Certifique-se de que tanto o fundo do utensílio de cozinha como a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
- Defina o nível de potência, entre 1 e 9, "deslizando" ao longo da barra do nível de potência "————", ou premindo um ponto concreto da "barra" "————".
 - Se não definir o nível de potência no tempo máximo de 30 segundos, a placa de indução desliga-se automaticamente. Será necessário recomeçar o processo no 1.º passo.
 - Enquanto estiver a cozinhar pode alterar o nível de potência a qualquer momento.

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

Isso significa que:

- O utensílio de cozinha não está corretamente posicionado sobre a zona de cozedura,
- O utensílio de cozinha não é indicado para fogões a indução ou,
- O utensílio de cozinha é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cozedura.

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

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

Após ter terminado de cozinhar

1. Prima a barra do nível de potência "———", diminuindo o nível de potência até "0".
2. Tenha cuidado com as superfícies quentes.

Indicador luminoso de calor residual

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

Utilizar o Booster (F2)

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

Utilizar o Booster para obter mais potência

Prima a tecla Booster "**B**" da zona de cozedura que deseja utilizar. O indicador luminoso da zona de cozedura selecionada mostrará um "P." e esta atingirá a potência máxima. A potência Booster estará ativa durante 5 minutos, após esse período a potência regressará ao nível 9.

Cancelar a função Booster

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

Restrições durante a utilização (F3)

As três zonas de cozedura estão divididas em dois grupos.

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

Utilizar as Funções da Placa

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



-Derreter ou descongelar a (50 °C)



-Aquecer ou conservar o calor a (70 °C)



-Cozinhar em lume brando, temperatura próxima do ponto de ebulição, útil para cozinhar lentamente (entre 90 °C)

Utilizar a função Pausa – Stop&Go

A placa tem uma função de reinício prática para colocar em pausa e reiniciar o processo de cozedura se estiver interrompido.

1. Quando a placa estiver ligada e a funcionar, prima a tecla de pausa "⏸", todos os queimadores deixarão de funcionar e todos os indicadores LED mostrarão o símbolo "| |" .
2. Prima e mantenha-a premida a tecla de pausa "⏸", os visores piscarão com "| |", depois toque no botão "Bloqueio para crianças" para recomençar a cozinhar, todas as definições serão reiniciadas nas definições anteriores.

Bloqueio de teclas (dispositivo de segurança infantil)

- Pode bloquear os controlos para impedir o uso não intencional (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos com exceção do controlo OFF são desativados.

Para bloquear os controlos

Toque na tecla de bloqueio dos controlos durante 3 segundos. O indicador do temporizador exibirá "Lo".

Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premida a tecla de bloqueio dos controlos durante 3 segundos.
3. Pode agora começar a utilizar a sua placa.



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados com exceção de OFF, pode sempre desligar a placa com o controlo OFF em caso de emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na operação seguinte.

Proteção contra o sobreaquecimento

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


Deteção de objetos de pequenas dimensões

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

Proteção Desligar Automático

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

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









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

Utilizar o Temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como alarme de um minuto. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozedura quando o tempo definido for atingido.
- Pode defini-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como alarme de um minuto Se não seleccionar qualquer zona de cozedura:

1. Certifique-se que a placa está ligada e a funcionar.
2. Toque na tecla do temporizado . O indicador do temporizador de aviso de minutos começará a piscar "00", e pode definir o temporizador neste
3. Defina o tempo tocando no controlo  ou  do temporizador.
Sugestão: Toque uma vez no controlo  ou  do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Toque e mantenha premido o controlo  ou  do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
Tocando em  o temporizador é cancelado e indicador do temporizador apaga.
4. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor exibirá o tempo restante.
5. O sinal sonoro apitará durante 30 segundos e o indicador do temporizador apaga quando o tempo definido tiver terminado.

Definição do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador estiver definido em uma zona:

1. Selecione a zona de cozedura relevante que está em funcionamento tocando na tecla de seleção de zona "⦿".
2. remindo a tecla Temporizador "⌚", o indicador de temporização pisca, e pode definir o temporizador neste ponto.
3. Usando os botões "⊕" e "⊖", pode realizar a definição da temporização de 1 a 99 minutos.

Sugestão: Toque uma vez no controlo "⊖" ou "⊕" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e mantenha premido o controlo "⊖" ou "⊕" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Tocando em "⊖" o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador apaga.

4. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.


NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador de nível de potência acender-se-á indicando que a zona está selecionada.

6

5. Quando o tempo de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada. Outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.
6. Ao utilizar "o temporizador como alarme" e "o temporizador para desligar as zonas" em conjunto, o visor mostrará o tempo restante do alarme como primeira prioridade. Prima a zona de cozedura para mostrar o tempo restante do temporizador para desligar.

Sugestões e Dicas

| Problema | Causas possíveis | O que fazer? |
|--|---|---|
| Não é possível ligar a placa de indução. | Não há eletricidade. | Certifique-se de que a ficha da placa de indução está inserida numa tomada e que não há corte elétrico. Verifique se não há um corte elétrico em sua casa ou na área onde reside. Se após verificar tudo isso o problema persistir ligue para um agente de assistência técnica autorizado. |
| As teclas não respondem. | As teclas estão bloqueadas. | Desbloqueie as teclas. Para obter mais informações, consulte a secção "Utilizar a placa de indução". |
| As teclas são difíceis de utilizar. | Isso pode dever-se à existência de uma fina camada de água sobre as teclas ou ao facto de estar a utilizar a ponta do dedo para premir as teclas. | Certifique-se de que a área das teclas está seca e que utiliza toda a parte interna superior do dedo para premir as teclas. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>O vidro está a ficar riscado.</p> | <p>Utilização de utensílios de cozinha com arestas amolgadas.</p> <p>Utilização de esfregões ou produtos de limpeza não recomendados ou abrasivos.</p> | <p>Utilize utensílios de cozinha com fundos planos e regulares. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha apropriados".</p> |
| <p>Alguns utensílios de cozinha emitem sons crepitantes ou estalidos.</p> | <p>Isso pode dever-se ao processo de fabrico dos seus utensílios de cozinha (camadas de diversos metais que vibram de forma diferente).</p> | <p>Isso é normal nos utensílios de cozinha e não significa falha alguma.</p> |
| <p>A placa de indução emite o som de um zumbido quando está a ser utilizada num nível de potência elevado.</p> | <p>Essa é uma consequência da tecnologia utilizada nos fogões a indução.</p> | <p>Esse ruído é normal, mas o som deve diminuir ou desaparecer por completo quando diminui o nível de potência.</p> |
| <p>Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.</p> | <p>A ventoinha de arrefecimento que está incorporada na placa de indução ligou para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Esta poderá continuar em funcionamento mesmo após ter desligado a placa de indução.</p> | <p>Isso é normal e não requer ação alguma. Não corte o fornecimento de energia elétrica à placa de indução enquanto a ventoinha estiver a funcionar.</p> |
| <p>O utensílio de cozinha não aquece e aparece o seguinte símbolo  no painel luminoso.</p> | <p>A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque não é apropriado para fogões a indução.</p> <p>A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado.</p> | <p>Utilize utensílios de cozinha apropriados para os fogões a indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha apropriados".</p> <p>Centre o utensílio de cozinha e certifique-se de que o fundo corresponde ao tamanho da zona de cozedura.</p> |

Falha e Verificação dos Indicadores Luminosos

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

| Mensagem de erro | Causas possíveis | O que fazer? |
|------------------|---|---|
| U - | Sem utensílio de cozinha ou utensílio de cozinha inapropriado. | Substitua o utensílio de cozinha. |
| ER03 | Água ou utensílio de cozinha sobre o vidro do painel de controlo. | Limpe a área do painel de controlo. |
| F1E | Falha na ligação entre o painel luminoso e a placa principal esquerda (a zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E"). | 1. O cabo de ligação não está corretamente ligado ou tem defeito. 2. Substitua a placa principal. |
| F3E | Falha no sensor de temperatura da bobina. (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E"). | Substitua o sensor da bobina. |
| F4E | Falha no sensor de temperatura da placa principal. (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E"). | Substitua a placa principal. |
| E1E | A temperatura registada pelo sensor do vidro cerâmico é demasiado elevada. | Reiniciar após a placa de indução ter arrefecido. |
| E2 E | A temperatura do sensor do IGBT é demasiado elevada. | Reiniciar após a placa de indução ter arrefecido. |
| E3 E | Tensão anormal da corrente elétrica (demasiado elevada). | Verifique se a corrente elétrica é normal. Ligue após comprovar que a tensão da corrente elétrica é normal. |
| E4 E | Tensão anormal da corrente elétrica (demasiado baixa). | Verifique se a corrente elétrica é normal. Ligue após comprovar que a tensão da corrente elétrica é normal. |
| E5 E | Falha no sensor de temperatura (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um "E"). | O cabo de ligação não está corretamente ligado ou tem defeito. |

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

Escolher os utensílios de cozinha apropriados (F4)

- De preferência utilize utensílios de cozinha indicados para fogões a indução.
- O fundo dos utensílios de cozinha que atraem ímãs normalmente são apropriados para fogões a indução.
- Os utensílios de cozinha de aço inoxidável com multicamadas ou com fundo de aço inoxidável ferrítico sempre que o fundo indique: para fogões a indução.
- Se utilizar utensílios de cozinha de ferro fundido, o fundo deve ser de preferência esmaltado para evitar riscar a superfície cerâmica da placa.
- Os seguintes tipos de utensílios de cozinha não são apropriados: vidro, cerâmica, terracota, alumínio, cobre ou aço inoxidável não magnético (austenítico).
- Utensílios de cozinha planos e com fundo grosso.
- Um utensílio de cozinha com um diâmetro igual ao da zona de cozedura garante que a potência máxima é utilizada.
- Um utensílio de cozinha mais pequeno reduz a potência, mas não significa perda de energia. De qualquer forma, não é recomendada a utilização de utensílios de cozinha com um diâmetro inferior a 10 cm.
- O fundo dos utensílios de cozinha deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozedura correspondente:
- Para maximizar a eficiência da placa, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

Manutenção

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

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

Instalação

Instruções para o instalador

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

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

- O forno está equipado com um correto sistema de arrefecimento
- Não existe nenhuma fuga de ar quente do forno para a placa.
- É possível proporcionar boas entradas de ar, conforme demonstrado na figura.

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com as medidas do esquema. (F5)

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

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

Certifique-se sempre de que a placa de indução tem uma boa ventilação e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. (F6)

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

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

Coloque a placa na abertura do tampo da bancada (F7). Pressione suavemente a placa para baixo até encaixar, garantindo um bom isolamento à volta do contorno exterior.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

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

Após instalar a placa, certifique-se de que

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

Ligar a placa à corrente elétrica (F8)

Código de cores dos fios:

L2 Preto

L1 Castanho

N2 Cinzento

N1 Azul

⊥ Verde/Amarelo



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

1. O sistema de cablagem doméstico é apropriado à potência consumida pela placa.
 2. A tensão corresponde ao valor que consta na placa de características.
 3. O cabo de alimentação elétrica aguenta a carga especificada na placa de características.
 4. A instalação está equipada com uma ligação à terra eficaz, de acordo com os regulamentos e leis atualmente em vigor. A ligação à terra é um requisito legal.
- Para ligar a placa à corrente elétrica não foram utilizados adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, dado que podem provocar sobreaquecimento e incêndio.
 - Se o cabo de alimentação ou a ficha não for fornecido juntamente com o aparelho, utilize material elétrico apropriado à corrente indicada na placa de características e à temperatura de funcionamento. O cabo não deve nunca atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
 - A ligação à corrente elétrica deve estar em conformidade com o previsto na norma aplicável ou então estar equipada com um disjuntor de um polo.
 - O instalador deve certificar-se de que a ligação à corrente elétrica está bem-feita e que está em conformidade com a regulamentação em matéria de segurança.
 - O cabo não deve estar dobrado nem comprimido.



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

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

PRÉCAUTIONS

- Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez tout matériel magnétisable (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.).
 - N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou ne placez aucun aliment emballé dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson.
 - Ne placez aucun objet métallique tel que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface
- de la table de cuisson pour éviter qu'ils ne chauffent.
- Si vous cuisinez dans une casserole antiadhésive et sans assaisonnement, limitez le temps de préchauffage à 1 ou 2 minutes.
 - Si vous cuisinez des aliments susceptibles d'attacher, commencez à puissance minimale puis augmentez progressivement tout en remuant.
 - Après utilisation, éteignez la table à l'aide de la touche prévue à cet effet (réduire à « 0 ») et n'attendez pas que le détecteur de casseroles le fasse.
 - Si la surface de la table de cuisson est assurée, mettez immédiatement l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.
 - N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
 - L'appareil et les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
 - Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf sous surveillance constante.
- La cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie si elle n'est pas surveillée. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez plutôt l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une planche, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
- Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez aucun élément sur les surfaces de cuisson.
- Seuls les protecteurs de plans de travail conçus pour une utilisation avec l'appareil de cuisson et indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation doivent être utilisés pour protéger le plan de travail intégré à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadaptés peut provoquer des accidents.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés. Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface du verre à induction, car vous pourriez rayer le verre.
- Les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles chaufferont pendant

l'utilisation. Pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter, les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance.
- Les fabricants déclinent toute responsabilité au cas où les normes décrites ci-dessus et celles contre les accidents ne seraient pas observées.

Quelques mots sur la cuisson par induction (F1)

- a1 Ustensile de cuisine
- a2 Courant induit
- a3 Champ magnétique
- a4 Inducteur
- a5 Circuit électronique
- a6 Alimentation électrique







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

La cuisson par induction présente les caractéristiques suivantes.

- Dispersion minimale (haute performance)
- Retirer (ou soulever) l'ustensile de cuisine de la table de cuisson éteint automatiquement la zone de cuisson.
- Le système électronique permet un contrôle flexible et précis.

Présentation du produit

Utilisation de votre table de cuisson à induction (F2)

1. Minuterie 
2. Touche sélection de zone 
3. Curseur du niveau de puissance _____
4. Pause et reprise 
5. MARCHE/ARRÊT 
6. Verrouillage 
7. Fonctions de cuisson 
8. Booster **B**

Commencer à cuisiner

1. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT "ⓘ" pendant 2 secondes. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent «0», informant que la plaque à induction est désormais en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisine adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Réglez un niveau de puissance entre 1 et 9 en faisant glisser la touche du « curseur » "_____ " ou en appuyant simplement sur un niveau du « curseur » "_____ ".
4. Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance sous 30 secondes, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

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

Cela signifie que :

- L'ustensile de cuisine n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson correcte ;
- L'ustensile de cuisine ne convient pas pour la cuisson à induction ;
- L'ustensile de cuisine est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.

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

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

Après la cuisson

1. Appuyez sur le curseur du niveau de puissance "———" pour réduire la puissance au niveau « 0 ».
2. Attention aux surfaces chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Utilisation du Booster (F2)

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

Utilisation du Booster pour obtenir une puissance plus élevée

Appuyez sur la touche Booster "**B**" de la zone de cuisson souhaitée. L'affichage de puissance correspondant indiquera « P » et la zone atteindra la puissance maximum. La fonction Booster sera active pendant 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau 9 de puissance.

Annuler la fonction Boost

Appuyez sur le curseur du niveau de puissance "———" pour annuler la fonction Booster, puis la zone de cuisson reviendra au niveau que vous souhaitez.

Restrictions lors de l'utilisation (F3)

Les trois zones ont été divisées en deux groupes. Si vous souhaitez utiliser la fonction Booster, lorsque vous appuyez sur la touche Booster "**B**" la zone sélectionnée augmentera sa puissance au niveau «P». Dans le cas où le niveau de puissance de l'autre zone du même groupe est également «P», la puissance de cette zone sera automatiquement réduite au niveau 9.

Utiliser les fonctions de cuisson

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



-Faire fondre ou décongeler, (environ 50 °C)



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



-Mijoter, température proche de l'ébullition, utile pour la cuisson lente (environ 90 °C)

Utilisation de la mise en pause - Pause et reprise

La table de cuisson dispose d'une pratique fonction « Stop and go » pour mettre en pause et redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et fonctionne, appuyez sur la touche pause "▶", tous les brûleurs cesseront de fonctionner, et tous les voyants LED afficheront le symbole « | | ».
2. Appuyez et maintenez-la enfoncée sur la touche pause "Ⓣ", les affichages clignoteront avec « | | », puis touchez le "Sécurité enfant" pour recommencer la cuisson tous les paramètres redémarreront au réglage précédent.

Verrouillage (dispositif de sécurité pour enfants)

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes, sauf la commande OFF (Arrêt), sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. Le voyant minuteur affichera « Lo »

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf OFF (Arrêt), vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devrez la déverrouiller ensuite lors de l'opération suivante.



Protection contre la surchauffe

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


Détection de petits objets

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

Protection avec arrêt automatique

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

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

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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- vous pouvez l'utiliser comme simple minuteur. Dans ce cas, le minuteur ne désactivera aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- vous pouvez le configurer pour éteindre une zone de cuisson après le temps défini.
- vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur comme simple rappel

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson :

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et fonctionne.
2. Appuyez sur la touche du minuteur "⌚". Le voyant commencera à clignoter « 00 », et vous pouvez, à ce stade, régler la minuterie.
3. Réglez le temps en appuyant sur les touches de contrôle "⊖" ou "⊕" du minuteur. Conseil : appuyez une fois sur les touches "⊖" ou "⊕" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute. Appuyez et maintenez enfoncées les touches "⊖" ou "⊕" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes. En appuyant sur les touches "⊖", la minuterie sera désactivée et le voyant s'éteindra.
4. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera.
5. Le signal sonore se déclenchera pendant 30 secondes et le voyant s'éteindra une fois le temps défini écoulé.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson Si le minuteur est réglé sur une zone :


1. Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone "⦿".
2. En appuyant sur la touche minuteur "⌚", le voyant clignote et vous pouvez alors régler la minuterie.
3. En utilisant les touches "⊕" ou "⊖", vous pouvez régler la durée de 1 à 99 minutes. Conseil : Appuyer une fois sur les touches "⊖" ou "⊕" du minuteur diminuera ou augmentera le réglage par intervalle d'une minute. Appuyer et maintenir enfoncées les touches "⊖" ou "⊕" du minuteur diminuera ou augmentera le réglage par intervalle de 10 minutes. En appuyant sur les touches "⊖", la minuterie sera désactivée et le voyant s'éteindra.
4. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge à côté du voyant de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que cette zone est sélectionnée.

5. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la zone correspondante s'éteindra automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient précédemment allumées.
6. Lorsque vous utilisez simultanément « le minuteur comme rappel » et « le minuteur pour éteindre les zones », le temps restant pour le rappel sera affiché en priorité. Appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant pour l'arrêt de la minuterie.


Conseils et astuces

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|--|--|---|
| La table à induction ne s'allume pas. | Aucune puissance. | Assurez-vous que la table à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre quartier. Si malgré ces vérifications le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les touches tactiles ne répondent pas. | Les touches sont verrouillées. | Débloquez les touches. Voir la section « Utilisation de votre table à induction » pour consulter les instructions. |
| Les touches tactiles sont difficiles à utiliser. | Il se peut que les touches soient recouvertes d'un léger film d'eau ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les touches. | Assurez-vous que la zone des touches est sèche et utilisez l'empreinte de votre doigt lorsque vous appuyez sur les touches. |
| Le verre est rayé. | Ustensile de cuisine à bords rugueux. Des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs inadaptés sont utilisés. | Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». |

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

Affichage des défaillances et inspection

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

| Message d'erreur | Causes possibles | Que faire |
|---|--|-----------------------------------|
|  | Aucun ustensile de cuisine ou ustensile de cuisine non adapté. | Remplacez l'ustensile de cuisine. |
| ER03 | Eau ou ustensile de cuisine sur le verre au-dessus de la zone de contrôle. | Nettoyez la zone de contrôle. |

| | | |
|-------------|---|---|
| F1E | Échec de la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | 1. Câble de connexion mal branché ou défectueux. 2. Remplacez le tableau principal. |
| F3E | Échec du capteur de température du serpentín. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | Remplacez le capteur du serpentín. |
| F4E | Échec du capteur de température du tableau principal. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | Remplacez le tableau principal. |
| E1E | La température mesurée par le capteur du verre en céramique est trop élevée. | Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson. |
| E2 E | La valeur du capteur de température de l'IGBT est trop élevée. | Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson. |
| E3 E | Tension d'alimentation anormale (trop élevée). | Veillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale. |
| E4 E | Tension d'alimentation anormale (trop basse). | Veillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale. |
| E5 E | Échec du capteur de température (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | Câble de connexion mal branché ou assemblage défectueux. |

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

Choisir le bon ustensile de cuisine (F4)

- Utilisez de préférence des ustensiles de cuisson indiqués comme étant adaptés à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine magnétique peut convenir à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine en acier inoxydable avec base en acier inoxydable multicouche ou ferritique peut être utilisé si la base indique : adapté à la cuisson par induction.
- Si un ustensile en fonte est utilisé, il doit de préférence posséder un fond en émail pour éviter de rayer la surface de la table de cuisson en céramique.

- Les types d'ustensiles de cuisine suivants ne conviennent pas : verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable non magnétique (austénitique).
- Ustensile de cuisine plat et à fond épais.
- Un ustensile de cuisine ayant le même diamètre que la zone de cuisson garantit une utilisation de la puissance maximale.
- Un ustensile de cuisine plus petit réduit la puissance, mais n'entraîne pas de perte d'énergie. Dans tous les cas, nous ne recommandons pas l'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 10 cm.
- Le fond de l'ustensile de cuisine doit posséder un diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson correspondante :
- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson.

Maintenance

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

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

Installation

Instructions pour l'installateur

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

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

- Le four est équipé d'un système de refroidissement approprié.
- Il n'y a aucune fuite d'air chaud du four vers la table de cuisson.
- Des entrées d'air appropriées sont pratiquées, comme indiqué sur la figure.

Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma. (F5)

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

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

Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée, et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. (F6)

Étirez le joint d'installation fourni le long du bord inférieur de la table à induction, en vous assurant que les extrémités se chevauchent.

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

Placez la table à induction dans la découpe du plan de travail (F7). Enfoncez doucement la plaque à induction jusqu'à ce qu'elle soit installée, en veillant à établir un bon joint autour du bord extérieur.

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

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

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

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

Mise sous tension de la table de cuisson (F8)

Code de couleur des fils :

L2 Noir

L1 Marron

N2 Gris

N1 Bleu

⊕ Vert/Jaune

FR



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

1. Le système électrique domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
 2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 3. Les sections de câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
 4. L'installation est équipée d'un branchement de mise à la terre efficace conforme aux réglementations et aux lois en vigueur. Le branchement à la terre est une exigence légale.
- Pour mettre la table de cuisson sous tension, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
 - Si l'appareil n'est pas fourni avec un câble ou une prise, utilisez un matériau adapté au courant indiqué sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement. Le câble ne doit jamais atteindre une température supérieure de plus de 50 °C à la température ambiante.
 - L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire.
 - L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été fait correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
 - Le câble ne doit être ni plié ni comprimé.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN, DIE DURCH FEHLERHAFTHEIT DER INSTALLATION ODER DURCH UNSACHGEMÄSSE, FALSCH ODER WIDERSINNLICHE NUTZUNG VERURSACHT WERDEN.

Der Hersteller erklärt, dass dieses Produkt alle wesentlichen Anforderungen gemäß EU-Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Niederspannungsgeräte sowie gemäß EU-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit erfüllt.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Wenn Sie die Induktionsplatte benutzen, halten Sie alle magnetisierbaren Gegenstände fern (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.).

Heizen Sie eine leere antihaftbeschichtete Pfanne nicht länger als 1 oder 2 Minuten vor.

Beginnen Sie beim Kochen von Lebensmitteln, die leicht anhaften können, mit einer niedrigen Leistungsstufe und erhöhen Sie diese dann langsam unter häufigem Rühren.

Wenn das Kochen beendet ist, schalten Sie die Platte mit der dafür vorgesehenen Taste aus (schalten Sie die Platte auf „0“ herunter) und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannensensor.

Sollte eine Plattenfläche rissig werden, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Platte keinen Dampfreiniger.

Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.

Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

Kinder über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen dürfen dieses Gerät verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden, entsprechende Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur dann reinigen und benutzen, wenn sie unter ständiger Aufsicht stehen.

Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie dann die Flammen z.B. mit einem Deckel oder einer Schale. -Jeder Kochprozess muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.

Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Induktionsplatte kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.

Als geeigneter Schutz für die in das Gerät integrierte Arbeitsplatte sollten nur solche Arbeitsplattenschutzvorrichtungen verwendet werden, die für die Verwendung mit dem Kochgerät vorgesehen und in den Anweisungen des Herstellers aufgeführt sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzauflagen kann Unfälle verursachen.

Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Platte und lassen nichts auf sie fallen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unregelmäßigen Kanten. Ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.

Personen, die einen Herzschrittmacher oder andere elektrische Implantate (wie z.B. Insulinpumpen) tragen, sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate durch das elektromagnetische Feld nicht beeinträchtigt werden.

WARNUNG: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Kinder sollten ferngehalten werden, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.

- Bauen Sie in die ortsfeste Installation eine Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung mit allpoliger Kontakttrennung ein. Diese muss eine vollständige Trennung unter Überspannungskategorie-III-Bedingungen gemäß den Verkabelungsvorschriften gewährleisten. Der Stecker oder der allpolige Schalter der installierten Geräte muss leicht zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist nicht zur Steuerung durch einen externen Timer oder ein Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Die Hersteller lehnen jede Haftung ab, falls die oben genannten Punkte oder die Unfallverhütungsvorschriften nicht beachtet oder eingehalten werden.

Informationen über den Induktionsherd (F1)






- a1 Kochgeschirr
- a2 Induzierter Strom
- a3 Magnetfeld
- a4 Induktor
- a5 Elektronische Schaltung
- a6 Stromversorgung

Das Garen mit Induktion ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugen, anstatt es indirekt durch die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas erhitzt sich nur, weil es in Kontakt mit dem heißen Kochgeschirr steht. Dieser Induktionsherd hat die folgenden Eigenschaften:

- Minimale Wärmestreuung (hoher Wirkungsgrad).
- Wenn das Kochgeschirr von der Platte entfernt (oder angehoben) wird, schaltet die Platte automatisch den Kochbereich ab.
- Das elektronische System ermöglicht Flexibilität und präzise Steuerung.

PRODUKTÜBERSICHT

Verwendung der Induktionsplatte (F2)

- % " NY]hgVWU'hi \f'fH]a YfL ☹
- &" Zonenwahl taste 
- ' " GHYi Yfi b[:XYf'@Y]gh b[_____
- (" Ghcd/ ; c 
-)" 9]b#5i g 
- *" GdYffi b[
- +" ?cVWZ b_h]cbYb 
- , " 6ccghYf **B**

Mit dem Kochen beginnen

1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste "⏻" 2 Sekunden lang. Nach dem Einschalten ertönt einmal ein Signal, die Anzeige zeigt "0" an und weist damit darauf hin, dass das Induktionskochfeld nun im Standby-Modus ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochstelle sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9, indem Sie mit dem Finger über die Schaltfläche "Steuerung" "———" fahren oder einfach einen beliebigen "Steuerungs"-Punkt "———" berühren.
4. Wenn Sie innerhalb von 30 Sekunden keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
 - Sie können die Leistungseinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

Die Anzeige blinkt abwechselnd und zeigt das Symbol

Das bedeutet:

- Das Kochgeschirr wurde nicht auf das richtige Kochfeld gestellt.
- Das Kochgeschirr ist nicht zum Induktionskochen geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig im Kochfeld zentriert.

Der Kochbereich wird nicht erhitzt, es sei denn, es befindet sich ein geeignetes Kochgeschirr auf ihm.

Die Anzeige erlischt automatisch nach 1 Minute, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gestellt wurde.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie den Schieberegler für die Leistungsstufe "——", um die Leistung auf "0" zu senken.
2. Vorsicht vor heißen Oberflächen.

Restwärme-Anzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzone zeigt die entsprechende Anzeige „H“ an, bis die Temperatur der Zone unter den kritischen Wert gefallen ist.

Verwendung des Boosters (F2)

Die Booster-Funktion liefert bis zu 5 Minuten lang erhöhte Leistung. Auf diese Weise können Sie ein kräftigeres und schnelleres Aufkochen erreichen. Die Funktion steht in jeder Kochzone zur Verfügung.

Mit dem Booster mehr Leistung

1. Berühren Sie den Zonenwähler "⦿", den Sie verstärken möchten.
2. Berühren Sie die Taste "B" des Schiebereglers. In der zugehörigen Leistungsanzeige wird "P" angezeigt und die Zone erreicht die maximale Leistung.
3. Die Booster-Leistung hält für 5 Minuten an, dann geht die Zone zurück auf die 9 Leistungsstufe zurück.

Abschalten der Booster-Funktion

1. Berühren Sie den Zonenwähler "⦿", den Sie aufheben möchten.
2. Drücken Sie den Leistungspegelregler "——", um die Booster-Funktion zu stoppen. Die Kochzone kehrt dann auf die gewünschte Leistungsstufe zurück.

Grenzen der Funktion (F3)

Die drei Kochzonen sind in zwei Gruppen aufgeteilt.

Wenn Sie die Booster-Funktion verwenden möchten, wird durch Drücken der Booster-Taste "B" die gewählte Kochstelle auf die "P"-Ebene angehoben.

Wenn die Leistungsstufe der anderen Kochstelle innerhalb derselben Gruppe ebenfalls "P" ist, wird die Leistung dieser automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Verwendung der Kochfunktionen

Sie können zwischen drei nützlichen Kochfunktionen wählen. Drücken Sie zum Wechseln jeweils auf "Kochfunktionen" "☼".



-Schmelzen oder Auftauen (zwischen 50 °C)



-Erwärmen oder warmhalten (zwischen 70 °C)



-Simmern oder bei einer Temperatur nahe dem Siedepunkt köcheln, nützlich für langsames Garen (zwischen 90 °C)

Verwendung der Pause-Funktion: Stop&Go

Wiederaufnahme des Kochvorgangs, wenn Sie diesen unterbrechen möchten.

1. Halten Sie während das Kochfeld im Betrieb ist die Pause-Taste "▶", Alle Kochzonen werden abgeschaltet und auf der LED-Anzeige erscheint das Symbol "||".
2. Halten Sie die Pause-Taste "⏸", die Anzeigen blinken mit "||", berühren Sie dann Kindersicherung, um den Kochvorgang fortzusetzen und alle Einstellungen werden auf den vorherigen Zustand zurückgesetzt.

Sperre (Kindersicherung)

- Sie können die Bedientasten sperren, um eine unbeabsichtigte Betätigung zu vermeiden (z. B. ein versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem OFF-Bedienelement deaktiviert.

Sperrung der Bedienelemente

Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige erscheint "Lo".

Entsperrung der Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können das Induktionskochfeld jetzt verwenden.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer OFF deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem OFF-Bedienelement ausschalten, müssen es aber beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Überhitzungsschutz

Ein Sensor überwacht die Temperatur der jeweiligen Induktionsplatte. Wenn eine zu hohe Temperatur gemessen wird, stellt das Induktionskochfeld automatisch seinen Betrieb ein.

Erkennung kleiner Objekte

Wenn zu kleine oder nicht-magnetische Kochgefäße (z. B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Platte gelassen werden, geht die Platte nach 1 Minute in den Schlafmodus. Das Gebläse hält den Induktionsherd noch 1 Minute lang am Kochen.

Schutz durch automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion. Sie schaltet die Kochstelle automatisch aus, wenn Sie vergessen haben, sie auszuschalten. Die voreingestellte, maximale Betriebsdauer für jede Leistungsstufe ist in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

| | | | | |
|--|-----|-----|-----|----|
| Leistungsstufe | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
| Voreingestellter Betriebszeit-Timer (Uhrzeit) | 360 | 180 | 120 | 90 |



Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, zeigt die Anzeige für 5 Sekunden den Leistungspegel und dann für 1 Minute \cup an. Danach wird "H" angezeigt, was bedeutet, dass die Oberfläche des Kochfeldes heiß ist. Berühren Sie dann diesen Bereich nicht. Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird 1 Minute lang "-" angezeigt. Dann schaltet sich die Zone automatisch ab.

Gebrauch des Timers

Die Timer-Funktion kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie können sie als Zeiterinnerung verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine der Kochzonen aus, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.
- Sie können damit eine Kochzone abschalten, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten und Weisen genutzt werden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Modus werden nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzonen abgeschaltet.
- Sie können den Timer so einstellen, dass nach Ablauf der eingestellten Zeit eine Kochzone abgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler Falls Sie keine Kochzone ausgewählt haben:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und funktioniert.
2. Halten Sie die Pause-Taste " \odot ". Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt "00" und Sie können den Timer einstellen.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Bedienelement " \ominus " oder " \oplus " des Timers betätigen.
Hinweis: Betätigen Sie das " \ominus "- oder " \oplus "-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie das " \ominus "- oder " \oplus "-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen. Durch Betätigen von " \ominus ", wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Die verbleibende Zeit erscheint auf der Anzeige.
5. Bei 30 verbleibenden Sekunden ertönt ein Piepton und die Timer-Anzeige schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen Zur Einstellung für eine Kochzone:

1. Wählen Sie die gewünschte, im Betrieb befindliche Kochzone durch Berühren der Zonenwahltaste "🔴" aus.
2. Betätigen Sie die Timer-Taste "🕒". Die Timer-Anzeige blinkt und Sie können den Timer einstellen.
3. Mit den "⊕"- und "⊖"-Tasten können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten festlegen.
Hinweis: Betätigen Sie das "⊖"- oder "⊕"-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.
Halten Sie das "⊖"- oder "⊕"-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.
Durch Betätigen von "⊖", wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab. Alle anderen Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben in Betrieb.
6. Wird der Timer sowohl als Minutenzähler als auch zum Abschalten von Zonen verwendet, wird auf dem Display vorrangig die verbleibende Zeit des Minutenzählers angezeigt. Betätigen Sie die Zonenauswahl Taste, um die verbleibende Zeit bis zur Abschaltung anzuzeigen.

Ratschläge und Anregungen

| Problem | Mögliche Ursachen | Vorgehensweise |
|---|--|---|
| Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden. | Es gibt keinen Strom. | Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld mit Strom versorgt wird und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alle Prüfungen durchgeführt haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen spezialisierten Techniker an. |
| Die Berührungsschalter reagieren nicht. | Die Tasten sind gesperrt. | Entsperren Sie die Schaltflächen. Siehe die Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der Induktionsherdplatte“. |
| Die Berührungsschalter funktionieren nur schwerfällig. | Möglicherweise befindet sich auf den Knöpfen eine leichte Wasserschicht oder Sie berühren die Knöpfe nur mit der Fingerspitze. | Stellen Sie sicher, dass der Knopfbereich trocken ist und berühren Sie die Knöpfe mit der gesamten Fingerkuppe. |

| | | |
|---|---|--|
| <p>Das Glas verkratzt.</p> | <p>Kochgeschirr hat Grate. Es werden scheuernde und ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.</p> | <p>Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachen, gleichmäßigen Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.</p> |
| <p>Manche Kochgefäße machen knisternde oder klickende Geräusche.</p> | <p>Das kann an der Beschaffenheit Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).</p> | <p>Das ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf eine Störung hin.</p> |
| <p>Die Induktionsplatte erzeugt ein leichtes Brummen, wenn sie mit hoher Leistung verwendet wird.</p> | <p>Das wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.</p> | <p>Es ist normal, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn der Leistungspegel gesenkt wird.</p> |
| <p>Die Induktionsplatte gibt ein Lüftergeräusch von sich.</p> | <p>Ein Kühlventilator im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Die Kühlung kann weiterlaufen, wenn Sie das Induktionskochfeld bereits ausgeschaltet haben.</p> | <p>Dies ist normal und es sind keine Maßnahmen erforderlich. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionsherdes nicht aus, während das Gebläse läuft.</p> |
| <p>Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und das Symbol  erscheint auf der Anzeige.</p> | <p>Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es nicht für Induktion geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es zu klein für den Kochbereich ist oder nicht im Kochbereich zentriert ist.</p> | <p>Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das zum Induktionskochen geeignet ist. Siehe den Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochstelle entspricht.</p> |

Ausfallkennzeichen und Inspektion

Wenn eine Anomalie auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzzustand über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an. Dies sind die häufigsten Fehlerursachen:

| Fehlermeldung | Mögliche Ursachen | Vorgehensweise |
|---------------|--|--|
| U — | Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr. | Tauschen Sie das Kochgeschirr aus. |
| ER03 | Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas des Steuerfelds. | Reinigen Sie den angesteuerten Bereich. |
| F1E | Verbindungsfehler zwischen dem Anzeigefeld und dem Hauptfeld auf der linken Seite (der Kochbereich, dessen Anzeige „E“ anzeigt). | 1. Das Anschlusskabel ist nicht richtig eingesteckt oder defekt. 2. Ersetzen Sie das Hauptsteuerungsfeld. |
| F3E | Störung am Temperatursensor der Spule. (in dem Kochbereich, dessen Anzeige „E“ anzeigt). | Ersetzen Sie den Spulensensor. |
| F4E | Ausfall des Temperatursensors der Hauptplatine. (in dem Kochbereich, dessen Anzeige „E“ anzeigt). | Ersetzen Sie das Hauptsteuerungsfeld. |
| E1E | Die vom Glaskeramiksensormessene Temperatur ist zu hoch. | Starten Sie die Platte erneut, nachdem sie abgekühlt ist. |
| E2E | Der Temperatursensor des IGBTs ist überlastet. | Starten Sie die Platte erneut, nachdem sie abgekühlt ist. |
| E3E | Anormale Netzspannung (zu hoch). | Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie die Induktionsplatte ein, sobald die Stromversorgung normal ist. |
| E4E | Anormale Netzspannung (zu niedrig). | Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie die Induktionsplatte ein, sobald die Stromversorgung normal ist. |
| E5E | Ausfall des Temperatursensors (in der Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt). | Das Anschlusskabel ist nicht richtig eingesteckt oder die Montage wurde nicht korrekt vorgenommen. |

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden an der Induktionsherdplatte zu vermeiden.

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs (F4)

- Verwenden Sie vorzugsweise das angegebene Kochgeschirr, da dieses für das Induktionskochen geeignet ist.
- Magnetisches Kochgeschirr kann für Induktionskochen geeignet sein.
- Kochgeschirr mit ferritischem oder mehrschichtigem Edelstahlboden, wenn auf dem Boden „Zum Induktionskochen geeignet“ (oder so ähnlich) angegeben ist.
- Wenn Kochgeschirr aus Gusseisen verwendet wird, sollte es vorzugsweise einen glasierten Boden haben, um ein Zerkratzen der Glasoberfläche der Platte zu verhindern.
- Kochgeschirr aus Glas, Keramik, Ton, Aluminium, Kupfer oder nichtmagnetischem (austenitischem) Edelstahl ist nicht geeignet.
- Kochgeschirr mit flachem und dickem Boden.
- Die Verwendung von Kochgeschirr, das den gleichen Durchmesser wie die Kochstelle hat, gewährleistet maximale Leistungseffizienz.
- Kleinere Kochbehälter verringern die Leistung, verursachen aber keinen Energieverlust. In jedem Fall raten wir von der Verwendung von Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 10 cm ab.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs sollte mindestens dem der verwendeten Kochstelle entsprechen.
- Um die Leistung der Kochplatte maximal zu nutzen, platzieren Sie das Kochgeschirr in der Mitte der Kochstelle.

Wartung

Stücke von Aluminiumfolie oder Lebensmitteln, Fettspritzer, verschütteter Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel sollten sofort mit Hilfe eines Spachtels von der Kochfläche entfernt werden, der die Oberfläche der Kochplatte nicht zerkratzt.

Reinigen Sie die Oberfläche anschließend mit einem geeigneten Produkt und Küchenpapier. Wischen Sie die Oberfläche mit Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -lappen und vermeiden Sie die Verwendung von Fleckenentfernern oder aggressiven chemischen Reinigungsmitteln.

Installation

Anweisungen für den Installateur

Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation müssen von qualifiziertem Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Das Gerät ist für die Installation auf einer Arbeitsplatte vorgesehen, so wie in der Abbildung gezeigt. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsmittel rund um die Induktionsplatte auf. Die Platte sollte nicht über einem Ofen installiert werden, aber wenn dies der Fall ist, überprüfen Sie Folgendes:

- Der Ofen verfügt über ein geeignetes Kühlsystem.
- Es trifft keine aus dem Ofen austretende, heiße Luft auf die Platte.
- Es bestehen geeignete Lufteinlässe, so wie in der Abbildung gezeigt.

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Abbildung gezeigten Abmessungen zu. (F5)

Bei Installation und Nutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm rund um die Öffnung eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt.

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. (F6)

Platzieren Sie die mitgelieferte Montagefuge entlang der Unterkante der Platte und stellen Sie sicher, dass sich die Enden überlappen.

Verwenden Sie keinen Klebstoff, um die Platte auf der Arbeitsfläche zu befestigen.

Legen Sie die Platte in die Öffnung der Arbeitsfläche (F7). Drücken Sie die Platte leicht nach unten, bis sie eingepasst ist, und stellen Sie sicher, dass die Außenkante gut abgedichtet ist.

Vergewissern Sie sich vor der Installation der Platte, dass...

- die Arbeitsfläche eben ist und aus hitzebeständigem Material besteht. Die Wände neben der Platte müssen hitzebeständig sein.
- Die Platte darf nicht direkt auf einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- oder Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik beschädigen kann.
- Die Anlage muss alle Sicherheitsanforderungen sowie alle geltenden Vorschriften und Normen erfüllen.

Wenn Sie das Board installiert haben, stellen Sie sicher, dass...

- Der Zugang zur Stromversorgung nicht durch Schranktüren, Schubladen oder Ähnliches beeinträchtigt wird.
- Wenn die Platte über einem Schrank oder Schubladen installiert wird, ist eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden der Platte zu installieren.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.

Stromanschluss der Induktionsplatte (F8)

Farbkennzeichnung der Kabel:

L2 Schwarz

L1 Braun

N2 Grau

N1 Blau

⊕ Grün und Gelb

Bevor Sie die Induktionsplatte ans Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

1. Das Hausverkabelungssystem ist für die für die Induktionsplatte erforderliche Leistung ausgelegt.
 2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
 3. Die Querschnitte der Stromkabel sind für die auf dem Typenschild angegebenen Ladung ausgelegt.
 4. Die Anlage ist mit einem effizienten Erdungssystem ausgestattet, das den geltenden Vorschriften und Gesetzen entspricht. Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Verwenden Sie zum Anschluss der Induktionsplatte an das Stromnetz keine Adapter, Dimmer oder Abzweigmuffen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.
 - Wenn das Gerät kein Kabel oder keinen Stecker hat, verwenden Sie das Material, das der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel sollte nie eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur erreichen.
 - Die Stromversorgung sollte gemäß der entsprechenden Norm angeschlossen werden oder über einen einpoligen Schutzschalter verfügen.
 - Der Installateur muss sicherstellen, dass ein korrekter elektrischer Anschluss vorgenommen wird und dass dieser den Sicherheitsvorschriften entspricht.
 - Biegen oder stauchen Sie das Kabel nicht.

cata

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: +351 225 191 300 - assistencia@cenatel.pt

60903340.23.11.2023

此页不印刷
This page will
not be printed

版本号：20231201+V1.2
尺寸：A5，70克双胶纸，
单色印刷，骑马钉