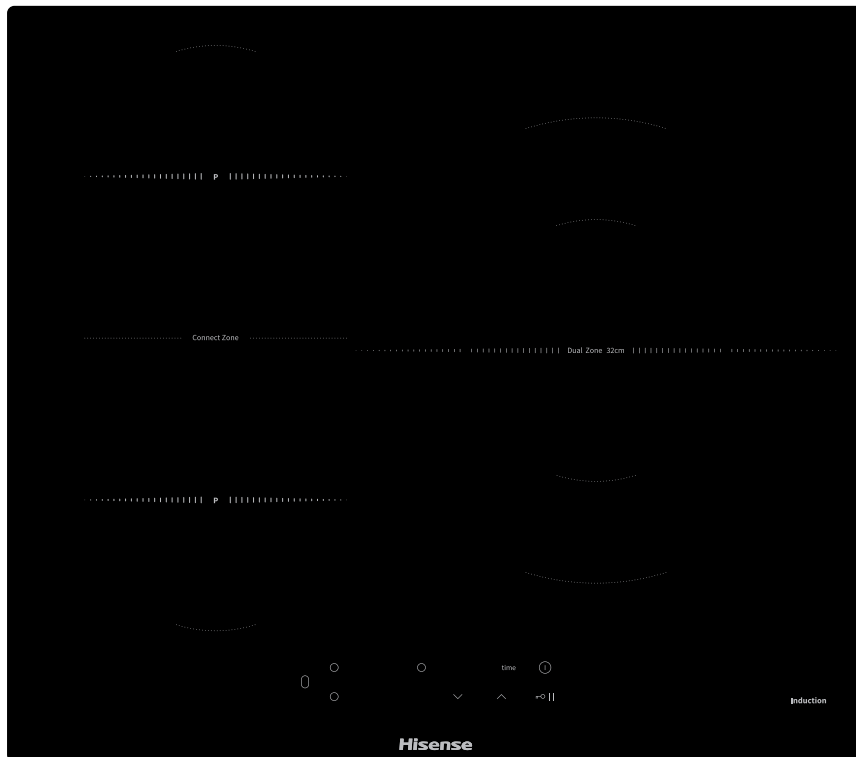


Hisense

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: I6337C



Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	5
1.3.3 Hot Surface Hazard	5
1.3.4 Cut Hazard	5
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	8
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	9
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 FLEXIBLE AREA	12
3.3.5 Locking the Controls	14
3.3.6 Pause Mode	14
3.3.7 Power Management Function	14
3.3.8 Timer control	15
3.3.9 Default working times	17
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	18
4.2 Detection of Small Articles	18
5. Heat Settings	18
6. Care and Cleaning	19
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22
9.2 Before installing the hob, make sure that	24

9.3	After installing the hob, make sure that	24
9.4	Before locating the fixing brackets.....	25
9.5	Adjusting the bracket position	25
9.6	Cautions.....	25
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	26

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when

the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

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

agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid
- the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

on the purchase of your new Induction Hob.

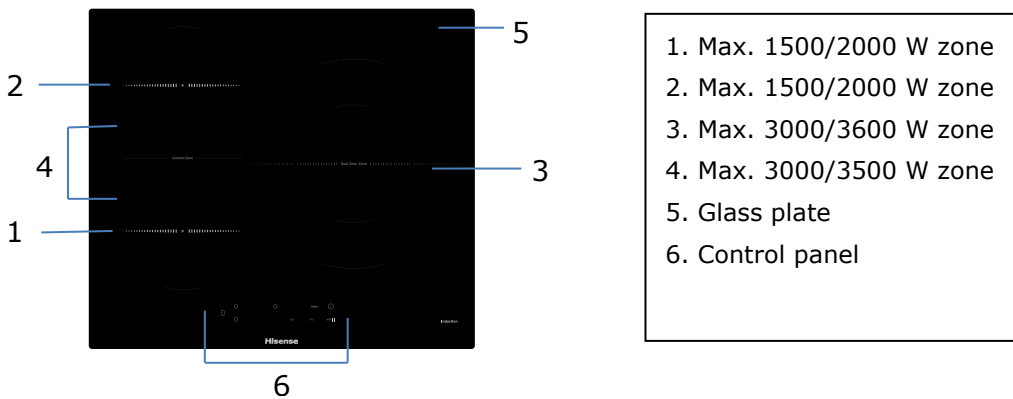
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

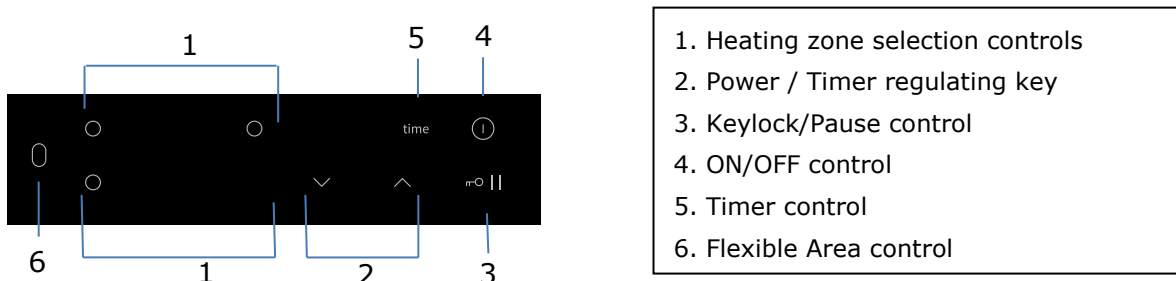
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Induction

2.1 Top View

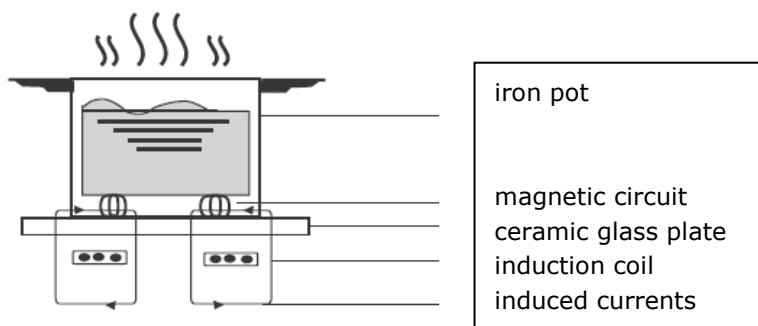


2.2 Control Panel



2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

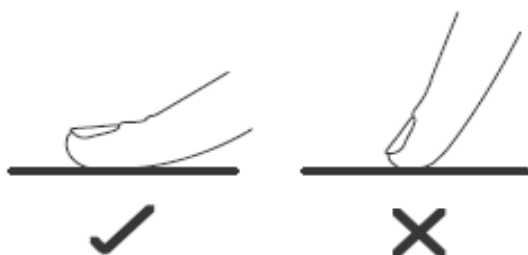
Cooking Hob	I6337C
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7100W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

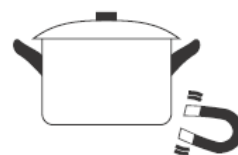
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



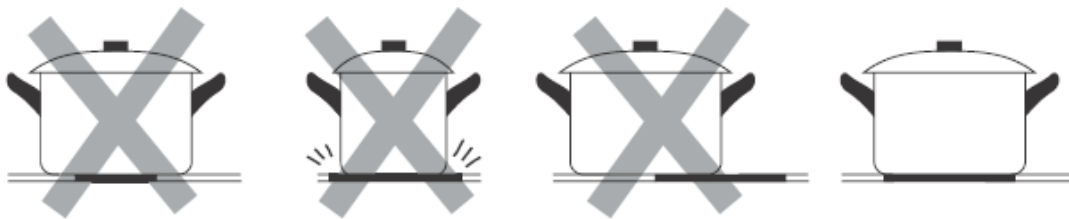
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **U** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



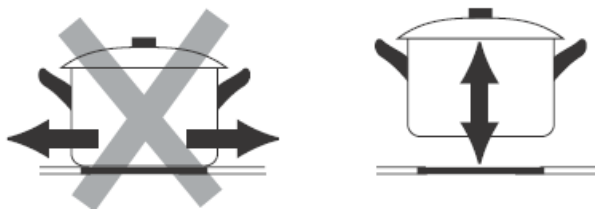
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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


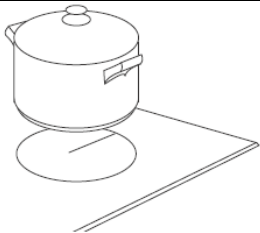
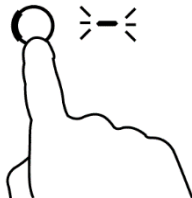


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



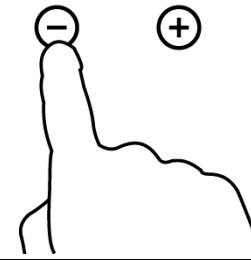
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash</p>	

Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

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



Warning:

The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W. Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

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


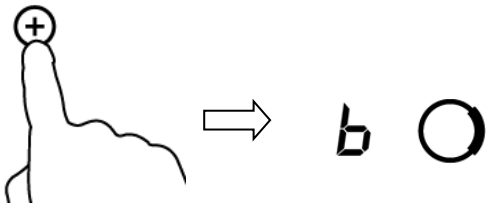
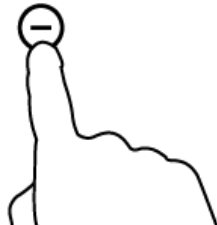
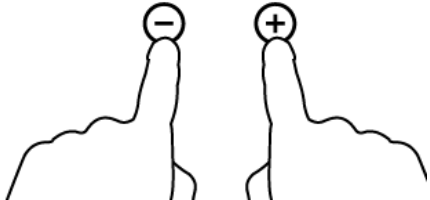
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control , then touching "+" . Make sure the display shows "9".	
Touching the "+" button again ,the zone indicator show "b" and the power reach Max	
Cancel the Boost function	
Touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

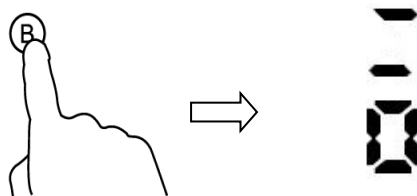
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

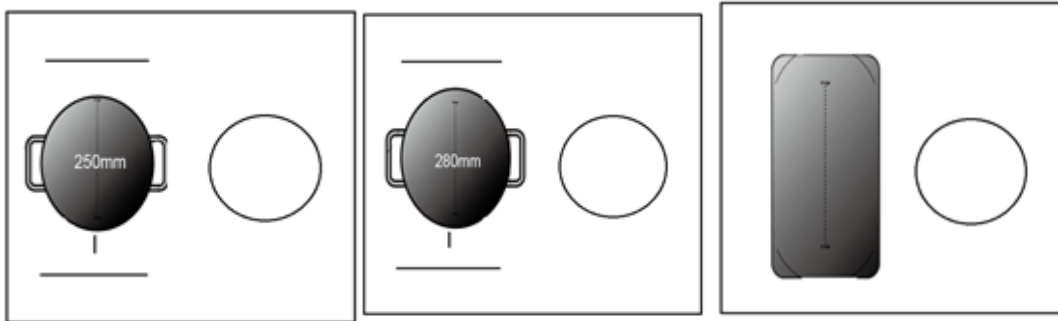
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

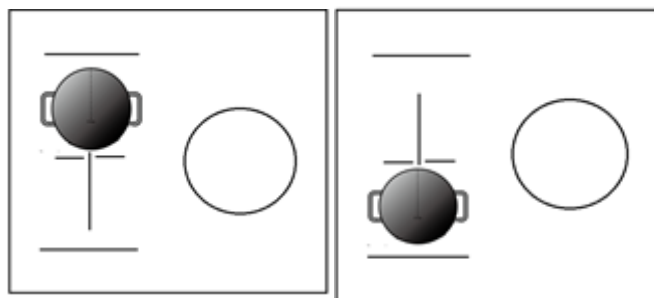


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

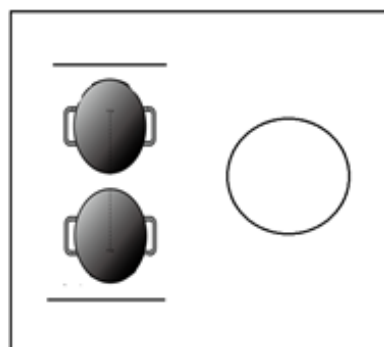
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.





Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

3.3.5 Locking the Controls

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

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





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

3.3.6 Pause Mode

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

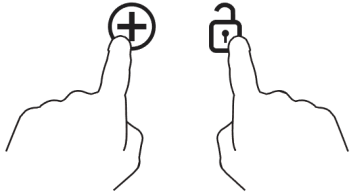
To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	

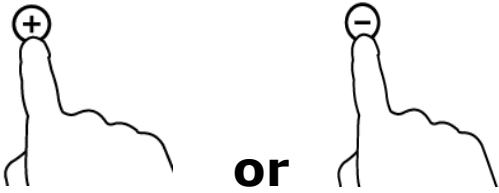
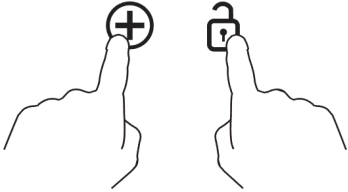


When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.7 Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.	The timer indicator will show " P5 " which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.
	

To switch to another level	
<p>press +/- from the timer</p> 	<p>There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"P1" : the maximum power is 2.5Kw.</p> <p>"P2" : the maximum power is 3.5Kw.</p> <p>"P3" : the maximum power is 4.5Kw.</p> <p>"P4" : the maximum power is 5.5Kw.</p> <p>"P5" : the maximum power is 7.0Kw.</p>
Confirmation and Exit Power Management Function	
<p>Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.</p> 	<p>Then the hob will be turned off.</p>

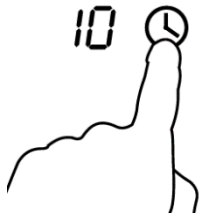
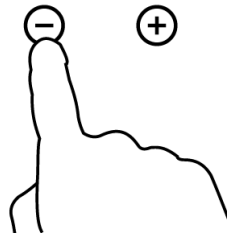
3.3.8 Timer control

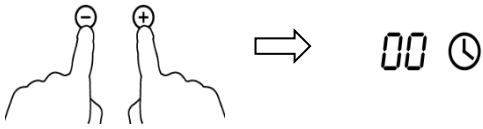

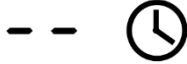
You can use the timer in two different ways:

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

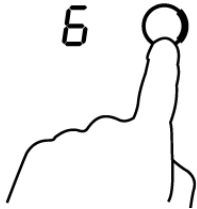


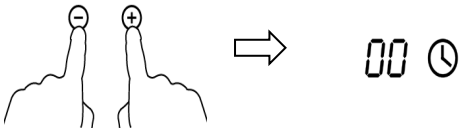
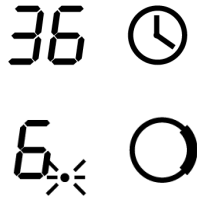
a) Using the Timer as a Minute Minder

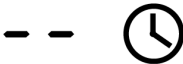
If you are not selecting any cooking zone

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

<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)</p>	
<p>Touch timer control, the timer indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the +/- control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	
--	---



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

3.3.9 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
---------	-----------------	------------

The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	

	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

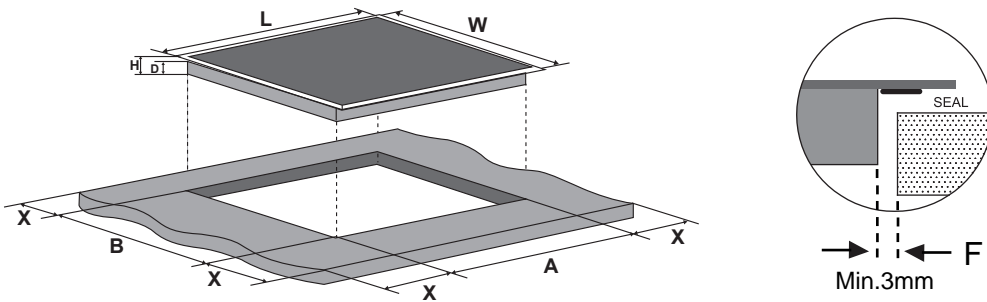
9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

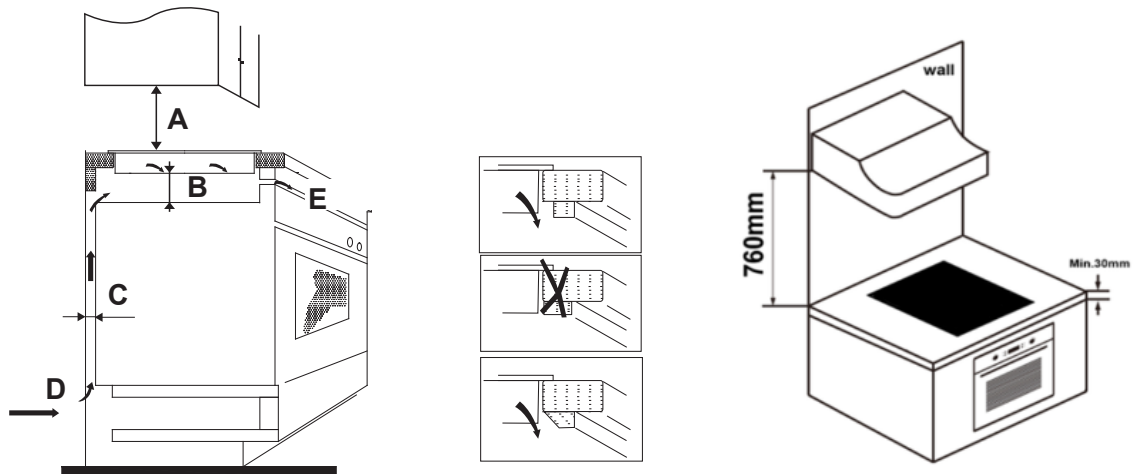


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



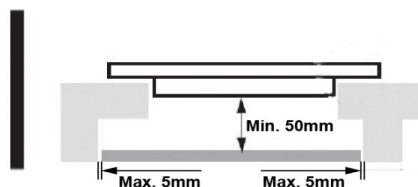
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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





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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

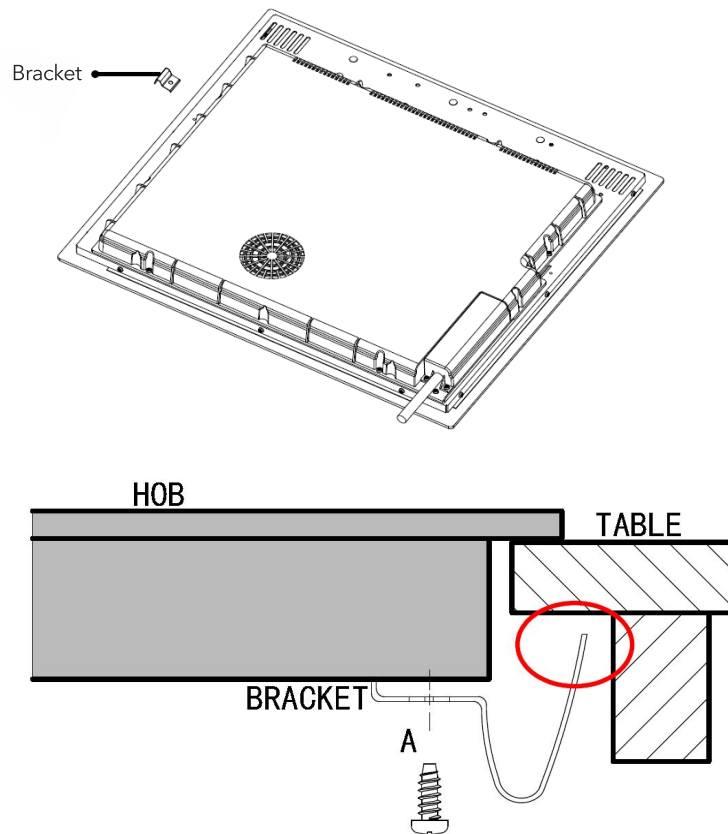
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its

reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

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

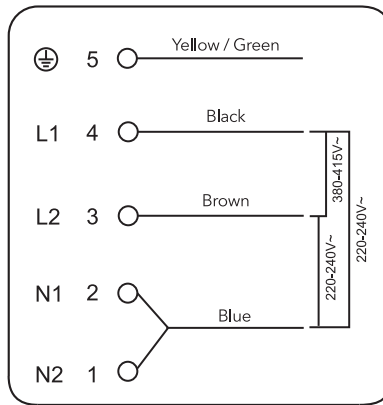
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

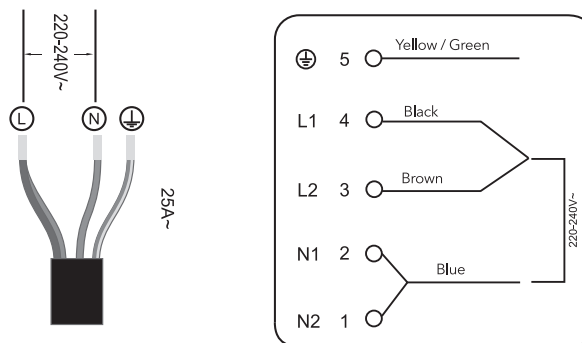
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



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



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

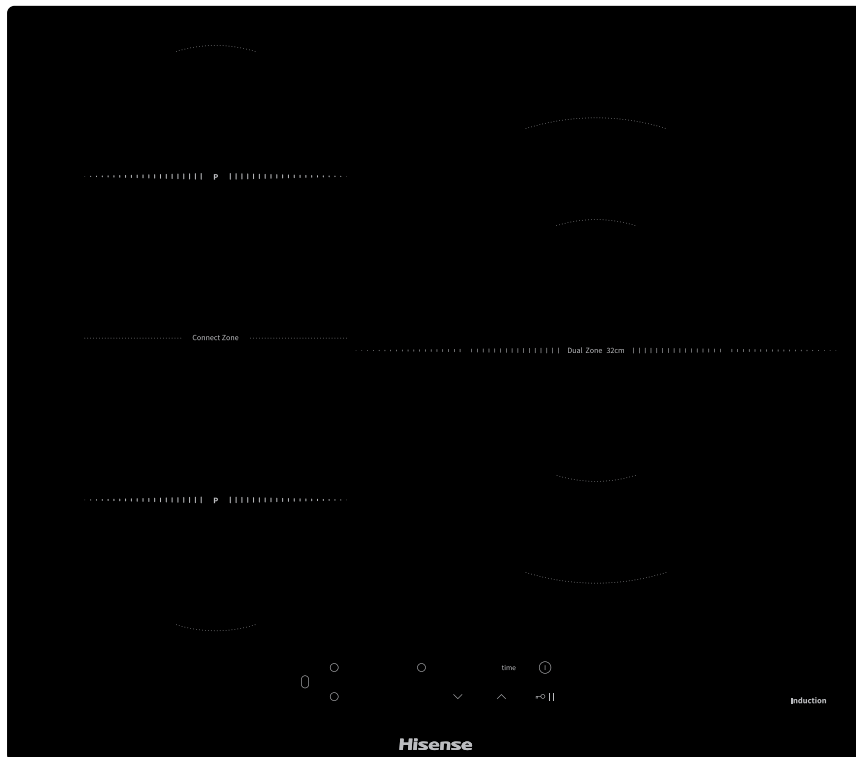
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Hisense

Placa de inducción

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODELO: I6337C



Índice

1. Prólogo	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Peligro de electrocución	4
1.2.2 Peligro de cortes	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Operación y mantenimiento	5
1.3.1 Peligro de electrocución	5
1.3.2 Riesgos para la salud	5
1.3.3 Riesgos por calor en la superficie	6
1.3.4 Riesgo de corte	6
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	6
2. Presentación del producto	10
2.1 Vista superior	10
2.2 Panel de control	10
2.3 Principio de funcionamiento	10
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	11
2.5 Especificaciones técnicas	11
3. Uso del producto	11
3.1 Controles táctiles	11
3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados	11
3.3 Guía de uso	12
3.3.1 Comenzar a cocinar	12
3.3.2 Al terminar de cocinar	13
3.3.3 Usando la función Potencia	14
3.3.4 Zona Flexible	15
3.3.5 Bloqueando los controles	16
3.3.6 Modo Pausa	16
3.3.7 Función de gestión de energía	17
3.3.8 Control de temporización	17
3.3.9 Tiempos de trabajo por defecto	19
4. Indicaciones para cocinar	20
4.1 Consejos para cocinar	20
4.1.1 Cocinando arroz a fuego lento	20
4.1.2 Bistec a la plancha	20
4.1.3 Salteados	20
4.2 Detección de pequeños utensilios	21
5. Ajustes de calor	21
6. Cuidado y limpieza	21
7. Consejos y recomendaciones	22
8. Visualización e inspección de fallos	23
9. Instalación	25
9.1 Selección del equipamiento de instalación	25
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de:	27

9.3	Una vez instalada la placa, asegúrese de:	27
9.4	Antes de colocar los soportes de fijación	28
9.5	Ajuste de la posición del soporte	28
9.6	Precauciones.....	29
9.7	Conexión de la placa a la alimentación eléctrica	29

1. Prólogo

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea la información que se incluye en el presente manual antes de usar su placa encimera.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de electrocución

- Desconecte el electrodoméstico de la corriente antes de realizar cualquier actuación o mantenimiento en el mismo.
- Es esencial y obligatorio conectar el aparato a un sistema de tierra en buenas condiciones.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- El no seguir estos consejos puede provocar una electrocución o muerte.

1.2.2 Peligro de cortes

- Tenga cuidado, los bordes de la placa están afilados.
- Si no se tiene cuidado se pueden sufrir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea estas instrucciones con detenimiento antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No se deben colocar sobre este aparato materiales o productos inflamables en ningún momento.
- Proporcione esta información a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, podría reducir el coste del montaje.

- Para evitar peligros, este electrodoméstico debe instalarse según lo indicado en estas instrucciones.
- Solo una persona adecuadamente cualificada debe instalar y conectar a tierra este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Peligro de electrocución

- No cocine si la placa está rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompiese o agrietase, desconéctela inmediatamente de la toma de corriente (desde el interruptor de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Desconecte la encimera de la pared antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- Si no se siguen estos consejos puede producirse una electrocución o muerte.

1.3.2 Riesgos para la salud

- Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas que posean un marcapasos cardíaco u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo magnético no afectará a los implantes.
- Si no se sigue este consejo existe el riesgo de muerte.

1.3.3 Riesgos por calor en la superficie

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea el menaje de cocina adecuado haga contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas sobre la superficie de la placa, pues pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cacerolas y sartenes pueden estar calientes al tacto. Verifique que no estén por encima de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos y agarraderas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir estos consejos podría suponer el sufrir quemaduras y escaldados.

1.3.4 Riesgo de corte

- La cuchilla afilada de un rascador de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- El no tener la debida precaución podría provocar heridas o cortes.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el electrodoméstico sin atención cuando esté en uso. La ebullición provoca humo y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse.
- Nunca use su electrodoméstico como mesa encimera o para colocar cosas encima.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.

- No coloque o deje ningún objeto magnetizable (p.ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p.ej. computadoras, reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico, ya que el campo magnético puede afectarles.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o aclimatar la habitación.
- Tras la utilización, desconecte siempre las zonas de cocinado y la encimera tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No dependa de la función de detección de sartén para desconectar las zonas de cocinado cuando quite las sartenes o cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, se suban o estén de pie sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios por encima del electrodoméstico. Los niños podrían subir encima de la placa y sufrir heridas serias.
- No deje a los niños solos o sin atención en la zona donde está utilizándose el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben ser instruidos en su uso por una persona responsable y competente. El instructor debe asegurarse de que pueden utilizar el electrodoméstico sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra reparación deberá realizarla un técnico cualificado.
- No utilice una limpiadora a vapor para limpiar la placa de inducción.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la placa de inducción.

- No se ponga de pie sobre la placa de inducción.
- No utilice sartenes con bordes dentados o arrastre las cacerolas sobre la superficie del cristal de inducción ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar para así evitar el peligro.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso doméstico y entornos similares como: cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas rústicas; para clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; en pensiones.
- PELIGRO: El electrodoméstico y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Se debe tener cuidado de no tocar los elementos para calentar.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a no ser que se supervisen constantemente.
- Este electrodoméstico lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia o conocimiento, siempre y cuando hayan recibido formación y supervisión en el uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no debe realizarlo un niño sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin atención sobre una placa usando grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino que debe

apagar el electrodoméstico y luego cubrir la llama, p.ej. con una tapadera o manta ignífuga.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio, no coloque objetos encima de las superficies de cocinado.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una electrocución en superficies de hornillas de cristal-cerámicas o materiales similares que protegen las partes eléctricas.
- No se deben usar limpiadoras de vapor con este electrodoméstico.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar usando un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Felicidades por la compra de su nueva Placa de Inducción.

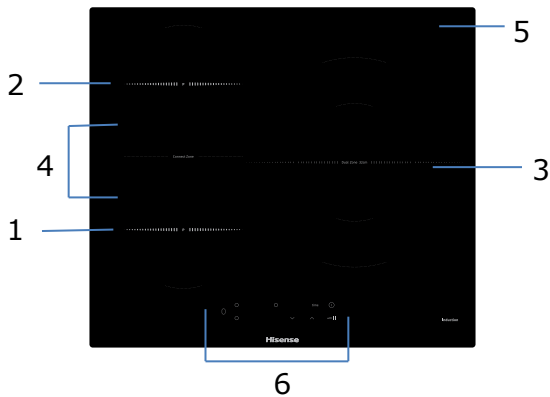
Le recomendamos que dedique algún tiempo a la lectura de este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender totalmente cómo instalarlo y usarlo de forma correcta.

Para la instalación, por favor lea la sección correspondiente.

Lea todas las instrucciones de seguridad con detenimiento antes de usar el aparato y mantenga este Manual de Instrucciones / Instalación para consultas futuras.

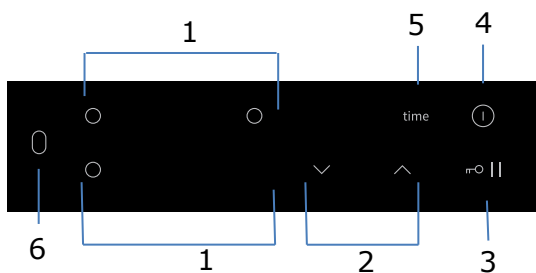
2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



1. Zona de 1500/2000 W máx.
2. Zona de 1500/2000 W máx.
3. Zona de 3000/3600 W máx.
4. Zona de 3000/3500 W máx.
5. Placa vitrocerámica.
6. Panel de control.

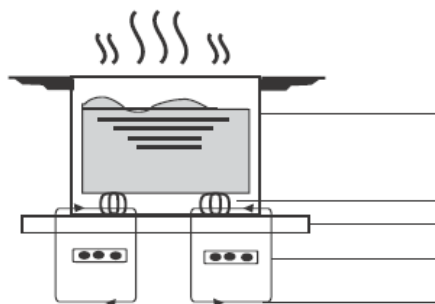
2.2 Panel de control



1. Controles de selección de la zona de calor.
2. Tecla de encendido / regulación del temporizador.
3. Control del bloqueo de teclas / pausa.
4. Control de ENCENDIDO / APAGADO.
5. Control del temporizador.
6. Control de la zona flexible

2.3 Principio de funcionamiento

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona gracias a las vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en vez de usar un medio indirecto como es el calentar la superficie de cristal. El cristal se calienta así solo porque la olla también lo hace.



Cacerola de hierro

Circuito magnético
Placa vitrocerámica
Bobina de inducción
Corrientes inducidas

2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, poniendo especial atención en la sección de "Advertencias de seguridad".
- Quite cualquier lámina protectora que todavía se encuentre en la placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

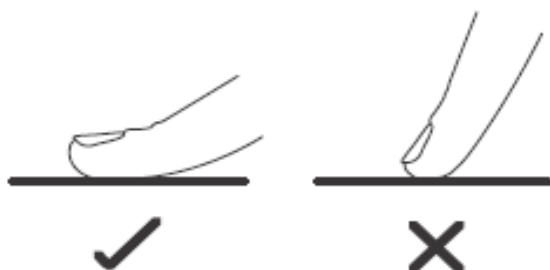
Encimera de inducción	I6337C
Zonas de cocción	3 Zonas
Alimentación eléctrica	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7100W
Tamaño del producto Largo×Ancho×Alto(mm)	590X520X60
Dimensiones de montaje A×B (mm)	560X490

El peso y las medidas son aproximadas. Como en todo momento nos esforzamos para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin aviso previo.

3. Uso del producto

3.1 Controles táctiles

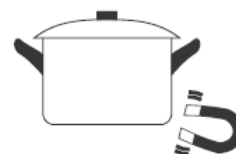
- Los controles tienen una respuesta táctil, así que no tiene que aplicar ninguna presión.
- Utilice las yemas de los dedos, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos, y que no hay ningún objeto (p.ej. un utensilio de cocina o un paño) cubriéndolos. Incluso una delgada película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de usar.




3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios de cocina que posean una base adecuada para el cocinado por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base de la olla o sartén.
- Puede comprobar si los utensilios para el cocinado son adecuados realizando una prueba con un imán. Ponga un imán en la base de la olla. Si lo atrae, entonces se puede



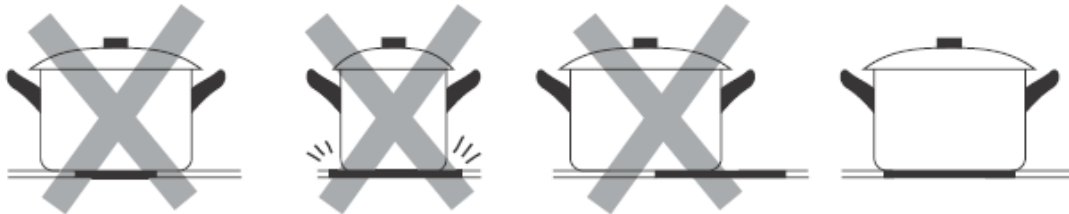
usar en inducción.

- Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la olla o sartén que quiere comprobar.
 2. Si el indicador  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, esa olla o sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y barro.

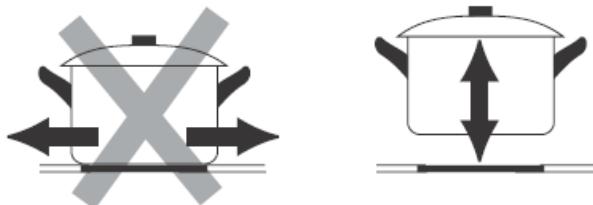
No utilice utensilios de cocinado con bordes curvados o base dentada.



Asegúrese de que la base de su olla o sartén es uniforme y queda totalmente pegada al cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas con un diámetro tan grande como el dibujo de la zona seleccionada. Si utiliza una cacerola un poco más grande la energía se utilizará con la máxima eficiencia. Si utiliza una cacerola de menor tamaño la eficiencia será menor. Una olla o sartén de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa. Ponga la olla siempre en el centro de la zona de cocción.



Retire siempre la olla de la placa de inducción levantándola verticalmente, nunca la deslice o podría rayar el cristal.

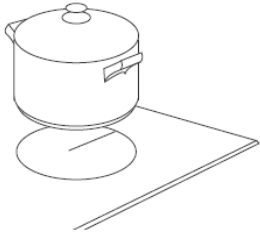
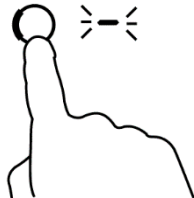
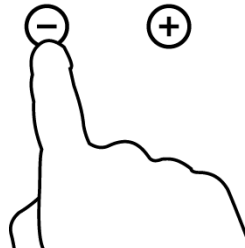


3.3 Guía de uso

3.3.1 Comenzar a cocinar

Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Tras el encendido, oirá un pitido y todas las pantallas mostrarán “-” o “- -”, indicando que la placa de inducción ha entrado en modo espera.



<p>Coloque una olla o sartén adecuadas en la zona de cocción que quiera utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de cocción estén limpias y secas. 	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento, y un indicador parpadeará a su lado.</p>	
<p>Seleccione el ajuste de calor tocando el control de "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige un ajuste de calor en el intervalo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo por el paso 1. • Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado. 	

Advertencia:

La placa completa puede usar una potencia máxima de 3000W. Por tanto, la placa reduce automáticamente la potencia de salida máxima a través de los niveles de potencia individuales.

Si la pantalla parpadea $\geq \underline{\quad} \leq$ alternativamente con el ajuste de calor


Eso significa que:

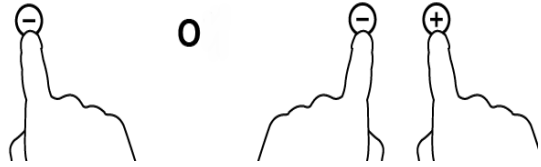


- No ha colocado la olla o sartén en la zona de cocción correcta, o
- La olla o sartén que está usando no es adecuada para una cocina de inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

No se calentará a no ser que se coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.


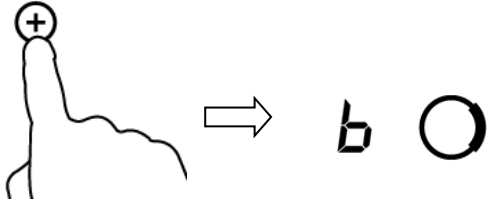
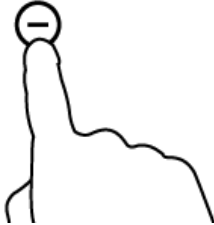
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no hay una olla o sartén adecuada sobre ella.

3.3.2 Al terminar de cocinar

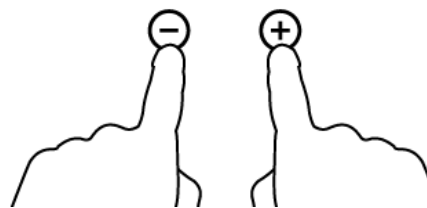
<p>Toque el control de selección de la zona de cocción que quiere apagar.</p>	
---	---

<p>Apague la zona de cocinado disminuyendo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" a la vez. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".</p>	
<p>Apague toda la placa tocando en el control de ENCENDIDO/APAGADO.</p>	
<p>Cuidado con las superficies calientes Se mostrará una letra H que indicará qué zona de cocinado está caliente. Desaparecerá cuando se haya enfriado la zona y tenga una temperatura segura. También puede utilizarse para ahorrar energía si quiere calentar otras ollas, para usar la zona de cocinado que todavía está caliente.</p>	

3.3.3 Usando la función Potencia

Activación de la función Potencia	
<p>Toque el control de selección de zona de cocinado, luego toque "+". Asegúrese de que la pantalla muestra un "9".</p>	
<p>Toque de nuevo el botón "+", el indicador de zona mostrará una "b" y la potencia alcanzará el máximo.</p>	
Cancelar la función Potencia	
<p>Toque el botón "-" para cancelar la función Potencia, y la zona de cocinado volverá a su ajuste original.</p>	

Toque los controles "-" y "+" a la vez. La zona de cocinado se apagará y la función de Potencia se cancelará automáticamente.



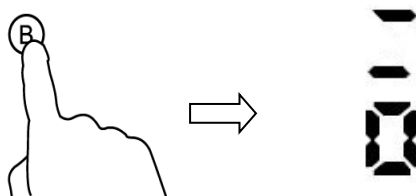
- La zona de cocinado volverá a su ajuste original tras 5 minutos.

3.3.4 Zona Flexible

- Esta zona se puede utilizar como una zona única o como dos zonas distintas, según sus necesidades en el momento.
- La zona libre contiene dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

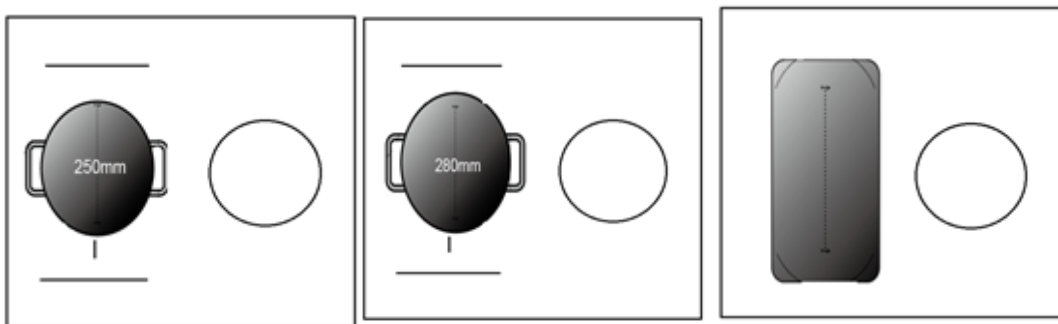
Como zona grande

1. Para activar la zona libre como una única gran zona, toque el control de Área Flexible.



2. En modo zona grande, sugerimos que se use de la siguiente manera:

Utensilio de cocina: Diámetro de 250mm o 280mm (se pueden usar utensilios con forma cuadrada u ovalada).

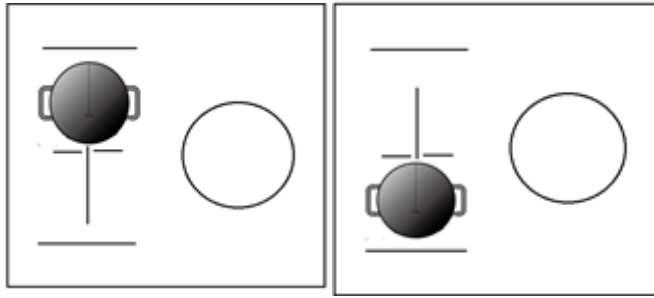


No recomendamos otros usos excepto los arriba indicados, pues puede afectar al calentamiento del electrodoméstico.

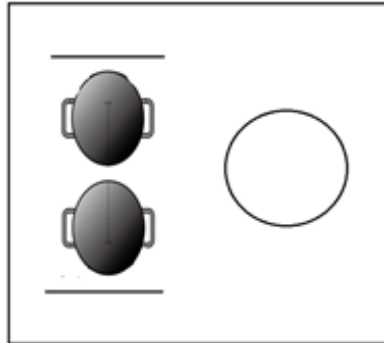
Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas independientes, tiene dos formas de hacerlo.

- (a) Coloque una olla o sartén en la zona izquierda superior o izquierda inferior de la zona flexible.



(b) Coloque dos ollas o sartenes en ambos lados de la zona flexible.





Aviso: Asegúrese de que la olla o sartén supera los 12 cm.

3.3.5 Bloqueando los controles

- Puede bloquear los controles para impedir un uso no intencionado (por ejemplo, para evitar que los niños enciendan zonas de cocinado de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos están desactivados excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO.

Para bloquear los controles	
Toque durante unos segundos el control de bloqueo/pausa.	El indicador del temporizador mostrará "Lo".
Para desbloquear los controles	
Toque durante unos segundos el control de bloqueo/pausa.	



Cuando la placa está en modo bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO . Siempre puede apagar la placa con el control de ENCENDIDO/APAGADO  en una emergencia, pero deberá primero desbloquear la placa en el siguiente uso.



3.3.6 Modo Pausa

- Podrá en todo momento pausar el calentamiento en vez de apagar la placa.
- Cuando entre en el modo pausa, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se desactivarán.

Para entrar en el modo pausa	
Toque el control de bloqueo/pausa.	Todos los indicadores mostrarán "11".

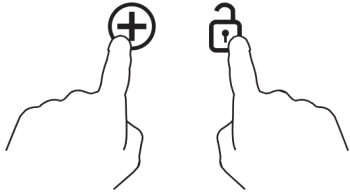
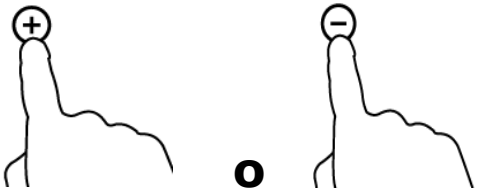
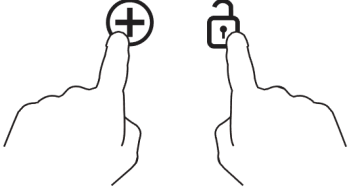
Para salir del modo pausa
Toque el control de bloqueo/pausa.



Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO / APAGADO . En todo momento podrá apagar la placa con el control de ENCENDIDO / APAGADO  en caso de emergencia. La placa se apagará automáticamente a los 10 minutos si no sale del modo pausa.

3.3.7 Función de gestión de energía

- Es posible ajustar un nivel máximo de consumo en la placa de inducción, pudiendo elegir varios rangos de energía.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse a sí mismas automáticamente para funcionar a un nivel de consumo menor, para así evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función de gestión de la energía	
<p>Encienda la placa y presione al mismo tiempo el botón de "+" (temporizador) y el de bloqueo.</p> 	<p>El indicador de temporización mostrará "P5", lo que significa un nivel de potencia de 5. El modo por defecto está en 7.0kW.</p>
Para cambiar a otro nivel	
<p>Presione +/- en el temporizador</p> 	<p>Existe 5 niveles de potencia, desde "P1" a "P5". El indicador de temporización mostrará uno de ellos.</p> <p>"P1" : la potencia máxima es 2.5kW. "P2" : la potencia máxima es 3.5kW. "P3" : la potencia máxima es 4.5kW. "P4" : la potencia máxima es 5.5kW. "P5" : la potencia máxima es 7.0kW.</p>
Confirmación y salida de la función de gestión de la energía	
<p>Presione al mismo tiempo el botón "+" (temporizador) y el de bloqueo para confirmar.</p> 	<p>La placa se apagará.</p>


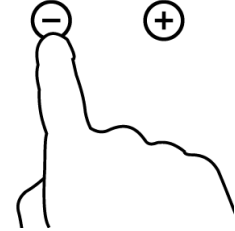
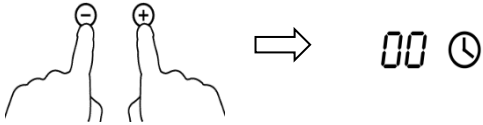

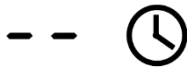
3.3.8 Control de temporización

Puede usar el temporizador de dos formas distintas:

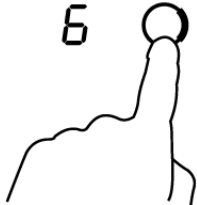
- a) Puede usarlo como un minutero avisador. En ese caso, el temporizador no apagará la zona de cocinado cuando se acabe el tiempo.
- b) Puede ajustarlo para apagar una o más zonas de cocinado cuando se acabe el tiempo. El tiempo de temporizado máximo es de 99 min.

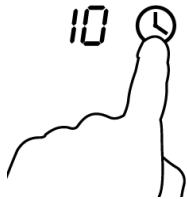

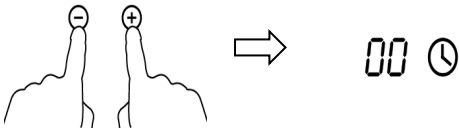
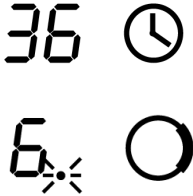
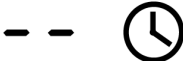
a) Utilización del temporizador como minutero avisador

Si no selecciona ninguna zona de cocinado

<p>Asegúrese de que la placa está encendida. Nota: puede usar el minutero avisador incluso sin seleccionar ninguna zona de cocinado.</p>	
<p>Toque el control "+" del temporizador. El indicador de aviso comenzará a parpadear y en la pantalla del temporizador aparecerá un "10".</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando los controles "-" y "+" en el temporizador. Nota: Toque el control "-" y "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque durante unos segundos el control "-" y "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Si toca "-" y "+" juntos, se cancelará el temporizador, y aparecerá "00" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, comenzará a contar hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador de temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	

b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocinado

<p>Establecer una zona</p>	
<p>Toque el control de selección de zona de cocinado que quiere temporizar (p.ej. zona nº 3)</p>	

<p>Toque el control de temporizado. El indicador de aviso comenzará a parpadear y mostrará un "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando los controles "-" y "+" en el temporizador. Nota: Toque el control "-" y "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque durante unos segundos el control "-" y "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Si toca "-" y "+" juntos, se cancelará el temporizador, y aparecerá "00" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando se fija el tiempo, comenzará a contar hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se ilumina indicando que esa es la zona seleccionada.</p>	
<p>Cuando se termina de cocinar, la zona correspondiente se apagará automáticamente.</p>	



Si hay otras zonas de cocinado encendidas previamente, seguirán funcionando.

3.3.9 Tiempos de trabajo por defecto

El autoapagado es una protección de seguridad para su placa de inducción. Se desconecta automáticamente si se olvida de apagar su cocinado. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de trabajo por defecto para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se quita la olla o sartén, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente a los 2 minutos.



Las personas que lleven marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

4. Indicaciones para cocinar



Tenga cuidado cuando fría alimentos, pues el aceite y la grasa pueden calentarse muy rápido, especialmente si está usando la función de Potencia. Cuando la temperatura es extremadamente alta, el aceite y la grasa arderán espontáneamente y eso representa un riesgo de incendio serio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando los alimentos empiecen a hervir reduzca el ajuste de temperatura.
- Utilizar una tapadera reducirá los tiempos de cocinado ahorrando energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocinado.
- Comience cocinando con un ajuste alto y redúzcalo cuando los alimentos se hayan calentado lo suficiente.

4.1.1 Cocinando arroz a fuego lento

- El cocinado a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85°C, cuando las burbujas suben de vez en cuando a la superficie del líquido cocinado. Es el secreto para lograr sopas deliciosas y guisos tiernos, pues los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debe cocinar las salsas con huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluyendo el cocinado de arroz por el método de absorción, pueden necesitar un ajuste más alto que el mínimo para asegurar que los alimentos se cocinan adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Bistec a la plancha

Para cocinar unos bistecs llenos de sabor y jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada o plancha.
3. Impregne de aceite ambos lados del bistec. Eche una cantidad pequeña de aceite en la sartén y luego coloque la carne en ella.
4. Dele la vuelta a la carne solo una vez durante el cocinado. El tiempo exacto dependerá del grosor del bistec y de cómo de hecho lo desea. Los tiempos pueden variar entre los 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para evaluar el grado de cocinado: a mayor firmeza, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para permitir que repose y esté más tierno al servirlo.

4.1.3 Salteados

1. Utilice una sartén Wok compatible con inducción de base plana, o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, hágalo en diversas tandas pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente añadiendo dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Saltee la verdura. Cuando esté caliente pero todavía crujiente, ponga la zona de cocinado a un nivel de temperatura menor, vuelva a echar la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con delicadeza para garantizar que están bien cocinados.
7. Sirva inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños utensilios

Cuando un tamaño no adecuado de utensilio o cacerola no magnética (p.ej. de aluminio), o cualquier otro objeto pequeño (p.ej. un cuchillo, un tenedor, una llave) se deja sobre la encimera, esta pasará a modo espera automáticamente en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción alrededor de 1 minuto.

5. Ajustes de calor

Los ajustes a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto depende de varios factores, incluyendo el menaje usado y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se ajustan a sus necesidades.

Ajuste de calor	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento ligero de pequeñas cantidades de comida.• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.• Cocinado a fuego lento delicado.• Calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentado.• Cocinado a fuego lento rápido.• Cocinado de arroz.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Tartas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Rehogados.• Cocinado de pasta.
9	<ul style="list-style-type: none">• Salteados.• Parrilla.• Llevar sopa a la ebullición.• Hervir agua.

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados).	<ol style="list-style-type: none">1. Desconecte la alimentación de la placa.2. Aplique un limpiador de placas vitrocerámicas cuando el vidrio está todavía templado (¡pero no caliente!).3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.4. Encienda de nuevo la alimentación de la placa.	<ul style="list-style-type: none">• Cuando la alimentación de la placa está apagada, ¡no habrá ninguna indicación de "superficie caliente" pero la zona de cocinado puede estarlo! Tenga mucho cuidado.• Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.• Nunca deje restos del producto de limpieza en la placa: se puede manchar el vidrio.

Derrames de hervidos, derretidos y azúcar caliente que caen encima del cristal.	<p>Quítelos inmediatamente con una espátula, un raspador de cocina o una rasqueta de cuchilla adecuada para encimeras de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la encimera desde la pared. 2. Sujete el utensilio o cuchilla con un ángulo de 30° y rasque el resto o derrame arrastrándolo a una zona fría de la encimera. 3. Limpie los restos o derrame con un trapo o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para los derrames diarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por los derrames derretidos y alimentos azucarados lo antes posible. Si se deja que se enfríen sobre el cristal pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Riesgo de cortes: cuando se quita la capucha de seguridad, la cuchilla del raspador está muy afilada. Utilícela con precaución extrema y guárdela siempre en un lugar seguro lejos del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la encimera. 2. Empape el derrame. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja húmeda limpia o paño. 4. Seque la zona completamente con papel de cocina. 5. Encienda de nuevo la alimentación de la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa puede emitir pitidos y apagarse sola, y los controles táctiles pueden fallar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de que limpia la zona de controles táctiles antes de volver a encender la placa.

7. Consejos y recomendaciones

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y está encendida. Compruebe si hay algún corte de corriente en su casa o zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Guía de uso" para más información.
Los controles táctiles responden con dificultad.	Puede que haya una capa fina de agua sobre los controles, o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema de sus dedos al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	<p>Utensilios de cocina con bordes angulosos.</p> <p>Uso de estropajos o productos de limpieza no adecuados, abrasivos.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con bases planas y suaves. Consulte "Elegir los utensilios de cocina adecuados".</p> <p>Consulte "Cuidado y limpieza".</p>

Algunas cacerolas crujen o hacen ruidos tintineantes.	Esto puede ser consecuencia de la estructura de los utensilios de cocina (capas con diferentes metales que vibran de manera distinta).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
Se escucha un zumbido en la placa de inducción cuando se ajusta el nivel máximo de temperatura.	Este sonido lo provoca la tecnología de cocinado por inducción.	Esto es normal, pero el sonido debe escucharse menos o desaparecer completamente al disminuir el ajuste de calor.
Se escucha ruido de ventilador en el interior de la placa de inducción.	En el interior de la placa de inducción existe un ventilador para prevenir que la electrónica se sobrecaliente. Puede continuar funcionando incluso después de desconectar la placa de inducción.	Esto es normal y no hay que hacer nada. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté en marcha.
Las sartenes o cacerolas no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la olla o sartén porque no es adecuada para el cocinado por inducción. La placa de inducción no detecta la olla o sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está centrada adecuadamente en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para cocinado por inducción. Vea la sección "Elegir los utensilios de cocina adecuados". Centre la olla o sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado sola repentinamente, un sonido y un código de error se muestra en la pantalla (normalmente alternados con uno o dos dígitos en la pantalla de temporización de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

8. Visualización e inspección de fallos

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desensamblar o desmontar la placa de la encimera.

Solución de problemas

1) El código de error aparece durante el uso por parte del cliente. Solución:

Código de error	Problema	Solución
Autorrecuperación		

E1	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación funciona adecuadamente.
E2	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Encienda una vez que la fuente funcione adecuadamente.
E3	Temperatura alta en el sensor de la placa cerámica. (nº 1)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Temperatura alta en el sensor de la placa cerámica. (nº 2)	Toque el botón de "ENCENDIDO / APAGADO" para reiniciar la unidad.
E5	Alta temperatura del IGBT. (nº 1).	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Alta temperatura del IGBT. (nº 2).	Toque el botón de "ENCENDIDO / APAGADO" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona de manera normal, si no, sustituya el ventilador.
Sin autorrecuperación		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – cortocircuito. (F3 para nº 1, F6 para nº 2)	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto. (F4 para nº 1, F7 para nº 2)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - inválido . (F5 para nº 1, F8 para nº 2)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para nº 1).	Reemplace el circuito de alimentación.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para nº 2).	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se enchufa la unidad.	No se suministra corriente.	Compruebe que el enchufe está firmemente insertado en la toma de corriente y que esta funciona correctamente.	
	Fallo de la conexión del circuito de alimentación	Compruebe la conexión.	

	auxiliar y del circuito de visualización.		
	El circuito de alimentación auxiliar está dañado.	Reemplace el circuito de alimentación auxiliar.	
	El circuito de visualización está dañado.	Reemplace el circuito de visualización.	
Algunos botones no funcionan, o la visualización LED no es normal.	El circuito de visualización está dañado.	Reemplace el circuito de visualización.	
El indicador del modo de cocinado se enciende, pero no calienta.	La placa está a una temperatura alta.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o ventilación puede estar bloqueada.	
	Algo falla en el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, reemplácelo.	
	El circuito de alimentación está dañado.	Reemplace el circuito de alimentación.	
El calor se detiene de forma imprevista durante el uso y la pantalla parpadea "u".	El tipo de olla o sartén es incorrecto.	Utilice menaje adecuado (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de utensilio de cocina está dañado, reemplace el circuito de alimentación.
	El diámetro de la olla o sartén es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Toque el botón de encendido para reiniciar.	
Las zonas de cocinado del mismo lado (primera y segunda zona) muestran "u".	Fallo de conexión del circuito de alimentación y visualización.	Compruebe la conexión.	
	Avería en circuito de visualización en la parte de comunicación.	Reemplace el circuito de visualización.	
	El circuito principal está dañado.	Reemplace el circuito principal.	
El motor del ventilador suena raro.	El motor del ventilador está averiado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anterior es un análisis e inspección de averías comunes.

Por favor, no desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipamiento de instalación

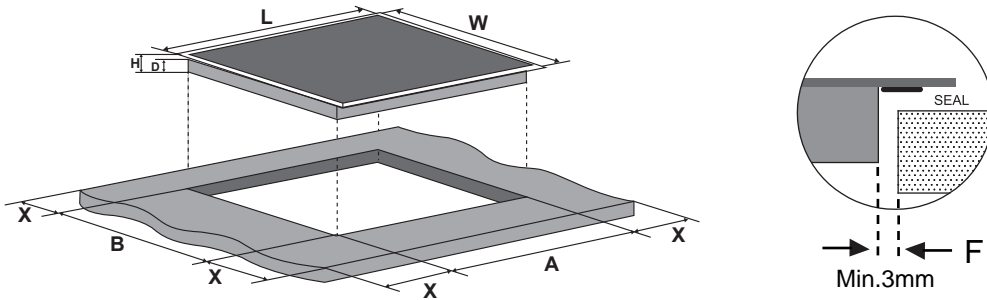
Recorte la encimera según los tamaños que se muestran en el diagrama.

Para la instalación y uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no se deben usarse como encimera a no ser que

estén tratados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes provocadas por la radiación térmica procedente de la placa. Como se muestra a continuación:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3mm.

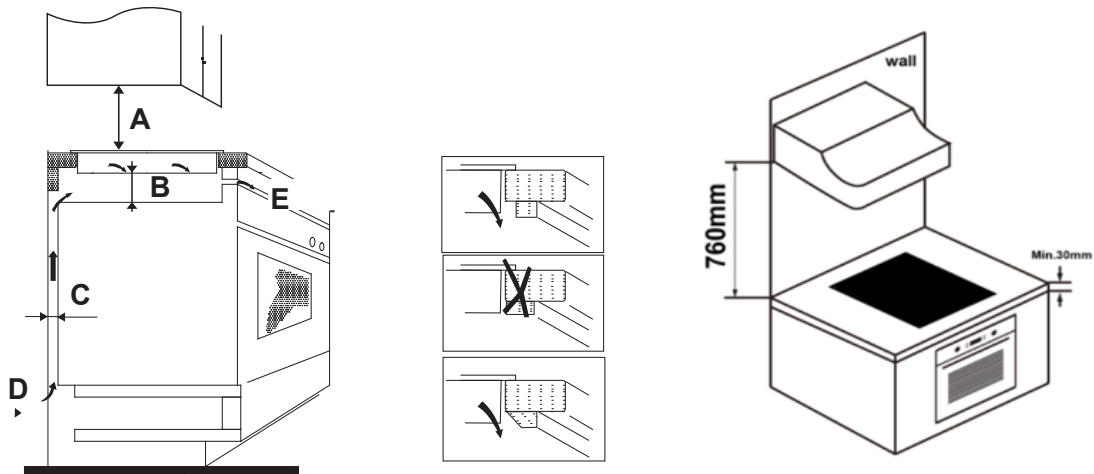


L(mm)	An(mm)	Al(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 Min.	3 Min.

Asegúrese con el máximo rigor de que la placa de inducción está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está bien instalada. Como se muestra a continuación.



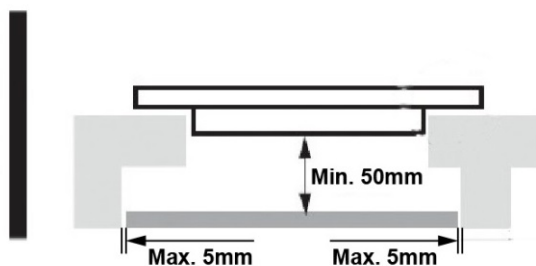
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario por encima de ella debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Para evitar que se pueda tocar accidentalmente la superficie inferior de la placa, o que pueda sufrir una electrocución mientras se usa, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos siguientes:



Existen agujeros de ventilación alrededor de la placa. DEBE ASEGURARSE de que estos agujeros no estén tapados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.



- Tenga presente que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble tiene que resistir temperaturas que superan los 150°C, así evitará que se despeguen los paneles.
- La superficie trasera, adyacentes y circundantes deben por tanto ser capaces de resistir una temperatura de 90°C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de:

- La encimera está equilibrada y a nivel, y que ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera está fabricada con un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno posee un ventilador integrado.
- La instalación debe cumplir con todos los certificados y normativas estándar.
- Se añade un interruptor para desconexión al cableado permanente que permitirá la desconexión completa de la red principal, y deberá estar montado y colocado cumpliendo las normativas locales.
- El interruptor de desconexión debe estar homologado y proporcionar una separación entre todos los polos de 3 mm (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de desconexión debe ser fácilmente accesible una vez instalada la placa.
- Consulte a las autoridades urbanísticas locales y la legislación pertinente si tiene alguna duda con la instalación.
- Debe usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos cerámicos) para las paredes que rodean a la placa.

9.3 Una vez instalada la placa, asegúrese de:

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de vitrinas o armarios.

- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble a la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de una cajonera o armario, se debe instalar una barrera térmica protectora bajo la base de la placa.
- El interruptor de desconexión es fácilmente accesible.

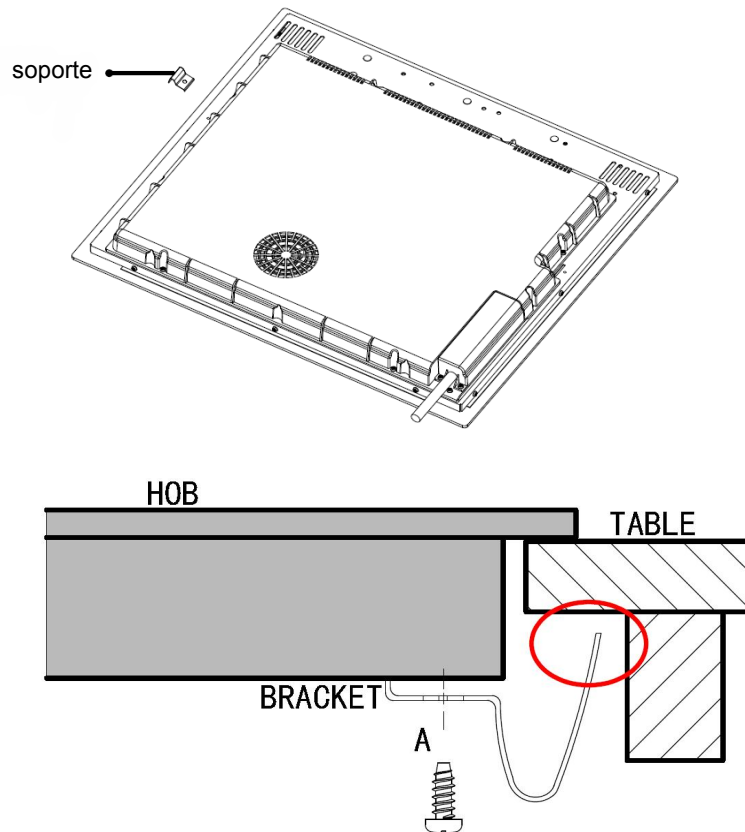
9.4 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debería colocarse en una superficie estable y uniforme (utilice el empaquetado). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa a la encimera atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver dibujo) tras la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de encimera.



Bajo ninguna circunstancia pueden tocar los soportes las partes internas de la encimera tras la instalación (ver imagen).

9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal técnico cualificado. Disponemos de profesionales a su servicio. Por favor, no realice la operación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de tal forma que se garantice un uso adecuado de la radiación térmica y se optimice su fiabilidad.
4. La pared y la zona situada encima de la encimera deben poder soportar el calor.
5. Para evitar daños, el revestimiento sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se deben usar limpiadoras de vapor.

9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



Solo personal cualificado debe conectar esta placa a la red eléctrica.

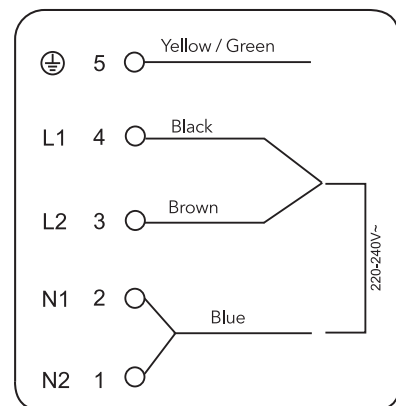
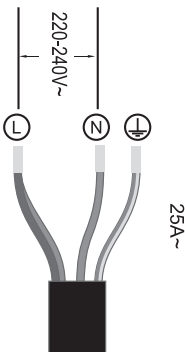
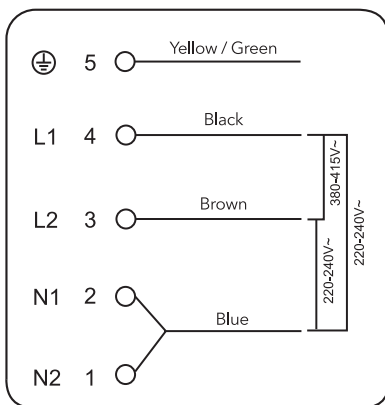
Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El cableado eléctrico es adecuado para la potencia que requiere la placa.
 2. El voltaje corresponde al valor que indica la placa de características.
 3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga que se especifica en la placa de características.
- Para conectar la placa a la alimentación eléctrica no debe usar adaptadores, reductores o enchufes múltiples, pues pueden sobrecalentarse y provocar un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ningún elemento caliente y se debe colocar de tal forma que su temperatura no supere nunca los 75°C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el cableado eléctrico es adecuado sin necesidad de modificaciones. Cualquier modificación debe hacerla únicamente un electricista cualificado.



Yellow / Green: Amarillo / Verde

Black: Negro; Brown: Marrón; Blue: Azul

- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esta operación debe llevarla a cabo un agente postventa con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse o comprimirse.
- El cable debe inspeccionarse con regularidad y ser reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles tras la instalación.



ELIMINACIÓN: No desechar este producto en la basura sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a evitar cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de forma errónea.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere de una eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde lo adquirió.

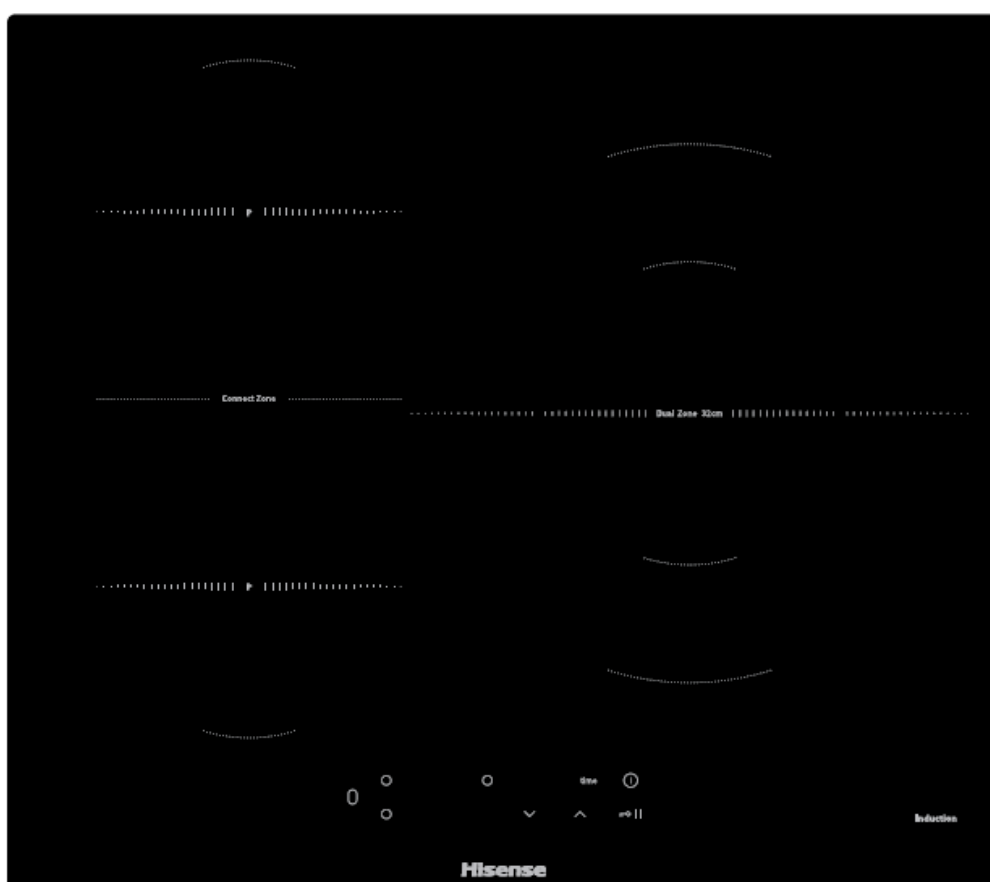
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

Hisense

Placa de indução

Manual de instruções/Manual de instalação

MODELO: I6337C



Conteúdo

1. Introdução	4
1.1. Avisos de segurança	4
1.2. Instalação	4
1.2.1. Risco de choque elétrico	4
1.2.2. Risco de corte	4
1.2.3. Instruções de segurança importantes	4
1.3. Funcionamento e manutenção	5
1.3.1. Risco de choque elétrico	5
1.3.2. Risco para a saúde	5
1.3.3. Perigo de superfície quente	5
1.3.4. Risco de corte	6
1.3.5. Instruções de segurança importantes	6
2. Indução do produto	8
2.1. Vista superior	8
2.2. Painel de controlo	8
2.3. Teoria de funcionamento	8
2.4. Antes de utilizar a nova placa de indução	9
2.5. Especificações técnicas	9
3. Funcionamento do produto	9
3.1. Comandos tácteis	9
3.2. Escolher os utensílios de cozinha certos	9
3.3. Como utilizar	10
3.3.1. Começar a cozinhar	10
3.3.2. Terminar de cozinhar	11
3.3.3. Utilizar a função Boost	12
3.3.4. ÁREA FLEXÍVEL	12
3.3.5. Bloquear os comandos	14
3.3.6. Modo de pausa	14
3.3.7. Função de gestão de energia	14
3.3.8. Comando do temporizador	15
3.3.9. Tempos de trabalho predefinidos	17
4. Orientações para cozinhar	17
4.1. Dicas para cozinhar	17
4.1.1. Fervilhar, cozinhar arroz	17
4.1.2. Selar bifés	17
4.1.3. Para saltear	18
4.2. Detecção de artigos pequenos	18
5. Definições de aquecimento	18
6. Manutenção e limpeza	19
7. Dicas e sugestões	19
8. Visor e inspeção de avarias	21
9. Instalação	22
9.1. Seleção de equipamento de instalação	22
9.2. Antes de instalar a placa, certifique-se de que	24
9.3. Depois de instalar a placa, certifique-se de que	24

9.4. Antes de localizar os suportes de fixação	25
9.5. Ajustar a posição do suporte.....	25
9.6. Precauções.....	25
9.7. Ligação da placa à alimentação elétrica	26

1. Introdução

1.1. Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de utilizar a sua placa.

1.2. Instalação

1.2.1. Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção.
- A ligação a um bom sistema de cablagem de terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstica só devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.2.2. Risco de corte

- Tenha cuidado – as extremidades do painel são afiadas.
- A falta de precaução pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.2.3. Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado neste aparelho em momento algum.
- Disponibilize esta informação ao responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser corretamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que proporcione uma desconexão total da alimentação elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderá invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

1.3. Funcionamento e manutenção

1.3.1. Risco de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da alimentação elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou fazer a manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2. Risco para a saúde

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

1.3.3. Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro item que não seja o utensílio adequado entrar em contacto com o vidro de indução enquanto a superfície não arrefecer.
- Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa do fogão para não ficarem quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas dos tachos podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas dos tachos não ficam por cima de outras zonas de cozedura que estejam acesas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

1.3.4. Risco de corte

- A lâmina afiada de um raspador de placas fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de precaução pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5. Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para se aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa, conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de deteção da panela para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho, ficarem em cima dela ou subirem para o mesmo.
- Não guarde objetos de interesse para crianças nos armários acima do aparelho. Se as crianças subirem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que podem utilizar o aparelho sem perigo para si ou para o ambiente à sua volta.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras tarefas de assistência devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um detergente de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados na placa.
- Não fique em cima da placa.

- Não utilize panelas com arestas irregulares ou nem arraste as panelas na superfície de vidro de indução, pois isto riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivo para limpar a placa, pois podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas a fim de evitar qualquer perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: -copas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; -casas agrícolas; - clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes tipo pensão.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante a utilização.
- Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o eletrodoméstico de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: deixar algo a cozinhar numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Em vez de água, desligue o aparelho e, em seguida, cubra as chamas com uma tampa de panela ou uma manta ignífuga.
- AVISO: Perigo de fogo: não guardar artigos nas superfícies de cozedura.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vidro-cerâmico ou material semelhante que protejam as peças com corrente
- Não deve ser utilizado um detergente de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Parabéns pela compra do seu novo fogão de indução.

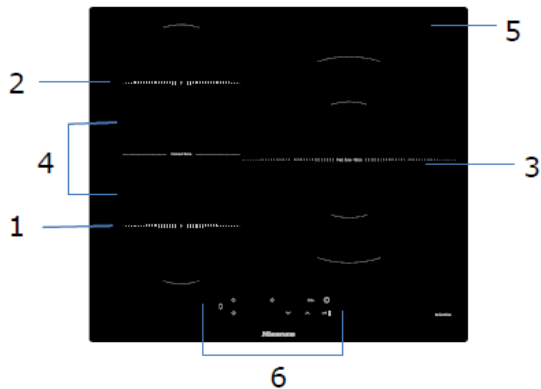
Recomendamos que leia este Manual de instruções/instalação para compreender perfeitamente como o instalar e utilizar corretamente.

Para a instalação, leia a secção de instalação.

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

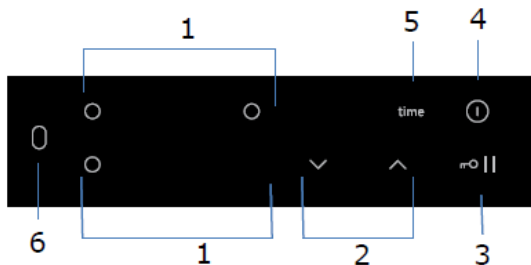
2. Indução do produto

2.1. Vista superior



1. Máx. Zona de 1500/2000 W
2. Máx. Zona de 1500/2000 W
3. Máx. Zona de 3000/3600 W
4. Máx. Zona de 3000/3500 W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

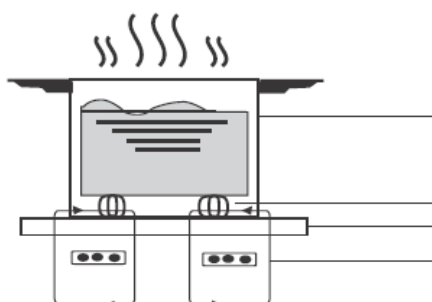
2.2. Painel de controlo



1. Comandos de seleção de zonas de aquecimento
2. Tecla de potência/regulação do temporizador
3. Comando de bloqueio das teclas/pausa
4. Comando de ligar/desligar
5. Comando do temporizador

2.3. Teoria de funcionamento

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



- panela de ferro
- circuito magnético
- placa de vidro cerâmico
- bobina de indução
- correntes induzidas

2.4. Antes de utilizar a nova placa de indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção «Avisos de segurança».
- Retire qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de indução.

2.5. Especificações técnicas

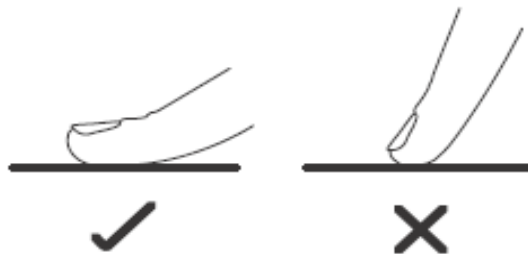
Placa	I6337C
Zonas de cozedura	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Potência elétrica instalada	7100 W
Tamanho do produto C×L×A(mm)	590X520X60
Dimensões de encastre A×B (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e o design sem aviso prévio

3. Funcionamento do produto

3.1. Comandos tácteis


- Os comandos respondem ao toque, por isso não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a «almofada» do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que se verificar um toque.
- Certifique-se de que os comandos estão sempre limpos, secos e que não existe nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cubri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o funcionamento dos comandos.



3.2. Escolher os utensílios de cozinha certos



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para a cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.

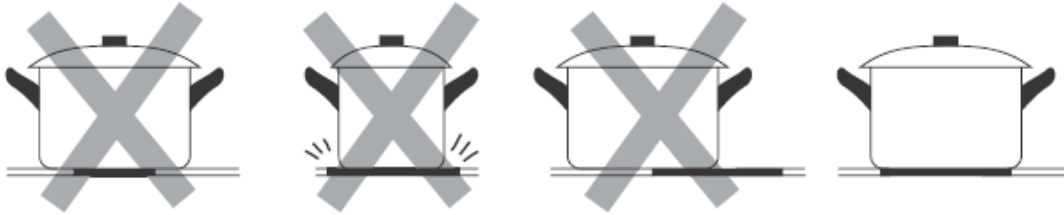
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste de íman. Mova o íman na direção da base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios fabricados a partir dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



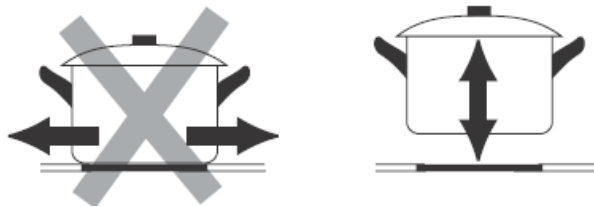
Não utilize utensílios de cozinha com arestas irregulares ou uma base curvada.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, fica plana no vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Utilizando uma panela ligeiramente mais larga, a será utilizada na sua máxima eficiência. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência pode ser inferior ao esperado. Uma panela com menos de 140 mm pode não ser detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.


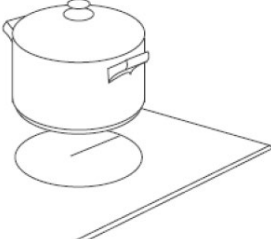



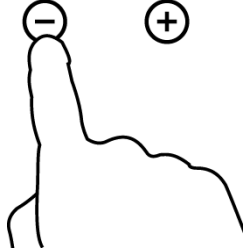
Levante sempre as panelas da placa de indução – não deslize ou pode riscar o vidro.



3.3. Como utilizar

3.3.1. Começar a cozinhar

<p>Toque no comando de ligar/desligar durante três segundos. Depois de ligado, o sinal sonoro apita uma vez, todos os visores mostram «-» ou «- -», indicando que a placa de indução entrou no estado de modo de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
<p>Toque no comando de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla pisca</p>	

<p>Selecione uma regulação de calor tocando no comando «-» ou «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se não escolher uma regulação de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1. • Pode modificar a regulação do calor a qualquer momento durante a cozedura. 	
--	---

Aviso:

Toda a placa pode assumir uma potência máxima de 3000 W. Consequentemente, a placa reduz automaticamente a potência máxima de saída, permitindo uma soma máxima de todos os níveis de potência de 12

Se o visor piscar  alternadamente com a definição de calor





Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a usar não é adequada para cozinhar a indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozedura.


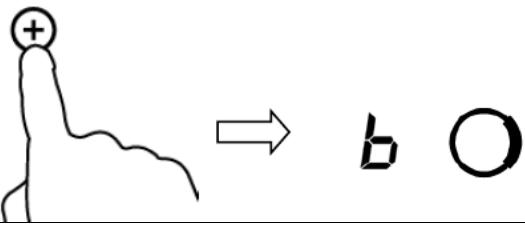
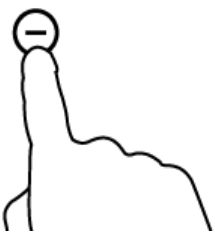
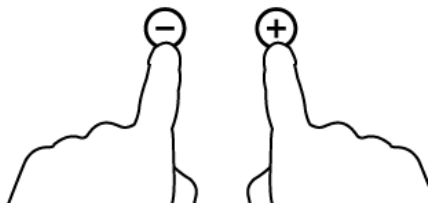
Não ocorre aquecimento a não ser que haja uma panela adequada na zona de cozedura.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

3.3.2. Terminar de cozinhar

<p>Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar</p>	
<p>Desligue a zona de cozedura deslocando-se para «0» ou tocando nos comandos «-» e «+» juntos. Certifique-se de que o visor mostra «0».</p>	
<p>Desligue toda a placa tocando no comando de ligar/desligar.</p>	
<p>Perigo de superfície quente A indicação "H" irá mostrar a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa que ainda está quente.</p>	

3.3.3. Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost	
Toque no comando de seleção da zona de aquecimento , depois toque em «+». Certifique-se de que o visor mostra «9».	
Toque novamente no botão «+», o indicador de zona mostra «b» e a potência atinge o máximo	
Cancelar a função Boost	
Toque no botão «-» para cancelar a função Boost, a zona de cozedura voltará à sua definição original.	
Toque no comando «-» e «+» ao mesmo tempo. A zona de cozedura desliga-se e a função de Boost é cancelada automaticamente	

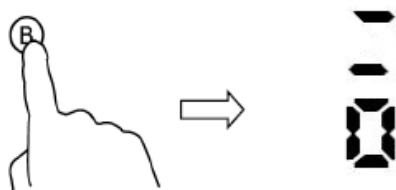
- A zona de cozedura volta à regulação original após 5 minutos.

3.3.4. ÁREA FLEXÍVEL

- Esta área pode ser usada como uma zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura a qualquer momento.
- A área livre é feita de dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

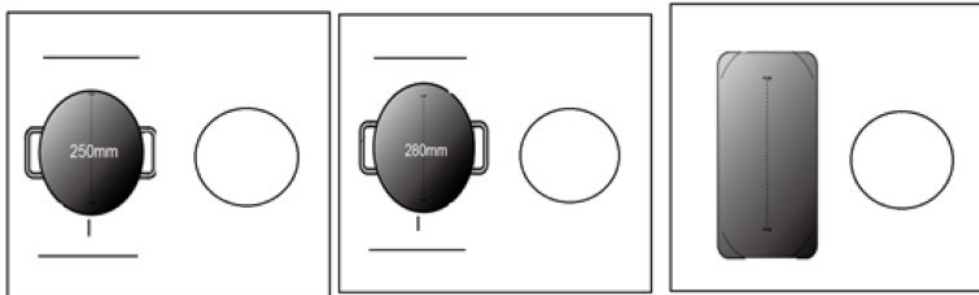
Como uma zona grande

1. Para ativar a área livre como uma única zona grande, toque no comando de área Flexível.



2. Como uma zona grande, sugerimos a utilização da seguinte forma:

Utensílios de cozinha: Utensílios de cozinha de 250 mm ou 280mm de diâmetro (panelas quadradas ou ovais são aceitáveis)

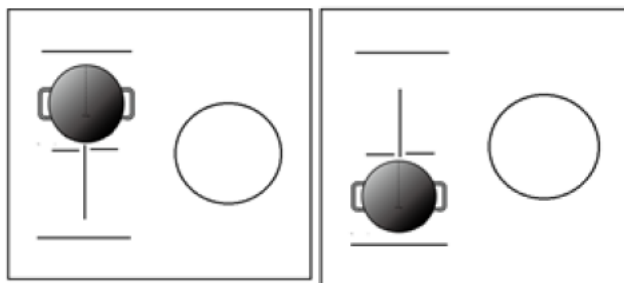


Não recomendamos outras operações, exceto as três operações acima mencionadas porque pode afetar o aquecimento do aparelho

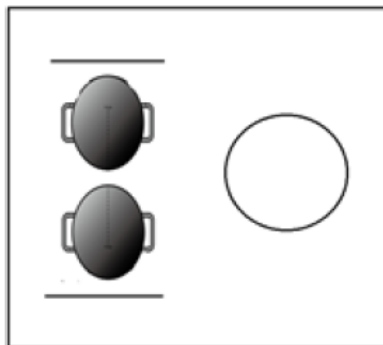
Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de aquecimento.

(a) Coloque uma panela no lado direito para cima ou para baixo da zona flexível.



(b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.





Aviso: Certifique-se de que a panela é maior do que 12 cm.

3.3.5. Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os comandos estão bloqueados, todos os comandos exceto o comando de ligar/desligar estão desativados.

Para bloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o comando de bloqueio/pausa durante algum tempo	O indicador do temporizador mostra «Lo»
Para desbloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o comando de bloqueio/pausa durante algum tempo.	





Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos estão desativados, exceto o comando de ligar/desligar , pode sempre desligar a placa de indução com o comando de ligar/desligar  em caso de emergência, mas deve desbloquear primeiro a placa na próxima operação.

3.3.6. Modo de pausa

- Pode fazer uma pausa no aquecimento em vez de desligar a placa.
- Quando ativa o modo de pausa, todos os comandos exceto o comando de ligar/desligar estão desativados.

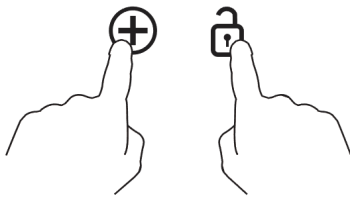
Para ativar o modo de pausa	
Toque no comando de bloqueio/pausa.	Todos os indicadores mostram «11»
Para sair do modo de pausa	
Toque no comando de bloqueio/pausa.	


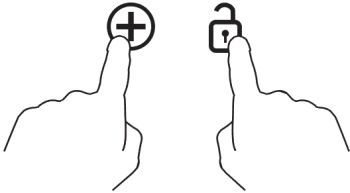


Quando a placa está no modo de pausa, todos os comandos são desativados exceto o comando de ligar/desligar , pode sempre desligar a placa de indução com o comando de ligar/desligar  em caso de emergência. A placa desligar-se-á após 10 min. se não sair do modo de pausa.

3.3.7. Função de gestão de energia

- é possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, escolhendo até diferentes gamas de potência.
- as placas de indução são capazes de se limitar automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

Para ativar a função de gestão de energia	
Ligue a placa e, em seguida, pressione ao mesmo tempo «+» (temporizador) e o bloqueio das teclas. 	O indicador do temporizador mostra «P5», o que significa nível de potência 5. O modo predefinido é de 7,0 Kw.

Para mudar para outro nível	
<p>prima +/- no temporizador</p> 	<p>Há 5 níveis de potência, de «P1» a «P5». O indicador do temporizador mostra um deles.</p> <p>«P1»: a potência máxima é de 2,5 Kw.</p> <p>«P2»: a potência máxima é de 3,5 Kw.</p> <p>«P3»: a potência máxima é de 4,5 Kw.</p> <p>«P4»: a potência máxima é de 5,5 Kw.</p> <p>«P5»: a potência máxima é de 7,0 Kw.</p>
Confirmação e saída da função de gestão de energia	
<p>Prima ao mesmo tempo + (temporizador) e bloqueio das teclas para confirmar.</p> 	<p>Em seguida, a placa desliga-se.</p>


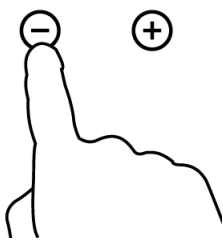
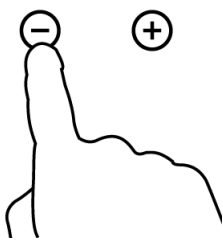
3.3.8. Comando do temporizador

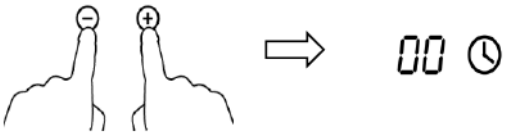

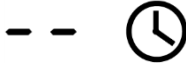
Pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete dos minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver a terminar.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de terminar o tempo definido. O temporizador máximo é de 99 minutos.


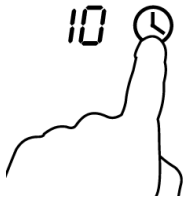


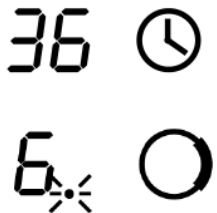
a) Utilizar o temporizador como lembrete dos minutos

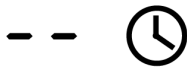
Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

<p>Certifique-se de que a placa está ligada.</p> <p>Nota: pode utilizar o lembrete dos minutos mesmo que não seleccione nenhuma zona de cozedura.</p>	
<p>Toque nos comandos «+» do temporizador. O indicador de lembrete começa a piscar e "10" aparece no visor do temporizador.</p>	
<p>Defina a hora tocando no comando «-» ou «+» do temporizador</p> <p>Dica: Toque no comando «-» ou «+» do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.</p> <p>Toque e mantenha premido o comando «-» ou «+» do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.</p>	

<p>Ao tocar ao mesmo tempo em «-» e «+», o temporizador é cancelado e «00» aparecerá no visor dos minutos.</p>	
<p>Quando a hora estiver definida, começará a contar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.</p>	
<p>O sinal sonoro apita durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra «- -» quando o tempo definido terminar.</p>	

b) Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona	
<p>Toque no comando de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador (por exemplo, zona 3)</p>	
<p>Toque no comando do temporizador, o indicador de lembrete começa a piscar e "10" aparece no visor do temporizador.</p>	
<p>Defina a hora tocando no comando do temporizador</p> <p>Dica: Toque no comando «-» ou «+» do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.</p> <p>Toque e mantenha premido o comando «-» ou «+» do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.</p>	
<p>Ao tocar ao mesmo tempo em «-» e «+», o temporizador é cancelado e «00» aparecerá no visor dos minutos.</p>	
<p>Quando a hora estiver definida, começará a contar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acende-se indicando que a zona está selecionada.</p>	

Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.	
--	---



As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se estiverem ligadas anteriormente.

3.3.9. Tempos de trabalho predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar a sua cozedura. Os tempos de trabalho predefinidos para vários níveis de potência são indicados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



As pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.

4. Orientações para cozinhar



Tenha cuidado ao fritar porque o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamar-se-ão espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

4.1. Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos estiverem a ferver, reduza a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá os tempos de cozedura e poupará energia mantendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar com uma regulação alta e reduza quando os alimentos estiverem aquecidos.

4.1.1. Fervilhar, cozinhar arroz

- O fervilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas sobem ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É essencial para deliciosas sopas e guisados porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demasiado os alimentos. Também deve cozinhar refeições à base de ovo e molhos com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozidos corretamente no tempo recomendado.

4.1.2. Selar bifes

Para cozinhar bifos suculentos e saborosos:

1. Mantenha a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Deite uma pequena quantidade de azeite na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne sobre a frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e do quão passado o desejar. Os tempos podem variar entre cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para ver quão passado está – quanto mais firme estiver mais passado estará.
5. Deixe o bife repousar sobre um prato quente durante alguns minutos para descansar e ficar macio antes de servir.

4.1.3. Para saltear

1. Escolha uma wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. O processo de saltear deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a wok brevemente e adicione duas colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhe a carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha-a quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, coloque a zona de cozedura numa regulação mais baixa, volte a colocar a carne na wok e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para se certificar de que estão bem aquecidos.
7. Sirva de imediato.

4.2. Deteção de artigos pequenos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa automaticamente fica em espera em 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

5. Definições de aquecimento

As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo dos seus utensílios de cozinha e da quantidade que está a cozinhar. Experimente com a placa de indução para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

Definição de aquecimento	Adequação
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• ferver suave• aquecimento lento
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecer• ferver rápido• cozer arroz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• selar• ferver sopa• ferver água

6. Manutenção e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um detergente para placas enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar a alimentação da placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões abrasivos, alguns esfregões de nylon e detergentes de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu detergente ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Alimentos a ferver, derretidos e derrames com açúcar quente no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies da zona de cozedura quente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 para «Sujidade diária no vidro» acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire as manchas deixadas por alimentos derretidos e com açúcar ou derrames o mais rapidamente possível. Se forem deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície de vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador é extremamente afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos tácteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Absorva o derrame 3. Limpe a área de comando táctil com uma esponja ou pano húmido limpos. 4. Limpe completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a alimentação da placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área de comando táctil antes de voltar a ligar a placa.

7. Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Sem potência.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à alimentação elétrica e que está ligada. Verifique se há alguma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os comandos tácteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a placa de indução" para obter instruções.

Os comandos tácteis são difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a usar a ponta do dedo para tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área de comando táctil está seca e utilize a «almofada» do dedo para tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha ásperos. Utilizados produtos de limpeza ou esfregões inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte «Escolher os utensílios de cozinha certos». Consulte «Manutenção e limpeza».
Algumas painelas fazem ruídos crepitantes ou estalidos.	Isto pode ser causado pela construção do utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente).	Isto é normal dos utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução faz um ruído de zumbido baixo quando usada numa regulação de calor elevado.	Isto é causado pela tecnologia de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir a regulação do calor.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Foi introduzido um ventilador de arrefecimento incorporado na sua placa de indução para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de ação. Não desligue a corrente da placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As painelas não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para a cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está bem centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para a cozedura por indução. Consulte a secção «Escolher os utensílios de cozinha certos». Centre a panela e certifique-se de que a base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligaram-se inesperadamente, é emitido um aviso sonoro e apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Avaria técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

8. Visor e inspeção de avarias

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou retirar a placa da superfície de trabalho.

Deteção de problemas

1) O código de falha ocorre durante a utilização do cliente e solução;

Código de falha	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue depois da alimentação estar normal.
E2	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	
E3	Temperatura elevada do sensor de placas de cerâmica. (1)	Aguarde que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão «ligar/desligar» para reiniciar a unidade.
E4	Temperatura elevada do sensor de placas de cerâmica. (2)	
E5	Temperatura elevada de IGBT . (1 #)	Aguarde que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão «ligar/desligar» para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; caso contrário, substitua o ventilador.
E6	Temperatura elevada de IGBT . (2 #)	
Sem recuperação automática		
F3/F6	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica, curto-circuito. (F3 para 1, F6 para 2)	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
F4/F7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica, circuito aberto. (F4 para 1, F7 para 2)	
F5/F8	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica, inválido. (F5 para 1, F8 para 2)	
F9/FA	Sensor de temperatura da falha IGBT. (curto-circuito/circuito aberto para 1)	Substitua a placa de alimentação.
FC/FD	Sensor de temperatura da falha IGBT. (curto-circuito/circuito aberto para 2)	

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada à corrente.	Sem alimentação fornecida.	Verifique se a ficha está bem introduzida na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	Falha da placa de alimentação acessória e da placa de visualização ligada.	Verifique a ligação.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	

	A placa de visualização está danificada.	Substitua a placa de visualização.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa de visualização está danificada.	Substitua a placa de visualização.	
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada de ar ou a ventilação podem estar bloqueadas.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não for o caso, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e o visor pisca "u".	O tipo de panela está errado.	Utilize uma panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção da panela está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão «ligar/desligar» para reiniciar a unidade.	
Zonas de aquecimento do mesmo lado (tal como a primeira e a segunda zona) exibiram "u" .	Falha da placa de alimentação e da placa de visualização ligada.	Verifique a ligação.	
	A placa de visualização da parte de comunicação está danificada.	Substitua a placa de visualização.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
Som anormal do motor de ventilação.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

Os pontos anteriores são a avaliação e a inspeção de falhas comuns.

Não desmonte o aparelho sozinho para evitar perigos e danos na placa de indução.

9. Instalação

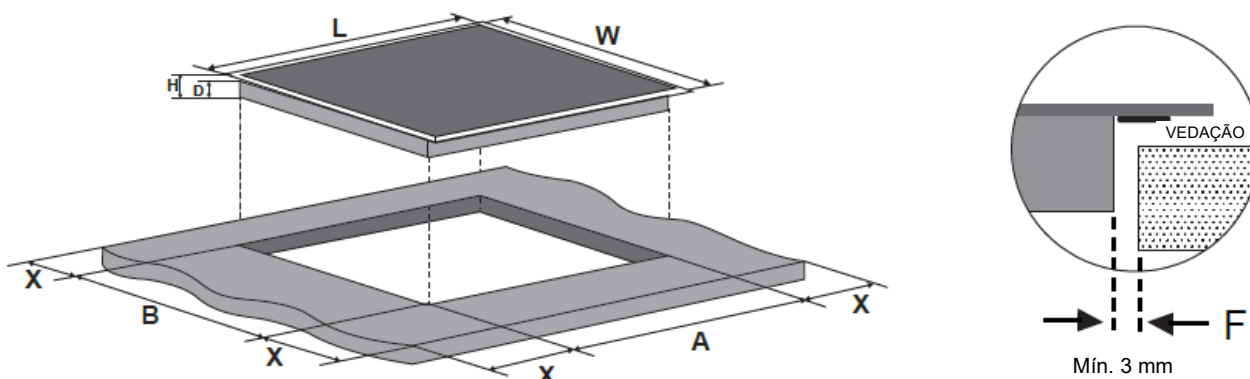
9.1. Seleção de equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos indicados no desenho.

Para efeitos de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em torno do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico semelhante não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, a menos que impregnados) para evitar o choque elétrico e uma deformação maior causada pela radiação térmica da placa quente. Como mostrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de, pelo menos, 3 mm.

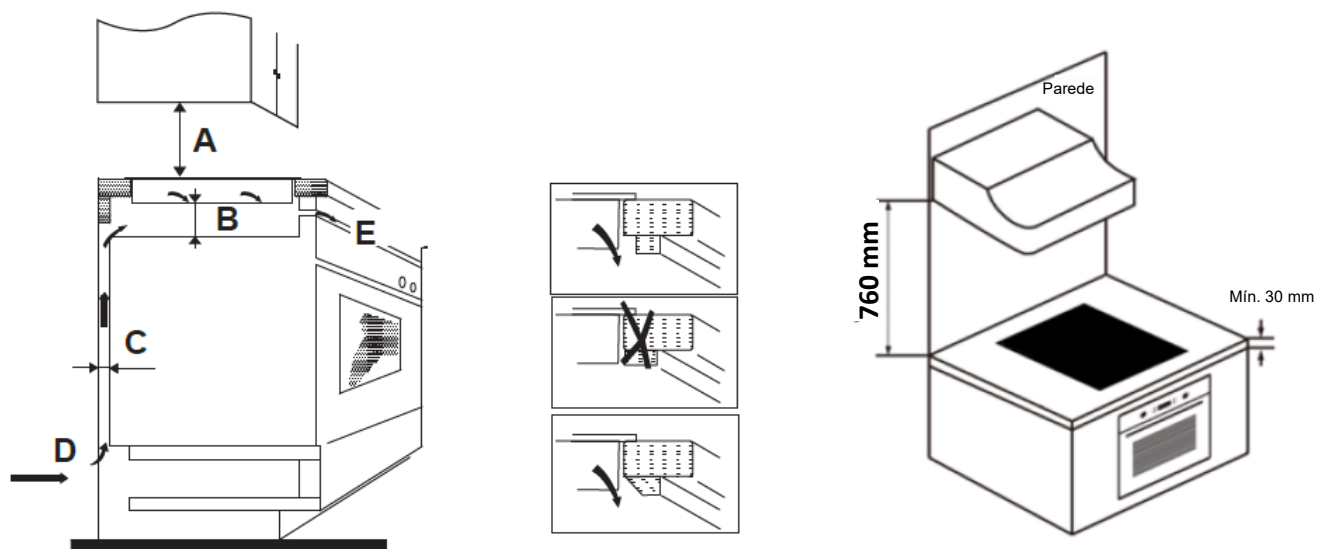


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de trabalho. Como mostrado abaixo



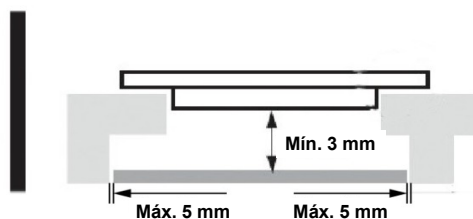
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.



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

AVISO: Garantir uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um toque acidental com o fundo quente da placa ou um choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.





Há orifícios de ventilação do lado de fora da placa. TEM de se certificar de que estes orifícios não ficam bloqueados pela bancada quando colocar a placa no lugar.



- Tenha em atenção que a cola que une o material de plástico ou de madeira ao mobiliário, tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150°C, para evitar o descolar do painel.
 - Por conseguinte, a parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.
-

9.2. Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum membro estrutural interfere com as necessidades do espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno tem um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de apuramento e normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado que proporcione uma desconexão total da alimentação elétrica é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos de cablagem locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de cablagem locais permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulte as autoridades locais de construção e os sub-leis em caso de dúvida quanto à instalação.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) para as superfícies de parede que rodeiam a placa.

9.3. Depois de instalar a placa, certifique-se de que

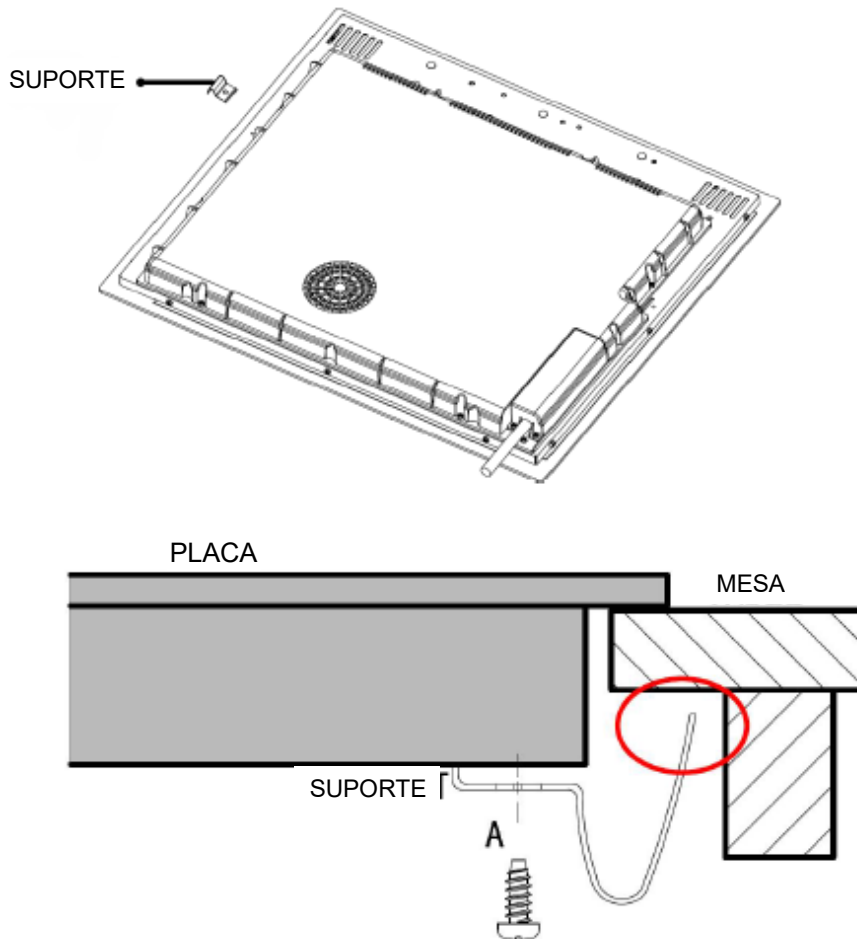
- O cabo de alimentação não está acessível através de portas ou gavetas do armário.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente.

9.4. Antes de localizar os suportes de fixação

O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

9.5. Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho, aparafuse 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da superfície de trabalho diferente.



Em qualquer caso, os suportes não podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

9.6. Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca faça isto sozinho.
2. A placa não será instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou máquina de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a que se possa assegurar uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento de indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.

5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser utilizado um detergente de limpeza a vapor.

9.7. Ligação da placa à alimentação elétrica



Esta placa só deve ser ligada à alimentação elétrica por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à alimentação elétrica, verifique se:

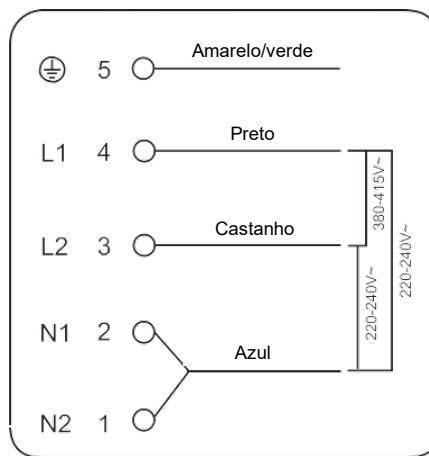
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a potência puxada pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à alimentação elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

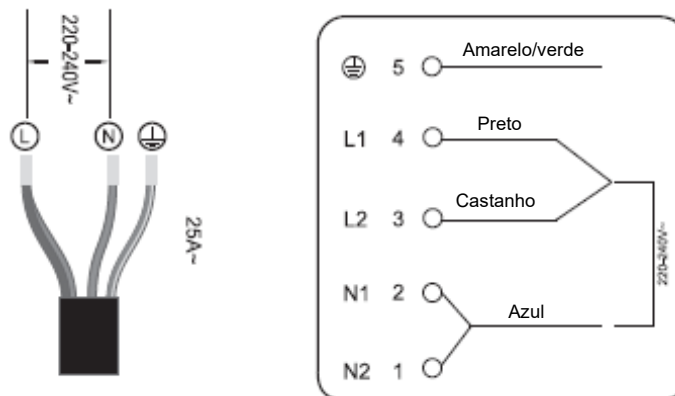
O cabo de alimentação não deve tocar em peças quentes e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.



Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem alterações. Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um electricista qualificado.



Se o número total de aparelhos de aquecimento do aparelho escolhido não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica por ligação elétrica monofásica, como indicado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não estão acessíveis após a instalação.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto juntamente com resíduos urbanos não classificados. É necessária a recolha separada destes resíduos para tratamento especial.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar-se de que este aparelho é eliminado corretamente, ajudará a evitar eventuais danos no ambiente e na saúde humana, o que poderia ocorrer se fosse eliminado de forma errada.

O símbolo do produto indica que não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de artigos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho requer eliminação de resíduos especializados. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte a câmara municipal local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o adquiriu.

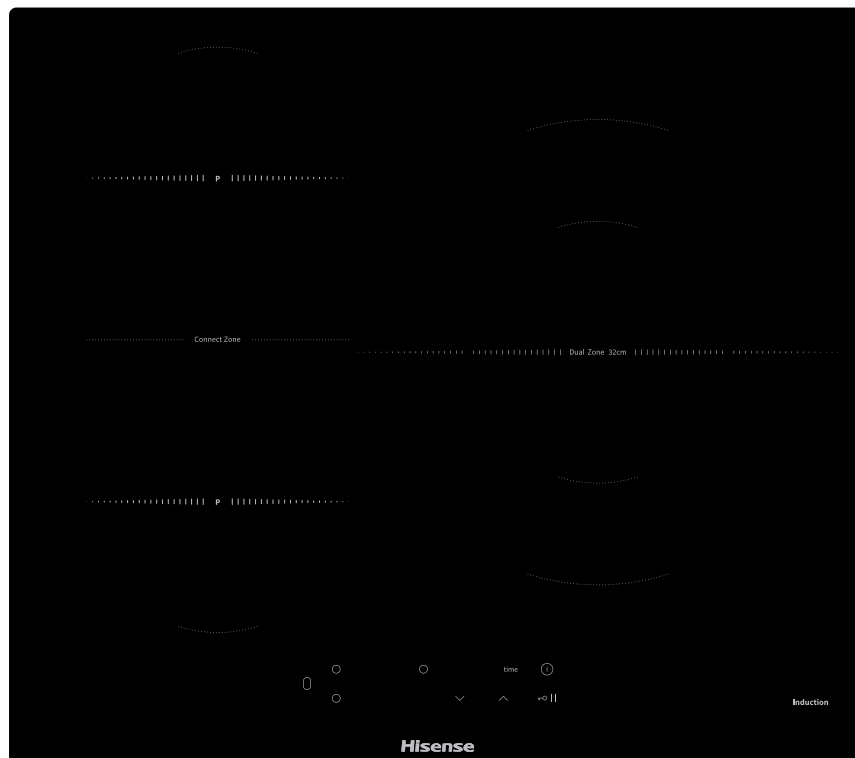
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Hisense

Table de cuisson à induction

Notice d'utilisation / Notice d'installation

MODÈLE : I6337C



Sommaire

1. Préambule	4
1.1 Consignes de sécurité.....	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risque de choc électrique.....	4
1.2.2 Risque de coupures	4
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	4
1.3 Utilisation et entretien	5
1.3.1 Risque de choc électrique.....	5
1.3.2 Risques pour la santé	5
1.3.3 Risque de brûlure.....	5
1.3.4 Risque de coupure.....	6
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	6
2. Votre table de cuisson à induction	8
2.1 Vue de dessus	8
2.2 Bandeau de commandes	9
2.3 Principe de fonctionnement	9
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction.....	9
2.5 Caractéristiques techniques.....	9
3. Fonctionnement de l'appareil	10
3.1 Touches sensibles	10
3.2 Batterie de cuisine adaptée	10
3.3 Comment utiliser l'appareil.....	11
3.3.1 Démarrage de la cuisson	11
3.3.2 Fin de la cuisson	12
3.3.3 Utilisation de la fonction Booster	12
3.3.4 ZONE MODULABLE	13
3.3.5 Sécurité enfants /Verrouillage des touches.....	14
3.3.6 Mode Pause	14
3.3.7 Fonction Gestion de la puissance.....	15
3.3.8 Réglage du minuteur	16
3.3.9 Durée limite de fonctionnement	17
4. Directives de cuisson	18
4.1 Conseils de cuisson	18
4.1.1 Frémissement, cuisson du riz.....	18
4.1.2 Cuisson des steaks.....	18
4.1.3 Plats sautés.....	18
4.2 Détection des petits objets.....	19
5. Réglages de l'allure de chauffe	19
6. Entretien et nettoyage	19
7. Conseils et astuces	20
8. Affichage des erreurs et inspection	21
9. Installation	23
9.1 Encastrement.....	23
9.2 Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :.....	25

9.3	Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que :	26
9.4	Avant de poser les éléments de fixation	26
9.5	Pose des éléments de fixation.....	26
9.6	Précautions à prendre	27
9.7	Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique	27

1. Préambule

1.1 Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Déconnectez l'appareil du réseau électrique avant tout travaux de réparation ou d'entretien.
- Le raccordement à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de l'installation électrique de l'habitation doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupures

- Faites attention - les bords de la table de cuisson sont tranchants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de produits combustibles sur l'appareil.
- Veuillez mettre cette notice à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les coûts de la prestation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions de la notice d'installation.
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.
- L'appareil doit être relié à un dispositif de sectionnement capable de le déconnecter complètement de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela pourrait

invalider toute réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité du constructeur.

1.3 Utilisation et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fêlée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, mettez immédiatement l'appareil hors tension (fusible / disjoncteur) et contactez un technicien qualifié.
- Déconnectez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant d'entreprendre le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque de brûlure

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ses parties accessibles chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet – sauf les récipients appropriés – entrer en contact avec la surface à induction tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer énormément.
- Éloignez les enfants.
- Les manches des casseroles peuvent être chauds au toucher. Vérifiez qu'ils n'empiètent pas sur les autres foyers allumés. Maintenez les manches des récipients hors de la portée des enfants.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir pour vitrocéramique est dangereuse lorsque sa protection est en position rétractée. Utilisez cet ustensile avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Les préparations qui débordent provoquent de la fumée et des éclaboussures grasses pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou espace de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou tout matériel électronique (par exemple ordinateur, lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la table de cuisson comme décrit dans cette notice (c'est-à-dire en utilisant les touches sensibles) et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient lorsque vous enlevez vos casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets attractifs pour les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Si les enfants grimpaient sur la table de cuisson, ils pourraient se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent être aidés par un adulte responsable et compétent qui leur expliquera

son fonctionnement. Le responsable doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans la notice. Toute intervention doit être réalisée par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur.
- Ne posez aucun objet lourd sur votre table de cuisson et n'en laissez pas tomber dessus.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux et ne faites pas glisser vos récipients sur la surface en verre vitrocéramique, car vous pourriez la rayer.
- N'utilisez pas d'éponges grattantes ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitrocéramique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ; gîtes ruraux, résidences hôtelières, motels, maisons d'hôtes et autres environnements de type résidentiel.
- ATTENTION : l'appareil et ses parties accessibles sont brûlants pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les foyers chauds.
- Maintenez à l'écart les enfants de moins de 8 ans sauf si vous les surveillez en permanence.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas non plus effectuer sans surveillance des tâches de nettoyage et d'entretien
- **ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez **JAMAIS** d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.
- **ATTENTION**, risque d'incendie : ne rangez rien sur le plan de cuisson.
- **ATTENTION** : si le plan de cuisson est fêlé, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique qui pourrait affecter la surface en vitrocéramique et les matériaux similaires qui isolent les pièces sous tension.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être piloté par un minuteur externe ni un système de commande à distance.

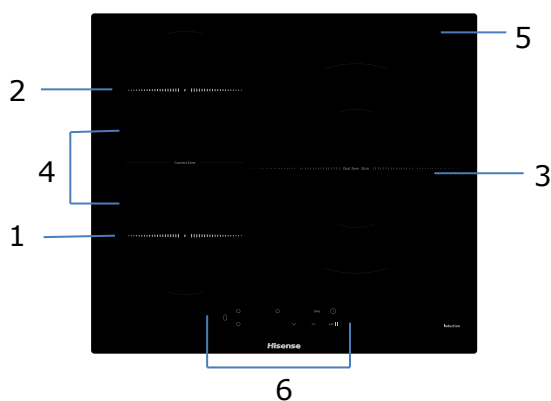
Félicitation pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction !

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'utilisation et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour procéder à l'installation, veuillez consulter le chapitre "Installation".

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez cette notice pour vous y référer ultérieurement.

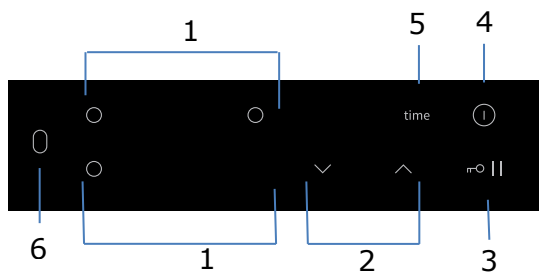
2. Votre table de cuisson à induction

2.1 Vue de dessus



1. Foyer 1500/2000 W max.
2. Foyer 1500/2000 W max
3. Foyer 3000/3600 W max
4. Foyer 3000/3500 W max
5. Surface en verre vitrocéramique
6. Bandeau de commandes

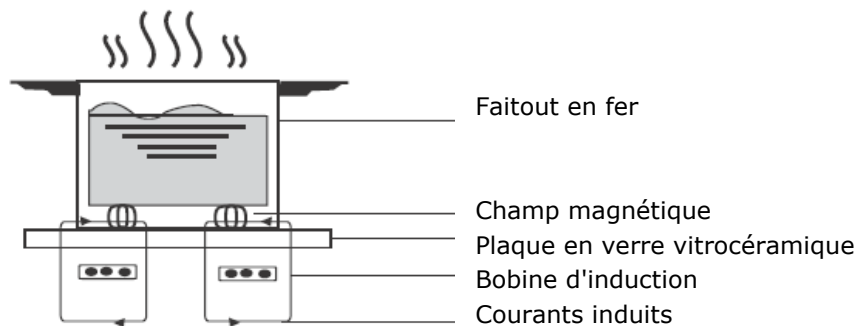
2.2 Bandeau de commandes



1. Touches de sélection des foyers
2. Touches réglant l'allure de chauffe et le minuteur
3. Touche Verrouillage/Pause
4. Touche MARCHÉ/ARRÊT
5. Touche Minuteur
6. Touche Zone modulable

2.3 Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie sûre, évoluée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, et non en chauffant la surface en verre vitrocéramique. Le verre ne chauffe que parce que la casserole lui transmet sa chaleur.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

- Lisez cette notice en prêtant une attention particulière au chapitre "Consignes de sécurité".
- Enlevez le film qui protège la surface de votre table à induction.

2.5 Caractéristiques techniques

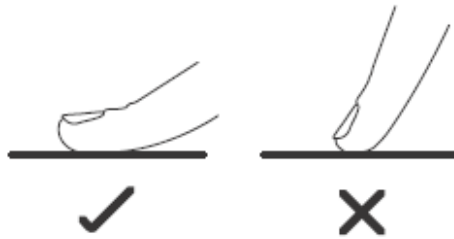
Modèle	I6337C
Nombre de foyers	3 foyers
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance nominale	7100 W
Dimensions de l'appareil P×L×H (mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis leurs caractéristiques et leur conception.


3. Fonctionnement de l'appareil

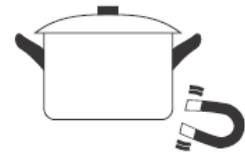
3.1 Touches sensibles

- Les touches régissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Appliquez sur les touches une partie large de votre doigt et non le bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que vous effleurez une touche.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres, sèches, et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut les empêcher de réagir correctement.



3.2 Batterie de cuisine adaptée

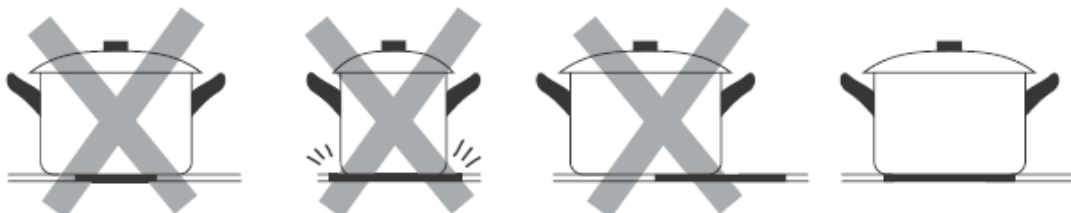
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez de l'eau dans le récipient que vous voulez tester.
 2. Si le symbole  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, le récipient est compatible.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétisable, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



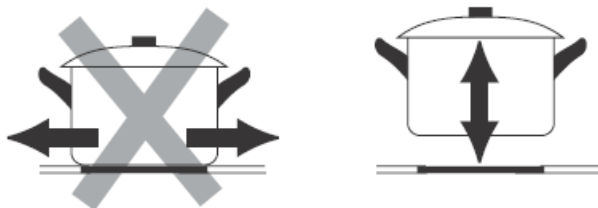
N'utilisez pas de batterie de cuisine à fond rugueux ou incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est lisse, qu'il repose à plat sur le verre et qu'il a les mêmes dimensions que le foyer. Utilisez des casseroles dont le diamètre est identique à celui du foyer sélectionné (contour sérigraphié). Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie mise en œuvre produira une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité risque d'être inférieure aux attentes. Un récipient ayant un diamètre inférieur à 140 mm risqué de ne pas être détecté par la table de cuisson. Placez toujours votre casserole au centre du foyer.


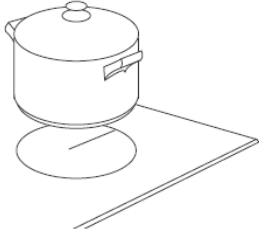
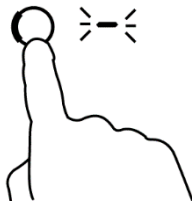
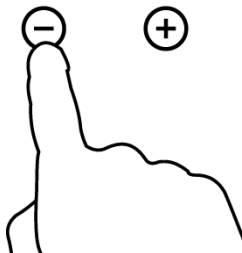


Soulevez toujours les casseroles, ne les faites pas glisser sur la vitrocéramique car elles pourraient rayer la surface.



3.3 Comment utiliser l'appareil

3.3.1 Démarrage de la cuisson

<p>Effleurez 3 secondes la touche MARCHE/ARRÊT. Après la mise en marche, un signal sonore retentit une fois, tous les indicateurs affichent “-” ou “- -”, signalant ainsi que la table de cuisson est passée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur le foyer que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface du foyer sont propres et secs. 	
<p>Effleurez la touche de sélection des foyers ; un indicateur à côté de la touche clignote.</p>	
<p>Sélectionnez une allure de chauffe en effleurant la touche “-” ou “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne réglez pas l'allure de chauffe dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de l'allure de chauffe à tout moment pendant la cuisson. 	


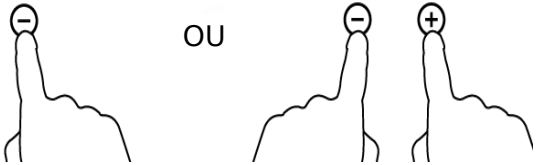


Si et l'allure de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur

Cela signifie que :


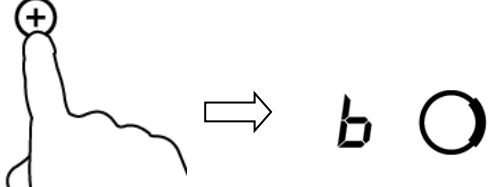
- vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer sélectionné, ou
- la casserole que vous utilisez ne convient pas à la cuisson par induction, ou
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur le foyer.

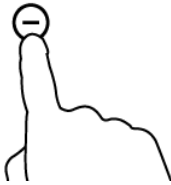
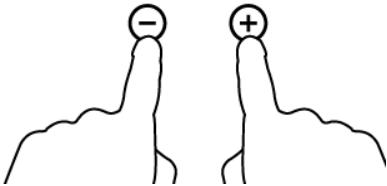
La chaleur n'est pas produite tant qu'il n'y a pas de casserole adaptée sur le foyer sélectionné.
L'affichage s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient convenable n'est placé sur le foyer.

3.3.2 Fin de la cuisson

<p>Effleurez la touche de sélection des foyers pour choisir celui que vous voulez éteindre.</p>	
<p>Éteignez le foyer en faisant défiler les chiffres jusqu'à "0" ou en effleurant simultanément les touches "-" et "+". Vérifiez que "0" apparait sur l'afficheur.</p>	
<p>Éteignez la table de cuisson en effleurant la touche MARCHE/ARRÊT.</p>	
<p>Prenez garde aux surfaces chaudes. La lettre "H" signale les foyers qui sont chauds au toucher. Elle disparaît quand la surface a refroidi à une température sans danger. Ce témoin peut également vous être utile pour réaliser des économies d'énergie : si vous souhaitez réchauffer une autre préparation, placez-la sur le foyer encore chaud.</p>	

3.3.3 Utilisation de la fonction Booster

<p style="text-align: center;">Activation de la fonction Booster</p>	
<p>Effleurez la touche de sélection des foyers, puis la touche "+". Vérifiez que l'indicateur affiche "9".</p>	
<p>Effleurez de nouveau la touche "+"; l'indicateur du foyer affiche "b" et la puissance est au maximum.</p>	

Désactivation de la fonction Booster	
Pour désactiver la fonction Booster, effleurez la touche "-" et le foyer revient à son réglage initial.	
Si vous effleurez en même temps les touches "-" et "+", le foyer s'éteint et la fonction Booster est donc automatiquement désactivée.	

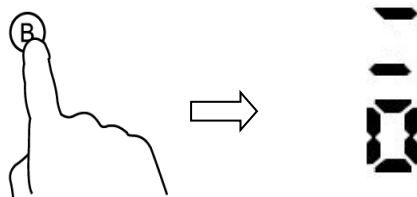
- Le foyer revient à son réglage initial au bout de 5 minutes.

3.3.4 ZONE MODULABLE

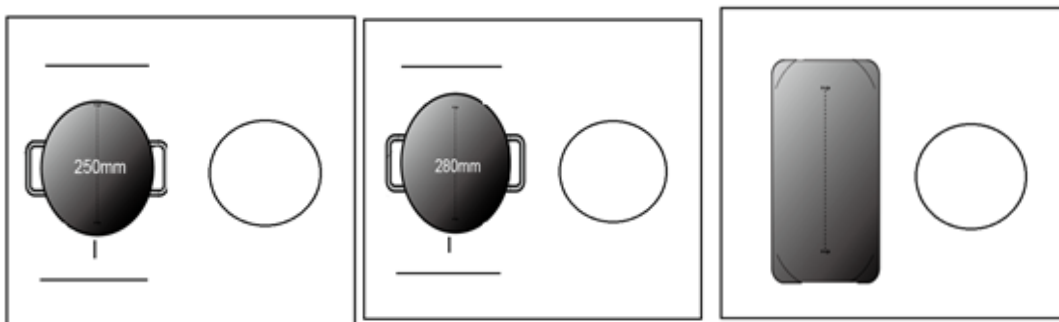
- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone de cuisson ou comme deux foyers classiques, en fonction de vos besoins du moment.
- La zone modulable est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être réglés séparément.

Utilisation en tant que grande zone

1. Pour activer la zone modulable en tant que grande zone de cuisson, effleurez la touche Zone modulable.



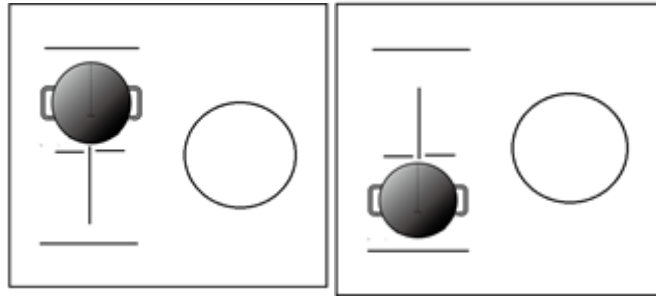
2. Pour l'utilisation de la grande zone de cuisson, nous vous suggérons de choisir une batterie de cuisine ayant un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les récipients rectangulaires ou ovales conviennent).



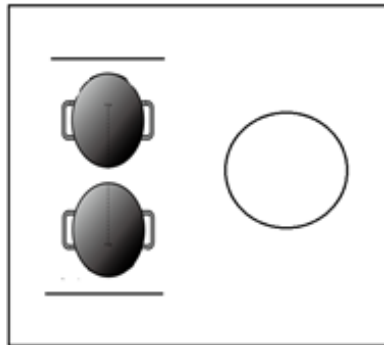
Il n'est pas recommandé de disposer les récipients autrement qu'indiqué ci-dessus, car cela pourrait affecter les performances de chauffe de l'appareil.

Utilisation en tant que deux foyers indépendants

- Si vous voulez utiliser la zone modulable en tant que deux foyers séparés, vous avez deux possibilités :
- (a) Vous pouvez placer un récipient soit sur la partie arrière, soit sur la partie avant de la zone modulable.



(b) Vous pouvez placer deux récipients sur la zone modulable, l'un à arrière, l'autre à avant.



Remarque : le diamètre des récipients doit être supérieur à 12cm.

3.3.5 Sécurité enfants /Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher toute manipulation involontaire (par exemple, les enfants pourraient allumer accidentellement les foyers).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT.

Pour verrouiller les touches	
Maintenez votre doigt sur la touche Verrouillage/Pause pendant un certain temps.	L'indicateur du minuteur affiche "Lo".
Pour déverrouiller les touches	
Maintenez de nouveau votre doigt sur la touche Verrouillage/Pause pendant un certain temps.	





Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT (I). En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT (I) mais vous devrez d'abord le déverrouiller avant de vous en servir la prochaine fois.

3.3.6 Mode Pause

- Vous pouvez mettre la production de chaleur en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- Lorsque vous activez le mode Pause, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT.

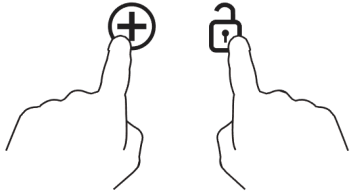
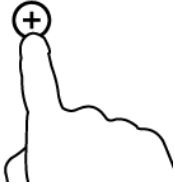
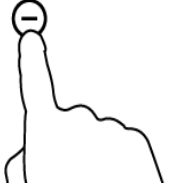
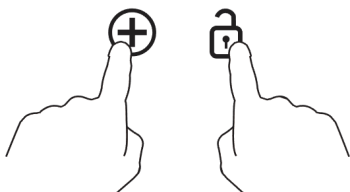
Pour activer le mode Pause	
Effleurez la touche Verrouillage/Pause.	Tous les indicateurs affichent "11".
Pour désactiver le mode Pause	
Effleurez de nouveau la touche Verrouillage/Pause.	



Lorsque la table de cuisson est en mode Pause, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT . En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT . La table de cuisson s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne désactivez pas le mode Pause.

3.3.7 Fonction Gestion de la puissance

- Sur cette table de cuisson à induction, il est possible de choisir une puissance absorbée maximale parmi différentes options.
- Les tables de cuisson à induction sont capables de se limiter automatiquement en fonctionnant à une puissance inférieure afin de prévenir tout risque de surcharge.

Pour accéder à la fonction Gestion de la puissance	
Mettez la table de cuisson en marche puis effleurez en même temps la touche "+" et la touche Verrouillage.	L'indicateur du minuteur affiche "P5" ce qui signifie niveau de puissance 5. Cette puissance par défaut est de 7,0 kW.
	
Pour passer à un autre niveau de puissance	
Effleurez la touche "+" ou "-".	5 niveaux de puissance sont disponibles, allant de "P1" à "P5". L'indicateur du minuteur affiche l'un d'eux.
 ou 	<p>"P1" : la puissance maximale est de 2,5 kW.</p> <p>"P2" : la puissance maximale est de 3,5 kW.</p> <p>"P3" : la puissance maximale est de 4,5 kW.</p> <p>"P4" : la puissance maximale est de 5,5 kW.</p> <p>"P5" : la puissance maximale est de 7,0 kW.</p>
Pour valider et quitter la fonction Gestion de la puissance	
Pour valider, effleurez en même temps la touche "+" et la touche Verrouillage.	La table de cuisson se met alors à l'arrêt.
	


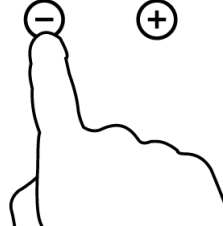
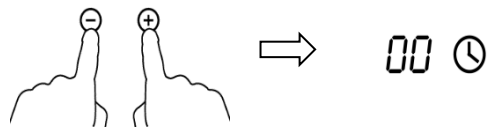

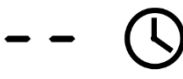
3.3.8 Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

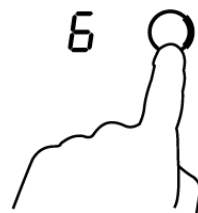
- En tant que compte-minutes. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucun foyer lorsque le temps de cuisson réglé s'est écoulé.
- En tant que minuteur coupe-courant. Dans ce cas, vous pouvez régler le minuteur pour qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent automatiquement lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée. La durée maximale réglable sur le minuteur est de 99 minutes.

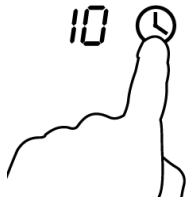

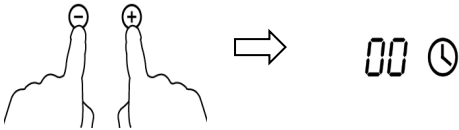
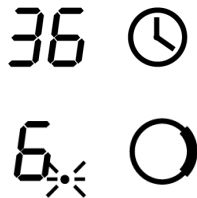
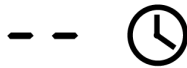
a) Utilisation du minuteur en tant que compte-minutes

Quand vous n'avez sélectionné aucun foyer

Assurez-vous que la table de cuisson est en position Marche. Remarque : vous pouvez utiliser le compte-minutes même si vous n'avez sélectionné aucun foyer.	
Effleurez la touche Minuteur ; l'indicateur du minuteur clignote et affiche "10".	
Réglez le laps de temps voulu en effleurant la touche "-" ou "+" Conseil : - Effleurez brièvement la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter le laps de temps d'une minute. - Maintenez votre doigt un certain temps sur la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter le laps de temps de 10 minutes.	
Si vous voulez annuler le réglage du laps de temps, effleurez simultanément les touches "-" et "+" ; l'indicateur du minuteur affiche alors "00".	
Dès que vous avez réglé le laps de temps, le compte à rebours démarre. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote 5 secondes.	
Lorsque le compte à rebours est arrivé à son terme, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affiche "- -".	

b) Réglage du minuteur pour éteindre un foyer

Réglez un foyer	
Effleurez la touche de sélection des foyers pour choisir celui auquel vous voulez assigner le minuteur (par exemple le foyer n° 3)	

<p>Effleurez la touche Minuteur ; l'indicateur du minuteur clignote et affiche "10".</p>	
<p>Réglez la durée de cuisson voulue en effleurant la touche "-" ou "+"</p> <p>Conseil :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effleurez brièvement la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter la durée de cuisson d'une minute. - Maintenez votre doigt un certain temps sur la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter la durée de cuisson de 10 minutes. 	
<p>Si vous voulez annuler le réglage de la durée de cuisson, effleurez simultanément les touches "-" et "+" ; l'indicateur du minuteur affiche alors "00".</p>	
<p>Dès que vous avez réglé la durée de cuisson, le compte à rebours démarre. L'afficheur indique le temps restant et clignote 5 secondes.</p> <p>REMARQUE : le point rouge allumé à côté de l'indicateur d'allure de chauffe signale que ce foyer est sélectionné.</p>	
<p>Lorsque la cuisson est arrivée à son terme, le foyer s'éteint automatiquement.</p>	



Les autres foyers continuent de fonctionner normalement si vous les avez allumés auparavant.

3.3.9 Durée limite de fonctionnement

L'arrêt automatique est un autre dispositif de sécurité qui équipe votre table à induction. Il s'enclenche chaque fois que vous oubliez d'éteindre un foyer. Les durées limites de fonctionnement figurent dans le tableau ci-dessous.

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée limite de fonctionnement (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque vous enlevez votre récipient, le foyer cesse immédiatement de produire de la chaleur et la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Directives de cuisson



Soyez prudent lorsque vous préparez des fritures car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments parviennent à ébullition, réduisez l'allure de chauffe.
- L'utilisation d'un couvercle raccourcit le temps de cuisson et économise l'électricité en retenant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour raccourcir le temps de cuisson.
- Faites démarrer la cuisson à température élevée puis réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Frémissement, cuisson du riz

- Le frémissement se produit juste avant l'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à la surface du liquide. C'est la clé pour réussir de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent grâce à une chaleur douce. Vous devriez également faire cuire en dessous du point d'ébullition les sauces à base d'œufs ou épaissies à la farine.
- Certaines cuissons, y compris celle du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour que les aliments soient cuits correctement dans les délais recommandés.

4.1.2 Cuisson des steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes environ avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez d'huile les deux faces du steak. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude puis déposez la viande dans la poêle.
4. Retournez le steak une seule fois. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez légèrement sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il sera ferme, plus il sera "bien cuit".
5. Avant de servir, laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude pour qu'il se détende et s'attendrisse.

4.1.3 Plats sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles à l'avance, car la cuisson doit être réalisée très rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok et versez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont bien chauds mais toujours croquants, baissez le réglage du foyer, remettez la viande dans le wok et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez doucement tous les ingrédients pour qu'ils restent bien chauds.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection des petits objets

Lorsqu'une casserole a une taille inappropriée ou un fond non magnétique (par exemple en aluminium), ou que vous avez laissé un petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) sur la table de cuisson, elle se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur fonctionne 1 minute de plus pour refroidir la table à induction.

5. Réglages de l'allure de chauffe

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites vos propres expériences sur votre table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de l'allure de chauffe	Type de préparation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage doux de petites quantités• Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• Mijotage doux• réchauffage lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Plats sautés• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Plats sautés• Saisir à feu vif• Porter la soupe à ébullition• Faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important
Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique (traces de doigts, marques, taches alimentaires ou éclaboussures non sucrées)	<ol style="list-style-type: none">1. Mettez la table de cuisson hors tension.2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique tant que la surface est encore chaude (mais non brûlante)3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.4. Remettez la table de cuisson sous tension.	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque la table de cuisson est hors tension, le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé, mais le foyer peut encore être chaud. Soyez prudent !• Les éponges grattantes, certains tampons à récurer en nylon et les nettoyant agressifs / abrasifs peuvent rayer le verre vitrocéramique. Lisez toujours les recommandations du fabricant pour vérifier si votre éponge ou votre nettoyant est approprié.• Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson : le verre vitrocéramique pourrait être taché durablement.

<p>Préparations qui ont débordé, aliments fondus, préparations sucrées et chaudes répandues sur le verre vitrocéramique.</p>	<p>Retirez immédiatement ces salissures avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir pour vitrocéramique, mais prenez garde aux surfaces chaudes des foyers.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Tenez la lame ou l'ustensile sous un angle de 30 degrés et raclez les salissures en les amenant sur une zone fraîche de la table de cuisson. 3. Nettoyez les souillures avec une éponge à vaisselle ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour "Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique" ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez dès que possible les taches des aliments fondus, sucrés, ou les préparations renversées. Si vous les laissez refroidir sur la vitrocéramique, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager la surface de manière irréversible. • Risque de coupure : lorsque la protection est en position rétractée, la lame du grattoir est tranchante. Utilisez-le avec beaucoup de précautions et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.
<p>Liquide répandu sur le bandeau de commandes</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent le liquide répandu. 3. Essuyez le bandeau de commandes avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement le bandeau de commandes avec de l'essuie-tout. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même. Il est possible que les touches ne fonctionnent pas tant qu'elles sont couvertes de liquide. Essuyez soigneusement le bandeau de commandes avant de remettre la table de cuisson sous tension.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
<p>La table de cuisson ne se met pas en marche</p>	<p>Pas de courant.</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et que vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt générale. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre habitation ou votre localité. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.</p>
<p>Les touches ne réagissent pas.</p>	<p>Le bandeau de commandes est verrouillé.</p>	<p>Déverrouillez le bandeau de commandes. Voir les instructions du paragraphe " Sécurité enfants / Verrouillage des touches".</p>
<p>Les touches fonctionnent mal.</p>	<p>Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou vous effleurez peut-être les touches du bout des doigts.</p>	<p>Assurez-vous que le bandeau de commandes est sec et effleurez les touches avec la partie large de votre phalange.</p>

Le verre vitrocéramique est rayé.	Le fond de la batterie de cuisine est rugueux. Vous avez utilisé des tampons à récurer ou des nettoyeurs inappropriés et abrasifs.	Utilisez une batterie de cuisine à fond plat et lisse. Voir le paragraphe "Batterie de cuisine adaptée". Voir le chapitre "Entretien et nettoyage".
Certains récipients grésillent ou cliquettent	Cela provient peut-être de la fabrication de votre batterie de cuisine (les couches des différents métaux vibrent différemment).	Phénomène normal pour la batterie de cuisine ; il n'indique pas un défaut.
La table à induction émet un léger ronflement lorsqu'elle est réglée sur une allure de chauffe élevée.	Cela provient de la technologie de l'induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement si vous réduisez l'allure de chauffe.
Le ventilateur de la table à induction fait du bruit.	Le ventilateur de refroidissement intégré à votre table à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous avez mis la table à induction à l'arrêt.	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention de votre part. Ne mettez pas la table à induction hors tension pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et un signal s'affiche.	La table à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer ou mal centrée sur celui-ci.	Utilisez des récipients adaptés à la cuisson par induction. Voir le paragraphe "Batterie de cuisine adaptée". Centrez la casserole et assurez-vous que sa taille correspond à celle de la zone de cuisson.
La table à induction ou un foyer s'est éteint inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'afficheur du minuteur).	Défaut technique.	Veuillez noter le code d'erreur (lettres et chiffres) puis mettez la table à induction hors tension et contactez un technicien qualifié.

8. Affichage des erreurs et inspection

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Le technicien peut donc vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson ni la sortir du plan de travail.

Dépannage

1) Affichage du code d'erreur pendant l'utilisation & Solutions

Code d'erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation est normale. Mise sous tension quand l'alimentation est redevenue normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est très élevée. (N° 1)	Attendez que la plaque en vitrocéramique revienne à une température normale. Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT pour remettre l'appareil en marche.
E4	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est très élevée. (N° 2)	
E5	La température de l'IGBT est très élevée. (N°1)	Attendez que l'IGBT revienne à une température normale. Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT pour remettre l'appareil en marche. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement, sinon, remplacez-le.
E6	La température de l'IGBT est très élevée. (N°2)	
Pas de récupération automatique		
F3/F6	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique - court-circuit. (F3 pour n°1, F6 pour n°2)	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
F4/F7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique – circuit ouvert. (F4 pour n° 1, F7 pour n° 2)	
F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique – non valide. (F5 pour n° 1, F8 pour n°2)	
F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit / circuit ouvert pour n° 1)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Panne du capteur de température de l'IGBT (court-circuit / circuit ouvert pour n° 2)	

2) Pannes particulières & Solutions

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si la fiche est bien enfoncée dans la prise et si la prise fonctionne correctement.	
	Échec de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le raccordement.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	

Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur du foyer s'allume, mais aucune chaleur n'est produite.	La température de la table de cuisson est très élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou l'évent est éventuellement obstrué.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement, sinon, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La production de chaleur s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et "u" clignote sur l'afficheur	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté à l'induction (consultez la notice d'utilisation).	Le circuit de détection des récipients est endommagé. Remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La table de cuisson a surchauffé.	Attendez que l'appareil revienne à une température normale. Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT pour remettre l'appareil en marche.	
L'indicateur des foyers situés du même côté (comme le 1 ^{er} et le 2 nd) affiche "u".	Échec de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le raccordement.	
	La carte d'affichage du module de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal	Le moteur du ventilateur est endommagé	Remplacez le ventilateur.	

Les tableaux ci-dessus décrivent des défaillances courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout danger et tout dommage à la table à induction.

9. Installation

9.1 Encastrement

Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.

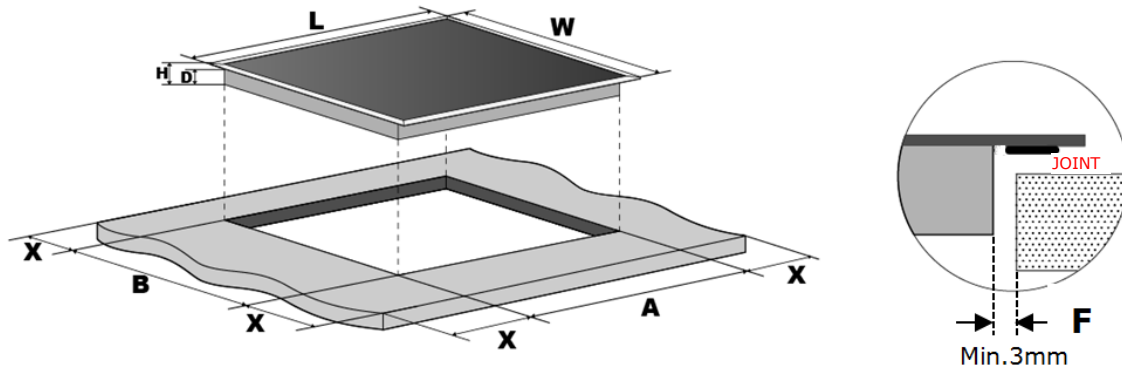
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour de la découpe.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur de 30 mm au moins. Afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes dues au rayonnement thermique de la table de cuisson, le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau isolé et résistant à la chaleur. Pour cette raison, ne le choisissez pas en bois ou en matériaux fibreux hygroscopiques similaires, sauf s'ils sont traités. Voir le schéma

d'encastrement ci-dessous.



Remarque : la distance de sécurité entre les panneaux latéraux de la table de cuisson et les surfaces de la découpe réalisée dans le plan de travail doit être au moins de 3 mm.

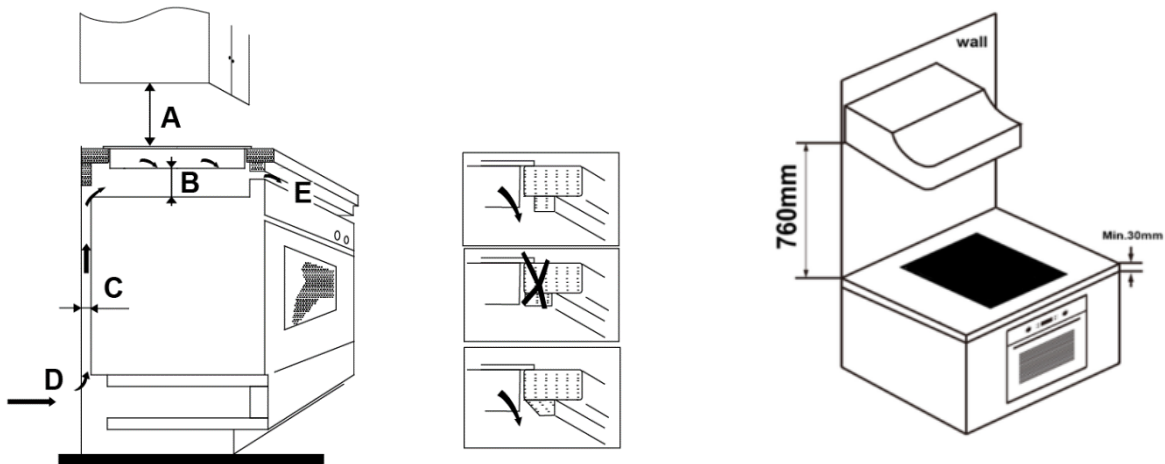


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez qu'elle est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.



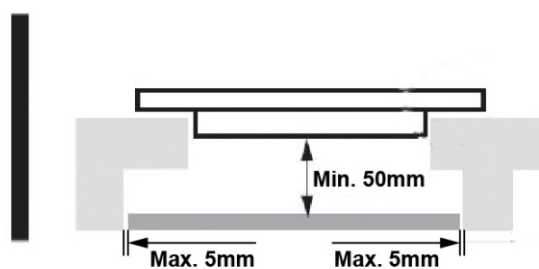
Remarque : la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard installé au-dessus doit être de 760 mm au moins.



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

ATTENTION : ventilation adéquate indispensable

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond en surchauffé de la table de cuisson ou tout risque d'électrocution imprévisible pendant son fonctionnement, il est nécessaire de placer un tasseau, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du panneau inférieur de l'appareil. Respectez les spécifications ci-dessous.



Il y a des ouvertures de ventilation sur le pourtour de la table de cuisson. Lorsque vous mettez l'appareil en place, vous DEVEZ vous assurer que ces ouvertures ne sont pas obstruées par le plan de travail.



- La colle qui fixe sur le meuble d'encastrement le revêtement en plastique ou en bois doit résister à une température de 150°C au moins pour éviter qu'il ne se décolle.
- Le mur à l'arrière de l'appareil ainsi que les surfaces adjacentes doivent résister à une température de 90°C.

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

- Le plan de travail est bien plat et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement, aux normes en vigueur et réglementations applicables.
- Un dispositif de sectionnement approprié, déconnectant complètement l'appareil de l'alimentation électrique, est incorporé au câblage permanent, monté et positionné conformément aux normes et règles de câblage locales.
- Le dispositif de sectionnement doit être d'un type agréé et assurer que les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm pour tous les pôles (ou uniquement pour tous les conducteurs de phase si les règles de câblage locales autorisent cette dérogation).
- Le dispositif de sectionnement sera facilement accessible pour l'utilisateur quand la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, vous consultez les autorités locales et la réglementation.
- Vous utilisez des revêtements muraux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que les carreaux de céramique) sur les surfaces adjacentes à la table de cuisson.

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

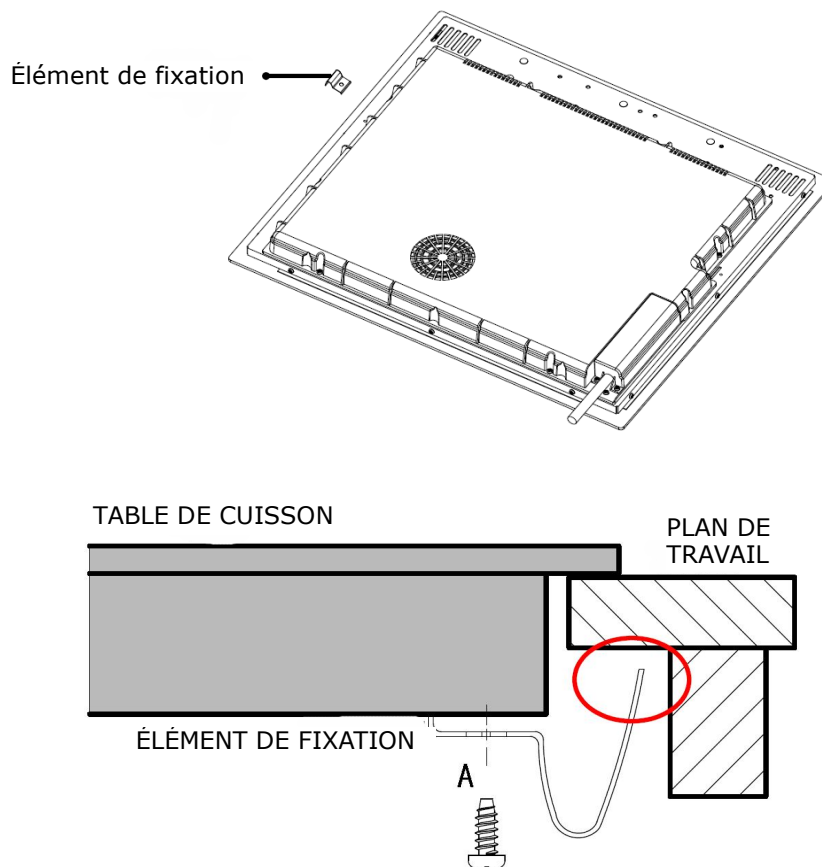
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs.
- Suffisamment d'air frais peut pénétrer dans le meuble d'encastrement pour ventiler la paroi inférieure de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière de protection thermique est installée sous la paroi inférieure de la table de cuisson.
- L'utilisateur peut accéder facilement au dispositif de sectionnement.

9.4 Avant de poser les éléments de fixation

Placez l'appareil à l'envers sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les commandes sortant de la table de cuisson.

9.5 Pose des éléments de fixation

Après avoir réalisé le raccordement électrique, fixez l'appareil au plan de travail en vissant quatre éléments de fixation sur le panneau inférieur de la table de cuisson (voir illustration). Positionnez les éléments de fixation dans un sens ou dans l'autre en fonction de l'épaisseur du plan de travail.





Après installation, les éléments de fixation ne doivent jamais toucher les surfaces internes du plan de travail (voir illustration).

9.6 Précautions à prendre

1. La table de cuisson à induction doit être installée par une personne qualifiée ou un professionnel. Nous mettons des techniciens à votre service. N'entreprenez jamais vous-même l'installation de l'appareil.
2. La table à induction ne doit pas être 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 pourrait endommager l'électronique.
3. La table à induction doit être installée de manière à assurer le meilleur rayonnement thermique possible afin d'accroître sa fiabilité.
4. Le mur et la zone où se propage la chaleur, au-dessus du plan de travail, doivent être thermostables.
5. Pour éviter tout dommage, les revêtements et colles des meubles adjacents doivent résister à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

9.7 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Cette table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au secteur, vérifiez que:

1. L'installation électrique de l'habitation est adaptée à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension du circuit électrique domestique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

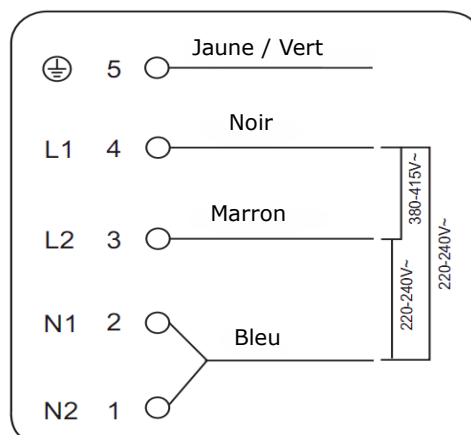
Pour raccorder la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.



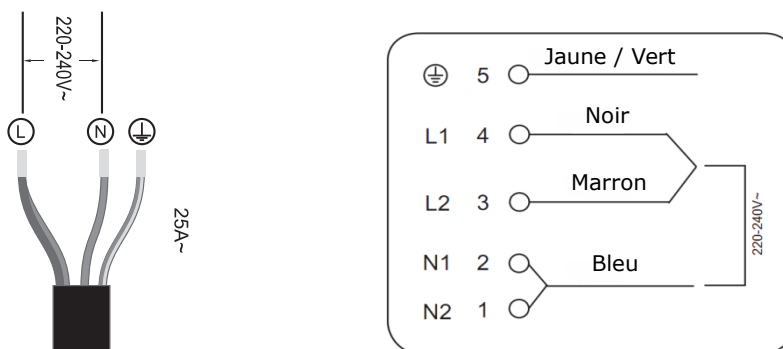
Vérifiez auprès d'un électricien si l'installation électrique domestique est adaptée à l'appareil sans qu'il soit nécessaire de la modifier.

Toute modification doit être réalisée exclusivement par un électricien qualifié.





Si l'appareil que vous avez choisi ne comporte pas moins de 4 foyers au total, vous pouvez le connecter directement au secteur par un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par un technicien du service après-vente qui utilisera les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé au secteur par un branchement permanent, il faudra installer un disjoncteur omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été réalisé correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un professionnel qualifié.



Le panneau inférieur de la table de cuisson et le câble d'alimentation électrique ne sont pas accessibles après installation.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires. Il doit faire l'objet d'une collecte spéciale pour recevoir le traitement approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

