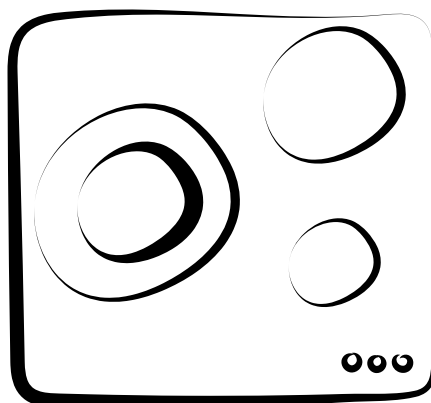
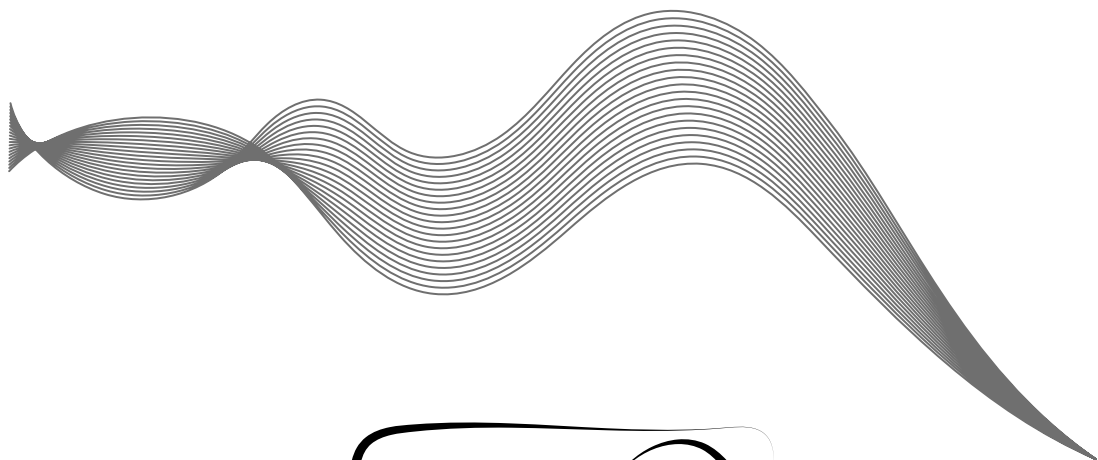


edesa



www.edesa.es



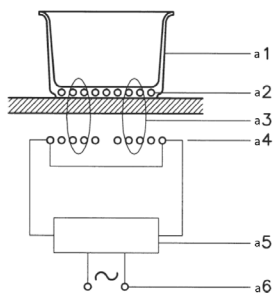
ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

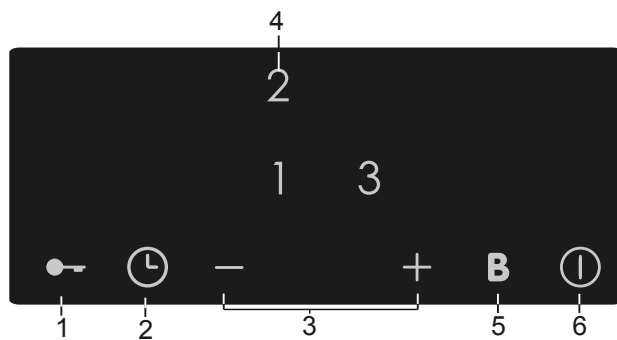
PT Manual de instruções

FR Manuel d'instructions

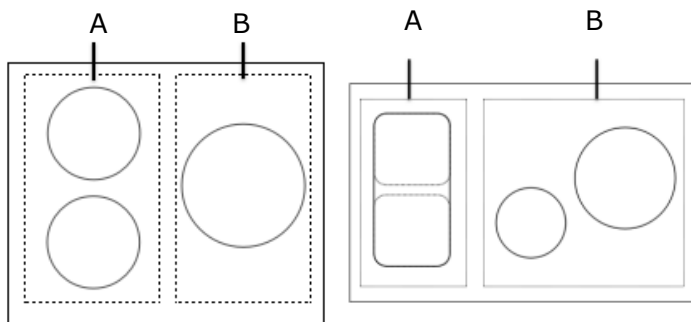
EIT-6328 R



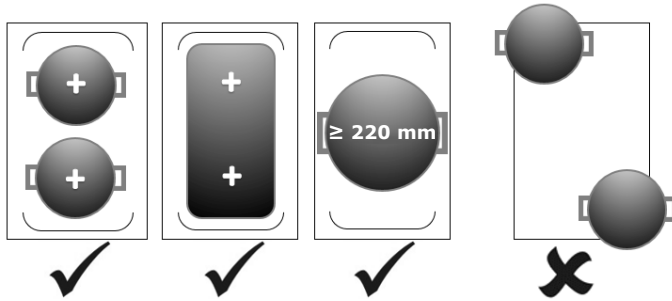
(F1)



(F2)



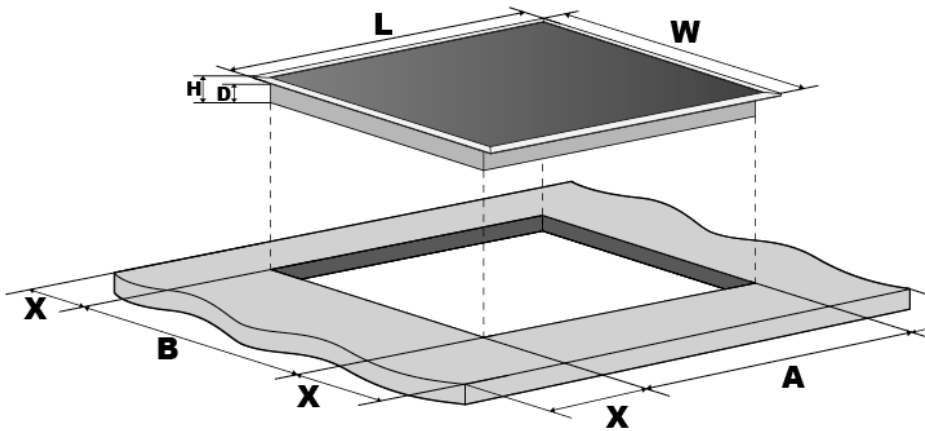
(F3)



(F4)

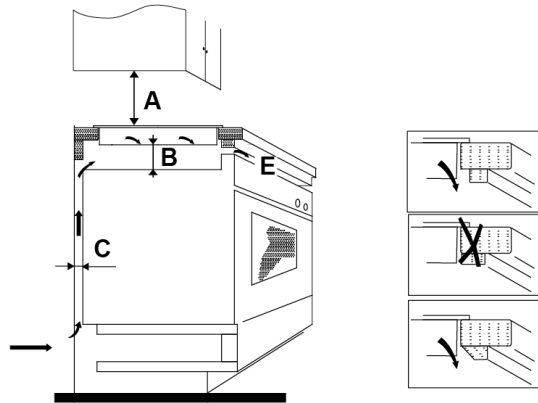


(F5)



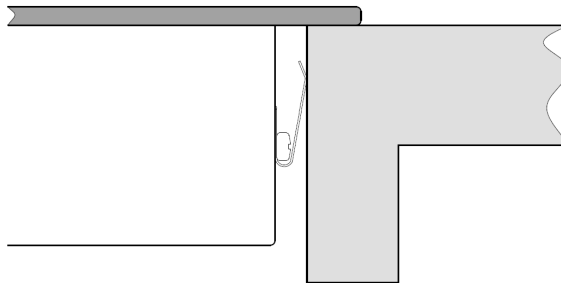
| Modelo | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| EIT-6328 R | 590 | 520 | 58 | 54 | 565 | 495 | 50 min. |

(F6)

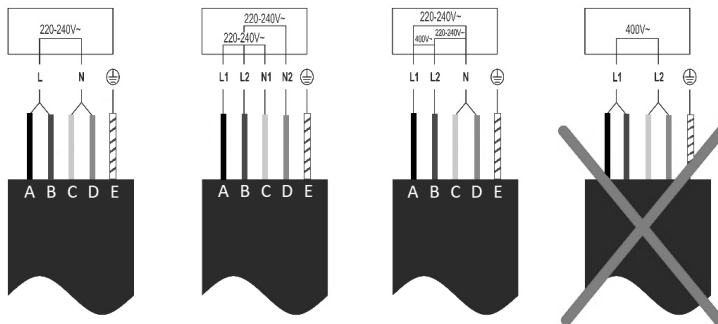


| A (mm) | B (mm) | C (mm) | E (mm) |
|----------|---------|---------|--------|
| 760 min. | 50 min. | 20 min. | 5 min. |

(F7)



(F8)



(F9)

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

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

PRECAUCIONES

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

en la superficie de la placa, porque se calentarán.

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

distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.

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

se verán afectados por el campo electromagnético.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor onnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
- Los fabricantes rechazan cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.

Información sobre la cocina de inducción (F1)

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

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

La cocina de inducción tiene las siguientes características: (F1)

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

Resumen del producto**Uso de la placa de inducción (F2)**

1. Bloqueo
2. Temporizador
3. Regulador
4. Selector de zona
5. Booster
6. Encendido/Apagado

Inicio de la cocción

1. Pulse el botón Encendido/Apagado (6) durante 3 segundos. Una vez encendido, suena una señal una vez, el indicador muestra «-», lo que señala que la placa de

inducción ha entrado en modo de suspensión.

2. Coloque la batería de cocina adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la batería y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
 3. En función de la zona de cocción en la que se coloque la batería, pulse el selector de zona deseado (4). El símbolo «0» seleccionado parpadeará.
 4. Para seleccionar el nivel de potencia, pulse los botones «+» o «-» del regulador (3).
 5. El nivel de potencia comenzará en 5. Al pulsar el botón «+», contará los niveles de potencia de 5 a 9 en orden numérico. Al pulsar el botón «-», la potencia pasará directamente de 0 a 9.
- Si no elige los ajustes de potencia en menos de 20 segundos, la placa de inducción se apagará de forma automática. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
 - Durante la cocción, puede modificar los ajustes de potencia en cualquier momento.

Si el indicador parpadea alternativamente mostrando el símbolo



Significa que:

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

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

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

Cuando haya terminado de cocinar

1. Pulse el selector de zona (4) que quiere apagar.
2. Pulse el botón «-» del regulador y la potencia bajará al nivel «0», o pulse «+» y

«-» a la vez para que el nivel de potencia baje directamente a 0.

3. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente mostrará «H» hasta que la temperatura de la zona haya disminuido por debajo del nivel crítico. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura.

Uso del Booster (F2)

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

Uso del Booster para una potencia mayor

1. Para seleccionar la zona de cocción, pulse el selector de zona (4).
2. Pulse la tecla «B» (5) del control. El indicador correspondiente mostrará «P» y la zona alcanzará la máxima potencia.
3. La potencia del Booster durará 5 minutos y, luego, la zona volverá a estar al nivel 9 de potencia.

Cancelación de la función del Booster

1. Pulse el selector de zona (4) que quiere cancelar.
2. Pulse el botón «-» del regulador (3) para cancelar la función Booster. A continuación, la zona de cocción volverá al nivel 9.
3. Si pulsa los botones «-» y «+» (3) a la vez., la zona de cocción se apaga y la función Booster se cancela automáticamente.

Restricciones de uso (F3)

Las tres o cuatro zonas se han dividido en dos grupos.

Si quiere utilizar la función Booster, al pulsar la tecla Booster (4) la zona seleccionada aumentará su potencia al nivel "P". En el caso en que el nivel de potencia de la otra zona dentro del mismo grupo sea también "P", entonces la potencia de esta zona se reducirá automáticamente a nivel 9.

Bloqueo (elemento de seguridad para niños)

- Puede bloquear los botones para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).
- Cuando los botones estén bloqueados, todos los botones estarán deshabilitados salvo el de Encendido/Apagado (6).

Bloqueo de los botones

Pulse el Bloqueo (1) durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Desbloqueo de los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el botón de Bloqueo (1) durante unos segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están deshabilitados salvo el de Encendido/Apagado (6). Siempre puede apagar la placa de inducción excepcionalmente con el botón Encendido/Apagado (6), pero primero deberá desbloquear la placa cuando vuelva a utilizarla.



Protección de exceso de temperatura

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


Detección de pequeños objetos

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

Protección de apagado automático

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

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

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

Uso del Temporizador

La función del Temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:

- Puede utilizarlo como un recordatorio de tiempo. En este caso, el Temporizador no apagará ninguna de las zonas de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.
- Puede utilizarlo para apagar una zona de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.

Puede configurar el Temporizador hasta 99 minutos.

Uso del Temporizador como recordatorio de tiempo

1. Después de seleccionar la zona de cocción (4) y el nivel de potencia requerido (3), el punto que está junto al indicador del nivel de potencia parpadeará 5 segundos.
2. Cuando el punto deje de parpadear, si pulsa el Temporizador (2), puede ajustar el tiempo.
3. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante y el punto que está junto al indicador del Temporizador seguirá parpadearando.
4. Sonará un pitido y el indicador del Temporizador se apagará cuando el tiempo establecido haya finalizado.

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que esté encendida al menos una zona de cocción.
Nota: puede utilizar el recordatorio de tiempo incluso aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Pulse el Temporizador (2). El indicador de tiempo empezará a parpadear y se mostrará «10» en el panel del temporizador.
3. Para configurar el tiempo, pulse los botones «-» o «+» del temporizador (2).
4. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante.
5. Sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del Temporizador se apagará cuando el tiempo establecido haya finalizado.


Configuración del Temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si se configura el Temporizador en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente que funciona al pulsar el selector de zona (4).
2. Si pulsa el Temporizador (2), parpadea el indicador del tiempo y, en ese momento, puede configurar el Temporizador.
3. Con los botones «+» y «-» puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.
4. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 segundos.
NOTA: El punto rojo que se encuentra junto al indicador del nivel de potencia se iluminará para señalar que la zona está seleccionada.
5. Cuando termine el Temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática.
Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si ya estaban encendidas previamente.
6. Cuando se utilice «el Temporizador como alarma» y «el Temporizador para apagar las zonas» a la vez, el indicador mostrará de forma prioritaria el tiempo restante de la alarma. Pulse la zona de cocción para visualizar el tiempo restante para que se apague el Temporizador.


Consejos y sugerencias

| Problema | Posibles causas | Qué hacer |
|---|---|---|
| No se puede encender la placa de inducción. | No hay corriente. | Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y de que esté encendida. Compruebe si hay un corte eléctrico en su casa o en su zona. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico especialista. |
| Los botones táctiles no responden. | Los botones están bloqueados. | Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa». |
| Los botones táctiles no funcionan con facilidad. | Puede haber una ligera capa de agua sobre los botones o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los botones. | Asegúrese de que la zona de los botones está seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones. |
| El cristal se está rayando. | Batería de cocina con rebabas. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados. | Utilice una batería de cocina con bases planas y uniformes. Consulte «Elección de la batería adecuada». |
| Algunas baterías de cocina hacen ruidos crepitantes o de clic. | Puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diversos metales que vibran de forma diferente). | Es algo normal en las baterías de cocina y no indica un fallo. |
| La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a un nivel de potencia alto. | Lo provoca la tecnología de la cocina de inducción. | Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar el nivel de potencia. |

| | | |
|---|--|---|
| Procede un ruido de ventilador de la placa de inducción. | Se ha encendido un ventilador de refrigeración en la placa de inducción para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando aunque haya apagado la placa de inducción. | Es normal y no hace falta adoptar ninguna medida. No apague la fuente de alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando. |
| La batería de cocina no se calienta y aparece el símbolo  en el indicador. | La placa de inducción no puede detectar la batería porque no es apropiada para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la batería porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está debidamente centrada en esta. | Utilice una batería de cocina apropiada para la cocina de inducción. Consulte la sección «Elección de la batería adecuada». Centre la batería y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción. |

Indicador de fallo e inspección

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

| Mensaje de error | Posibles causas | Qué hacer |
|---|--|---|
|  | Sin batería o batería no apta. | Reemplace la batería. |
| ER03 | Agua o batería sobre el cristal de la zona de control. | Limpie la zona de control. |
| F1E | Fallo de conexión entre el panel de visualización y el cuadro principal de la izquierda (la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | 1. El cable de conexión no está enchufado correctamente o es defectuoso. 2. Reemplace el cuadro principal. |
| F3E | Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | Reemplace el sensor de la bobina. |
| F4E | Fallo del sensor de temperatura del cuadro principal. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | Reemplace el cuadro principal. |

| | | |
|------------|---|---|
| E1E | La temperatura que ha medido el sensor del vidrio cerámico es demasiado alta. | Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado. |
| E2E | El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto. | Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado. |
| E3E | Tensión de alimentación anómala (demasiado alta). | Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal. |
| E4E | Tensión de alimentación anómala (demasiado baja). | Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal. |
| E5E | Fallo del sensor de temperatura (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»). | El cable de conexión no está enchufado correctamente o el montaje es defectuoso. |

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

Elección de la batería adecuada (F5)

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

- Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque la batería en el centro de la zona de cocción.

Mantenimiento

Los trozos de papel de aluminio o la comida, las salpicaduras de grasa, el azúcar derramado o los alimentos muy azucarados deberían retirarse inmediatamente de la superficie de cocción con la ayuda de una espátula para no rayar la superficie de la placa. A continuación, limpie la superficie con un producto adecuado y con papel de cocina. Aclare la superficie con agua y séquela con un paño limpio. No utilice esponjas o estropajos abrasivos y evite el uso de quitamanchas o detergentes químicos agresivos.

Instalación

Instrucciones para el instalador

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

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

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

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F6)

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

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

Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F7)

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

No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa en la abertura de la encimera (F8). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

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

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

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

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

Conexión de la placa a la red eléctrica (F9)

Código de color de los cables:

- A) Negro
- B) Marrón
- C) Gris
- D) Azul
- E) Verde y amarillo



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

1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
 2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
 3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
 4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
 - En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y

también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

- La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.
- El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- No se debe doblar ni comprimir el cable.

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

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

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob
- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick

pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.

- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge,

if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
- The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

A Word on Induction Cooking (F1)

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

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

Induction cooking has the following characteristics. (F1)

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

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. Keylock
2. Timer
3. Regulator
4. Zone selector
5. Booster
6. ON/OFF

To start cooking

1. Touch the ON/OFF (6) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the cooking zone where the cookware is placed, press the desired zone selector (4). The symbol “0.” selected will flash.
4. Select the power level by pressing the “+” or “-” of the regulator (3).
5. The power level will start at 5. Pressing the “+” will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the “-” will take the power straight from 0 to 9.
6. If you don't choose a power setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting

This means that:

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

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

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

When you have finished cooking

1. Touch the zone selector (4) that you wish to switch off.
2. Press “-” of the regulator and the power will decrease to “0” level, or press the “+” and “-” at the same time and the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces

After switching off the cooking zone, the corresponding power display will indicate "H" until the temperature in the zone has dropped below the critical level. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

Using the Booster (F2)

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

Using the Booster to get higher power

1. Select the cooking zone by touch the zone selector (4).
2. Touch the key "B" (5) of the slider. The related power display will show "P" and the zone will reach the maximum power.
3. The Booster power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the 9 power level.

Cancel the Boost function

1. Touch the zone selector (4) that you wish to cancel.
2. Touch "-" of the regulator (3) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
3. Touch "-" and "+" (3) together at the same time, the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.

Restrictions when using (F3)

The three or four zones were divided into two groups.

If you want to use Booster function, when you press the Booster key (4) the selected zone will be able to reach power level "P". In the case where the power level of the other zone within the same group is also "P", then the power of this zone will be automatically reduced to level 9.

Keylock (child safety feature)

- You can lock the keys to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the keys are locked, all the keys are disabled except ON/OFF (6).

To lock the keys

Touch the Keylock (1) for 3 seconds. The timer display will show "Lo".

To unlock the keys

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Keylock (1) for a while.
3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the keys are disabled except the ON/OFF (6). You can always turn the induction hob off with the ON/OFF (6) in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



Over-Temperature Protection

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


Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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

Using the Timer

Timer function can be used in two different ways:

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

You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. After selecting the cooking zone (4) and the power level required (3) the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. When the dot stops flashing, touch the timer (2), you can realize the setting of timing.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to timer indicator will keep on flashing.
4. Buzzer will beep and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer (2). The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
3. Set the time by touching "-" or "+" of the timer (2).
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.


Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone selector (4).
2. Press the timer (2), the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|--|----------------------|---|
| The induction hob cannot be turned on. | No power. | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch keys are unresponsive. | The keys are locked. | Unlock the keys. See section 'Using your induction cooktop' for instructions. |

| | | |
|---|--|--|
| The touch keys are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys. | Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. |
| Some cookware 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 failure. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level. | 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 power level. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off. | This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running. |
| Cookware do not become hot and the symbol  appears in the display. | The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the cookware 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 cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |

Failure Display and Inspection

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

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

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

Choosing the right cookware (F5)

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

Maintenance

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

Installation

Instructions for the fitter

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

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

- The oven is equipped with an appropriate cooling system

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

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)

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

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

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F7) Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

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

Place the hob into the cutout in the worktop (F8). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

Connecting the hob to the mains power supply (F9)

Wire colour code:

- A) Black
- B) Brown
- C) Grey

D) Blue

E) Green/Yellow



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

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

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

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

PRECAUÇÕES

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

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

de indução, uma vez que isso poderá riscar o vidro.

- Os indivíduos portadores de pacemakers ou outros implantes elétricos (como as bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do dispositivo antes de utilizar este aparelho para ter a certeza de que o dispositivo não será afetado pelo campo eletromagnético.
- **AVISO:** Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas. A ficha ou o interruptor geral do equipamento instalado deve estar num local de fácil acesso.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de

controlo remoto.

- Os fabricantes não assumem qualquer responsabilidade em caso de inobservância do acima descrito e de incumprimento ou desrespeito pelas normas de prevenção de acidentes.

Sobre os Fogões a Indução (F1)

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

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

Cozinhar a indução caracteriza-se pelo seguinte: (F1)

- Dispersão mínima (elevado rendimento)
- Retirar (ou levantar) o utensílio de cozinha da placa para automaticamente a área de confeção.
- O sistema eletrónico proporciona flexibilidade e controlo de precisão.

Visão Geral do Produto

Utilizar a Placa de Indução (F2)

1. Bloqueio de teclas
2. Temporizador
3. Regulador
4. Seletor de zona
5. Booster
6. LIGAR/DESLIGAR

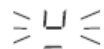
Para começar a cozinhar

1. Prima a tecla LIGAR/DESLIGAR (6) durante 3 segundos. Após ligar a placa, o

alarme tocará uma vez, todos os indicadores luminosos irão mostrar “-”, indicando que a placa de indução está em modo standby.

2. Coloque um utensílio de cozinha apropriado sobre a zona de cozedura que deseja utilizar. Certifique-se de que tanto o fundo do utensílio de cozinha como a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
 3. Prima o seletor de zona (4) desejado segundo a zona de cozedura onde o utensílio de cozinha está colocado. O símbolo “0.” ficará intermitente.
 4. Selecione o nível de potência premindo o “+” ou o “-” do regulador (3).
 5. O nível de potência começará no 5. Premindo o “+” aumentará os níveis de potência de 5 a 9 por ordem numérica. Premindo o “-” a potência passará imediatamente de 0 a 9.
- Se não definir o nível de potência no tempo máximo de 20 segundos, a placa de indução desliga-se automaticamente. Será necessário recomençar o processo no 1.º passo.
 - Enquanto estiver a cozinhar pode alterar o nível de potência a qualquer momento.

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



Isso significa que:

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

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

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

Após ter terminado de cozinhar

1. Prima o seletor de zona (4) que deseja desligar.
2. Prima o “-” do regulador e a potência diminuirá para o nível “0” ou prima, ao

mesmo tempo, o "+" e "-" e o nível de potência irá diminuir imediatamente para "0".

3. Tenha cuidado com as superfícies quentes

Depois de desligar a zona de cozedura utilizada para cozinhar, o indicador luminoso do nível de potência irá mostrar um "H" até a temperatura da zona de cozedura se situar abaixo do nível crítico. Quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura de segurança, este desaparece.

Utilizar o Booster (F2)

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

Utilizar o Booster para obter mais potência

1. Selecione a zona de cozedura premindo o seletor de zona correspondente (4).
2. Prima a tecla "B" (5) da barra. O indicador luminoso da zona de cozedura selecionada mostrará um "P" e esta atingirá a potência máxima.
3. A potência Booster estará ativa durante 5 minutos, após esse período a potência regressará ao nível 9.

Cancelar a função Booster

1. Prima o seletor de zona (4) que deseja cancelar.
2. Prima o "-" do regulador (3) para cancelar a função Boost, a zona de cozedura passará a funcionar no nível de potência 9.
3. Prima ao mesmo tempo o "-" e o "+" (3) para desligar a zona de cozedura e cancelar a função boost automaticamente.

Restrições durante a utilização (F3)

As três ou quatro zonas de cozedura estão divididas em dois grupos.

Se você quiser usar a função Booster, ao pressionar a tecla Booster (4) a zona selecionada aumentará sua potência para o nível "P". No caso em que o nível de potência da outra zona dentro do mesmo grupo também é "P", então a potência desta zona será automaticamente reduzida para o nível 9.

Bloqueio de teclas (dispositivo de segurança infantil)

- Poderá bloquear a placa de modo a evitar uma utilização acidental (por exemplo, as crianças ligarem acidentalmente uma zona de cozedura).
- Quando as teclas estão bloqueadas, as teclas estão todas desativadas exceto a de LIGAR/DESLIGAR (6).

Para bloquear as teclas

Prima a tecla de bloqueio (1) de teclas por 3 segundos. O indicador luminoso do temporizador irá mostrar "Lo".

Para desbloquear as teclas

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Prima a tecla de bloqueio de teclas (1) e mantenha-a pressionada durante alguns instantes.
3. Poderá, então, começar a utilizar a placa de indução.

Enquanto a função de bloqueio de teclas da placa estiver ativa, as teclas estão todas desativadas exceto a tecla LIGAR/DESLIGAR (6). Numa situação de emergência também é possível desligar a placa de indução premindo a tecla LIGAR/DESLIGAR (6), mas na próxima utilização primeiro deve desbloquear a placa.

**Proteção contra o sobreaquecimento**

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


Deteção de objetos de pequenas dimensões

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

Proteção Desligar Automático

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

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

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

Utilizar o Temporizador

A função temporizador pode ser utilizada de dois modos distintos:

- Pode ser utilizada como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desliga de forma automática nenhuma das zonas de cozedura quando o tempo predefinido chegar ao fim.
- Pode configurá-la para desligar uma determinada zona de cozedura quando o tempo predefinido chegar ao fim.

O temporizador pode ser configurado até ao limite máximo de 99 minutos.

Utilizar o temporizador como contador de minutos

1. Após seleccionar a zona de cozedura (4) e o nível de potência (3) o ponto ao lado do indicador do nível de potência ficará intermitente durante 5 segundos.
2. Quando o ponto parar de piscar, prima o temporizador (2), poderá definir o tempo.
3. Assim que o tempo tiver sido definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. O indicador luminoso irá mostrar o tempo restante e o ponto ao lado do indicador luminoso continuará intermitente.

4. O alarme irá tocar e o indicador luminoso do temporizador irá desligar-se assim que o tempo pré-definido chegar ao fim.

Se não selecionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que pela menos uma zona de cozedura está ligada.
Nota: é possível utilizar o contador de minutos mesmo sem selecionar nenhuma zona de cozedura.
2. Prima o Temporizador (2). O indicador luminoso dos minutos ficará intermitente e mostrará um "10".
3. Defina o tempo premindo as teclas "-" ou "+" do temporizador (2).
4. Assim que o tempo tiver sido definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. O indicador luminoso irá mostrar o tempo restante.
5. O alarme irá tocar durante 30 segundos e o indicador luminoso do temporizador irá desligar-se assim que o tempo pré-definido chegar ao fim.

Utilizar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura


Se configurar o temporizador para uma zona de cozedura:

1. Selecionar a zona de cozedura relevante que está em funcionamento premindo o seletor de zona (4).
2. Prima o temporizador (2), o indicador luminoso ficará intermitente e poderá, então, configurar o temporizador.
3. Utilizando as teclas "+" e "-", poderá definir o tempo entre 1 a 99 minutos.
4. Assim que o tempo tiver sido definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. O indicador luminoso irá mostrar o tempo restante e o indicador luminoso do temporizador ficará intermitente durante 5 segundos.
NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador luminoso do nível de potência irá iluminar-se indicando a zona de cozedura selecionada.
5. Quando o tempo chegar ao fim, a zona de cozedura correspondente irá desligar-se automaticamente.
As restantes zonas de cozedura permanecerão em funcionamento, se previamente ligadas.
6. Quando utilizar o temporizador simultaneamente "como alarme" e "para desligar

as zonas de cozedura”, o indicador luminoso do temporizador irá mostrar primeiro o tempo restante para o alarme. Prima a zona de cozedura para mostrar o tempo restante do temporizador.

Sugestões e Dicas

| Problema | Causas possíveis | O que fazer? |
|--|---|---|
| Não é possível ligar a placa de indução. | Não há eletricidade. | Certifique-se de que a ficha da placa de indução está inserida numa tomada e que não há corte elétrico. Verifique se não há um corte elétrico em sua casa ou na área onde reside. Se após verificar tudo isso o problema persistir ligue para um agente de assistência técnica autorizado. |
| As teclas não respondem. | As teclas estão bloqueadas. | Desbloqueie as teclas. Para obter mais informações, consulte a secção “Utilizar a placa de indução”. |
| As teclas são difíceis de utilizar. | Isso pode dever-se à existência de uma fina camada de água sobre as teclas ou ao facto de estar a utilizar a ponta do dedo para premir as teclas. | Certifique-se de que a área das teclas está seca e que utiliza toda a parte interna superior do dedo para premir as teclas. |
| O vidro está a ficar riscado. | Utilização de utensílios de cozinha com arestas amolgadas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza não recomendados ou abrasivos. | Utilize utensílios de cozinha com fundos planos e regulares. Consulte a secção “Escolher os utensílios de cozinha apropriados”. |

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

Falha e Verificação dos Indicadores Luminosos

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

| Mensagem de erro | Causas possíveis | O que fazer? |
|------------------|------------------|--------------|
|------------------|------------------|--------------|

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

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

Escolher os utensílios de cozinha apropriados (F5)

- De preferência utilize utensílios de cozinha indicados para fogões a indução.
- O fundo dos utensílios de cozinha que atraem ímãs normalmente são apropriados para fogões a indução.

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

Manutenção

Deve remover imediatamente da superfície da placa, com a ajuda de uma espátula, os pequenos pedaços de folha de alumínio, os resíduos de alimentos, os salpicos de gordura, o açúcar derramado ou os produtos alimentares muito açucarados, para evitar riscar a superfície da placa e de seguida limpe a superfície com um produto de limpeza apropriado e papel de cozinha, lave com água limpa e seque com um pano seco. Nunca use esponjas ou esfregões abrasivos e evite utilizar produtos de limpeza com químicos agressivos ou tira-nódoas.

Instalação

Instruções para o instalador

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

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

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

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com as medidas do esquema. (F6)

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

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

Certifique-se sempre de que a placa de indução tem uma boa ventilação e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. (F7)

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

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

Coloque a placa na abertura do tampo da bancada (F8). Pressione suavemente a placa para baixo até encaixar, garantindo um bom isolamento à volta do contorno exterior.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

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

Após instalar a placa, certifique-se de que

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

Ligar a placa à corrente elétrica (F9)

Código de cores dos fios:

- A) Preto
- B) Castanho
- C) Cinzento
- D) Azul
- E) Verde/Amarelo



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

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

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

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

PRÉCAUTIONS

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

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

implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

où les normes décrites ci-dessus et celles contre les accidents ne seraient pas observées.

- **AVERTISSEMENT** :
Les parties accessibles chaufferont pendant l'utilisation. Pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter, les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance.
- Les fabricants déclinent toute responsabilité au cas

Quelques mots sur la cuisson par induction (F1)

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

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

La cuisson par induction présente les caractéristiques suivantes. (F1)

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

Présentation du produit**Utilisation de votre table de cuisson à induction** (F2)

1. Verrouillage
2. Minuterie
3. Régulateur
4. Sélecteur de zone
5. Booster
6. MARCHE/ARRÊT

Commencer à cuisiner

1. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (6) pendant 3 secondes. Après la mise sous tension,

l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent « - », informant que la plaque à induction est désormais en mode veille.

2. Placez un ustensile de cuisine adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
 3. En fonction de la zone de cuisson où l'ustensile de cuisine est placé, appuyez sur le sélecteur de zone souhaité (4). Le symbole « 0 » sélectionné clignotera.
 4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur les touches « + » ou « - » du régulateur (3).
 5. Le niveau de puissance démarrera à 5. Appuyer sur le « + » fera le décompte des niveaux de puissance de 5 à 9 par ordre numérique. Appuyer sur le « - » amènera la puissance directement de 0 à 9 par ordre numérique.
- Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance sous 20 secondes, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

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



Cela signifie que :

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

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

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

Après la cuisson

1. Appuyez sur le sélecteur de la zone (4) que vous souhaitez éteindre.
2. Appuyez sur le « - » du régulateur et la puissance diminuera à « 0 » ou appuyez sur

« + » et « - » en même temps et le niveau de puissance descendra immédiatement à 0.

3. Attention aux surfaces chaudes

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage de puissance correspondant indiquera « H » jusqu'à ce que la température dans la zone soit descendue en dessous du niveau critique. Cet affichage disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température de sécurité.

Utilisation du Booster (F2)

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

Utilisation du Booster pour obtenir une puissance plus élevée

1. Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur le sélecteur de zone (4).
2. Appuyez sur la touche « B » (5) du curseur. L'affichage de puissance correspondant indiquera « P » et la zone atteindra la puissance maximum.
3. La fonction Booster sera active pendant 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau 9 de puissance.

Annuler la fonction Boost

1. Appuyez sur le sélecteur de la zone (4) que vous souhaitez annuler.
2. Appuyez sur la touche « - » du régulateur (3) pour annuler la fonction Booster, puis la zone de cuisson reviendra au niveau 9.
3. Appuyez sur « - » et « + » (3) ensemble en même temps, la zone de cuisson s'éteindra et la fonction Booster s'annulera automatiquement.

Restrictions lors de l'utilisation (F3)

Les trois ou quatre zones ont été divisées en deux groupes.

Si vous souhaitez utiliser la fonction Booster, lorsque vous appuyez sur la touche Booster (4) la zone sélectionnée augmentera sa puissance au niveau «P». Dans le cas où le niveau de puissance de l'autre zone du même groupe est également «P», la puissance de cette zone sera automatiquement réduite au niveau 9.

Verrouillage (dispositif de sécurité pour enfants)

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, pour éviter que les enfants activent accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les touches sont verrouillées, elles sont toutes désactivées sauf MARCHE/ARRÊT (6).

Pour verrouiller les touches

Appuyez sur la touche de verrouillage (1) pendant 3 secondes. L'affichage de la minuterie indiquera « Lo ».

Pour déverrouiller les touches

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

Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont désactivées, sauf MARCHE/ARRÊT (6). Vous pouvez malgré tout éteindre la table à induction avec la touche MARCHE/ARRÊT (6) en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord la déverrouiller lors de la prochaine utilisation.



Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits objets


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

Protection avec arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité. Il éteint automatiquement la zone de cuisson si vous oubliez de le faire. Le temps d'utilisation maximal par défaut

pour chaque niveau de puissance est indiqué dans le tableau ci-dessous :

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

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

Utilisation de la minuterie

La fonction de minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre une zone de cuisson après écoulement du temps programmé.

Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie en tant que minuteur

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson (4) et le niveau de puissance requis (3) le point près de l'indicateur de niveau de puissance clignotera pendant 5 secondes.
2. Lorsque le point arrête de clignoter, appuyez sur la minuterie (2) pour définir la durée.
3. Lorsque la durée sera définie, le décompte commencera immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant et le point à côté de l'indicateur de minuterie continuera de clignoter.
4. L'avertisseur sonore émettra un bip et l'indicateur de minuterie s'éteindra une fois que la durée définie sera écoulée.

Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

1. Assurez-vous qu'au moins une zone de cuisson est allumée.
Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson.

2. Appuyez sur la Minuterie (2). L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et l'affichage de la minuterie indiquera « 10 ».
3. Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » ou « + » de la minuterie (2).
4. Lorsque la durée sera définie, le décompte commencera immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant.
5. L'avertisseur sonore émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie s'éteindra une fois que la durée définie sera écoulée.


Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours de fonctionnement que vous souhaitez éteindre, en touchant le sélecteur de zone (4).
2. Appuyez sur la Minuterie (2), l'indicateur de minuterie clignote et vous pouvez régler la minuterie à ce moment.
3. En utilisant les boutons « + » et « - », vous pouvez définir la durée entre 1 et 99 minutes.
4. Lorsque la durée sera définie, le décompte commencera immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant et l'indicateur de minuterie continuera de clignoter pendant 5 secondes.
REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.
5. Lorsque la minuterie de cuisson aura expiré, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement.
Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.
6. Lorsque vous utilisez « la minuterie en tant qu'alarme » et « la minuterie pour éteindre les zones » ensemble, l'affichage indiquera le temps restant de l'alarme comme première priorité. Appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant de la minuterie.

Conseils et astuces

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

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

Affichage des défaillances et inspection

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

| Message d'erreur | Causes possibles | Que faire |
|------------------|---|---|
| U | Aucun ustensile de cuisine ou ustensile de cuisine non adapté. | Remplacez l'ustensile de cuisine. |
| ER03 | Eau ou ustensile de cuisine sur le verre au-dessus de la zone de contrôle. | Nettoyez la zone de contrôle. |
| F1E | Échec de la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | 1. Câble de connexion mal branché ou défectueux. 2. Remplacez le tableau principal. |
| F3E | Échec du capteur de température du serpent. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | Remplacez le capteur du serpent. |
| F4E | Échec du capteur de température du tableau principal. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | Remplacez le tableau principal. |
| E1E | La température mesurée par le capteur du verre en céramique est trop élevée. | Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson. |
| E2 E | La valeur du capteur de température de l'IGBT est trop élevée. | Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson. |
| E3 E | Tension d'alimentation anormale (trop élevée). | Veillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale. |
| E4 E | Tension d'alimentation anormale (trop basse). | Veillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale. |
| E5 E | Échec du capteur de température (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »). | Câble de connexion mal branché ou assemblage défectueux. |

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

Choisir le bon ustensile de cuisine (F5)

- Utilisez de préférence des ustensiles de cuisson indiqués comme étant adaptés à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine magnétique peut convenir à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine en acier inoxydable avec base en acier inoxydable multicouche ou ferritique peut être utilisé si la base indique : adapté à la cuisson par induction.
- Si un ustensile en fonte est utilisé, il doit de préférence posséder un fond en émail pour éviter de rayer la surface de la table de cuisson en céramique.
- Les types d'ustensiles de cuisine suivants ne conviennent pas : verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable non magnétique (austénitique).
- Ustensile de cuisine plat et à fond épais.
- Un ustensile de cuisine ayant le même diamètre que la zone de cuisson garantit une utilisation de la puissance maximale.
- Un ustensile de cuisine plus petit réduit la puissance, mais n'entraîne pas de perte d'énergie. Dans tous les cas, nous ne recommandons pas l'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 10 cm.
- Le fond de l'ustensile de cuisine doit posséder un diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson correspondante :
- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson.

Maintenance

Les morceaux de papier d'aluminium ou d'aliment, les éclaboussures de graisse, de sucre ou autres aliments très sucrés doivent être éliminés immédiatement de la surface de cuisson à l'aide d'une spatule, afin d'éviter de rayer la plaque à induction. Ensuite, nettoyez la surface avec un produit adapté et du papier absorbant, rincez avec de l'eau et essuyez avec un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de tampons à récurer et évitez d'utiliser des détergents chimiques ou des détachants agressifs.

Installation

Instructions pour l'installateur

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

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure. Placez le joint d'étanchéité fourni autour du périmètre de la table de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un four, mais si c'est le cas, vérifiez que :

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

Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma. (F6)

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

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

Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée, et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. (F7)

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

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

Placez la table à induction dans la découpe du plan de travail (F8). Enfoncez doucement la plaque à induction jusqu'à ce qu'elle soit installée, en veillant à établir un bon joint autour du bord extérieur.

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

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

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

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des placards.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.

- Mettez l'appareil hors tension avant d'effectuer toute intervention ou tâche d'entretien.

Mise sous tension de la table de cuisson (F9)

Code de couleur des fils :

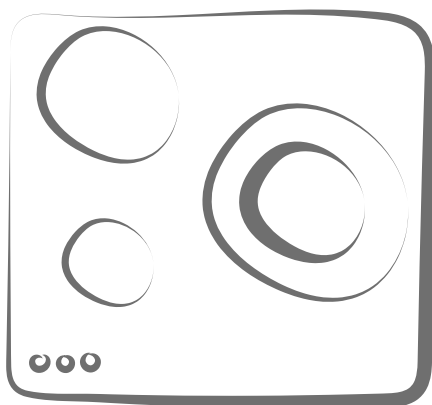
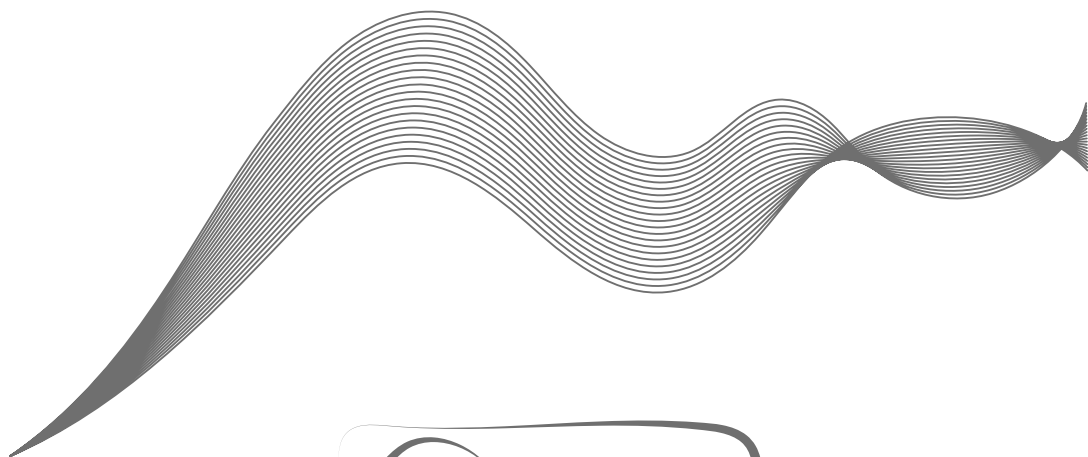
- A) Noir
- B) Marron
- C) Gris
- D) Bleu
- E) Vert/Jaune



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

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

edesa



Sticker
RATING PLATE

CNA group

Oficinas: c/ Anabel Segura 11, 3º. 28108. Alcobendas. Madrid. España

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

www.edesa.es

60817975.13.09.2018