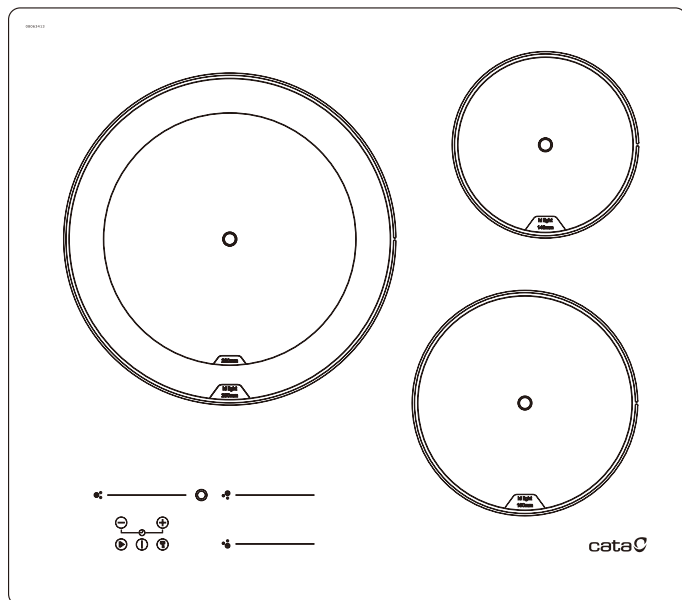


# cataC



**ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES

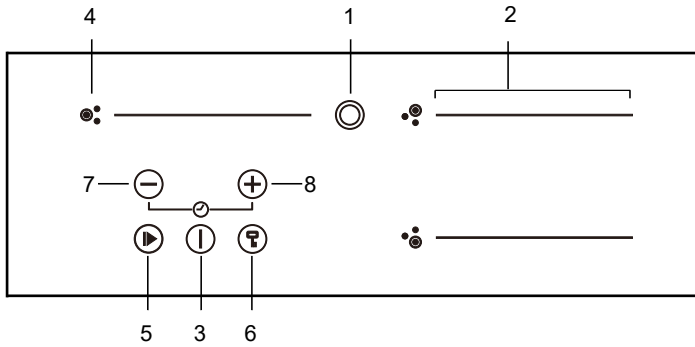
**EN** INSTRUCTIONS FOR USE

**PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES

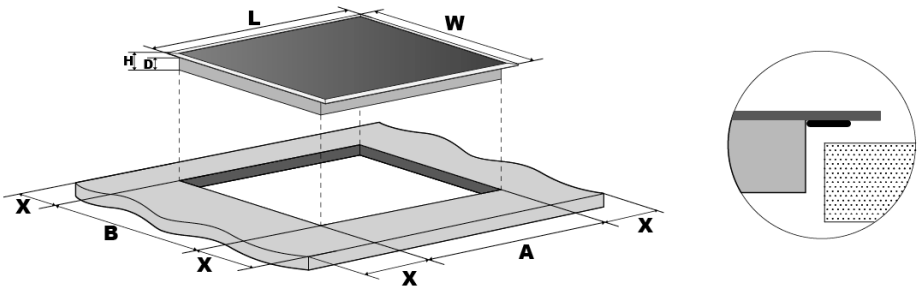
**FR** MANUEL D'UTILISATION

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

# TDM 6003

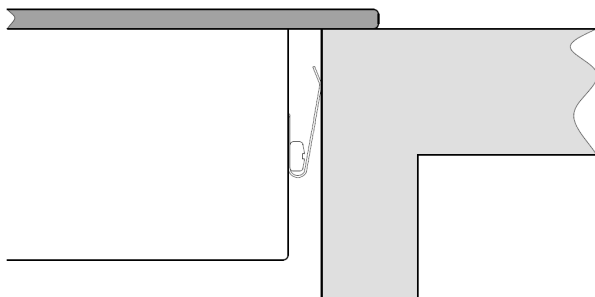


(F1)

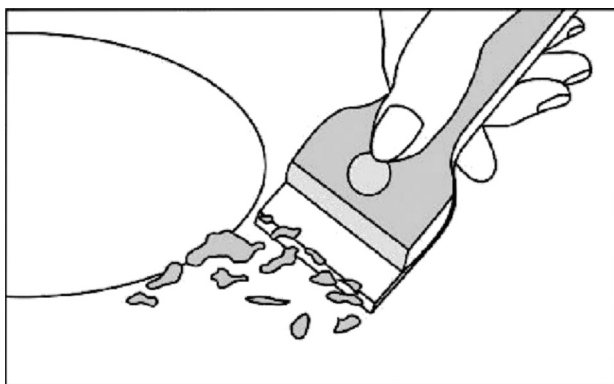


Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
TDM 6003	590	520	47	43	560	490	50 mini.

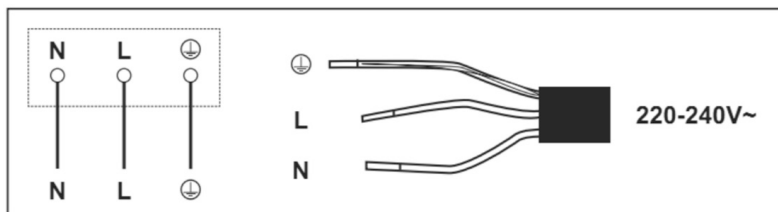
(F2)



(F3)



(F4)



(F5)



**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 se hace uso de elementos calefactores, recomendamos recipientes con el fondo plano y que tengan el mismo diámetro o que este sea ligeramente mayor que el de la zona caliente.
- Cuando cocine con una batería 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.

- 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 vitrocerámica, ya que puede rayar la cerámica.
  - **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.

**Uso de la placa vitrocerámica (F1)**

1. Control de doble anillo
2. Regulador
3. Encendido/Apagado
4. Selector de zona
5. Stop&Go
6. Bloqueo
7. Tecla de regulación de tiempo (reducir)
8. Tecla de regulación de tiempo (aumento)

**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 0 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.

**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.

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. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si quiere calentar otras baterías.

## Uso de la función de pausa: Stop&Go

La placa tiene una práctica función de reinicio para pausar y reiniciar el proceso de cocción si se interrumpe.

1. Cuando la placa esté encendida y funcionando, presione la tecla de pausa "⏸" y manténgala presionada durante 3 segundos, todos los quemadores dejarán de funcionar y todos los indicadores LED mostrarán el símbolo " | |".
2. Toque la tecla Pausa "⏸" nuevamente durante 3 segundos, las pantallas parpadearán con " | |", luego toque cualquier tecla para reiniciar la cocción y las pantallas volverán a su configuración anterior.

## 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.

### Bloqueo de los botones

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

### Desbloqueo de 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 las zonas de cocción. Cuando la temperatura excede un nivel seguro, la zona de cocción se apaga automáticamente.

### 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:

<b>Nivel de potencia</b>	1~2	3~4	5	6-9
<b>Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora)</b>	360	300	240	90

## 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 estufa esté encendida y funcionando. Toque la tecla "⊖" o "⊕".
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. 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.
3. 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.



4. 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.
5. 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.



### Uso de la zona de doble anillo

La zona de calentamiento izquierda "☉" se puede operar como operación de dos zonas. Se puede seleccionar como operación a plena potencia 2400W o 1500W cuando la zona de calentamiento izquierda está funcionando, presione "☉" para seleccionar la operación a plena potencia 2400W o 1500W.

De forma predeterminada, la zona de calentamiento izquierda está completamente abierta (doble anillo), y la lámpara de doble anillo se muestra cuando está completamente abierta, y se muestra el número de marchas (9 paradas como ejemplo); Controle el interruptor del anillo interior y del anillo exterior a través del botón "☉". Presione una vez para cerrar el anillo exterior y presione nuevamente para abrir el anillo exterior cuando el anillo doble esté funcionando. Cuando el anillo exterior está cerrado, la luz del anillo doble no está encendida.

### Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
No se puede encender la placa vitrocerámica.	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 vitrocerámica».
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.
El cristal se está rayando.	Batería de cocina con rebabas.  Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice una batería de cocina con bases planas y uniformes.

## Indicador de fallo e inspección

Si surge alguna anomalía, la placa vitrocerámica 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
<b>ER03</b>	Agua o batería sobre la cerámica de la zona de control.	Limpie la interfaz de usuario.
<b>E</b>	El termopar está suelto o roto.	Póngase en contacto con el proveedor para volver a conectar el termopar.
<b>ER21</b>	La temperatura interior del producto era muy alta.	Se debe detener y enfriar el producto.
<b>E1</b>	El sensor del tablero de control abre el circuito.	Necesidad de reparación.
<b>E2</b>	El cortocircuito del sensor del tablero de control.	Necesidad de reparación.

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

## Mantenimiento (F4)

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. A continuación, 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. (F2)

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.

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 (F3). 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 (F5)**

El aparato está provisto de 3 cables de alimentación principales de los siguientes colores:

F o Fase = Marrón

N o Neutro = Azul

T o Tierra = 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 one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- When cooking in a non-stick cookware 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.
- 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 touch 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 ceramic surface as this can scratch the ceramic.
- **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 mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
- 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.

## Using your Ceramic Hob (F1)

1. Double ring control
2. Regulator
3. ON/OFF
4. Zone selector
5. Stop&Go
6. Keylock
7. Time Regulating Key(Reduce)
8. Time Regulating Key(Increase)

### 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 0 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.

### When you have finished cooking

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

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. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further cookware.

### 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 "⏸" and hold for 3 seconds, all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol " | | ".
2. Touch the Pause key "⏸" again for 3 seconds, the displays will blink with " | | ", then touch any key 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 keys**

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

**To unlock the keys**

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 sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

**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:

<b>Power level</b>	1~2	3~4	5	6-9
<b>Default working timer (hour)</b>	360	300	240	90

**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 "⊖" or "⊕" 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. 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.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. **NOTE:** The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. 
4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
5. 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.

### Using the Double ring zone

The left heating zone "●:" can be operated as two zone operation. It can be selected as full power operation 2400W or 1500W operation when the left heating zone is operating press "⊙" to select full power operation 2400W or 1500W operation.

By default, the left heating zone is fully open (double ring), and the double-ring lamp is displayed when it is fully open, and the number of gears is displayed (9 stalls as an example); Control the inner ring and outer ring switch through the "⊙" button. Press once to close the outer ring and press again to open the outer ring when the double ring is working. When the outer ring is closed, the double ring light is not on.

### Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The ceramic 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 ceramic 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.

## Failure Display and Inspection

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

<b>Error Message</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
<b>ER03</b>	Water or cookware on the ceramic over the control.	Clean the user interface
<b>E</b>	The thermocouple was loose or broken.	Please contact the supplier to reconnect the thermocouple.
<b>ER21</b>	The temperature inside the produce was too high	The produce must be stopped and cooling.
<b>E1</b>	The control board sensor open circuit.	Need to repair.
<b>E2</b>	The control board sensor short circuit.	Need to repair.

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

## Maintenance (F4)

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 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. (F2)

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.

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 (F3). 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 (F5)**

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

L or Live = Brown

N or Neutral = Blue

E or Earth = Green and 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 UNICAMENTE 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**

- Recomendamos a utilização de recipientes com um fundo plano e de diâmetro igual ou ligeiramente superior ao das zonas de aquecimento.
- Sempre que utilizar um utensílio de cozinha 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.
- 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 cerâmica da placa, uma vez que isso poderá riscar o vidro.
  - **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.

**Utilizar a Placa de Vitrocerâmica(F1)**

1. Controlo duplo
2. Regulador
3. LIGAR/DESLIGAR
4. Seletor de zona
5. Função Pausa - Stop&Go
6. Bloqueio de teclas
7. Chave de regulação de tempo (Reduzir)
8. Chave de regulação de tempo (aumento)

**Para começar a cozinhar**

1. Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR "①" 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.
3. Defina o nível de potência, entre 0 e 9, "deslizando" ao longo da barra do nível de potência "———", ou premindo um ponto concreto da "barra" "———".
4. 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 1º passo.
  - Enquanto estiver a cozinhar pode alterar o nível de potência a qualquer momento.

**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.

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. Quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura de segurança, este desaparece. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia no caso de pretender continuar a aquecer o utensílio de cozinha.



## Utilizar a função Pausa – Stop&Go

O fogão tem uma prática função de reinicialização para pausar e reiniciar o processo de cozimento se você for interrompido.

1. Quando o fogão estiver ligado e funcionando, pressione a tecla de pausa "⏸" e segure por 3 segundos, todo o queimador vai parar de funcionar, e todos os indicadores LED mostrarão o símbolo " | |".
2. Toque na tecla Pause "⏸" novamente por 3 segundos, os monitores piscarão com " | |", em seguida, toque em qualquer tecla para recomençar a cozinhar e os monitores retornarão às configurações anteriores.

## Bloqueio de teclas (dispositivo de segurança infantil)

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

### Para bloquear as teclas

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

### Para desbloquear as teclas

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



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controles estão desativados com exceção de OFF, pode sempre desligar a placa com o controle OFF em caso de emergência, placa na operação seguinte.

### Proteção contra o sobreaquecimento

Há um sensor que controla a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura ultrapassa o nível de segurança, a zona de cozedura é automaticamente desligada.

### 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	1~2	3~4	5	6-9
Tempo de funcionamento predefinido (hora)	360	300	240	90

## 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 de que o cooktop está ligado e a funcionar. Toque na tecla "⊖" ou "⊕".
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. 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.

3. 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

4. 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.
5. 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.

### Utilizar a zona de controlo duplo

A zona de aquecimento esquerda "☉" pode ser operado como operação de duas zonas. Ele pode ser selecionado como operação de potência total 2400W ou 1500W operação quando a zona de aquecimento esquerda está operando pressione "☉" para selecionar a operação de potência total 2400W ou 1500W operação.

Por padrão, a zona de aquecimento esquerda está totalmente aberta (anel duplo), e a lâmpada de anel duplo é exibida quando está totalmente aberta, e o número de engrenagens é exibido (9 baías como exemplo); Controle o interruptor do anel interno e externo através do botão "☉". Pressione uma vez para fechar o anel externo e pressione novamente para abrir o anel externo quando o anel duplo estiver funcionando. Quando o anel externo está fechado, a luz do anel duplo não está acesa.

### Sugestões e Dicas

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
Não é possível ligar a placa de vitrocerâmica.	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 vitrocerâmica".

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.
O vidro está a ficar riscado.	Utilização de utensílios de cozinha com arestas amolgadas.  Utilização de esfregões ou produtos de limpeza não recomendados ou abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com fundos planos e regulares.

### Falha e Verificação dos Indicadores Luminosos

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

<b>Mensagem de erro</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer?</b>
<b>ER03</b>	Água ou utensílio de cozinha no painel de controlo da vitrocerâmica.	Limpe a interface do utilizador
<b>E</b>	Termopar solto ou avariado	Contacte o fornecedor ou volte a ligar o termopar.
<b>ER21</b>	Temperatura no interior do produto demasiado elevada	Deve desligar e aguardar que o produto arrefeça.
<b>E1</b>	O circuito aberto do sensor da placa de controle.	Necessidade de reparação.
<b>E2</b>	O sensor da placa de controle curto-circuito.	Necessidade de reparação.

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

## **Manutenção** (F4)

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 e de seguida limpe a superfície com um produto de limpeza apropriado e 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. (F2)

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.

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 (F3). 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 (F5)**

Este aparelho é fornecido com um cabo equipado com 3 fios de acordo com o seguinte código de cores:

L ou Fase = Castanho

N ou Neutro = Azul

E ou Terra = Verde e 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 INCORRECTE, FAUSSE OU 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 vous utilisez des éléments chauffants, nous vous conseillons d'utiliser des récipients avec un fond plat du même diamètre ou d'un diamètre légèrement plus grand que celui de la zone chaude.
- Si vous cuisinez dans un ustensile de cuisine antiadhésif 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.
- Si la surface de la table de cuisson est fissurée, 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 en céramique, car vous pourriez rayer la céramique.
- **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.

**Utiliser votre table de cuisson en céramique (F1)**

1. Contrôle d'anneau double
2. Régulateur
3. MARCHE/ARRÊT
4. Sélecteur de zone
5. Pause et reprise
6. Verrouillage
7. Clé de régulation du temps (réduire)
8. Clé de régulation du temps (Augmenter)

**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 0 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.

**Après la cuisson**

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

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. Cet affichage disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température de sécurité. Il peut aussi être utilisé en tant que fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisine.

## Utilisation de la mise en pause - Pause et reprise

La table de cuisson dispose d'une fonction de redémarrage pratique 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 "⏸" et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, tous les brûleurs cesseront de fonctionner et tous les indicateurs LED afficheront le symbole « | | ».
2. Appuyez à nouveau sur la touche Pause "⏸" pendant 3 secondes, les écrans clignoteront avec « | | », puis appuyez sur n'importe quelle touche pour recommencer la cuisson et les écrans reviendront à leurs paramètres précédents.

## 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 touches

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

### Pour déverrouiller les touches

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 surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau sûr, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

### 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	1~2	3~4	5	6-9
Temps d'utilisation par défaut (heure)	360	300	240	90

## 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 table de cuisson est allumée et fonctionne. Appuyez sur la touche "⊖" ou "⊕".
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 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.
3. 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.



4. 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.
5. 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.

### Utiliser la zone d'anneau double

La zone de chauffage gauche "☉" peut être utilisée en fonctionnement à deux zones. Il peut être sélectionné en fonctionnement à pleine puissance 2400W ou 1500W lorsque la zone de chauffage gauche fonctionne, appuyez sur "☉" pour sélectionner le fonctionnement à pleine puissance 2400W ou 1500W.

Par défaut, la zone de chauffage gauche est complètement ouverte (double anneau), et la lampe à double anneau s'affiche lorsqu'elle est complètement ouverte, et le nombre de vitesses est affiché (9 stalles par exemple) ; Contrôlez l'interrupteur de la bague intérieure et de la bague extérieure via le bouton "☉". Appuyez une fois pour fermer la bague extérieure et appuyez à nouveau pour ouvrir la bague extérieure lorsque la double bague fonctionne. Lorsque la bague extérieure est fermée, le voyant à double anneau n'est pas allumé.

### Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson en céramique 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 de cuisson en céramique » 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.

**Affichage des défaillances et inspection**

Si une anomalie est détectée, la table de cuisson en céramique 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
<b>ER03</b>	Eau ou ustensile de cuisine sur la céramique au-dessus de la zone de contrôle.	Nettoyez l'interface utilisateur
<b>E</b>	Le thermocouple était lâche ou cassé	Veillez contacter le fournisseur pour reconnecter le thermocouple.
<b>ER21</b>	La température à l'intérieur du produit était trop élevée.	Le produit doit être arrêté et refroidi.
<b>E1</b>	Le circuit ouvert du capteur de la carte de commande.	Besoin de réparer.
<b>E2</b>	Court-circuit du capteur de la carte de commande.	Besoin de réparer.

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

## Entretien (F4)

Les morceaux de papier d'aluminium ou d'aliment, les éclaboussures de graisse, de sucre ou autres aliments très sucrés doivent être éliminés immédiatement de la surface de cuisson à l'aide d'une spatule, afin d'éviter de rayer la plaque à induction. Ensuite, nettoyez la surface avec un produit adapté et du papier absorbant, rincez avec de l'eau et essuyez 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. (F2)

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.

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 (F3). 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 (F5)**

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 fils, aux couleurs suivantes :

L ou Phase = Marron

N ou Neutre = Bleu

E ou Terre = Vert et jaune



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 FEHLERHAFT E INSTALLATION ODER DURCH UNSACHGEMÄSSE, FALSCH E ODER WIDERSINNLICH E 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.).

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie und legen Sie in Aluminiumfolie verpackte Lebensmittel nicht direkt auf die Induktionsplatte.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche der Platte, da sie sich sonst erhitzen können.

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.

### Verwendung des Glaskeramik-Kochfelds (F1)

1. Doppelringsteuerung
2. Regler
3. Ein/Aus
4. Kochstellen-Wähler
5. Stop&Go
6. Sperrung
7. Zeitregulierende Taste (reduzieren)
8. Zeitregulierende Taste (Erhöhen)

#### 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 0 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.

## 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.

Nach dem Ausschalten der Kochzone zeigt die entsprechende Leistungsanzeige "H" an bis die Temperatur in der Zone unter das kritische Niveau gefallen ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten.

### Verwendung der Pause-Funktion: Stop&Go

Das Kochfeld verfügt über eine praktische Neustartfunktion, mit der Sie den Garvorgang anhalten und neu starten können, wenn Sie unterbrochen werden.

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und funktioniert, drücken Sie die Pause-Taste "⏸" und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, alle Brenner funktionieren nicht mehr und alle LED-Anzeigen zeigen das Symbol " | | " an.
2. Berühren Sie die Pause-Taste "⏸" erneut für 3 Sekunden, die Displays blinken mit " | | ", berühren Sie dann eine beliebige Taste, um den Garvorgang fortzusetzen, und die Anzeigen kehren zu ihren vorherigen Einstellungen zurück.

### 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 diese einen sicheren Wert überschreitet, wird die Kochstelle automatisch ausgeschaltet.

### 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:

<b>Leistungsstufe</b>	1-2	3-4	5	6-9
<b>Voreingestellter Betriebszeit-Timer (Uhrzeit)</b>	360	300	240	90

## 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. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und funktioniert. Berühren Sie die Taste "⊖" oder "⊕".
2. Halten Sie die Pause-Taste "⊙". Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt "00" und Sie können den Timer einstellen.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Bedienelement "⊖" oder "⊕" des Timers betätigen.  
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. 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. 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.
3. 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.



4. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab. Alle anderen Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben in Betrieb.
5. 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 Zonenauswahltaaste, um die verbleibende Zeit bis zur Abschaltung anzuzeigen.

### **Verwendung der Doppelringfläche**

Die linke Heizzone "☉" kann als Zweizonenbetrieb betrieben werden. Es kann als Volleleistungsbetrieb mit 2400 W oder 1500 W ausgewählt werden, wenn die linke Heizzone in Betrieb ist, drücken Sie "☉", um den Volleleistungsbetrieb mit 2400 W oder 1500 W auszuwählen.

Standardmäßig ist die linke Heizzone vollständig geöffnet (Doppelring), und die Doppelringlampe wird angezeigt, wenn sie vollständig geöffnet ist, und die Anzahl der Gänge wird angezeigt (z. B. 9 Stillstände). Steuern Sie den Innenring und den Außenringschalter über die Taste "☉". Drücken Sie einmal, um den Außenring zu schließen, und drücken Sie erneut, um den Außenring zu öffnen, wenn der Doppelring funktioniert. Wenn der äußere Ring geschlossen ist, leuchtet das Doppelringlicht nicht.

**Ratschläge und Anregungen**

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Vorgehensweise</b>
Das Glaskeramik-Kochfeld 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 des Glaskeramik-Kochfelds“.
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.
Das Glas verkratzt.	Kochgeschirr hat Grate.  Es werden scheuernde und ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachen, gleichmäßigen Böden.

**Ausfallkennzeichen und Inspektion**

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



<b>Fehlermeldung</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Vorgehensweise</b>
<b>ER03</b>	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Steuerfeld.	Reinigen Sie das Steuerfeld.
<b>E</b>	Das Thermoelement ist lose oder gebrochen.	Wenden Sie sich an den Lieferanten, um das Thermoelement wieder anzuschließen.
<b>ER21</b>	Die Innentemperatur des Geräts war sehr hoch.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
<b>E1</b>	Der Sensor der Steuerplatine ist offen.	Muss repariert werden.
<b>E2</b>	Der Sensorkurzschluss der Steuerplatine.	Muss repariert werden.

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

**Wartung** (F4)

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. (F6)

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. (F7)

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 (F8). 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.

### Anschließen des Kochfelds an die Hauptstromversorgung (F5)

Dieses Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel geliefert, das wie folgt gefärbt ist:

L oder Live = Braun

N oder Neutral = Blau

E oder Erde = 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](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

**Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)**

**SAT Central Portugal: +351 225 191 300 - [assistencia@cenatel.pt](mailto:assistencia@cenatel.pt)**

此页不印刷  
This page will  
not be printed

70g双胶纸 A5 单色印刷 骑马钉版

本号：20240614 V1.1