

taurus

V302T

V603S

V604S

I302T

I603S

Placas eléctricas

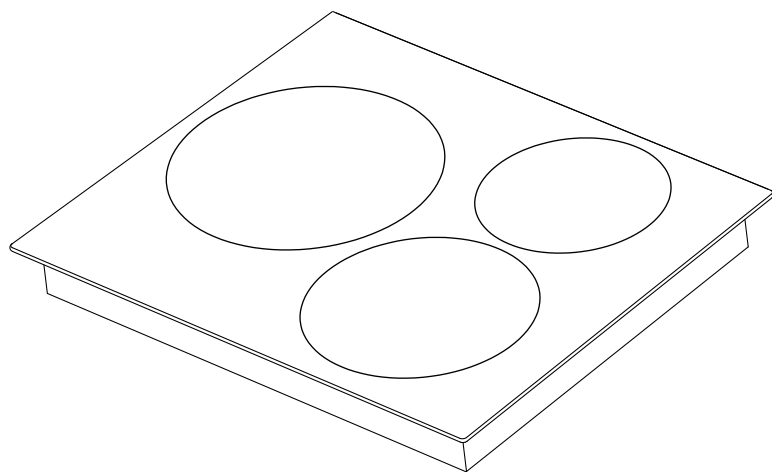
Electric hobs

Plaques électriques

Placas elétricas

Plaques elèctriques

Електрически плочи



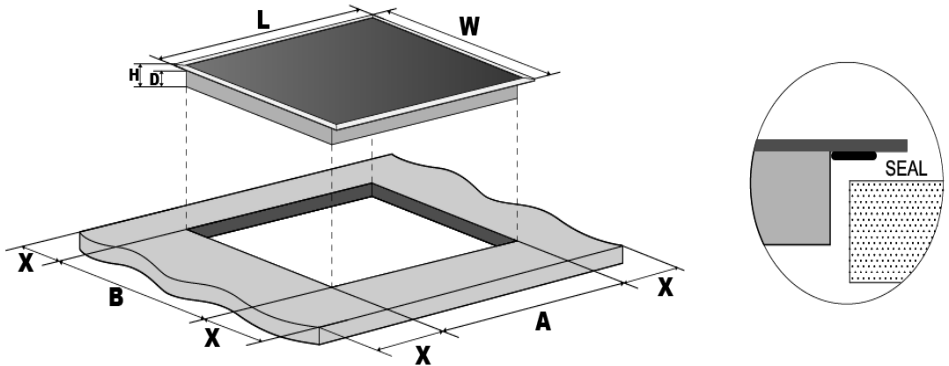
1. MONTAJE

Instrucciones de montaje

El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas actuales.
Tras desembalar el aparato, compruebe que no presenta ningún daño visible. Si se ha dañado durante el transporte, NO LO UTILICE, y póngase en contacto con el comercio donde lo adquirió.

Selección del equipo de montaje

- Recorte la encimera según los tamaños mostrados en la figura.
- Para el montaje y uso guarde un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.
- Asegúrese de que el grosor mínimo de la encimera es 30 mm. La encimera deberá ser de algún material resistente al calor para evitar que se deforme por el calor desprendido por la placa como se muestra en la siguiente figura (unidad de medida: mm)

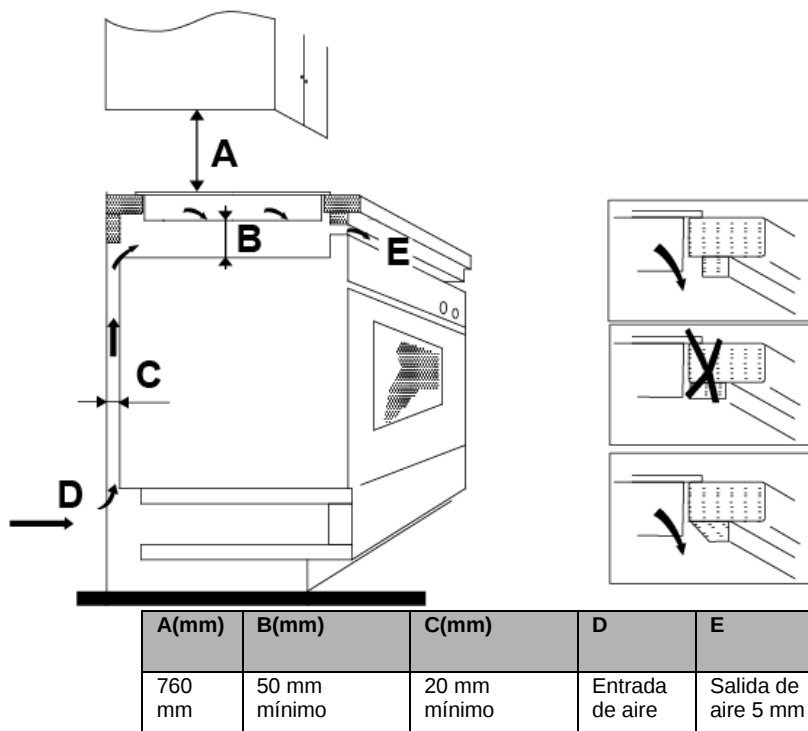


Modelo	L	W	H	D	A	B	X
V302T	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I302T	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
V603S V604S	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I603S	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Verifique que la placa está correctamente ventilada, que la entrada y salida de aire no están bloqueadas y que funciona correctamente, como se muestra a continuación.



Nota: La distancia mínima de seguridad entre la placa y el armario situado sobre la placa debe ser 760 mm.



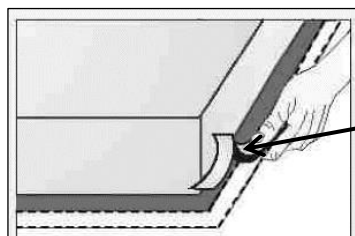
Instalación de la junta de espuma

Antes de insertar la placa en el hueco de la encimera coloque la junta de espuma suministrada, en la parte inferior de la vitrocerámica.

¡No instale la placa sin la junta de espuma!

Colocación de la junta

- Retire la película protectora de la junta.
- A continuación, coloque la junta en la parte inferior del cristal, junto al borde.
- La junta debe estar unida por toda la longitud del borde de cristal y no solaparse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con objetos punzantes.



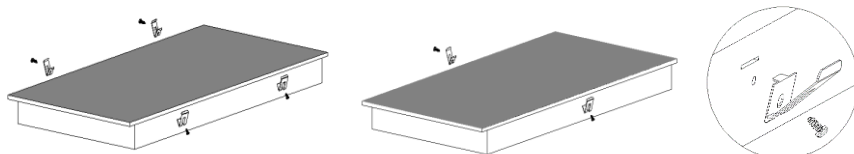
Antes de fijar los soportes

Sitúe la placa sobre una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

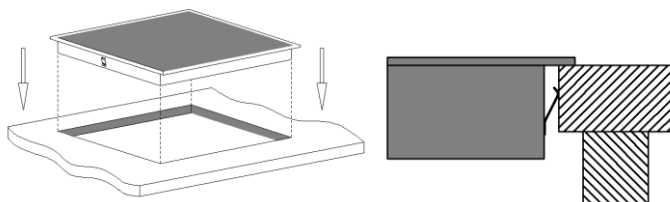
Kits para la colocación

Junto con la placa se suministra un kit que incluye los clips de fijación y tornillos (para V302T, V603S, V604S, 2 clips y 2 tornillos, para I302T, I603S, 4 clips y 4 tornillos).

Sujete los clips a la placa: Inserte los clips de fijación en los agujeros localizados en dos lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo y a continuación inserte la placa en el armario/encimera.



Sujete la placa al armario: Inserte la placa en el armario/encimera como indican las figuras siguientes. Los clips montados en los lados afianzan la placa.



Conecte el aparato a la red eléctrica

Conecte el aparato a la red eléctrica conforme a la placa de características o a un disyuntor unipolar.

El aparato tiene una potencia nominal elevada y la conexión eléctrica debe encargarse a un electricista cualificado.

Notas:

1. Si el cable alimentación está dañado y debe sustituirse, póngase en contacto con un técnico cualificado para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, entre los contactos se instalará un disyuntor omnipolar respetando un espacio mínimo de 3 mm.
3. El instalador comprobará que la conexión eléctrica es correcta y cumple con las normativas de seguridad.
4. Compruebe que el cable eléctrico no está doblado ni aplastado
5. Revise el cable con regularidad y en caso de ser necesario sustituirlo, póngase en contacto con un técnico cualificado.

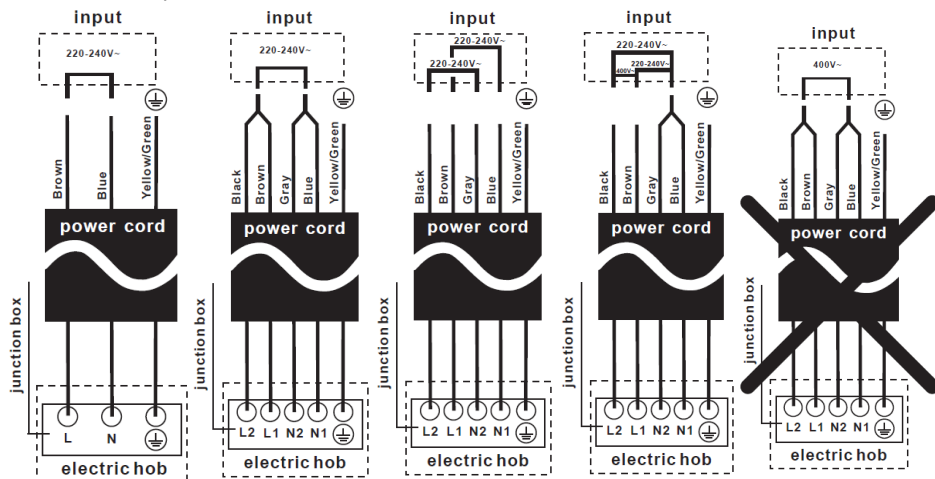
Atención

1. **La placa solo debe ser instalada por personal cualificado o técnicos.** No lo haga usted.

2. No monte la placa eléctrica sobre equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras centrifugadoras.
3. La placa eléctrica se instalará de modo que se consiga una mejor emisión de calor y así mejorar su eficacia.
4. La pared y la zona de calor inducido sobre la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.
6. No utilice nunca limpiadores de vapor.
7. Esta placa eléctrica solo se puede conectar a una fuente con impedancia no superior a los 0,427 ohmios. Si fuera necesario, pregunte a su compañía de suministro eléctrico la impedancia de la red.

Nota: Algunos modelos cuentan con un cable de alimentación con conector que se pueden enchufar directamente. En estos modelos desenchufe el cable de alimentación tras el uso.

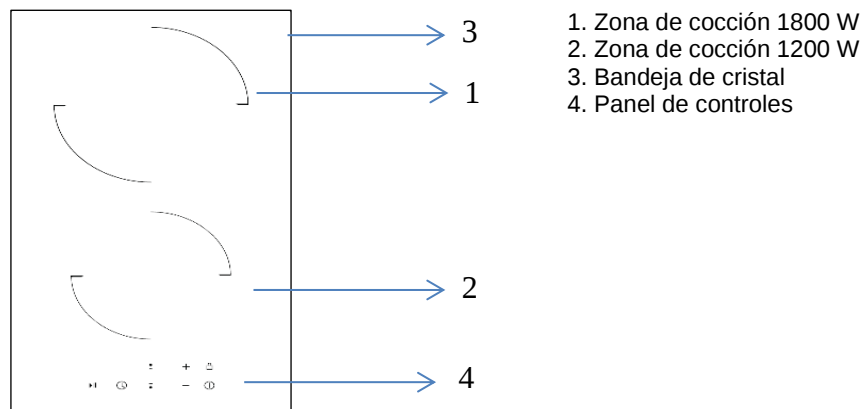
A continuación, se muestran los diferentes métodos de conexión.



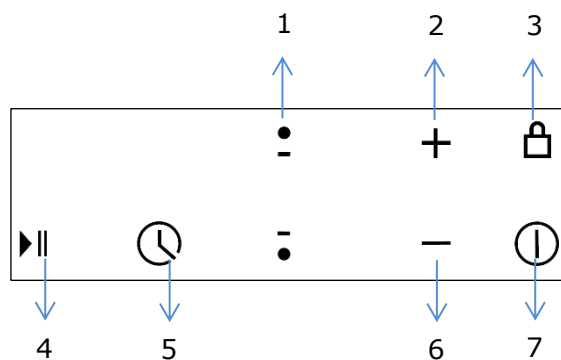
2. Manual de instrucciones

Resumen del producto

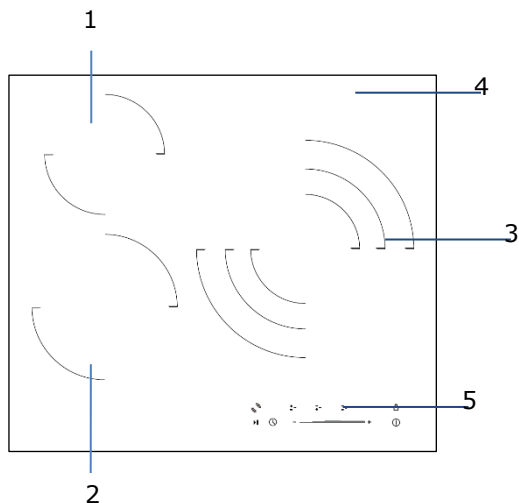
Modelo: V302T



Panel de controles

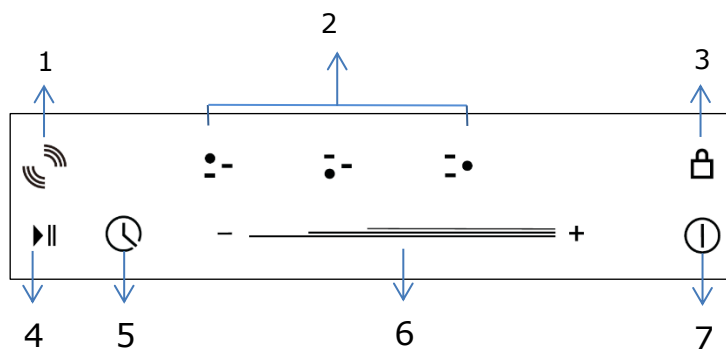


1. Control de selección de zona de cocción
2. Control "+" nivel de calor/temporizador
3. Control de bloqueo infantil
4. Control Stop & Go
5. Control del temporizador
6. Control "-" nivel de calor/temporizador
7. Control de encendido/apagado

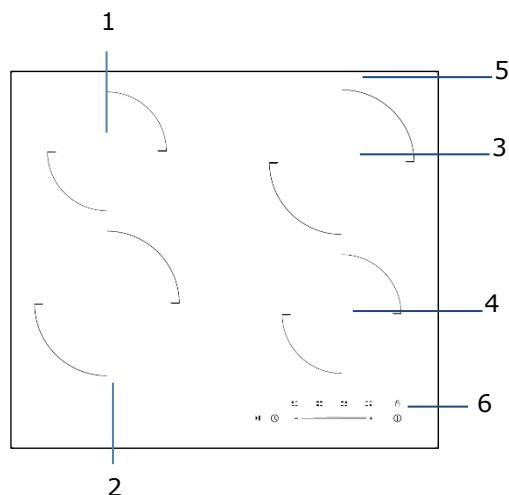


1. Zona de cocción 1200 W
2. Zona de cocción 1800 W
3. Zona de cocción triple 2700W/1700W/850W
4. Placa de cristal
5. Panel de controles

Panel de controles

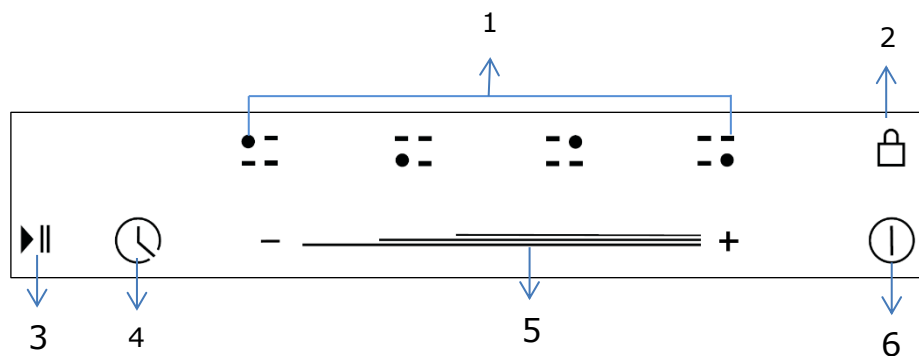


1. Control de zona flexible
2. Control de selección de zona de cocción
3. Control de bloqueo infantil
4. Control Stop & Go
5. Control del temporizador
6. Control deslizante de nivel de calor/temporizador
7. Control de encendido/apagado



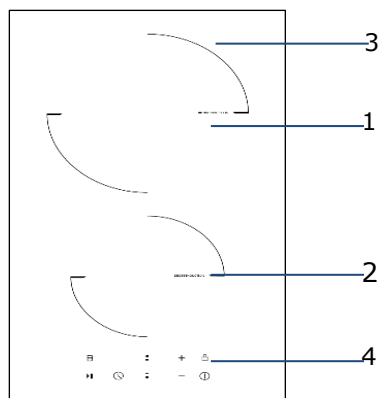
1. Zona de cocción 1200 W
2. Zona de cocción 1800 W
3. Zona de cocción 1800 W
4. Zona de cocción 1200 W
5. Placa de cristal
6. Panel de controles

Panel de controles



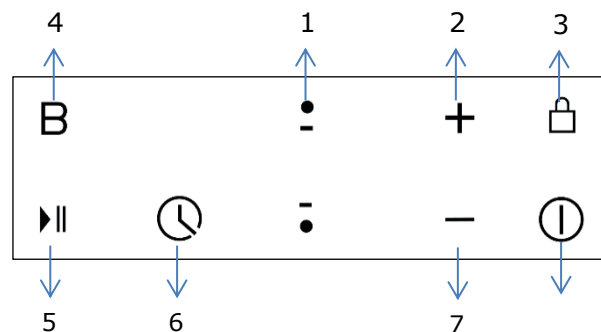
1. Control de selección de zona de cocción
2. Control de bloqueo infantil
3. Control Stop & Go
4. Control del temporizador
5. Control deslizante de nivel de calor/temporizador
6. Control de encendido/apagado

Modelo: I302T



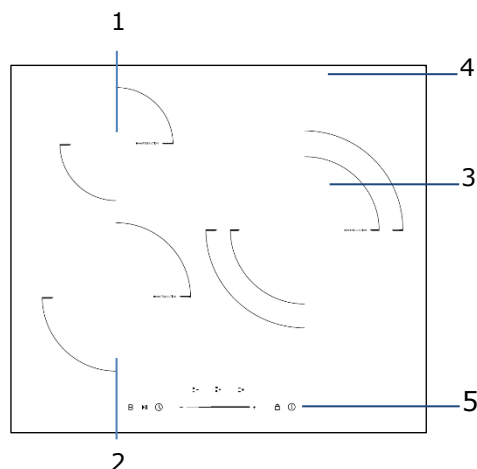
1. Boost 2000 W Zona de cocción 2600 W
2. Boost 1500 W Zona de cocción 2000 W
3. Placa de cristal
4. Panel de controles

Panel de controles



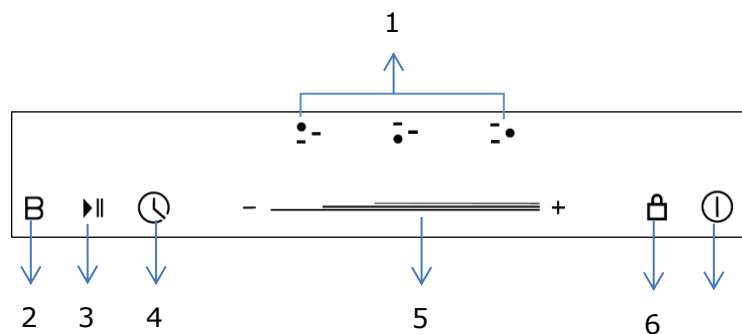
1. Control de selección de zona de cocción
2. Control “+” nivel de calor/temporizador
3. Control de bloqueo infantil
4. Control de la función Booster
5. Control Stop & Go
6. Control del temporizador
7. Control “-” nivel de calor/temporizador
8. Control de encendido/apagado

Modelo: I603S



1. Boost 1500W Zona de cocción 2000W
2. Boost 2000W Zona de cocción 2600W
3. Boost 2300W Zona de cocción 3000W
4. Bandeja de cristal
5. Panel de mandos

Panel de mandos



1. Control de selección de zona de cocción
2. Control de función Booster
3. Control Stop & Go
4. Control de control de temporizador
5. Control deslizante de nivel de calor/temporizador
6. Control de bloqueo de seguridad infantil
7. Control de encendido/apagado

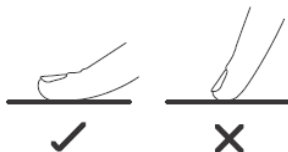
Notas: Los diagramas que aparecen en el manual son meramente informativos; podría haber ligeras diferencias debido a las mejoras continuas de los productos.

Antes de utilizar su placa por primera vez

- Lea detenidamente el manual y preste atención especial a las normas de seguridad.
- Retire cualquier film protector que pueda encontrarse en su nueva placa.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se utiliza un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos y que no hay objetos que los cubren (por ejemplo, un utensilio de cocina o un paño). Incluso una capa fina de agua puede dificultar el manejo de los controles.



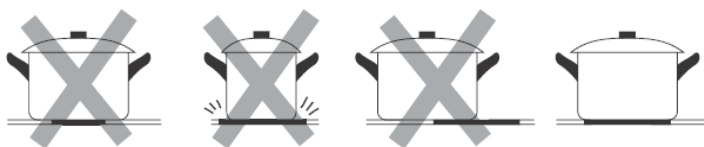
Seleccione los recipientes de cocina adecuados



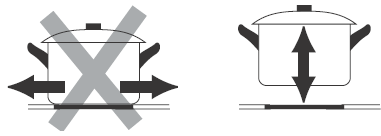
- Utilice recipientes de cocina con una base apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del recipiente.
 - Puede verificar si sus recipientes son aptos realizando una prueba con un imán. Desplace un imán hacia la base del recipiente. Si es atraído, el recipiente es apto para la placa de inducción.
 - Si no tiene un imán:
 1. Ponga algo de agua en el recipiente que quiere probar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es apto.
 - Los recipientes fabricados con los siguientes materiales no son aptos para placas de inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y barro.
 - Las placas de inducción están fabricadas con cristal cerámico liso, el calor procede de la bobina de inducción magnética que calienta el recipiente, pero no la superficie de cocción. El calor del recipiente se transfiere a la comida.
 - Es importante que utilice únicamente sartenes o cazuelas de metal diseñadas y/u homologadas específicamente para su uso en placas de inducción. Nunca ponga en contacto recipientes de melamina o plástico con las zonas de calor.
 - Una sartén o cazuela con un diámetro inferior a 140 mm puede no ser detectada por la placa de inducción.
- No utilice recipientes con bordes irregulares o base convexa.



Asegúrese de que la base de su recipiente es lisa, se asienta totalmente sobre la placa y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Si utiliza recipientes con un diámetro menor, la eficacia podría ser menor de la prevista. Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre los recipientes, no los deslice ya que podrían provocar arañazos en el cristal.



Nota: Puede utilizar cualquier tipo de cazuela o sartén para vitrocerámica.

Dimensiones sugeridas de recipientes para la placa de inducción

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente hasta un límite. Sin embargo, se recomienda que el fondo del recipiente tenga un diámetro mínimo que sea acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la máxima eficacia de su placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de los recipientes:

Zona de cocción	<i>Mínimo (mm)</i>	<i>Máximo (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280

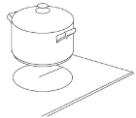
Modo de empleo

Para empezar a cocinar

1. Después de haber conectado la placa a la red eléctrica, para encender la placa mantenga pulsado el control de encendido/apagado  durante unos 3 segundos hasta que oiga un pitido. La placa pasa al modo de espera, todos los indicadores de ajuste de calor y el temporizador muestran "-".



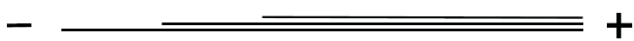
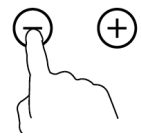
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar.
• Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



3. Ajuste de calor de la zona de cocción.
1) Para V302T, V603S, V604S, I302T, I603S, antes de ajustar el calor, sitúe su dedo sobre el control de selección de la zona de cocción para escoger y activar la zona de cocción que desea utilizar.
El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea cuando está activo. A continuación, ajuste el calor:
-Modelos de control táctil: V302T I302T



- Ajuste el calor tocando el control  o .
- Si mantiene su dedo sobre uno de los dos controles, el valor aumentará o se reducirá rápidamente de 0 a 9.
- Modelos con control deslizante: V603S, V604S, I603S
- Ajuste el calor deslizando el control deslizante.

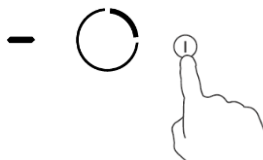


Notas:

1. Tras enchufar el aparato, la señal acústica de la placa emite un pitido: todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y después se apagan.
2. Cuando la placa está en modo de espera, si en 1 minuto no se selecciona un ajuste de calor la placa se apaga automáticamente emitiendo un pitido.
3. Para encender la placa, toque el control de encendido/apagado y manténgalo durante 3 segundos; para apagarla, vuelva a tocar el control de encendido/apagado.
4. El nivel de calor se puede ajustar de 0 a 9. El nivel de ajuste por defecto es 5.
5. El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea durante el ajuste. Tras seleccionar el ajuste, el dígito parpadea 5 segundos y después se detiene. Se confirma así el ajuste.

Cómo apagar la placa

1. Apague la zona de cocción ajustando el nivel de calor a 0.
Toque el indicador “-” hasta que muestre 0.
2. También puede apagar la placa, tocando el control de encendido/apagado ①.



Nota: Si la corriente eléctrica se interrumpe durante la cocción, los ajustes realizados se cancelan.

Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción sigue funcionando durante aproximadamente 1 minuto tras haberse apagado.

Uso del área de cocción grande en una placa vitrocerámica

Algunos modelos de **placas vitrocerámicas** pueden tener una o más zonas de cocción flexibles (zona oval/dual/triple), que proporcionan una zona de cocción más grande y calor adicional para ajustarse a recipientes de diferentes tamaños.

Cómo utilizar la zona flexible cuando la placa está funcionando:

1. Seleccione y active la zona de cocción en la que le gustaría utilizar zonas flexibles.

1) Para V603S:

Toque el control de selección de la zona de calor para seleccionarlo y activar el ajuste.

2. La zona central se enciende al ajustar el nivel de calor para la zona de cocción flexible.
3. Cuando haya seleccionado y activado la zona de calor (parpadeo del indicador luminoso de nivel de calor), toque el control ② de la zona flexible para activar el elemento calefactor ampliable y obtener una superficie mayor para cocinar.



Notas:

1. Si continúa tocando el control de mandos, las zonas ampliadas funcionarán de la siguiente manera:
- Zona triple: "Zona Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central..."
2. Con la zona triple activa, el indicador LED de la misma  mostrará el ajuste de calor y "" alternativamente.

Uso de la función de calentamiento rápido (Booster) en placa de inducción

Algunos modelos de **placas de inducción** pueden tener una o varias zonas de cocción con función Booster. La función Booster aumenta el calor de la zona de cocción al máximo durante 5 minutos. Esta función reduce el tiempo de cocción, algo muy útil cuando se tiene prisa.

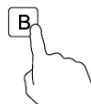
Uso de la función Booster con la placa encendida:

1. Active la zona de cocción en la que desea utilizar la función Booster:

1) Para I302T, I603S:

Toque el selector de la zona de calentamiento para activar la zona de cocción en la que desea utilizar la función Booster.

2. Toque el selector de control de la función Booster ; el indicador de la zona de calentamiento muestra "b" y parpadea 5 segundos, después deja de parpadear activándose la función Booster.



Nota:

1. Cuando utilice la función Booster, si la otra zona de cocción situada en sentido vertical también está funcionando con un ajuste de calor superior al nivel 2, el programador ajusta el calor de la otra zona al nivel 2.
2. Cuando finalice la función Booster, esa zona de cocción volverá al ajuste inicial.

Cómo desactivar la función Booster

- Repita las indicaciones incluidas en el apartado de uso de la función Booster con la placa.
- También puede cancelar la función Booster ajustando el nivel de calor.

Control de bloqueo infantil

- Puede bloquear los controles para impedir un uso no intencionado (por ejemplo, cuando los niños encienden zonas de cocción accidentalmente) activando la función de bloqueo infantil.
- Con los controles bloqueados, salvo el control de encendido/apagado, y el control de bloqueo infantil, el resto de controles quedan deshabilitados.

Cómo bloquear los controles

Toque el control de bloqueo infantil  una vez. El indicador del temporizador muestra "Lo", y la función de bloqueo infantil se ha activado.

Cómo desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa eléctrica está encendida.

2. Toque durante 3 segundos el control de bloqueo infantil . El avisador acústico pita una vez y "Lo" desaparece del indicador del temporizador. El bloqueo infantil se ha desactivado.

3. Ya puede seguir utilizando la placa eléctrica.



En el modo de bloqueo infantil, todos los controles están deshabilitados excepto el control de encendido/apagado ① y el de bloqueo infantil 

Usted podrá en todo momento apagar la placa con el control de encendido/apagado ① en caso de emergencia, pero si desea utilizarla, primero deberá desbloquearla.

Nota: Si apaga la placa sin desactivar la función de bloqueo, al volver encenderla el bloqueo infantil sigue activo.

Función Stop & Go

- ¡Cocinar es ahora más fácil! Mientras está cocinando, seguro que muchas veces suena el timbre, el teléfono o alguno de sus hijos grita desde otra habitación. ¿Necesita salir de la cocina? Pero claro, la cena podría quemarse o le llevaría más tiempo prepararla si tiene que apagar el fuego.
- Con la **función Stop & Go** puede apagar todas las zonas. Cuando regrese, con solo tocar el control  , la placa se reinicia con los mismos ajustes para que pueda seguir cocinando.

1. Cómo activar la función Stop & Go

Para activar la función **Stop & Go**, pulse una vez el control **Stop & Go**. Los ajustes programados se mantienen y la placa deja de calentar. Los indicadores de ajuste de calor muestran "P".

2. Cómo desactivar la función Stop & Go

Para cancelar la función **Stop & Go**, pulse de nuevo la función **Stop & Go**. Los ajustes programados se reanudan y el indicador "P" de la función Stop & Go desaparece.



Con la función **Stop & Go**, activa, los botones están deshabilitados excepto el de encendido y apagado y la función Stop & Go.

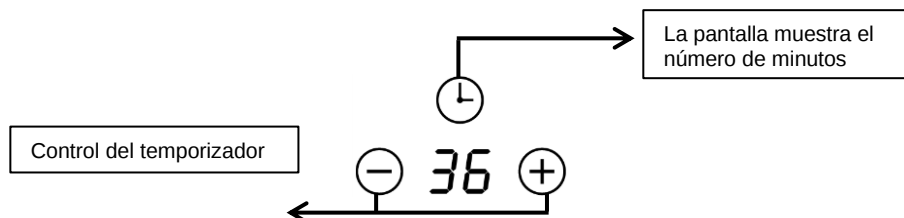
Nota: Si la función Stop & Go se prolonga durante más de 10 minutos la placa se apaga automáticamente

Utilización del temporizador

Con la placa encendida, puede utilizar el temporizador de dos modos:

- Como minutero. En este caso, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción cuando haya acabado la cuenta atrás
- Puede programarlo para que apague una o más zonas de cocción.
- Puede ajustar el minutero/temporizador hasta 99 minutos.

Vista del temporizador



Utilización del temporizador como minuteru

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Toque el control del temporizador ⌚. El número del temporizador parpadea.

2. A continuación, ajuste el minuteru:

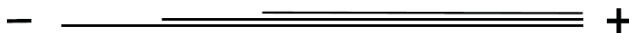
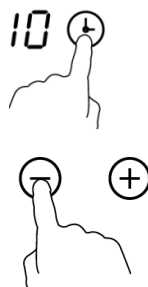
1) Modelos de control táctil: V302T, I302T

- Ajuste el calor mediante los controles $\ominus$ o $\oplus$.
- Si mantiene su dedo sobre uno de los dos controles, el valor aumentará o se reducirá.

Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadea, toque el control del temporizador de nuevo, para confirmar el ajuste.

2) Modelos con control táctil deslizante: V603S, V604S, I603S

- Toque el control del temporizador ⌚ una vez; el número del indicador del temporizador parpadea. A continuación, ajuste el número del minuteru deslizando el control deslizante.
- Pulse el control del temporizador de nuevo; el número correspondiente a las decenas parpadea en el indicador del temporizador. A continuación, ajuste el número de las decenas en el minuteru deslizando el control deslizante.



Nota: Si continúa tocando el control del temporizador, el control deslizante funciona del siguiente modo:

"Dígito de unidades-Dígito de decenas-Confirmar ajuste dígito de unidades-..."

3. Ajustado el minuteru, comienza la cuenta atrás. La pantalla muestra el tiempo restante.

4. Una vez finalizado el tiempo fijado, el avisador acústico emite un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--". Si toca los controles durante la cuenta atrás, el pitido se detiene.



Cómo ajustar el temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento ⌚ para determinar la zona de cocción en la que desea utilizar el temporizador.

2. Toque el control del temporizador ⌚. Un dígito parpadeará en el indicador del temporizador.

3. Ajuste entonces el temporizador

1) Modelos de control táctil: V302T, I302T

- Ajuste el calor tocando los controles $\ominus$ o $\oplus$.
- Si mantiene pulsado alguno de los botones, el valor se ajustará rápidamente hacia arriba o hacia abajo.



Nota: Con el indicador del temporizador parpadeando, toque de nuevo el control de control del temporizador para confirmar el ajuste del temporizador.

2) Modelos con control táctil deslizante: V603S, V604S, I603S:

- Toque el control del temporizador  una vez. El dígito de las unidades en el indicador del temporizador parpadea; a continuación, ajuste el dígito de las unidades del minuterero deslizando el control deslizante.

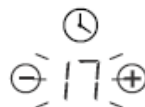
- Pulse el control del temporizador de nuevo; el dígito correspondiente a las decenas parpadeará en el indicador del temporizador. A continuación, ajuste las decenas en el minuterero deslizando el control deslizante.



Nota: Si continúa tocando el control del temporizador, el control deslizante funciona como sigue: "Dígito de unidades-Dígito de decenas-Confirmar ajuste dígito de unidades-..."

4. Una vez ajustado el temporizador, comienza la cuenta atrás.

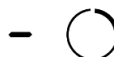
La pantalla muestra el tiempo restante.



NOTA: El punto rojo junto al indicador luminoso de nivel de calor se ilumina para las zonas en las que se ha activado el temporizador. Puede verificar el ajuste del temporizador de cada zona de cocción activando dicha zona de cocción.

NOTA: Si hay más de una zona de cocción con función de temporizador, el indicador del temporizador muestra el valor más bajo. El punto rojo junto al indicador luminoso de nivel de calor parpadea.

5. Cuando termina el tiempo de cocción seleccionado, la zona de cocción en cuestión se apaga automáticamente.



Nota: El ajuste por defecto del minuterero y del temporizador es de 30 minutos.

Nota: Tras realizar el ajuste, el ajuste en el indicador del temporizador parpadea 5 segundos y después se detiene. Se confirma así el ajuste.

Nota: El minuterero y el temporizador pueden utilizarse al mismo tiempo, el indicador del temporizador muestra el ajuste de tiempo más bajo. Si el ajuste más bajo corresponde al minuterero, el punto rojo junto al indicador del temporizador parpadea. Si el ajuste más bajo corresponde al ajuste del temporizador, el punto rojo del indicador luminoso de nivel de calor correspondiente parpadea.

Nota: Si el indicador muestra el ajuste del temporizador, para comprobar el ajuste del minuterero pulse el control del temporizador ; el indicador muestra el ajuste del minuterero.

Detección de recipiente y artículos pequeños

Para placa de inducción, si en la pantalla parpadea alternativamente "H" con el ajuste de calor.

- no ha colocado el recipiente en la zona de cocción correcta o,
- el recipiente que utiliza no es apto para placas de inducción o,
- el recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

Notas:

1. No habrá calentamiento hasta que se coloque un recipiente apto en la zona de cocción.
2. Si no se coloca un recipiente adecuado, la pantalla se apaga automáticamente transcurridos 2 minutos
3. Si se ha colocado un recipiente con un tamaño no adecuado o no magnético (por ejemplo, aluminio), u otro elemento pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, la zona de cocción se apaga automáticamente transcurrido 1 minuto.

Aviso de calor residual

Tenga precaución con las superficies calientes

Cuando se ha utiliza la placa durante algún tiempo queda de calor residual.

Como advertencia, en el indicador del ajuste de calor aparece la letra "H".



Utilizarse como función de ahorro de energía:

Si desea calentar otros recipientes, utilice la zona que sigue caliente.

Apagado automático

Otra prestación de seguridad de la placa es el apagado automático. Se activará cuando se olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado automático por defecto son los siguientes:

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

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura monitoriza la temperatura dentro de la placa. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa se apaga automáticamente.

Protección antirreboso

Por seguridad, el programador apaga la placa si se derrama líquido hirviendo o se coloca un paño mojado sobre el panel de control táctil. Los controles se deshabilitan, excepto el control de encendido/apagado y el de bloqueo infantil, hasta secarse la zona de control táctil.

Directrices para cocinar

Preste especial atención durante la fritura dado que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, sobre todo si utiliza la función Booster. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden prender de forma espontánea, lo que supone riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando el alimento empiece a hervir, reduzca el calor.

- El uso de tapas reduce el tiempo de cocción y ahorra energía, dado que se retiene más calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste de calor alto y redúzcalo cuando los alimentos ya se hayan calentado.

Cocinar a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento tiene lugar por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 °C, cuando empiezan a aparecer algunas burbujas en la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para lograr sopas deliciosas y estofados tiernos, ya que los aromas se desarrollan sin que los alimentos se calienten en exceso. También cocine las salsas con base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste de calor más alto que el ajuste mínimo para asegurar que los alimentos se han cocinado correctamente en el tiempo recomendado.

Cómo dorar filetes o chuletas

Para cocinar filetes jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte los dos lados del filete con aceite. Vierta en la sartén caliente algo de aceite y después coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete solo una vez mientras lo fríe. El tiempo exacto dependerá del grosor del filete y del gusto del comensal y puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Apriete el filete para comprobar su punto de cocción, – cuanto más firme se note, más "hecho" está.
5. Antes de servirlo, deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para que se asiente y resulte más tierno

Saltear

1. Elija un wok o una sartén grande de fondo plano compatible con la placa de cocción.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe realizarse de forma rápida. Si va a cocinar grandes cantidades, hágalo en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, reserve y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero sigan estando crujientes baje el calor, agregue la carne ya cocinada y añada la salsa.
6. Saltee los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calientan a fondo.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son meramente informativos. El ajuste exacto dependerá de diferentes factores, tales como el recipiente utilizado y la cantidad de alimento que va a cocinar. Experimente con la placa para averiguar los ajustes que mejor se adaptan a las diferentes comidas.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 – 2	• Calentar delicadamente pequeñas cantidades de comida • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinar suave a fuego lento • Calentar lentamente
3 – 4	• Recalentar • Cocinar a fuego lento • Cocinar arroz
5 – 6	• Crepes o tortitas
7 – 8	• Sofreír • Cocinar pasta
9	• Saltear • Dorar, sellar carne • Calentar sopa hasta llegar a ebullición • Hervir agua

3. Mantenimiento y limpieza

Mantenimiento y limpieza

Importante: Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, **DESCONECTE** el aparato de la red ELÉCTRICA y asegúrese de que está totalmente frío.

Cómo limpiar la superficie de la placa

Tras su uso, limpie cuanto antes las sustancias derramadas. Asegúrese de que la superficie está suficientemente fría.

Utilice un paño suave o un papel de cocina para limpiar la superficie. Si el líquido derramado se ha secado, utilice un limpiador específico para vitrocerámica disponible en la mayoría de supermercados. No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero, etc., ya que podrían rayar la superficie vitrocerámica.

Consejos y sugerencias

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas de dedos, marcas, manchas de comida o líquidos derramados que no contengan azúcar)	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámicas mientras la placa sigue templada (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o un papel de cocina. 4. Conecte de nuevo la fuente de alimentación de la placa.	• Cuando apague la placa, no aparecerá ninguna indicación de "superficie caliente" pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. Extremar las precauciones. • Estropajos muy resistentes, algunas esponjas de nylon y productos de limpieza abrasivos o fuertes pueden dañar la superficie del cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza sobre placa: el cristal podría mancharse.

Derrames de líquidos y de productos azucarados calientes sobre el cristal	Retírelos de inmediato con una espátula, una rasqueta o una cuchilla barbera aptas para vitrocerámicas, pero preste atención a las superficies calientes: 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 indicados anteriormente en "Suciedad diaria en el cristal".	• Elimine las manchas que han dejado alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si deja que se enfríen sobre la placa, puede resultar más difícil después o incluso pueden dañar el cristal de forma permanente. • Riesgo de cortes: la cuchilla de la rasqueta es muy afilada, por lo que hay que tener cuidado cuando se retira la tapa de seguridad. Extremar las precauciones y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Seque el líquido derramado 3. Pase la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpios. 4. Seque la zona por completo con papel de cocina. 5. Conecte de nuevo la fuente de alimentación de la placa.	• La placa puede emitir un pitido y apagarse automáticamente y los controles táctiles pueden no funcionar si hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que seca correctamente la zona de controles táctiles antes de volver a encender la placa.

Mantenimiento de la placa

Si la placa no funciona correctamente, antes de contactar con el servicio técnico o con el comercio donde la adquirió, compruebe lo siguiente:

1. El aparato no tiene potencia:

- Compruebe si se ha producido un corte de luz en su hogar.
- Compruebe si el aparato está conectado correctamente a la red eléctrica.
- El ajuste del temporizador ha finalizado.
- Compruebe si se ha alcanzado el ajuste de tiempo de cocción máximo y se ha apagado automáticamente.
- Compruebe si se ha derramado líquido sobre el panel de control y la protección antirreboso ha desconectado el aparato.

2. Los controles del panel de control táctil no responden:

- Si el bloqueo infantil está activado y el indicador del temporizador muestra "Lo".
- Si hay líquido o un paño húmedo sobre el panel de control táctil que ha activado la protección antirreboso.

3. Tras cocinar aparece una "H" en la pantalla:

- Es normal. La placa cuenta con una función de seguridad de calor residual. Seguirá encendido hasta que la superficie se haya enfriado suficientemente.

4. Tras apagar la placa, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando:

- Es normal, ayuda a que la placa se enfríe por completo.

5. Algunos recipientes pueden crepitar o hacer ruidos durante el uso de la placa de inducción:

-Es normal, es el sonido de las bobinas de inducción durante el funcionamiento, y el sonido puede variar en función del tipo de recipiente utilizado.

6. El cristal está rayado:

- Compruebe si utiliza recipientes no aptos, como los que presentan bordes rugosos.

- Compruebe si está utilizando estropajos abrasivos o productos de limpieza no aptos.

Inspección de fallos de la placa de inducción

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en un estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1/E2	Tensión eléctrica anómala	Compruebe que el suministro eléctrico es normal. Vuelva a encender la placa cuando el suministro eléctrico se haya normalizado
E3	Alta temperatura detectada por el sensor de recipientes	Compruebe si hay líquido en la sartén, añada líquido antes de continuar.
E5	Alta temperatura detectada por el sensor de temperatura IGBT	Vuelva a empezar después de que la placa de inducción se haya enfriado.

Para cualquier otro código de error, desconecte la placa y llame al servicio técnico.

English
Electric hobs

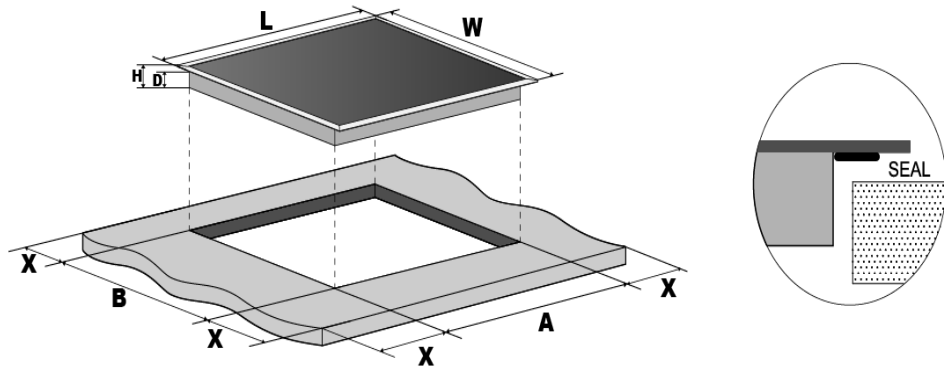
1. INSTALLATION

Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):

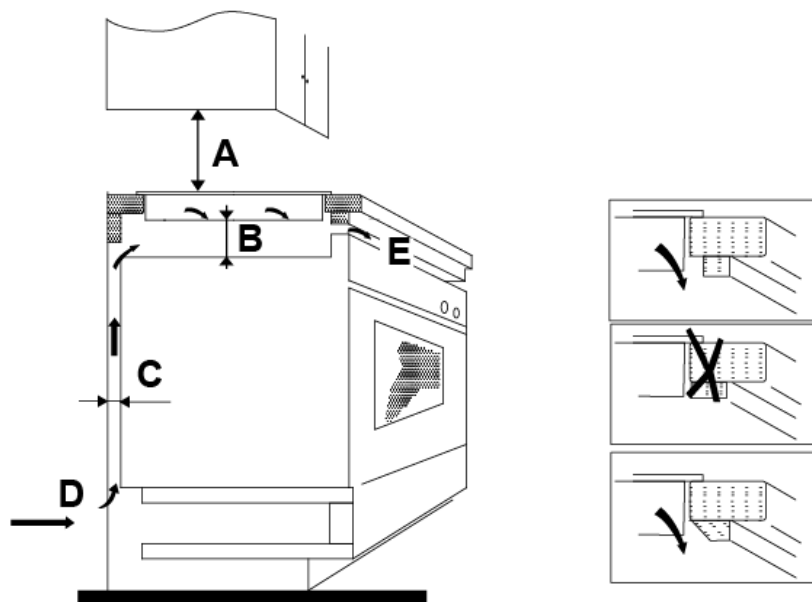


Model	L	W	H	D	A	B	X
V302T	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min.
I302T	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min.
V603S V604S	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
I603S	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min.

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



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



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

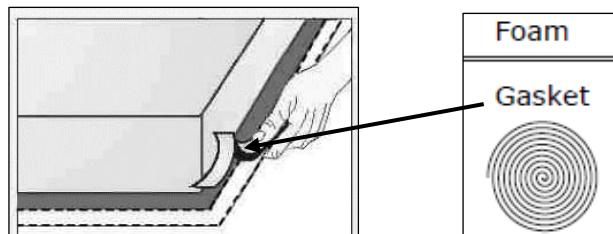
Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

Do not install the hob without the foam gasket!

The gasket should be attached to the hob in the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



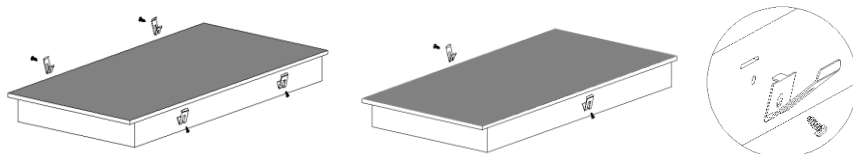
Before locating the fixing brackets

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

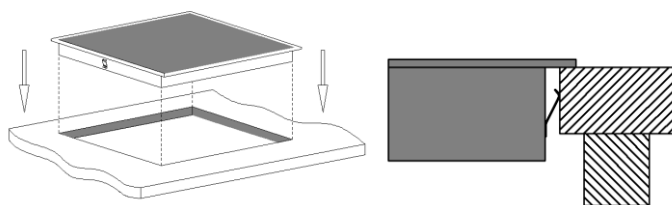
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for V302T, V603S, V604S total 2pcs clip and 2pcs screw, for I302T, I603S total 4pcs clip and 4pcs screw). Find the easy fit kit package first.

Fix clips to hob: Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**

Notes:

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

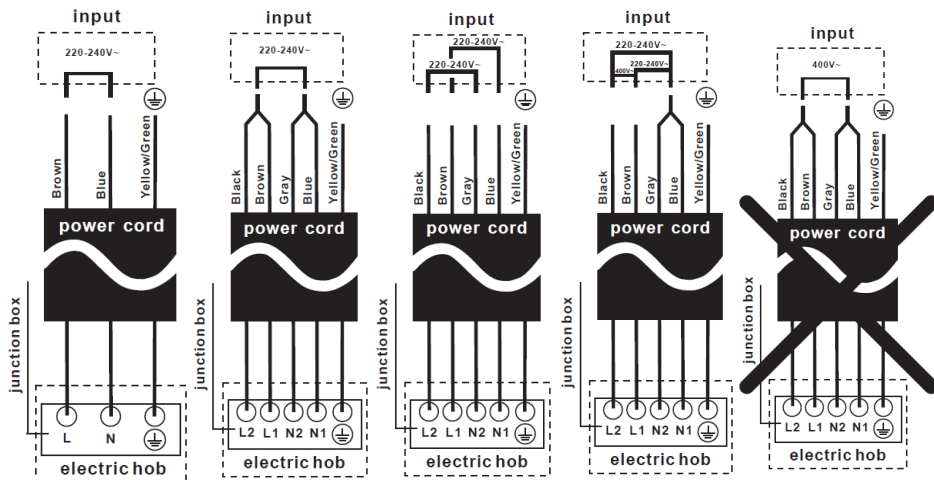
Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.

2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use, for those model power cord with plug.

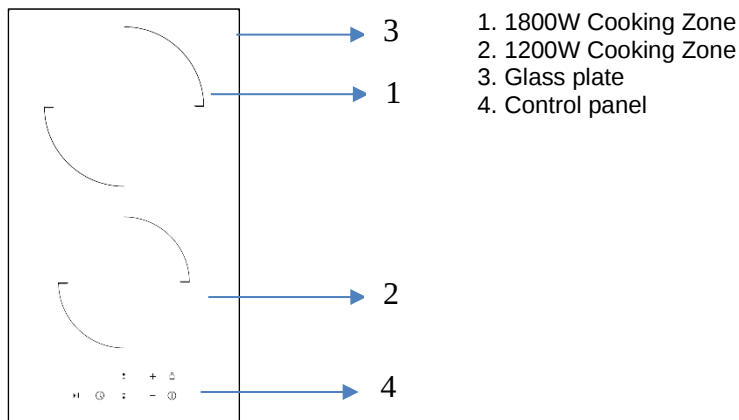
The method of connections shown below.



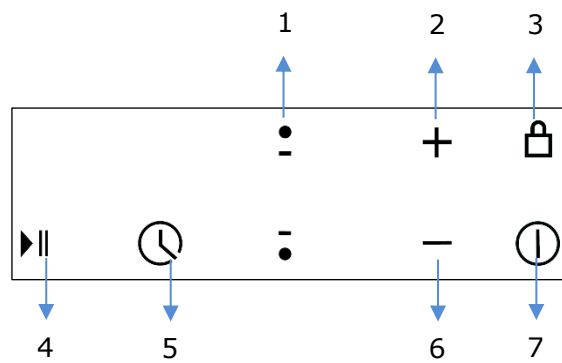
2. Operation Instructions

Product Overview

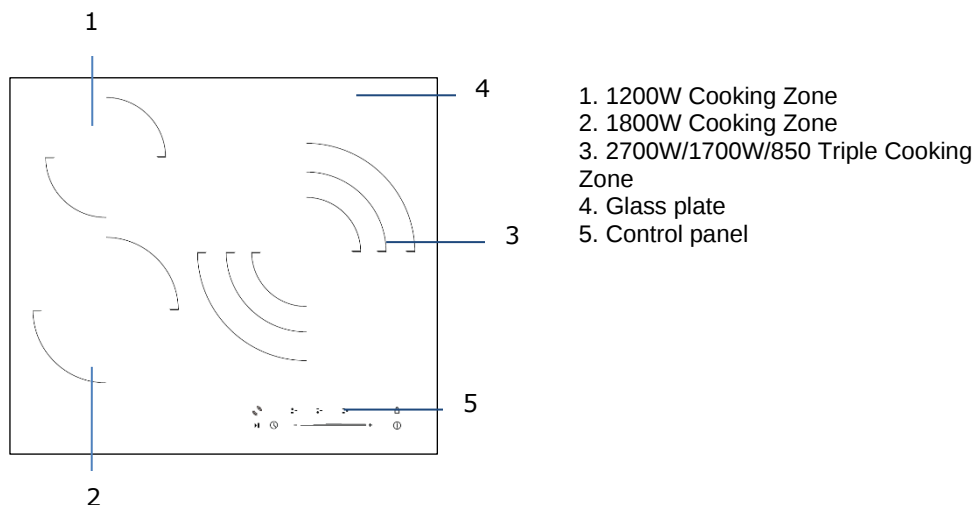
Model: V302T



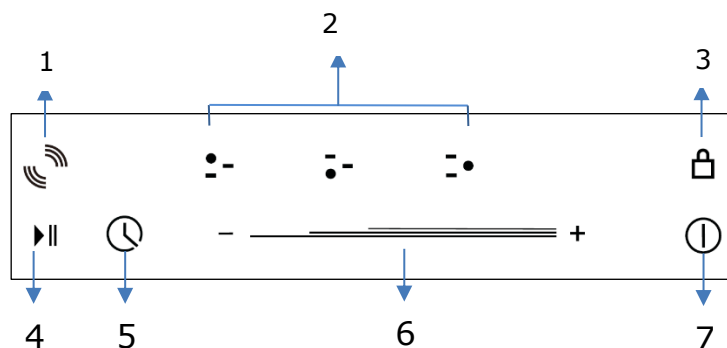
Control Panel



Model: V603S

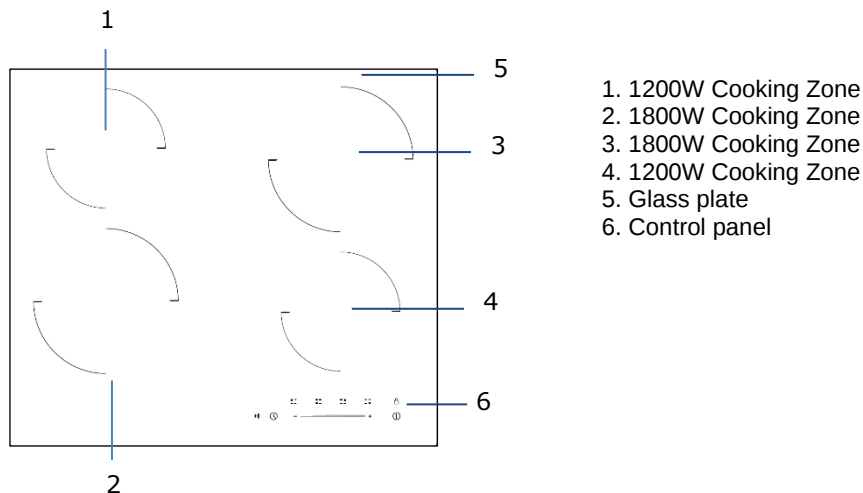


Control Panel

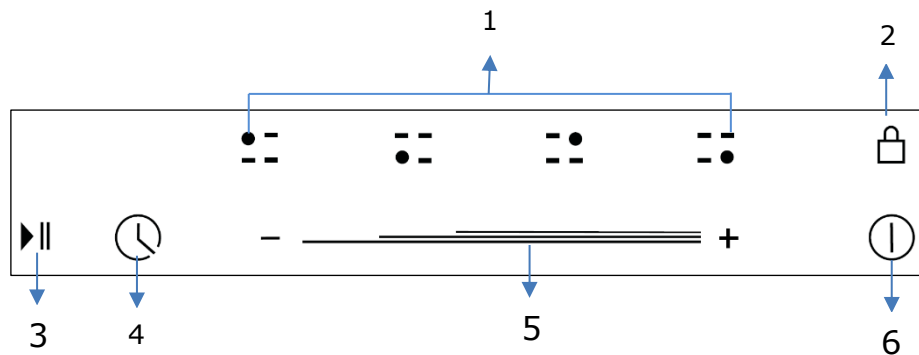


- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Timer control button
- 6. Heating level/Timer slider control
- 7. ON/OFF button

Model: V604S

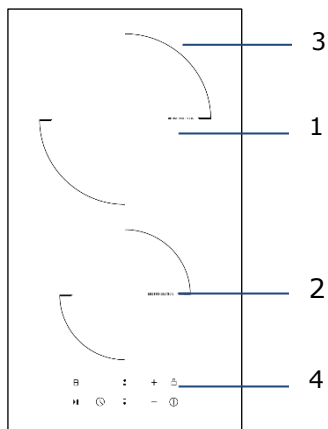


Control Panel



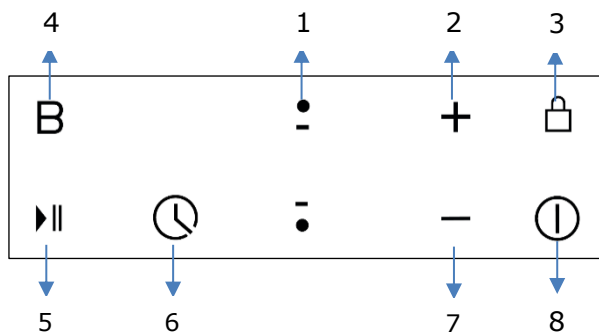
1. Cooking Zone selection button
2. Child Lock control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Heating level/Timer slider control
6. ON/OFF button

Model: I302T



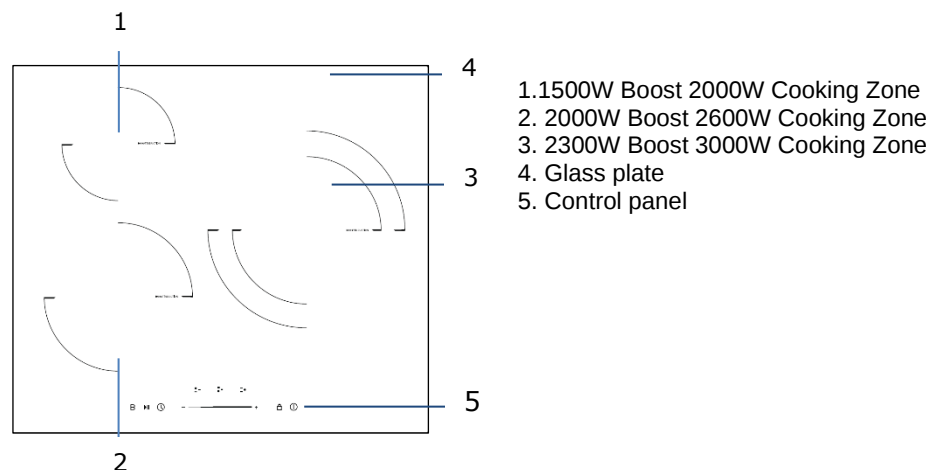
1. 2000W Boost 2600W Cooking Zone
2. 1500W Boost 2000W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel

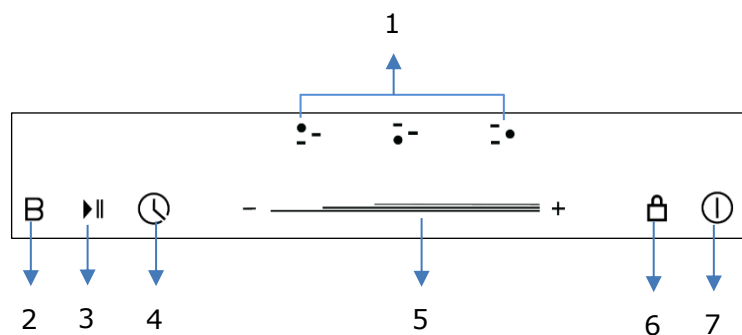


1. Cooking Zone selection button
2. Heating level/Timer “+” button
3. Child Lock control button
4. Booster function control button
5. Stop & Go control button
6. Timer control button
7. Heating level/Timer “-” button
8. ON/OFF button

Model: I603S



Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Heating level/Timer slider control
6. Child Lock control button
7. ON/OFF button

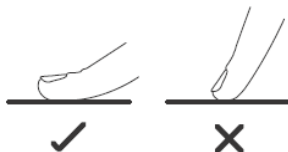
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the safety manual.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Using the Touch Controls

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



Choose the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.

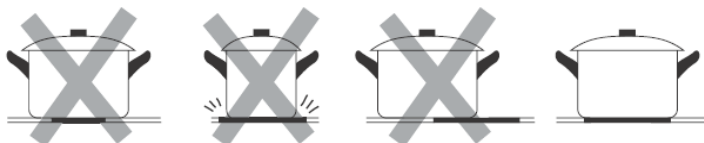
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.

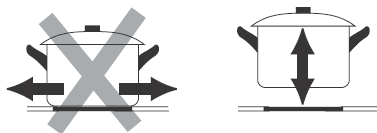
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

Cooking zone	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280

Using your Hob

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.

Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”

2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Set heating level of cooking zone

1) For V302T, V603S, V604S, I302T, I603S, before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use.

The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:

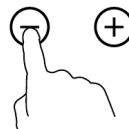
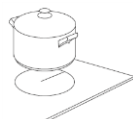
-Touch control models: V302T, I302T

- Set heat setting by touching the  or  button.

- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

-Slider Touch control models: V603S, V604S, I603S

- adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows “-”.
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF ① control button.



Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Large Heating Area-Ceramic Hob

Some of **ceramic hob** models might have one or several extended cooking zones (Oval/Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat to fit for different size of cooking pan.

To use Extended zone when hob is working, follows below:

1. Select and active the cooking zone which you would like to use extended zones, for those cooking zone with this feature.

1) For V603S:

Touch the heating zone selection control button to select and active it for adjustment.



2. The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.
3. When the heating zone be selected and active (power level indicator flashing), touch extended zone control button (indicated by a hand icon) to active extended heating element to get a large heating area.

**Notes:**

1. By continuous touch the control button, the extended zones work at below consequence:

-Triple zone: “Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone...”

2. When Triple Zone active, the LED indicator of it  will show power setting and “” alternately.

Using Booster Function-Induction Hob

Some of **induction hob** models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

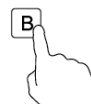
To use booster function when hob is working, follows below:

1. Active the cooking zone you want to use booster function.

1) For I302T, I603S:

Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.

2. Touch the Booster function control button **B**, the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.



Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other zone to level 2.
2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

- Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.
- You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button  once. The timer indicator will show "Lo", and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and "Lo" disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.



Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button ① and child lock  button.

You can always turn the hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Note: Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Stop & Go function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and stop heating, all heat setting indicators show "P".

2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator "P" disappear from all indicators.



When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

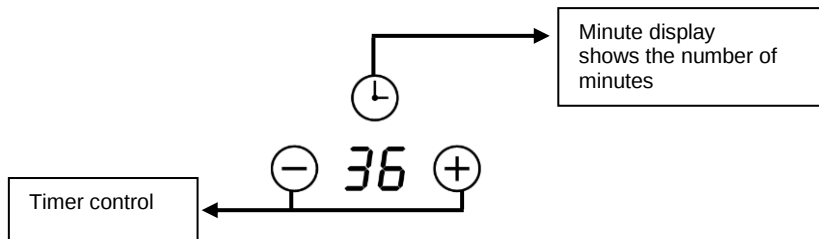
Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

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

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder If you have not selected any cooking zones

1. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.
2. Then adjust Minute Minder setting follows below:

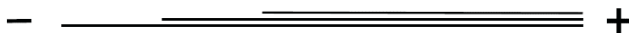
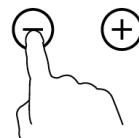
1) Touch control models: V302T, I302T

- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

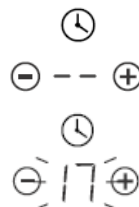
2) Slider Touch control models: V603S, V604S, I603S:

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit -Confirm Setting-Single Digit-..."

3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.



Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button  to select the cooking zone you wish to set timer for.
2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.
3. Then adjust Timer setting

1) Touch control models: V302T, I302T

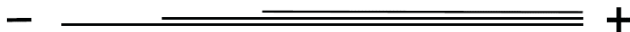
- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.



2) Slider Touch control models: V603S, V604S, I603S:

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: “Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-...”

4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.

NOTE: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

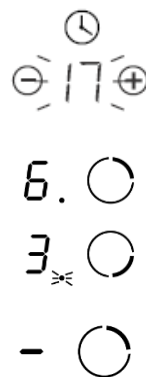
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.



Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes  **“alternately with heat setting.”**

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

Notes:

- 1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
- 2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
- 3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning
Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

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

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because flavours

develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes

7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

3. Cleaning and Maintenance

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, **DISCONNECT** the appliance from **ELECTRICITY** supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.

Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spill overs as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spill overs on the touch controls	1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:
 - Check whether there is a power cut of your department;
 - Check whether the appliance be connected to electricity properly;
 - Has the timer setting elapsed;
 - Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
 - Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
2. The touch control panel buttons can't be active:
 - Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
 - Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
- 4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
 - This is normal, this is to help appliances completely cool down.
- 5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
 - This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
- 6. The glass is being scratched:
 - Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
 - Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

Failure Inspection for induction hob

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

1. INSTALLATION

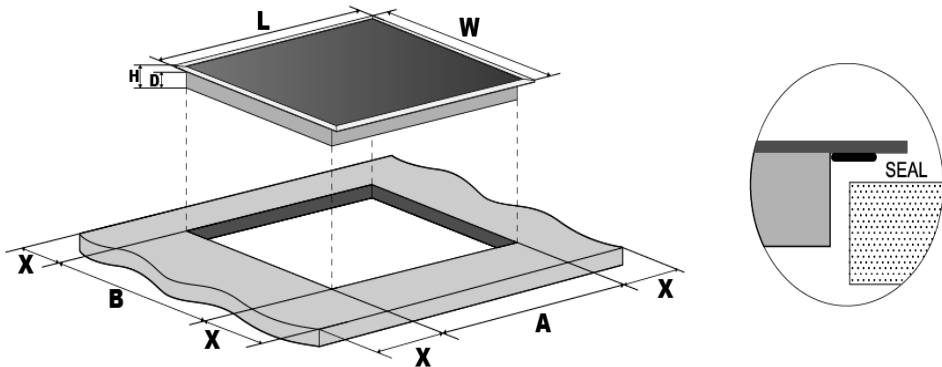
Instructions de montage

L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur.

Après avoir déballé l'appareil, s'assurer qu'il ne présente aucun dommage visible. S'il a été endommagé durant le transport, NE PAS L'UTILISER et contacter le magasin où vous l'avez acheté.

Sélection de l'équipement d'installation

- Couper le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.
- Pour l'installation et l'utilisation, conserver un espace minimum de 5 cm autour du trou.
- S'assurer que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Sélectionner une surface de travail réalisée dans un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation supplémentaire causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Respecter les indications figurant sur la figure suivante (unité de mesure : mm)

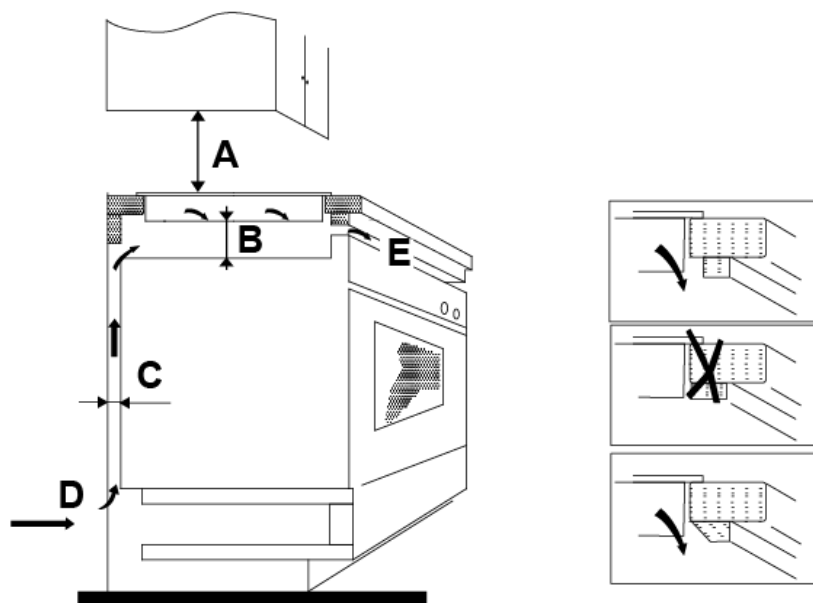


Modèle	L	W	H	D	A	B	X
V302T	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I302T	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
V603S V604S	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I603S	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Toujours s'assurer que la plaque électrique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. S'assurer que la plaque électrique est en bon état. Regarder la figure ci-dessous.



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm minimum	20 mm minimum	Entrée d'air	Sortie d'air de 5 mm

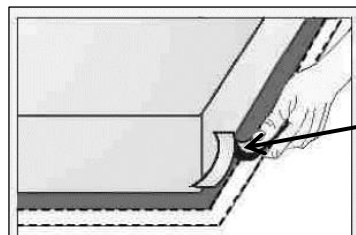
Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la plaque dans le trou pratiqué dans la surface de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni doit être fixé au bas de la plaque de cuisson.

Ne jamais installer la plaque sans le joint en mousse !

Le joint doit être fixé à la plaque selon la procédure suivante :

- Retirer le film protecteur du joint.
- Puis placer le joint sur la partie inférieure du verre, à côté du bord.
- Le joint doit être appliqué sur toute la longueur du bord du verre et ne doit pas se chevaucher aux coins.
- Durant l'installation du joint, s'assurer que le verre n'entre pas en contact avec des objets tranchants.



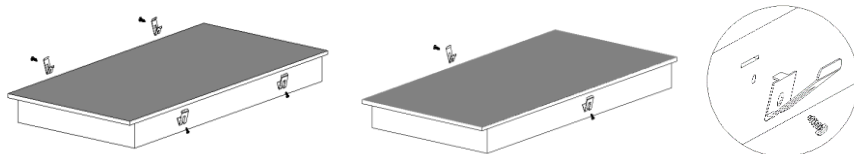
Avant d'installer les supports de fixation

L'unité doit être placée sur une surface plane et stable (utiliser l'emballage). Ne pas appliquer de force sur les commandes en saillie de la plaque.

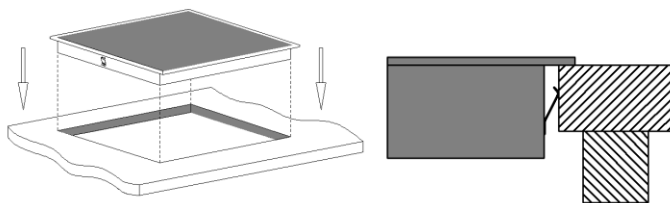
Kits d'installation facile

Il existe un kit d'installation facile pour chaque plaque, lequel inclus des clips de fixation et des vis (soit 2 clips et 2 vis pour les versions V302T, V603S, V604S, et 4 clips et 4 vis pour les versions I302T, I603S). Utiliser tout d'abord le kit d'installation facile.

Fixer les clips sur la plaque : Insérer les clips de fixation dans les trous de fixation prévus à cet effet des 2 côtés du boîtier, fixer le clip au boîtier avec une vis, puis insérer la plaque dans le placard/la surface de travail.



Fixer la plaque au placard : Insérer la plaque dans le placard/la surface de travail comme indiqué dans les schémas suivants. Les clips montés sur les côtés permettent de fixer la plaque.



Brancher l'appareil à l'alimentation secteur

L'appareil doit être connecté à l'alimentation secteur conformément aux normes en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. **L'appareil présente une puissance nominale élevée et le raccordement électrique doit être commissionné auprès d'un électricien qualifié.**

Remarques :

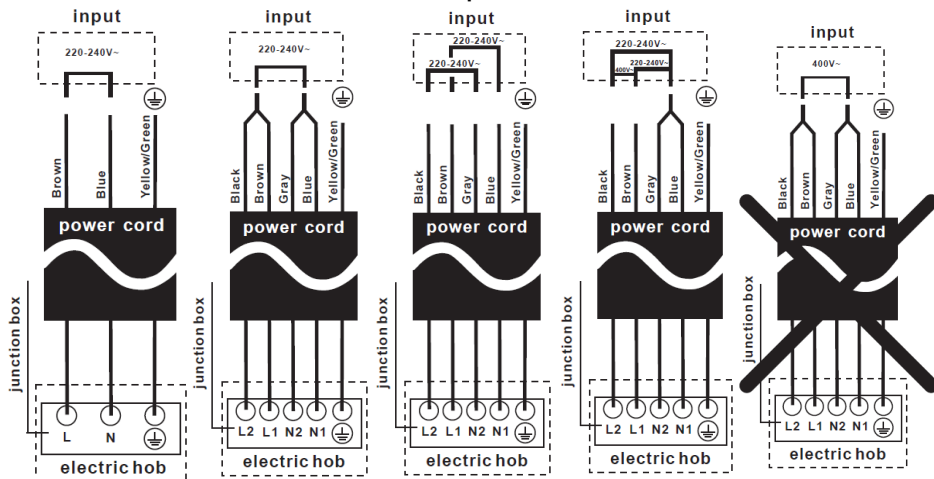
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, un technicien du service après-vente y procédera en utilisant les outils appropriés afin d'éviter les accidents.
2. Si l'appareil est connecté directement à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire avec un espace minimum de 3 mm devra être installé entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique soit correctement effectuée et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé, le cas échéant, que par un technicien qualifié.

Attention

1. La plaque ne doit être installée que par des personnes ou des techniciens qualifiés. Ne pas agir seul(e).
2. La plaque électrique ne doit pas être montée sur un équipement de réfrigération, un lave-vaisselle ou un sèche-linge rotatif.
3. La plaque électrique doit être installée de manière à obtenir un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer son efficacité.
4. Le mur et la zone de chaleur induite sur la surface de travail doivent être en mesure de résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et adhésive doit être en mesure de résister à la chaleur.
6. Ne jamais utiliser de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
7. Cette plaque électrique ne peut être connectée qu'à une source dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohms. Si nécessaire, consulter les autorités compétentes pour connaître l'impédance du système.

Remarque : Certains modèles peuvent disposer d'un câble réseau avec fiche. Le cas échéant, il sera possible de brancher directement l'appareil. Sur les modèles avec câble d'alimentation avec fiche, débrancher le câble après utilisation.

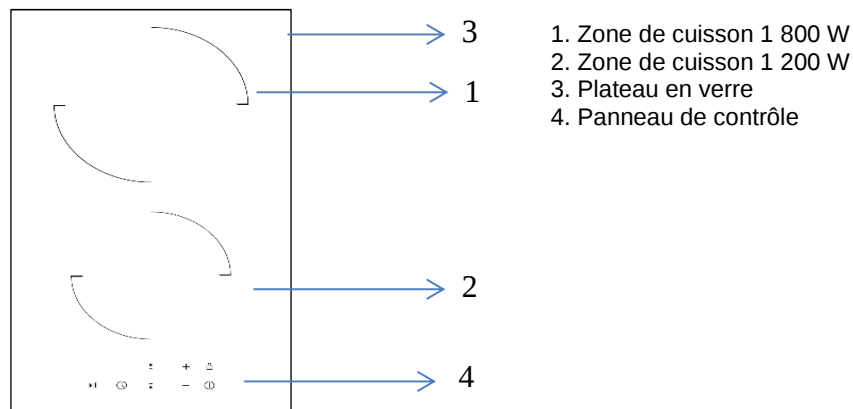
Les différentes méthodes de connexion sont présentées ci-dessous.



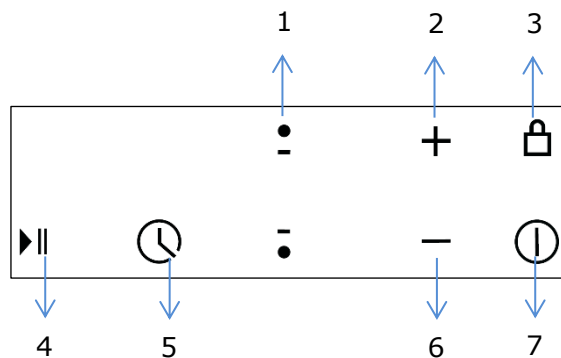
2. Manuel d'instructions

Récapitulatif du produit

Modèle : V302T

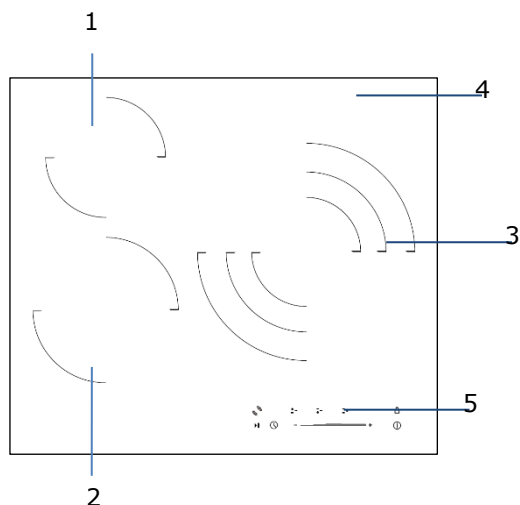


Panneau de contrôle



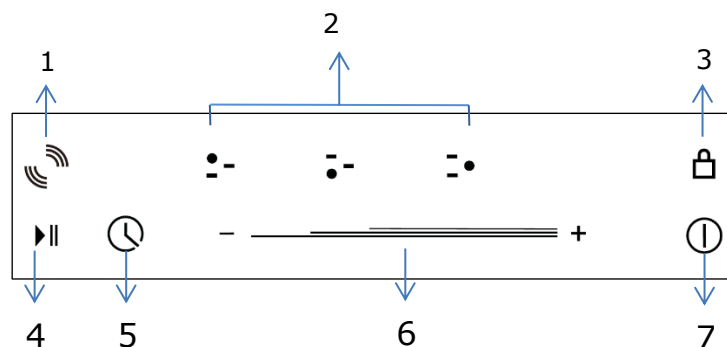
1. Bouton de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton « + » de niveau de chaleur/minuterie
3. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants
4. Bouton Stop & Go
5. Bouton de commande de la minuterie
6. Bouton « - » de niveau de chaleur/minuterie
7. Interrupteur marche/arrêt

Modèle : V603S



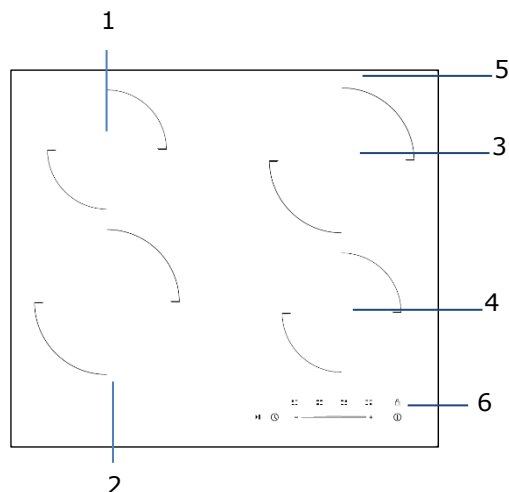
- 1. Zone de cuisson 1 200 W
- 2. Zone de cuisson 1 800 W
- 3. Zone de cuisson triple 2 700 W / 1 700 W / 850 W
- 4. Plaque en verre
- 5. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



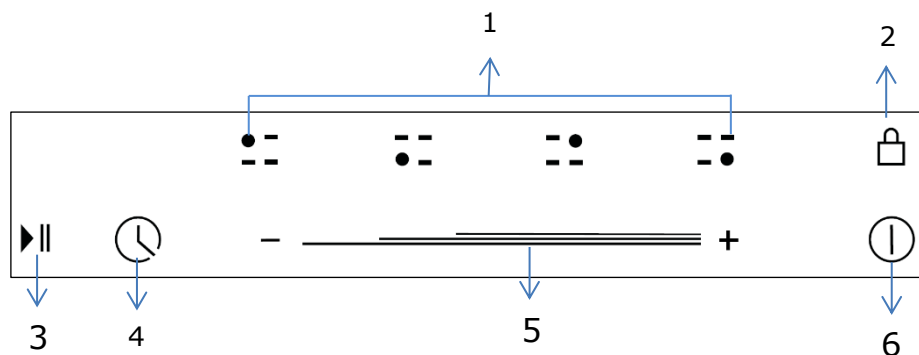
- 1. Commande de la zone flexible
- 2. Bouton de sélection de la zone de cuisson
- 3. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants
- 4. Bouton Stop & Go
- 5. Bouton de commande de la minuterie
- 6. Curseur de niveau de chaleur/minuterie
- 7. Bouton marche/arrêt

Modèle : V604S



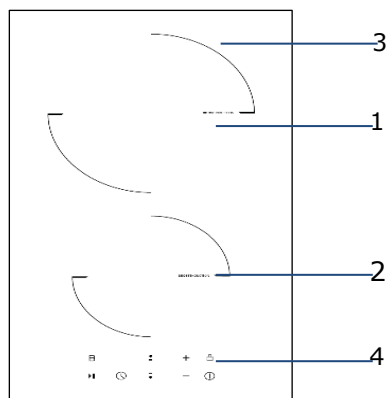
- 1. Zone de cuisson 1200W
- 2. Zone de cuisson 1 800 W
- 3. Zone de cuisson 1 800 W
- 4. Zone de cuisson 1200W
- 5. Plateau en verre
- 6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



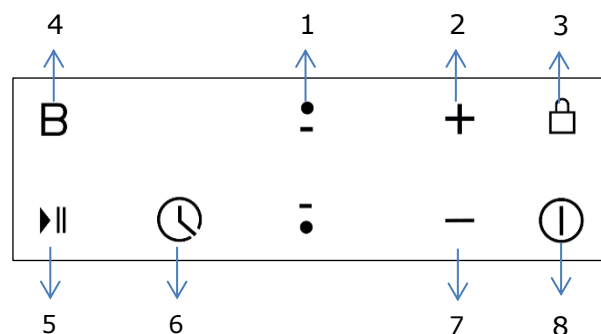
- 1. Bouton de sélection de la zone de cuisson
- 2. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants
- 3. Bouton Stop & Go
- 4. Bouton de commande de la minuterie
- 5. Curseur de niveau de chaleur/minuterie
- 6. Bouton marche/arrêt

Modèle : I302T



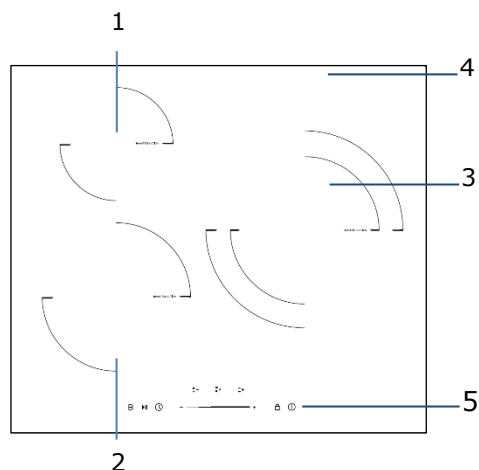
1. Boost 2 000 W Zone de cuisson 2 600 W
2. Boost 1500W Zone de cuisson 2000W
3. Plateau en verre
4. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



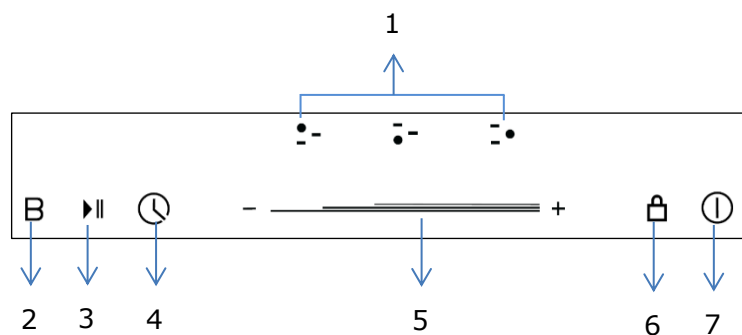
1. Bouton de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton « + » de niveau de chaleur/minuterie
3. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants
4. Bouton de commande Fonction Booster
5. Bouton Stop & Go
6. Bouton de commande de la minuterie
7. Bouton « - » de niveau de chaleur/minuterie
8. Bouton marche/arrêt

Modèle : I603S



1. Boost 1500W Zone de cuisson 2000W
2. Boost 2 000 W Zone de cuisson 2 600 W
3. Boost 2300W Zone de cuisson 3000W
4. Plateau en verre
5. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



1. Bouton de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de fonction Booster
3. Bouton Stop & Go
4. Bouton de commande de la minuterie
5. Curseur de niveau de chaleur/minuterie
6. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants
7. Bouton marche/arrêt

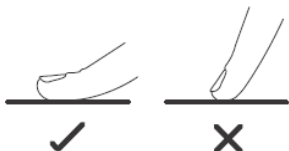
Remarques : Les schémas de produits figurant dans le manuel sont uniquement fournis à titre informatif. De légères différences peuvent exister avec le produit réel en raison d'améliorations continues du produit.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

- Lire ce guide en accordant une attention particulière au manuel de sécurité.
- Retirer l'intégralité du film protecteur susceptible de se trouver sur votre nouvelle plaque électrique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'y appliquer de pression.
- Utiliser le bout de votre doigt, par l'ongle
- Un bip sonore sera émis chaque fois qu'un contact tactile sera enregistré.
- S'assurer que les commandes soient toujours propres et sèches et qu'aucun objet ne les recouvre (ex : un ustensile de cuisine ou un torchon). Une simple couche d'eau fine pourrait rendre la manipulation des commandes difficile.



Sélectionner les récipients de cuisson adaptés



- Utiliser des récipients de cuisson disposant d'une base adaptée à l'induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou à la base du récipient.

- Il est possible de vérifier si vos poêles/casseroles conviennent en effectuant un test avec un aimant.

Déplacer l'aimant à la base du récipient. S'il est attiré, le récipient convient à la plaque à induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettre de l'eau dans la poêle/casserole à utiliser.

2. En  absence de clignotement à l'écran et si l'eau se met à chauffer, alors la poêle/casserole est adaptée.

- Les poêles/casseroles constituées des matériaux suivants ne conviennent pas aux plaques à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et iode.

- Les plaques à induction sont en verre céramique lisse, la chaleur provient de la bobine d'induction magnétique qui chauffe la poêle/casserole, mais pas la surface de cuisson. La chaleur de la poêle/casserole est transférée aux aliments.

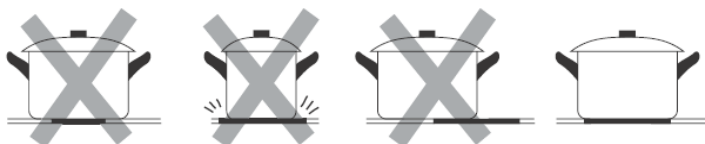
- Il est important de n'utiliser que des casseroles métalliques ou des casseroles conçues et/ou approuvées spécifiquement pour une utilisation avec plaques à induction. Ne jamais laisser de récipients en mélamine ou en plastique en contact avec des zones de chaleur.

- Une casserole ou poêle d'un diamètre inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque à induction.

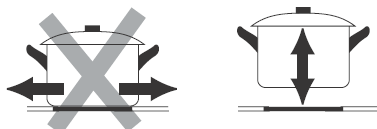
Ne pas utiliser de récipients à bords irréguliers ou à base incurvée.



S'assurer que la base du récipient est lisse, repose à plat sur la vitre et a la même taille que la zone de cuisson. En cas d'utilisation de conteneurs de plus petit diamètre, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson.



Toujours soulever les récipients. Ne pas les faire glisser car ils pourraient rayer la vitre.



Remarques : Il est possible d'utiliser n'importe quel type de casserole ou de poêle sur la plaque vitrocéramique.

Dimensions suggérées des poêles/casseroles à utiliser sur la plaque à induction

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement au diamètre du récipient jusqu'à la limite consentie. Toutefois, il est recommandé que le fond de la poêle/casserole ait un diamètre minimum compatible avec la zone de cuisson correspondante. Pour une efficacité maximum de la plaque, placer la poêle/casserole au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de base des poêles/casseroles :

Zone de cuisson	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280

Mode d'emploi

Pour commencer la cuisson

1. Après avoir branché la plaque à l'alimentation secteur, appuyer et maintenir

enfoncé le bouton marche/arrêt  pendant environ 3 secondes jusqu'à l'émission d'un bip indiquant la possibilité d'allumer la plaque.

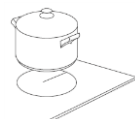
La plaque passe en mode veille. Tous les indicateurs de réglage de puissance et la minuterie indiquent « - ».

2. Placer un récipient adapté sur la zone de cuisson.

• S'assurer que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. Régler le niveau de chaleur de la zone de cuisson.

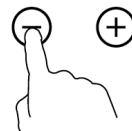
1) Pour les versions V302T, V603S, V604S, I302T, I603S, avant de régler le niveau de chaleur, il est nécessaire de placer le doigt sur le bouton de sélection de la zone de cuisson pour choisir et activer la zone de cuisson à utiliser.



L'indicateur de puissance thermique de la zone sélectionnée clignote lorsqu'il est actif. Il est ensuite possible de régler le niveau de chaleur comme suit :

- Modèles à commande tactile : V302T I302T

- Régler la puissance thermique en appuyant sur le bouton  ou .
- En maintenant l'un des deux boutons enfoncés, il sera possible de régler la valeur plus rapidement, vers le haut ou vers le bas, de 0 à 9.
- Modèles avec curseur : V603S, V604S, I603S
- Régler la puissance thermique en faisant glisser le curseur.



Remarques :

1. Après avoir branché l'appareil, la plaque émet un signal acoustique : tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent.
2. Lorsque la plaque est en mode Standby et en absence d'action pendant 1 minute, le tableau électrique s'éteindra automatiquement en émettant un bip.
3. Pour allumer la plaque, appuyer sur le bouton marche/arrêt et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. Pour l'éteindre, appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt.
4. Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9. Le niveau de réglage par défaut est 5.
5. Pendant le réglage, l'indicateur de réglage de chaleur de la zone sélectionnée clignotera. Une fois le réglage terminé, le nombre clignote 5 secondes, puis le clignotement s'arrêtera. Cela indique que le réglage est confirmé.

Comment éteindre la plaque

1. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson en réglant le niveau de puissance sur 0, en appuyant plusieurs fois sur l'indicateur « - » jusqu'à ce qu'il affiche 0.
2. Il est également possible d'éteindre l'intégralité de la plaque en touchant le bouton marche/arrêt .



Remarque : Si le courant électrique est interrompu durant la cuisson, tous les réglages effectués seront perdus.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la plaque à induction continuera de fonctionner pendant environ 1 minute après son extinction.

Utilisation de la grande zone de cuisson sur une plaque vitrocéramique

Certains modèles de **plaques vitrocéramiques** peuvent disposer d'une ou plusieurs zones de cuisson flexibles (zone ovale/double/triple). Ces zones flexibles peuvent fournir une zone de cuisson plus grande et une chaleur supplémentaire pour s'adapter à des récipients de différentes tailles.

Comment utiliser la zone flexible lorsque la plaque est en marche :

1. Sélectionner et activer la zone de cuisson sur laquelle utiliser les zones flexibles.



1) Pour la version V603S :

Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de chaleur pour le sélectionner et activer le réglage.

2. La zone centrale s'allume lorsque au moment du réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible.

3. Après avoir sélectionné et activé la zone de chaleur (le voyant de niveau de puissance clignote), appuyer sur le bouton de zone flexible pour activer l'élément chauffant extensible et obtenir ainsi une zone de cuisson plus grande.



Remarques :

1. En continuant à toucher le bouton de commande, les zones agrandies fonctionneront comme suit :

- Zone triple : « Zone centrale-double-triple-centrale-double-triple-centrale... »

2. Lorsque la zone triple est active, son voyant  affichera le réglage de puissance et «  » de façon alternative.

Utilisation de la fonction d'ébullition rapide (Booster) de la plaque à induction

Certains modèles de **plaques à induction** peuvent disposer d'une ou plusieurs zones de cuisson avec fonction Booster. Il est possible d'utiliser la fonction Booster pour augmenter la puissance de la zone de cuisson en question à la puissance maximum, pendant 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson, ce qui est très utile si vous êtes pressé(e).

Comment utiliser la fonction Booster lorsque la plaque est en marche :

1. Activer la zone de cuisson sur laquelle utiliser la fonction Booster :

1) Pour les versions I302T, I603S :

Appuyer sur le sélecteur de la zone de chauffage pour activer la zone de cuisson sur laquelle utiliser la fonction Booster.

2. Appuyer sur le bouton de commande de la fonction Booster .

L'indicateur de la zone de chauffage affichera « b » et clignotera pendant 5 secondes, puis cessera de clignoter. La fonction Booster est alors activée.



Remarque :

1. En cas d'utilisation de la fonction Booster, si l'autre zone de cuisson située verticalement fonctionne également avec un réglage de puissance supérieur au niveau 2, le programmeur ajustera le niveau de puissance de l'autre zone au niveau 2.

2. Lorsque la fonction Booster s'arrête, cette zone de cuisson reviendra au réglage initial.

Comment annuler la fonction Booster

- Suivre les instructions ci-dessus pour activer à nouveau la fonction Booster pendant que le Booster est encore activé, la fonction Booster s'éteindra.

- Il est également possible d'annuler la fonction Booster en réglant le niveau de puissance.

Contrôle de verrouillage de sécurité enfants

- Il est possible de verrouiller les commandes afin d'empêcher toute utilisation non-intentionnelle (ex : lorsque des enfants allument accidentellement les zones de cuisson) en activant la fonction de verrouillage de sécurité enfants.
- Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception du bouton marche/arrêt et du bouton de verrouillage de sécurité enfants, les autres boutons seront désactivés.

Comment verrouiller les commandes

Appuyer une fois sur le bouton de verrouillage de sécurité enfants . L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ». La fonction de verrouillage enfant sera alors activée.

Comment déverrouiller les commandes

1. S'assurer que la plaque électrique est allumée.
2. Appuyer sur le bouton de verrouillage de sécurité enfants pendant 3 secondes , le buzzer émettra un bip et la mention « Lo » disparaîtra de l'indicateur de minuterie. Le verrouillage enfant sera alors désactivé.
3. Il est désormais possible de continuer à utiliser la plaque électrique.



En mode verrouillage enfant, toutes les commandes seront désactivées à l'exception du bouton marche/arrêt  et celui de verrouillage de sécurité enfants .

Il est toujours possible d'éteindre la plaque en utilisant le bouton marche/arrêt  en cas d'urgence, mais si la plaque doit être utilisée, il sera alors nécessaire de la déverrouiller.

Remarque : Si la fonction de verrouillage enfant est activée et que la plaque est successivement éteinte sans désactiver la fonction de verrouillage enfants, alors, en rallumant la plaque, la sécurité enfant sera encore active.

Fonction Stop & Go

- **Cuisiner est désormais chose facile !** Que faire si quelqu'un sonne à la porte, ou que le téléphone sonne, ou encore si l'un de vos enfants hurle dans une autre pièce pendant que vous cuisinez. Avez-vous vraiment besoin de quitter la cuisine ? Cela signifierait que le dîner pourrait brûler ou qu'il faudrait plus de temps pour le préparer si vous devez éteindre le feu.
- Avec la **fonction Stop & Go**, il est possible de désactiver toutes les zones. En revenant, il suffira de toucher le bouton  et la plaque reprendra là où elle s'était arrêtée afin que vous puissiez continuer la cuisson avec les mêmes réglages.

1. Comment activer la fonction Stop & Go

Pour activer la fonction **Stop & Go**, appuyer une fois sur le bouton **Stop & Go**. Tous les réglages programmés seront conservés mais la plaque cessera de chauffer. Tous les indicateurs de réglage de la chaleur afficheront « P ».

2. Comment désactiver la fonction Stop & Go

Pour désactiver la fonction **Stop & Go**, appuyer à nouveau sur la fonction **Stop & Go** lorsque vous revenez dans la cuisine. Tous les réglages programmés reprendront et l'indicateur « P » de la fonction Stop & Go disparaîtra.



Tant que la fonction **Stop & Go** est active, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton marche/arrêt et de celui de la fonction Stop & Go.

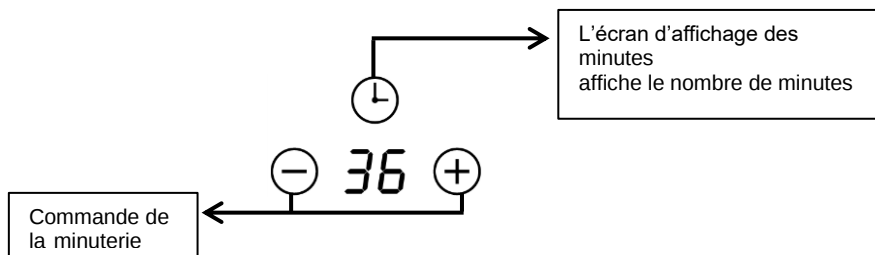
Remarque : La plaque s'éteindra automatiquement si la fonction Stop & Go dépasse une durée maximum de 10 minutes.

Utilisation de la minuterie

Lorsque la plaque est allumée, il est possible d'utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Il est possible de l'utiliser comme compte-minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois l'heure réglée atteinte.
- Elle peut être réglée pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie sur un maximum de 99 minutes.

Vue de la minuterie



Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes

En absence de sélection d'une zone de cuisson

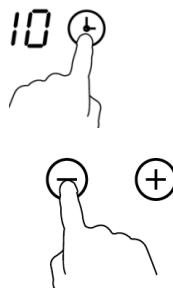
1. Toucher le bouton de commande de la minuterie (🕒), le nombre clignote sur l'indicateur de la minuterie.

2. Puis configurer le nombre de minutes comme suit :

1) Modèles à commande tactile : V302T, I302T

• Réglez la puissance thermique en touchant les boutons (+) ou (-).

• En maintenant l'un des boutons enfoncé, il sera possible de régler la valeur plus rapidement, vers le haut ou vers le bas, de 0 à 9.

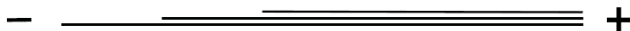


Remarque : Lorsque l'indicateur de la minuterie clignote, toucher à nouveau le bouton de commande de la minuterie pour en confirmer le réglage.

2) Modèles avec curseur à commande tactile : V603S, V604S, I603S

• Appuyer une fois sur le bouton de commande de la minuterie (🕒), le chiffre des unités clignote sur l'indicateur de la minuterie. Régler ensuite le chiffre des minutes en faisant glisser le curseur.

- Appuyer à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie. Le chiffre correspondant aux dizaines clignotera sur l'indicateur de la minuterie. Régler le chiffre des dizaines sur le compteur en faisant glisser le curseur.



Remarque : En continuant à toucher le bouton de commande de la minuterie, le curseur fonctionnera comme suit :

« Chiffre des unités - Chiffre des dizaines

- Confirmer le réglage des unités -... »

3. Une fois le compteur de minutes réglé, le compte à rebours commence. L'écran indiquera le temps restant.

4. Une fois la durée définie écoulée, un signal sonore retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affichera « - ».

Le bip s'arrêtera en touchant un bouton de commande pendant le compte à rebours.

Comment régler la minuterie pour éteindre la zone de cuisson

1. Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de chauffage  pour sélectionner la zone de cuisson sur laquelle utiliser la minuterie.

2. Appuyer sur le bouton de commande de la minuterie . Un chiffre clignotera sur l'indicateur de la minuterie.

3. Régler maintenant la minuterie

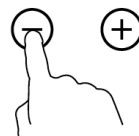
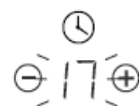
1) Modèles à commande tactile : V302T, I302T

- Réglez la puissance thermique en touchant les boutons  ou .
- En maintenant l'un des boutons enfoncé, il sera possible de régler la valeur plus rapidement, vers le haut ou vers le bas, de 0 à 9.

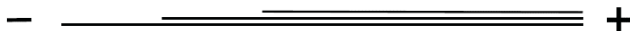
Remarque : Lorsque l'indicateur de la minuterie clignote, toucher à nouveau le bouton de commande de la minuterie pour confirmer le réglage de la minuterie.

2) Modèles avec curseur à commande tactile : V603S, V604S, I603S :

• Appuyer une fois sur le bouton de commande de la minuterie , le chiffre des unités clignotera sur l'indicateur de la minuterie. Puis régler le chiffre des unités en faisant glisser le curseur.

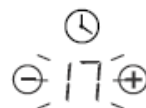


• Appuyer à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie. Le chiffre correspondant aux dizaines clignotera sur l'indicateur de la minuterie. Régler le chiffre des dizaines sur le compteur en faisant glisser le curseur.



Remarque : En continuant à toucher le bouton de commande de la minuterie, le curseur fonctionnera comme suit : « Chiffre des unités - Chiffre des dizaines - Confirmer le réglage des unités -... »

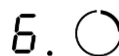
4. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commencera.



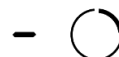
L'écran indiquera le temps restant.

REMARQUE : Le point rouge à côté du voyant de niveau de puissance s'allumera pour les zones où la minuterie est activée.

Il est possible de vérifier le réglage de la minuterie de chaque zone de cuisson en activant ladite zone de cuisson.



REMARQUE : En présence de plus d'une zone de cuisson avec fonction minuterie, l'indicateur de minuterie affichera la valeur la plus basse. Le point rouge à côté du voyant de niveau de puissance clignotera.



5. Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, la zone de cuisson en question s'éteindra automatiquement.

Remarque : Par défaut, la minuterie est réglée sur 30 minutes.

Remarque : Une fois le réglage terminé, la valeur clignotera pendant 5 secondes puis le clignotement s'arrêtera. Cela indique que le réglage est confirmé.

Remarque : Le compteur des minutes et la minuterie peuvent être utilisés en même temps, l'indicateur de la minuterie indique le réglage de l'heure le plus bas. Si le réglage le plus bas correspond au compteur des minutes, le point rouge à côté de l'indicateur de la minuterie clignotera. Si le réglage le plus bas correspond au réglage de la minuterie, le point rouge du voyant de niveau de puissance correspondant clignotera.

Remarque : Si l'indicateur indique le réglage de la minuterie, pour vérifier le réglage du compteur de minutes, appuyer sur le bouton de commande de la minuterie , et l'indicateur affichera le réglage du compteur de minutes.

Détection de récipients et de petits objets

Pour la plaque à induction, si l'affichage clignote en alternance «  » avec le réglage de puissance.

- le récipient n'a pas été placé dans la bonne zone de cuisson ou,
- le récipient utilisé ne convient pas aux cuisinières à induction ou,
- le récipient est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.

Remarques :

1. Le chauffage n'aura lieu qu'après avoir placé un récipient adapté sur la zone de cuisson.
2. L'affichage s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes, si aucun récipient adapté n'a été placé sur la zone de cuisson.
3. Si un récipient d'une taille inadaptée ou non magnétique (ex : en aluminium) est laissé sur la plaque, ou si un autre petit objet (ex : couteau, fourchette...) a été placé sur la plaque, la zone de cuisson en question s'éteindra automatiquement dans un délai de 1 minute.

Avertissement de chaleur résiduelle

Faire très attention aux surfaces chaudes

Lorsque la plaque a été utilisée pendant un certain temps, elle présentera de la chaleur résiduelle.

La lettre « H » apparaîtra sur l'indicateur de réglage de puissance en avertissement.



Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie :

S'il est souhaité cuisiner autre chose, cela permet d'utiliser la zone encore chaude.

Extinction automatique

Un autre élément de sécurité de la plaque est l'arrêt automatique. Il s'active s'il a été oublié d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt automatique par défaut sont les suivants :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque. Si une température excessive est observée, la plaque s'éteindra automatiquement.

Protection anti-renversement

Pour votre sécurité, le programmeur éteindra la plaque si du liquide bouillant est renversé ou si un chiffon humide est placé sur le panneau de commande tactile. Tous les boutons de commande seront désactivés, à l'exception du bouton marche/arrêt et du bouton de verrouillage enfant, jusqu'à ce que la zone de commande tactile soit sèche.

Instructions pour la cuisson

Faire particulièrement attention en cas de friture car l'huile et la graisse chauffent rapidement, surtout en cas d'utilisation de la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, impliquant donc un risque d'incendie.

Conseils culinaires

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduire le niveau de puissance.

- L'utilisation de couvercles peut permettre de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en raison de la retenue d'une plus grande quantité de chaleur.
- Minimiser la quantité de liquide ou de graisse afin de réduire le temps de cuisson.
- Commencer la cuisson avec un réglage élevé puis le réduire lorsque les aliments sont déjà réchauffés.

Cuisiner à feu doux, cuisson du riz

- Le mijotage est une technique de cuisson qui a lieu en dessous du point d'ébullition, environ 85 °C, lorsque des bulles commencent à apparaître à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour obtenir de délicieuses soupes et ragoûts, car les arômes se développent sans surchauffer les aliments. Il est également possible de cuire des sauces à base d'œufs et de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines cuissons, notamment celle du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur à celui minimum afin de garantir que les aliments ont été cuits correctement, au moment recommandé.

Comment faire dorer des steaks ou des côtelettes

Pour préparer des steaks juteux :

1. Placer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faire chauffer une casserole à fond épais.
3. Graisser les deux côtés du steak avec de l'huile. Vaporiser la poêle chaude avec de l'huile, puis placer la viande sur la poêle chaude.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du goût de qui le mangera. Le temps de cuisson peut varier entre 2 et 8 minutes de chaque côté. Appuyer sur le steak pour calculer le point de cuisson, - plus il sera ferme, plus il sera cuit.
5. Laisser reposer le steak sur une plaque chauffante quelques minutes pour qu'il se stabilise et soit tendre avant de le servir.

Sautés

1. Choisir un poêle ou une grande casserole à fond plat compatible avec la table de cuisson.
2. Préparer tous les ingrédients et le matériel nécessaire à la préparation. La préparation du sauté doit être rapide. En cas de préparation en grandes quantités, diviser les quantités en petites portions.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faire tout d'abord cuire la viande, puis la mettre de côté, au chaud.
5. Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, baisser le niveau de puissance, ajouter la viande cuite et ajouter la sauce.
6. Faire revenir les ingrédients doucement afin de s'assurer qu'ils cuisent complètement.
7. Servir immédiatement.

Paramètres de puissance thermique

Les paramètres indiqués ci-dessous sont fournis à titre informatif. Le réglage exact dépendra de différents facteurs, tels que le récipient utilisé et la quantité de nourriture à cuire. Utiliser la plaque sera le meilleur moyen de comprendre quels sont les réglages qui conviennent le mieux aux différents aliments.

Niveau de puissance	Adéquation
1 - 2	• Cuisson délicate de petites quantités de nourriture • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent facilement • Mijotage délicat à feu doux • Cuisson lente
3 - 4	• Surchauffe • Mijotage rapide à feu doux • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes ou tortillas
7 - 8	• Friture délicate • Cuisson de pâtes
9	• Sautés • Dorer, cuisson de la viande • Chauffage de soupe jusqu'à ébullition • Faire bouillir de l'eau

3. Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage

Important : Avant d'effectuer l'entretien ou le nettoyage, DÉBRANCHER l'appareil de l'alimentation ÉLECTRIQUE et S'ASSURER qu'il soit complètement froid.

Comment nettoyer la surface de la plaque

Nettoyer tout aliment renversé sur les surfaces chaudes dès que possible après utilisation. Toujours s'assurer que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.

Utiliser un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si le liquide renversé a séché, il est possible d'utiliser un nettoyeur spécial pour plaques de cuisson vitrocéramique disponible dans la plupart des supermarchés.

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de la laine d'acier, etc., au risque de rayer la surface vitrocéramique.

Conseils et suggestions

Quoi ?	Comment ?	Important !
Saleté quotidienne sur la plaque (empreintes digitales, marques, taches de nourriture ou déversements qui ne contiennent pas de sucre)	1. Débrancher la plaque de l'alimentation secteur. 2. Appliquer un nettoyeur pour plaque vitrocéramique pendant que la plaque est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincer et sécher avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Rebrancher la plaque.	• Lorsque la plaque est débranchée de l'alimentation secteur, aucune indication de « surface chaude » n'apparaîtra mais la zone de cuisson éventuellement encore chaude. Faire extrêmement attention. • Des tampons à récuser très résistants, certaines éponges en nylon et des produits de nettoyage abrasifs ou puissants peuvent endommager la surface en verre. Toujours lire l'étiquette du produit pour voir si le nettoyeur ou votre tampon à récuser est adapté à la plaque. • Ne jamais laisser de résidus de nettoyage sur la surface de la plaque : le verre pourrait se tacher.
Déversements liquides et déversements de produits sucrés chauds sur le verre	Les retirer immédiatement avec une spatule, un grattoir ou une lame de rasoir adaptée aux plaques vitrocéramiques en faisant très attention aux surfaces chaudes : 1. Débrancher la plaque de l'alimentation secteur. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la saleté ou le déversement en le dirigeant vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un chiffon ou une serviette en papier. 4. Suivre les étapes 2 à 4 ci-dessus « Saleté quotidienne sur la plaque ».	• Éliminer dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par des déversements. S'ils refroidissent sur la plaque, il pourrait être plus difficile de les éliminer et ils pourraient même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupures : lorsque le capot de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est très tranchante. Faire extrêmement attention et toujours le ranger dans un lieu sûr, hors de la portée des enfants.

Déversements sur les commandes tactiles	1. Débrancher la plaque de l'alimentation secteur. 2. Absorber le déversement. 3. Nettoyer la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Sécher complètement la zone avec des serviettes en papier. 5. Rebrancher la plaque.	• La plaque pourrait émettre un bip et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles pourraient ne pas fonctionner en présence de liquide sur leur surface. S'assurer de bien sécher la zone de commande tactile avant de remettre la plaque sous tension.
---	---	--

Entretien des plaques

Si la plaque ne fonctionne pas correctement, avant de contacter le service technique ou le magasin auprès duquel la plaque a été achetée, vérifier les points suivants :

1. La plaque n'est pas alimentée :

- Vérifier la présence éventuelle d'une panne de courant dans votre maison.
- Vérifier que la plaque soit correctement connectée à l'alimentation.
- Le temps réglé sur la minuterie est totalement écoulé.
- Vérifier si le temps de cuisson maximum a été atteint et qu'elle ne se soit pas éteinte automatiquement.
- Vérifier la présence de liquide renversé sur le panneau de commande et si la protection anti-renversement a déconnecté la plaque.

2. Les boutons du panneau de commande tactile peuvent ne pas fonctionner :

- Si la sécurité enfants est activée et que l'indicateur de minuterie affiche « Lo ».
- En présence de liquide ou d'un chiffon humide sur le panneau de commande tactile ayant impliqué l'activation de la protection anti-renversement.

3. Après la cuisson, un « H » apparaît sur l'écran d'affichage :

- C'est normal. La plaque dispose d'une fonction d'avertissement de chaleur résiduelle à des fins de sécurité. Elle restera allumée jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

4. Après avoir éteint la plaque, le ventilateur de la plaque à induction continuera de fonctionner :

- C'est normal, il aide la plaque à refroidir complètement.

5. Certains récipients peuvent se fissurer ou faire du bruit lors de l'utilisation de la plaque à induction :

- C'est normal, il s'agit du son des bobines d'induction pendant le fonctionnement. Ce son peut varier en fonction du type de récipient utilisé.

6. Le verre est rayé :

- Il est possible que des récipients non adaptés aient été utilisés, tels que ceux à bords rugueux.
- Il est possible que des éponges abrasives ou des produits de nettoyage inappropriés aient été utilisés.

Inspection des défaillances de la plaque d'induction

En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E1/E2	Tension électrique anormale	Vérifier que l'alimentation électrique soit adaptée. Remettre la plaque sous tension lorsque l'alimentation est revenue à la normale.
E3	Haute température du capteur de récipients	Vérifier la présence de liquide dans la casserole, et ajouter du liquide avant de continuer le cas échéant.
E5	Haute température du capteur de température IGBT	Recommencer à utiliser la plaque après que celle-ci ait refroidi.

Pour tout autre code d'erreur, débrancher la plaque et contacter le service technique.

1. INSTALAÇÃO

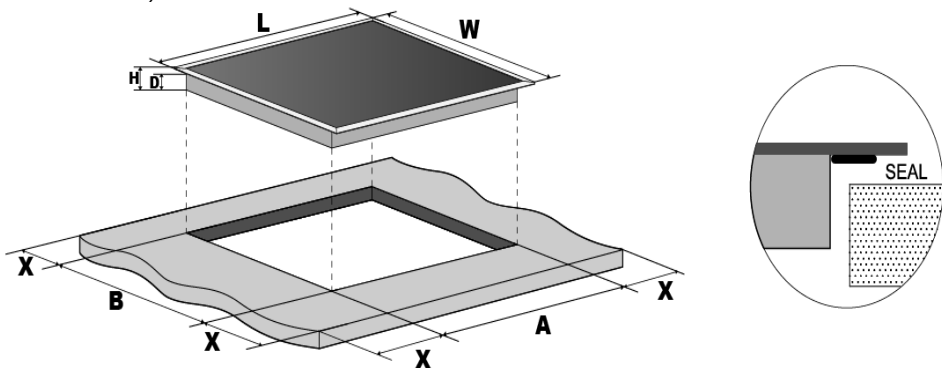
Instruções de montagem

O aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor.

Após retirar o aparelho da embalagem, verifique se este não apresenta quaisquer danos visíveis. Se o aparelho tiver ficado danificado durante o transporte, NÃO O UTILIZE e entre em contacto com a loja onde o adquiriu.

Seleção do equipamento de instalação

- Recorte a superfície de trabalho segundo as dimensões mostradas na figura.
- Para a instalação e utilização deverá preservar um espaço mínimo de 5 cm em redor da abertura.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é, no mínimo, de 30 mm. Selecione uma superfície de trabalho composta por material resistente ao calor para evitar uma maior deformação causada pela emissão de calor proveniente da placa quente. Consulte a figura que se segue (unidade de medida: mm)

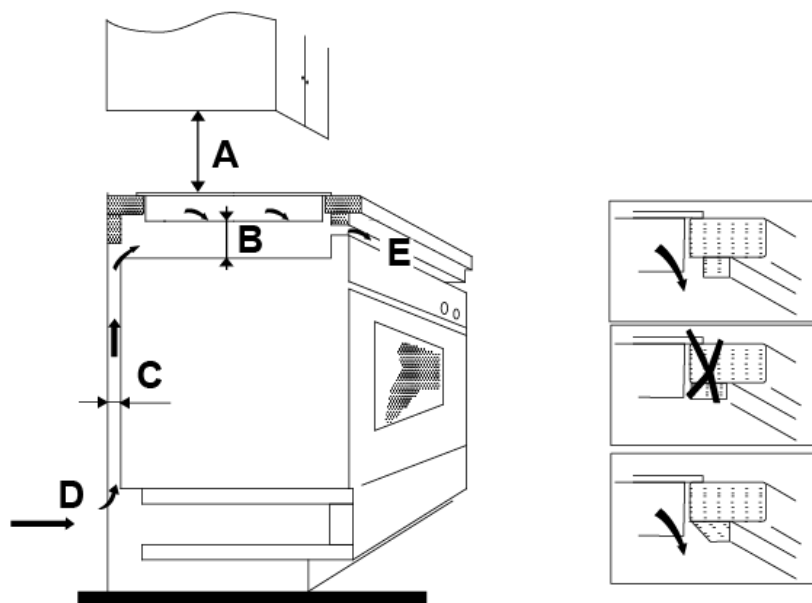


Modelo	L	W	H	D	A	B	X
V302T	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I302T	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
V603S V604S	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I603S	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Certifique-se sempre que a placa elétrica está bem ventilada e que a entrada e saída do ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa elétrica está em boas condições. Consulte a figura que se segue.



Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e armário acima da placa deve ser, no mínimo, de 760 mm.



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

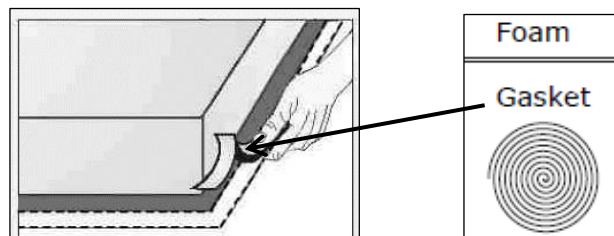
Colocação da junta de espuma

Antes de inserir a placa na abertura da superfície de trabalho da cozinha, a junta de espuma fornecida deverá ser unida à parte inferior da vitrocerâmica.

Nunca instale a placa sem a junta de espuma!

A junta deve ser unida à placa através do seguinte procedimento:

- Retire a película protetora da junta.
- Em seguida, una a junta à parte inferior do vidro, junto ao rebordo.
- A junta deve estar unida ao longo de todo o comprimento do rebordo do vidro e não deve o sobrepôr-se nos cantos.
- Ao colocar a junta, certifique-se de que o vidro não entra em contacto com objetos pontiagudos.



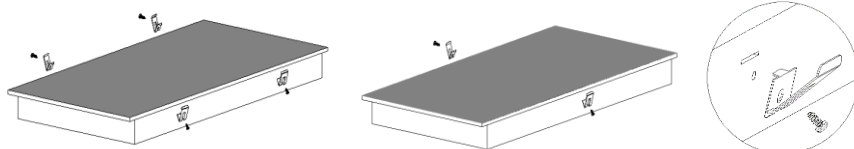
Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície lisa e estável (utilize a embalagem). Não exerça força sobre os controles que sobressaem da placa.

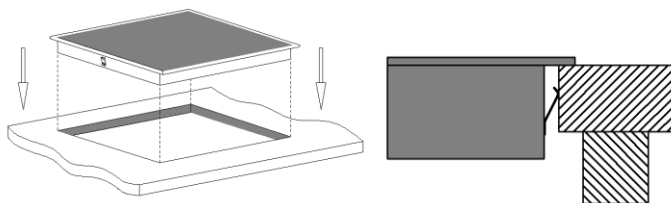
Kits para facilitar a montagem

Existe uma embalagem de kits de fácil colocação para cada placa, estes incluem clips de fixação e parafusos (2 clips e 2 parafusos para os modelos V302T, V603S e V604S, e 4 clips e 4 parafusos para os modelos I302T e I603S). Em primeiro lugar, procure a embalagem do kit de fácil colocação

Prenda os clips à placa: Insira os clips de fixação nos orifícios de fixação para o efeito situados nos 2 lados da armação, fixe o clip à armação com um parafuso e, em seguida, insira a placa na armação/superfície de trabalho.



Prenda a placa à armação: Insira a placa na armação/superfície de trabalho como indicado pelos diagramas que se seguem. Os clips montados nos lados ajudam a estabilizar a placa.



Ligue o aparelho à corrente elétrica.

O aparelho deve ser ligado a um fornecimento de corrente elétrica em conformidade com os standards em vigor ou a um disjuntor unipolar. **O aparelho possui uma potência nominal elevada e a ligação elétrica deve ser efetuada por um eletricista qualificado.**

Notas:

1. Se o cabo estiver danificado ou tem de ser substituído, tal deverá ser efetuado por um técnico do serviço de pós venda utilizando as ferramentas adequadas para evitar acidentes.
2. Se o aparelho for ligado diretamente à rede eléctrica, para além dos contactos deve ser instalado um disjuntor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm.
3. O técnico deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efetuada corretamente e que cumpre as normas de segurança.
4. O cabo não deve estar dobrado nem trilhado.
5. O cable deve ser verificado com regularidade e só deverá ser substituído por um técnico qualificado.

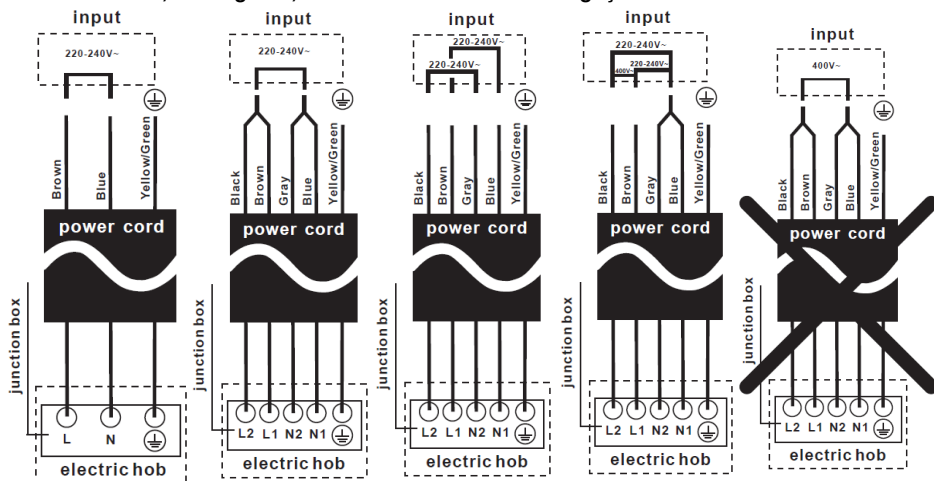
Atenção

1. **A placa só deve ser instalada por técnicos qualificados.** Não o tente fazer você mesmo.

2. A placa elétrica não deve ser montada sobre equipamentos de refrigeração, lava-loiças ou máquinas de secar.
3. A placa elétrica deve ser instalada de modo a que se consiga obter uma melhor irradiação de calor para melhorar a sua eficiência.
4. A parede e a zona de calor induzido sobre a superfície de trabalho devem ser resistentes ao calor.
5. Para evitar danos, a armação e a junta de selagem devem ser resistentes ao calor.
6. Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.
7. Esta placa elétrica só pode ser ligada a uma fonte energética com impedância do sistema não superior a 0,427 ohms. Se necessário, consulte as autoridades competentes para averiguar a impedância do sistema.

Nota: Alguns modelos podem incluir um cabo de alimentação com ficha. Se assim for, pode ser ligado diretamente à toma de corrente. Nos modelos com cabo de alimentação com ficha, este deve ser desligado da tomada após a utilização.

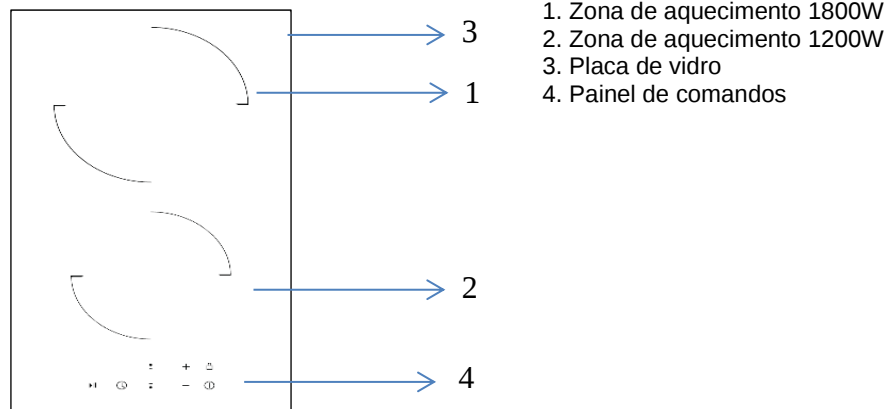
São mostrados, em seguida, os diferentes métodos de ligação.



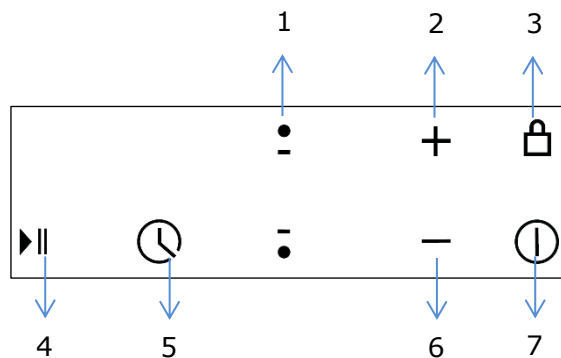
2. Manual de instruções

Resumo do produto

Modelo: V302T

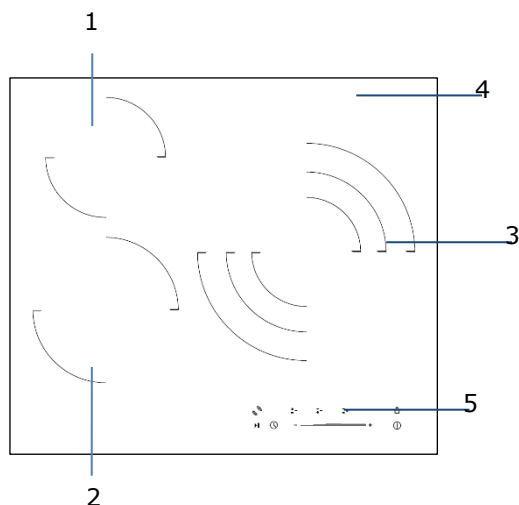


Painel de comandos



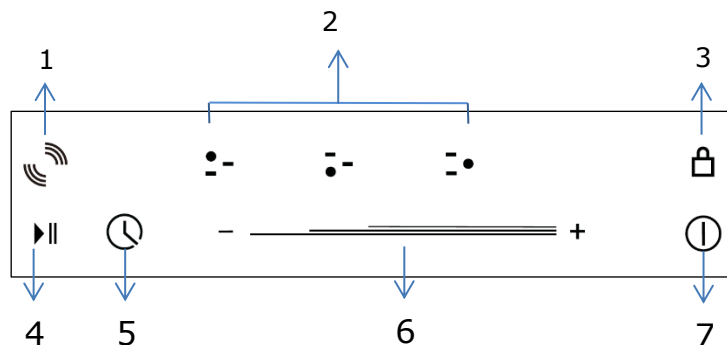
1. Botão de seleção da zona de aquecimento
2. Botão "+" nível de calor/temporizador
3. Botão de bloqueio de segurança infantil
4. Botão Stop & Go
5. Botão de controlo do temporizador
6. Botão "-" nível de calor/temporizador
7. Interruptor de ligar/desligar

Modelo: V603S



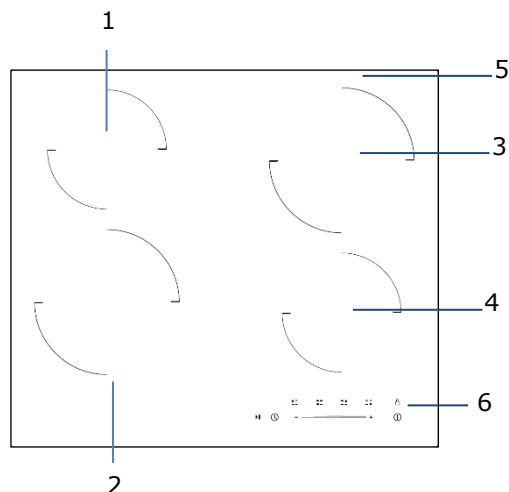
- 1. Zona de aquecimento 1200W
- 2. Zona de aquecimento 1800W
- 3. Zona de aquecimento tripla 2700W/1700W/850W
- 4. Placa de vidro
- 5. Painel de comandos

Painel de comandos



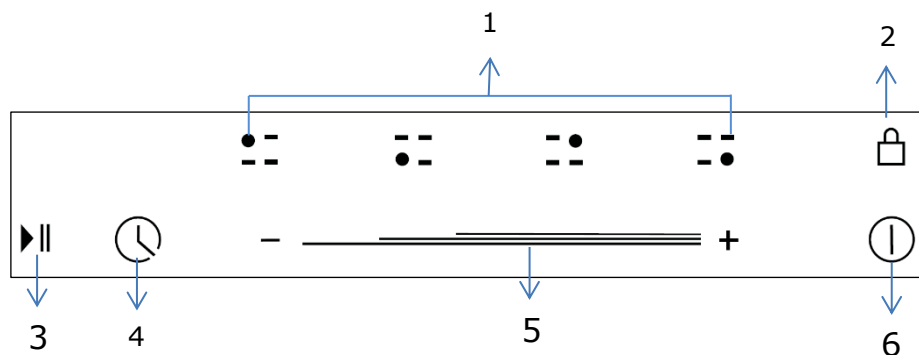
- 1. Controlo da zona flexível
- 2. Botão de seleção da zona de aquecimento
- 3. Botão de bloqueio de segurança infantil
- 4. Botão Stop & Go
- 5. Botão de controlo do temporizador
- 6. Controlo deslizante do nível de calor/temporizador
- 7. Botão de ligar/desligar

Modelo: V604S



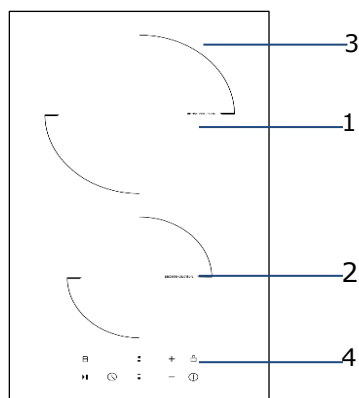
1. Zona de aquecimento 1200W
2. Zona de aquecimento 1800W
3. Zona de aquecimento 1800W
4. Zona de aquecimento 1200W
5. Placa de vidro
6. Painel de comandos

Painel de comandos



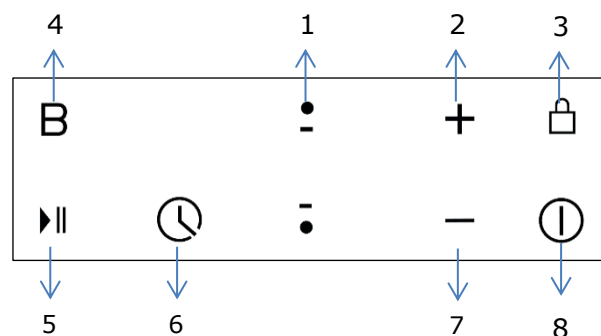
1. Botão de seleção da zona de aquecimento
2. Botão de bloqueio de segurança infantil
3. Botão Stop & Go
4. Botão de controlo do temporizador
5. Controlo deslizante do nível de calor/temporizador
6. Botão de ligar/desligar

Modelo: I302T



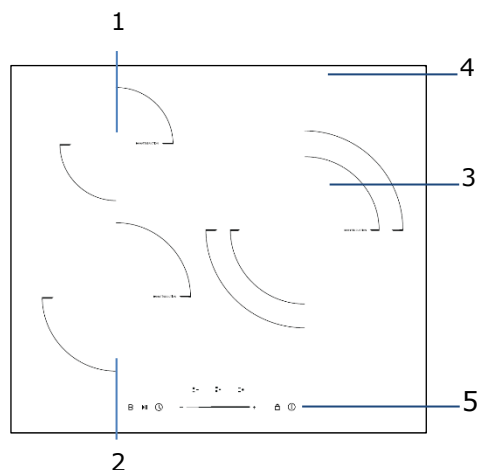
1. Boost 2000W Zona de aquecimento 2600W
2. Boost 1500W Zona de aquecimento 2000W
3. Placa de vidro
4. Painei de comandos

Painei de comandos



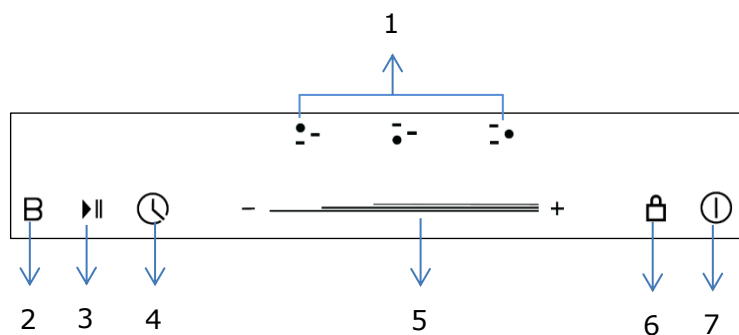
1. Botão de seleção da zona de aquecimento
2. Botão "+" nível de calor/temporizador
3. Botão de bloqueio de segurança infantil
4. Botão de controlo da função Booster
5. Botão Stop & Go
6. Botão de controlo do temporizador
7. Botão "-" nível de calor/temporizador
8. Botão de ligar/desligar

Modelo: I603S



1. Boost 1500W Zona de aquecimento 2000W
2. Boost 2000W Zona de aquecimento 2600W
3. Boost 2300W Zona de aquecimento 3000W
4. Placa de vidro
5. Painel de comandos

Painel de comandos



1. Botão de seleção da zona de aquecimento
2. Botão da função Booster
3. Botão Stop & Go
4. Botão de controlo do temporizador
5. Controlo deslizante do nível de calor/temporizador
6. Botão de bloqueio de segurança infantil
7. Interruptor de ligar/desligar

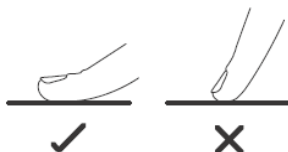
Notas: Os diagramas dos produtos que aparecem no manual são exclusivamente de carácter informativo, poderão haver ligeiras diferenças devido aos melhoramentos contínuos dos produtos.

Antes de utilizar a sua placa nova

- Leia este guia prestando especial atenção ao manual de segurança.
- Retire toda e qualquer película protetora que possa haver da sua nova placa elétrica.

Utilização dos controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não necessita de aplicar pressão nos mesmos.
- Utilize toda a base da extremidade do dedo, e não apenas a ponta.
- Irá ouvir um sinal sonoro de cada vez que ocorrer um contacto tátil.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos e secos e que não existem objetos a cobri-los (por ex., um utensílio de cozinha ou um pano). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o manejo dos controlos.



Selecione os recipientes de cozinha adequados



- Utilize recipientes de cozinha com uma base apta para indução. Verifique se existe o símbolo de indução na embalagem ou na base do recipiente.



- Deve verificar se os seus recipientes são aptos para esse fim efetuando um teste com um íman.

Coloque um íman virado para a base do recipiente. Se houver atração, o recipiente é apto para placa de indução.

- Si não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água no recipiente que quer testar.

2. Se o visor não fica a piscar e a água aquece, então o recipiente é apto.

- Os recipientes fabricados com os seguintes materiais não são aptos para placas de indução: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

- As placas de indução são fabricadas com vidro cerâmico liso, o calor é emitido pela bobina de indução magnética que aquece o recipiente, mas não a superfície da placa. O calor do recipiente é transferido para a comida.

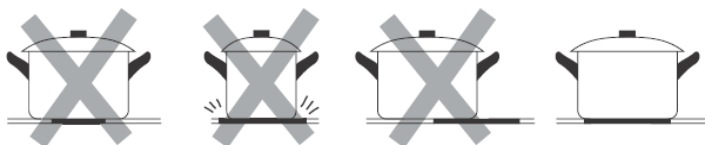
- É importante que utilize apenas utensílios de cozinha de metal projetadas e/ou homologadas especificamente para serem utilizadas com placas de indução. Nunca permita o contacto de recipientes de melamina ou plástico com as zonas de calor.

- Uma frigideira ou panela com um diâmetro inferior a 140 mm pode não ser detectada pela placa de indução.

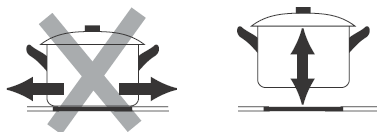
Não utilize recipientes com rebordos irregulares ou base arredondada.



Certifique-se de que a base do seu recipiente é lisa, que assenta de forma totalmente plana sobre o vidro e que tem o mesmo tamanho de que a zona de indução. Se utilizar recipientes de menor diâmetro, a eficiência poderá ser menor do que a esperada. Coloque sempre o recipiente no centro da zona de indução.



Levante sempre os recipientes, nunca os deslize, pois podem riscar o vidro.



Notas: Pode utilizar qualquer tipo de panela ou frigideira para a placa em vitrocerâmica.

Dimensões sugeridas para os recipientes aptos para placa de indução

As zonas de indução adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente até um certo limite. No entanto, recomenda-se que o fundo do recipiente tenha um diâmetro mínimo que esteja de acordo com a zona de indução correspondente. Para obter a máxima eficiência da sua placa, coloque o recipiente no centro da zona de indução.

Diâmetro da base dos recipientes:

Zona de indução	<i>Mínimo (mm)</i>	<i>Máximo (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280

Modo de utilização

Para começar a cozinhar

1. Após ter conectado a placa à corrente elétrica,

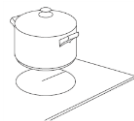
mantenha premido o botão de ligar/desligar  durante cerca de 3 segundos até ouvir um sinal sonoro para ligar a placa.

A placa passa para o modo Standby (espera), todos os indicadores de ajuste de potência e o temporizador mostram o símbolo "-".



2. Coloque um recipiente adequado na zona de indução.

• Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de indução estão limpos e secos.



3. Regule o nível de calor da zona de indução.

1) Para os modelos V302T, V603S, V604S, I302T e I603S, antes de regular o nível de calor, deve primeiro colocar o dedo sobre o botão de seleção da zona de indução para selecionar e ativar a zona de indução que deseja utilizar. O indicador de potência calorífica da zona selecionada fica a piscar quando está ativo. Em seguida, pode ajustar o nível de calor da seguinte forma:

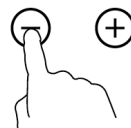
-Modelos com controlos táteis: V302T I302T

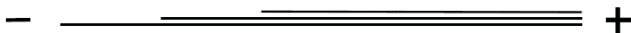
• Ajuste a potência calorífica tocando no botão  ou .

• Se mantiver premido um dos dois botões, o valor é rapidamente ajustado para cima ou para baixo de 0 a 9.

-Modelos com controlos deslizantes: V603S, V604S, I603S

•Regule a potência calorífica fazendo deslizar o controlo deslizante.



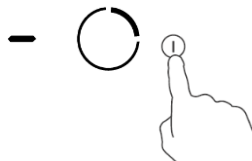


Notas:

1. Após ligar o aparelho à corrente elétrica, a placa emite um único sinal sonoro: todos os indicadores acendem durante cerca de 1 segundo e depois apagam-se.
2. Quando a placa está em modo Standby e se não houver nenhuma ação sobre ela no espaço de 1 minuto, a placa elétrica desliga-se automaticamente emitindo um sinal sonoro.
3. Para ligar a placa, prima o botão de ligar/desligar e mantenha-o premido durante 3 segundos; para a desligar volte a premir o botão de ligar/desligar.
4. O nível de potência pode ser regulado entre 0 e 9. O nível de ajuste predefinido é 5.
5. O indicador do regulagem do calor da zona selecionada fica a piscar durante o ajuste. Após efetuar o ajuste, o número fica a piscar durante 5 segundos e depois para de piscar. Fica, assim, confirmado o novo ajuste.

Como desligar a placa

1. Pode desligar a zona de indução ajustando o nível da potência para 0, premindo repetidamente o indicador “-” até que mostre 0.
2. Pode também desligar toda a placa, tocando no botão de ligar/desligar .



Nota: Se a corrente elétrica é interrompida durante a indução, todos os ajustes previamente efetuados são cancelados.

Nota: O ventilador de refrigeração da placa de indução continua a funcionar durante aproximadamente 1 minuto após a mesma ter sido desligada.

Utilização da área de indução grande numa placa de vitrocerâmica

Alguns modelos de **placas vitrocerâmicas** podem ter uma ou mais zonas de indução flexíveis (zona oval/dupla/tripla), estas zonas flexíveis podem oferecer uma maior zona de indução e calor adicional para se ajustarem a recipientes de diferentes tamanhos.

Como utilizar a zona flexível quando a placa está a funcionar:

1. Selecione e ative a zona de indução na qual pretende utilizar zonas flexíveis

1) Para o modelo V603S:

Toque no botão de seleção da zona de calor para seleccionar e ativar



2. A zona central liga-se quando ajustar o nível de potência para a zona de indução flexível.

3. Quando tiver selecionado e ativado a zona de calor (o indicador luminoso do nível de potência fica a piscar), toque no botão  de zona flexível para ativar o elemento de aquecimento amplificante e obter, assim, uma zona maior para cozinhar.



Notas:

1. Se continuar a tocar no botão de controlo, as zonas ampliadas funcionam da seguinte maneira:
-Zona tripla: "Zona Central-Dupla-Tripla-Central-Dupla-Tripla-Central..."
2. Quando a zona tripla está ativa, o indicador LED da mesma  mostrará, alternadamente, o ajuste da potência e "" .

Utilização da função de ebulição rápida (Booster) na placa de indução

Alguns modelos de **placas de indução** podem ter uma ou várias zonas de indução com função Booster. Pode utilizar a função Booster para aumentar a potência da zona de indução em causa até a uma potência máxima durante 5 minutos. Esta função reduz o tempo de indução necessário, algo muito útil para quando tiver pressa.

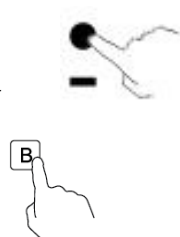
Como utilizar função Booster quando a placa está a funcionar:

1. Ative a zona de indução na qual pretende utilizar a função Booster:

1) Para os modelos I302T e I603S:

Toque no seletor da zona de aquecimento para ativar a zona de indução na qual deseja utilizar a função Booster.

2. Toque no seletor de controlo da função Booster **B**, o indicador da zona de aquecimento irá mostrar "b" e fica a piscar durante 5 segundos, em seguida, deixará de piscar e a função Booster é ativada.



Nota:

1. Quando utilizar a função Booster, se uma outra zona de indução situada no sentido vertical também estiver a funcionar com um nível de potência superior a 2, o programador irá ajustar o nível de potência dessa outra zona para o nível 2.
2. Quando a função Booster terminar, essa outra zona de indução irá regressar ao ajuste de potência inicial.

Como anular a função Booster

- Se repetir mais uma vez as instruções anteriores para ativar a função Booster quando esta já estiver ativada, a função Booster será desligada.
- Pode também cancelar a função Booster ao ajustar o nível de potência.

Controlo do bloqueio de segurança infantil

- Pode bloquear os controlos para impedir a sua utilização não intencional (por exemplo, quando as crianças ligam as zonas de indução por acaso) ativando a função de bloqueio de segurança infantil.
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os botões ficam desativados, exceto o botão de ligar/desligar e o botão do bloqueio de segurança infantil.

Como bloquear os controlos

Toque no botão do bloqueio de segurança infantil  uma única vez. O indicador do temporizador irá mostrar "Lo", ficando a função de bloqueio de segurança infantil desativada.

Como desbloquear os controles

1. Certifique-se de que a placa elétrica está ligada.
2. Toque durante 3 segundos no botão de bloqueio de segurança infantil , irá ouvir um único sinal sonoro e "Lo" desaparece do indicador do temporizador. O bloqueio infantil foi desativado.
3. Pode agora utilizar a placa elétrica.



No modo de bloqueio infantil, todos os controles estão desativados, exceto o botão de ligar/desligar  e o botão do bloqueio de segurança infantil .

Poderá, a qualquer momento, desligar a placa com o botão de ligar/desligar  em caso de emergência, mas se desejar utilizar a placa deverá primeiro desativar a função.

Nota: Se a função de bloqueio infantil estiver ativada e a placa for desligada sem se desativar essa função, quando voltar a ligá-la, a função de bloqueio infantil continuará ativa.

Função Stop & Go

- **Cozinhar é agora mais fácil!** Enquanto está a cozinhar, toca a campainha, ou o telefone, ou um dos seus filhos chama-a a partir de outra divisão. Precisa de sair da cozinha? Pois claro, e o jantar pode queimar-se ou levará mais tempo a preparar já que tem de apagar o lume.
- Com a **função Stop & Go** pode desligar todas as zonas de indução. Quando voltar, e com o simples premir de um botão , a placa reinicia a situação que estava configurada no momento em que foi desligada para que possa continuar a cozinhar com os mesmos ajustes.

1. Como ativar a função Stop & Go

Para ativar a função **Stop & Go**, deve premir uma única vez o botão **Stop & Go**. Todos os ajustes programados irão ser mantidos e a placa deixa de aquecer. Todos os indicadores de regulação do calor irão mostrar o símbolo "P".

2. Como desativar a função Stop & Go

Para cancelar a função **Stop & Go**, deve premir novamente a função **Stop & Go**. Todos os ajustes programados irão ser reiniciados e o indicador "P" da função Stop & Go irá desaparecer.



Enquanto a função **Stop & Go** estiver ativa, os botões estão desativados, excepto o botão de ligar/desligar e o botão da função Stop & Go.

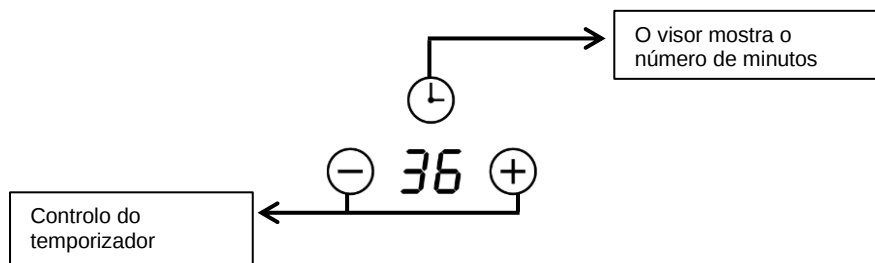
Nota: A placa é desligada automaticamente se a função Stop & Go continuar ativada durante mais de 10 minutos.

Utilização do temporizador

Quando a placa está ligada, pode utilizar o temporizador de dois modos diferentes:

- Pode utilizá-lo como relógio de cozinha. Neste caso, o temporizador não irá desligar nenhuma das zonas de indução quando chegar ao final do tempo definido.
- Pode ajustar o temporizador para que desligue uma ou mais zonas de indução.
- Pode ajustar o relógio de cozinha/temporizador até um total de 99 minutos.

Vista do temporizador



Utilização do temporizador como relógio de cozinha Se não tiver selecionado nenhuma zona de indução

1. Toque no botão de controlo do temporizador , o número irá ficar a piscar no indicador do temporizador.

2. Em seguida, ajuste o relógio de cozinha da seguinte maneira:

1) Modelos de controlo tátil: V302T, I302T

- Ajuste a potência calorífica tocando nos botões  ou .
- Se mantiver premido algum dos botões, o valor será

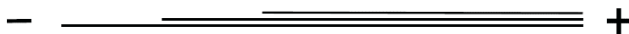
rapidamente ajustado para cima ou para baixo.

Nota: Quando o indicador do temporizador ficar a piscar, toque novamente no botão de controlo do temporizador, posse, assim, confirmar o ajuste do temporizador.

2) Modelos com controlos táteis deslizantes: V603S, V604S, I603S

• Toque no botão de controlo do temporizador  uma só vez, o dígito das unidades do indicador fica a piscar e, em seguida, ajuste o dígito das unidades do relógio de cozinha fazendo deslizar o controlo deslizante.

• Prima novamente o botão de controlo do temporizador, o dígito correspondente às dezenas fica a piscar no indicador do temporizador. Em seguida, ajuste o dígito das dezenas no relógio de cozinha fazendo deslizar o controlo deslizante.



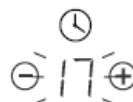
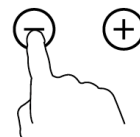
Nota: Se continuar a tocar no botão de controlo do temporizador, o controlo deslizante irá funcionar da seguinte maneira:

“Dígito das unidades-Dígito das dezenas

-Confirmar ajuste dígito das unidades-...”

3. Quando terminar de ajustar o relógio de cozinha, este começa a contagem decrescente. Irá aparecer o tempo que resta no visor.

4. Quando o tempo predefinido expira, é emitido um sinal sonoro durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--".



Se tocar nos botões de controlo durante a contagem decrescente, o aviso sonoro é desativado.

Como ajustar o temporizador para desligar a zona de indução

1. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento ⌚ para selecionar a zona de indução para a qual deseja utilizar o temporizador.

2. 1.Toque no botão de controlo do temporizador ⌚ , o número irá ficar a piscar no indicador do temporizador.

3. Em seguida, ajuste o temporizador

1) Modelos com controlos táteis: V302T, I302T

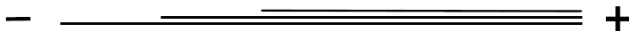
- Ajuste a potência calorífica tocando nos botões $\ominus$ ou $\oplus$.
- Se mantiver premido algum dos botões, o valor será rapidamente ajustado para cima ou para baixo.

Nota: Quando o indicador do temporizador estiver a piscar, toque novamente no botão de controlo do temporizador para confirmar o ajuste do temporizador.

2) Modelos com controlos táteis deslizantes: V603S, V604S, I603S:

- Toque no botão de controlo do temporizador ⌚ uma só vez, o dígito das unidades do indicador fica a piscar e , em seguida, ajuste o dígito das unidades do relógio de cozinha fazendo deslizar o controlo deslizante.

- Prima novamente o botão de controlo do temporizador, o dígito correspondente às dezenas fica a piscar no indicador do temporizador. Em seguida, ajuste o dígito das dezenas no temporizador fazendo deslizar o controlo deslizante.



Nota: Se continuar a tocar no botão de controlo do temporizador, o controlo deslizante irá funcionar da seguinte maneira: "Dígito das unidades-Dígito das dezenas-Confirmar ajuste dígito das unidades-..."

4. Quando terminar de ajustar o temporizador, este começa a contagem decrescente.

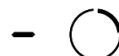
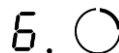
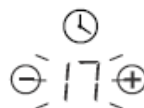
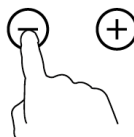
Irá aparecer o tempo que resta no visor.

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador luminoso do nível de potencia acende-se para as zonas nas quais foi ativado o temporizador. Pode verificar o ajuste do temporizador de cada zona de indução ativando a zona de indução em questão.

NOTA:

Se houver mais do que uma zona de indução com a função de temporizador ativada, o indicador do temporizador irá mostrar o valor mais baixo. O ponto vermelho junto ao indicador luminoso do nível de potencia fica a piscar.

5. Quando espira o tempo de indução predefinido, a zona de indução em questão desliga-se automaticamente.



Nota: Por defeito, o ajuste do relógio de cozinha e do temporizador é de 30 minutos.

Nota: Após efetuar o ajuste do tempo, o ajuste fica a piscar durante 5 segundos no indicador do temporizador e depois para de piscar. Fica, assim, confirmado o novo ajuste.

Nota: O relógio de cozinha e o temporizador podem ser utilizados em simultâneo, e o indicador do temporizador mostra o ajuste de tempo mais baixo. Se o ajuste mais baixo corresponder ao relógio de cozinha, o ponto vermelho junto ao indicador do temporizador fica a piscar. Se o ajuste mais baixo corresponder ao ajuste do temporizador, o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência em questão fica a piscar.

Nota: Se o indicador mostrar o ajuste do temporizador, para verificar o ajuste do relógio de cozinha, prima o botão de controlo do temporizador  , o indicador irá mostrar o ajuste do relógio de cozinha.

Deteção de recipiente e de utensílios pequenos

Para a placa de indução, se o visor ficar a piscar alternadamente “”” com o ajuste de potência.

- não foi colocado um recipiente na zona de indução correta ou,
- o recipiente utilizado não é apto para placas de indução ou,
- o recipiente é demasiado pequeno ou não está bem centrado na zona de indução.

Notas:

1. Não haverá algum aquecimento até que se coloque um recipiente apto na zona de indução.
2. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocado nenhum recipiente adequado.
3. Se for colocado na placa um recipiente de tamanho inadequado ou um recipiente magnético (por ex., de alumínio), ou se for deixado na placa outro elemento de pequeno tamanho (por ex., uma colher, um garfo, chaves), a zona de indução em questão desliga-se automaticamente após 1 minuto.

Aviso de calor residual

Tenha cuidado com as superfícies quentes

Quando se utiliza a placa durante algum tempo, irá ficar algum calor residual.

Como advertência, aparece a letra “H” no indicador do ajuste de potência.



Também pode ser utilizado como função de poupança de energia:

Se desejar aquecer outros recipientes, utilize a zona que ainda está quente.

Desligamento automático

Outra função de segurança da placa é o desligamento automático. Este é activado quando se esquecer de desligar uma zona de indução. Os tempos ao fim dos quais ocorre o desligamento automático predefinido são os seguintes:

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

Proteção contra sobreaquecimento

Existe um sensor de temperatura para monitorizar a temperatura no interior da placa. Se ocorrer uma temperatura demasiado elevada, a placa desliga-se automaticamente.

Proteção contra derrames

Para sua segurança, o programador desliga a placa se for derramado líquido a ferver ou se se colocar um pano molhado sobre o painel de controlo tátil. Todos os botões de controlo são desativados até que a zona do painel de controlo tátil seque, exceto o botão de ligar/desligar e o botão de bloqueio de segurança infantil.

Indicações para a utilização da indução

Deverá prestar especial atenção quando fritar, uma vez que o óleo e as gorduras aquecem rapidamente, sobretudo se for utilizada a função Booster. Com as temperaturas extremamente altas, os óleos e as gorduras podem entrar em combustão de forma espontânea, o que acarreta risco de incêndio.

Conselhos para a confeção de alimentos:

- Quando a comida começar a ferver, reduza o nível de potência.
- Se utilizar tampas, pode reduzir o tempo de indução e poupar energia, dado que se retém mais calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de indução.
- Comece a cozinhar com um ajuste de potência elevado e vá reduzindo-o à medida que a comida vai aquecendo.

Cozinhar em lume brando, cozer arroz

- Cozinhar em lume brando ocorre sem se chegar ao ponto de ebulição, por volta dos 85 °C, quando começam a aparecer algumas bolhas na superfície do líquido de cozedura. Esta é a chave para se fazerem sopas deliciosas e estofados cremosos, já que os aromas se desenvolvem sem sobreaquecer a comida. Também se deve fazer molhos à base de ovos ou de farinha sem se chegar ao ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozer arroz pelo método de absorção, podem requerer um ajuste superior ao ajuste mínimo para assegurar que os ingredientes foram cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Como alourar filetes ou costeletas

Para fazer filetes macios:

1. Coloque a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com uma base pesada.

3. Unte ambos os lados do filete com óleo ou azeite. Coloque na frigideira quente um pouco de óleo ou azeite e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
4. Rode o filete apenas uma única vez durante a confeção. O tempo de fritura exato irá depender a espessura do filete e do gosto da pessoa. O tempo de fritura pode variar entre 2 e 8 minutos para cada lado. Prima o filete para calcular o seu ponto de confeção, – quanto mais firme estiver, mais “passado” estará.
5. Deixe que o filete repousar uns minutos num prato quente para que assente e fique tenro antes de o servir.

Salteados

1. Utilize um wok ou uma frigideira grande com uma base plana compatível com placas de indução.
2. Prepare previamente todos os ingredientes e os utensílios. O salteado deve ser feito num curto espaço de tempo. Se for cozinhar grandes quantidades, faça-o várias vezes em pequenas porções.
3. Preaqueça rapidamente a frigideira e adicione duas colheres de óleo ou azeite.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve-a e mantenha-a quente.
5. Salteie os legumes. Quando estes estiverem quentes, mas ainda crocantes, baixe o nível de potência, adicione a carne cozinhada e adicione o molho.
6. Salteie os ingredientes em lume brando para assegurar que ficam bem quentes.
7. Sirva imediatamente.

Ajustes de potência calorífica

Os ajustes que se mostram a seguir são apenas de carácter informativo. O ajuste exato irá depender de diferentes fatores, tais como o recipiente utilizado e a quantidade de comida a cozinhar.

Experimente com a placa para averiguar os ajustes que melhor se adaptam aos diferentes tipos de comida.

Nível de potência	Utilização
1 – 2	• Aquecimento delicado de pequenas quantidades de comida • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que se queimam facilmente • Confeção lenta em lume brando • Aquecimento lento
3 – 4	• Reaquecimento • Confeção rápida em lume brando • Cozer arroz
5 – 6	• Crepes ou tortilhas
7 – 8	• Refogados • Cozer massas
9	• Salteados • Alourar, selar carne • Aquecer sopa até levantar fervura • Ferver água

3. Manutenção e limpeza

Manutenção e limpeza

Importante: Antes de efetuar tarefas de manutenção ou de limpeza, **DESLIGUE** o aparelho da **CORRENTE ELÉTRICA** e certifique-se de que está totalmente arrefecido.

Como limpar a superfície da placa

Após a utilização, limpe quaisquer derrames sobre a superfície morna logo que puder. Certifique-se primeiro de que a superfície arrefeceu o suficiente antes de a limpar.

Utilize um pano macio ou papel de cozinha para limpar a superfície. Se, entretanto, o líquido derramado secar, pode utilizar um agente de limpeza especial para vitrocerâmica à venda na maioria dos supermercados.

Não utilize outros agentes de limpeza abrasivos nem esfregões de palha de aço, etc., já que podem riscar a superfície vitrocerâmica.

Conselhos e sugestões

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (manchas de dedos, marcas, manchas de comida ou derrames que não contenham açúcar)	1. Desligue a fonte de alimentação. 2. Aplique um agente de limpeza próprio para vitrocerâmica enquanto a placa está morna (mas não quente!) 3. Enxaugue e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha. 4. Ligue novamente a fonte de alimentação da placa.	• Quando desligar a placa da toma de corrente elétrica, não irá aparecer nenhuma indicação de “superfície quente” mas a zona de indução pode ainda estar quente. Tome cuidado. • Panos resistentes, algumas esponjas de nylon e produtos de limpeza abrasivos ou potentes podem danificar a superfície de vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o agente de limpeza ou o pano são adequados. • Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza sobre a superfície da placa: o vidro pode ficar manchado.

Derrames de líquidos e derrames de produtos açucarados quentes sobre o vidro	Retire-os de imediato com uma espátula, um raspador ou uma colher de pau aptos para vitrocerâmicas, mas preste atenção às superfícies quentes: 1. Desligue a fonte de alimentação. 2. Pegue na colher ou utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame até uma zona fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 indicados anteriormente para a "Sujidade diária no vidro".	• Elimine as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames o mais rápido possível. Se deixar que arrefeçam sobre a placa, pode ser muito mais difícil removê-los e poderão ainda danificar a superfície de vidro de forma permanente. • Risco de cortes: quando a tampa de segurança está levantada, a lâmina dos utensílios de raspagem pode ser muito afiada. Tome cuidado e guarde os utensílios de forma segura e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis	1. Desligue a fonte de alimentação. 2. Absorva o derrame 3. Passe uma esponja húmida ou um pano limpos na zona de controlo tátil. 4. Seque totalmente a zona com papel de cozinha. 5. Ligue novamente a fonte de alimentação da placa.	• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se automaticamente e os controlos táteis podem deixar de funcionar se houver alguma líquido sobre eles. Certifique-se de que seca corretamente a zona dos controlos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Manutenção da placa

Se a placa não funcionar corretamente, antes de contactar o serviço de assistência técnica ou a loja onde a comprou, verifique primeiro o seguinte:

1. O aparelho não tem potência:

- Verifique se houve algum corte de energia no seu lar.
- Verifique se o aparelho está ligado corretamente à corrente eléctrica.
- Se o tempo de ajuste do temporizador terminou.
- Verifique se se atingiu o ajuste do tempo de indução máximo e a placa desligou-se automaticamente.
- Verifique se se entornou algum líquido sobre o painel de controlo e a proteção contra derrames desligou o aparelho.

2. Os botões do painel de controlo tátil não podem estar ativos:

- Se o bloqueio de proteção infantil está ativado e o indicador do temporizador mostra "Lo".

- Se há algum líquido ou um pano húmido sobre o painel de controlo tátil que tenha ativado a proteção contra derrames.

3. Após cozinhar aparece um “H” no visor:

- É normal. A placa possui uma função de segurança de aviso de calor residual. Continuará ligado até que a superfície tenha arrefecido o suficiente.

4. Após desligar a placa, o ventilador da placa de indução continua a funcionar:

- É normal, ajuda a placa a arrefecer totalmente.

5. Alguns recipientes podem crepitar ou fazer ruídos durante a utilização da placa de indução:

- É normal, é o som emitido pelas bobinas de indução durante o funcionamento, e o som pode variar em função do tipo de recipiente utilizado.

6. O vidro está riscado:

- Verifique se está a utilizar recipientes não aptos, como os que apresentam rebordos rugosos.

- Verifique se está a utilizar esfregões abrasivos ou produtos de limpeza não aptos.

Inspeção de falhas da placa de indução

Caso ocorra alguma anomalia, a placa de indução entra automaticamente em modo de proteção e mostra os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E1/E2	Tensão elétrica anómala	Verifique se o fornecimento de corrente elétrica está normalizado ou sem quebras. Torne a ligar a placa quando o fornecimento da corrente elétrica ficar normalizado
E3	Alta temperatura do sensor de recipientes	Verifique se o recipiente contém algum líquido, adicione água ou outro líquido antes de continuar.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura IGBT	Torne a reiniciar a placa de indução após a mesma ter arrefecido.

Para qualquer outro código de erro, desligue a placa e chame a assistência técnica.

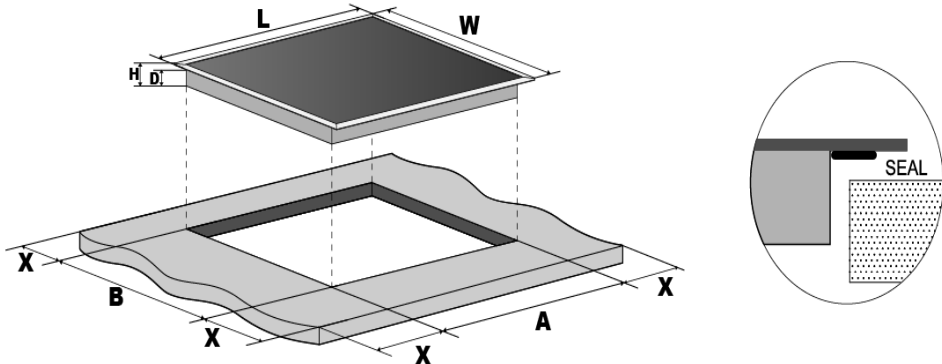
1. MUNTATGE

Instruccions de muntatge

L'aparell ha d'instal·lar-se i connectar-se d'acord amb les normatives actuals.
Després de desembalar l'aparell, comprovi que no presenta cap mal visible. Si s'ha danyat durant el transport, NO L'UTILITZI, i posi's en contacte amb el comerç on el va adquirir.

Selecció de l'equip de muntatge

- Retallat els fogons segons les grandàries mostrades a la figura.
- Per al muntatge i ús guardi un espai mínim de 5 cm al voltant del buit.
- Asseguri's que el gruix mínim dels fogons és 30 mm. Els fogons haurà de ser d'algun material resistent a la calor per a evitar que es deformi per la calor despresada per la placa com es mostra en la següent figura (unitat de mesura: mm)

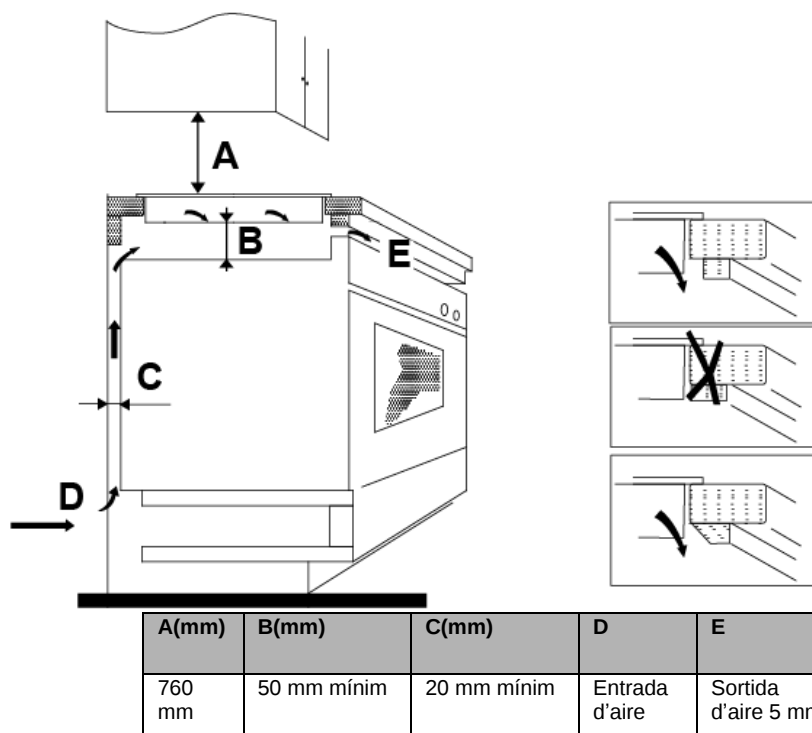


Model	L	W	H	D	A	B	X
V302T	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I302T	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
V603S V604S	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I603S	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Verifiqui que la placa està correctament ventilada, que l'entrada i sortida d'aire no estan bloquejades i que funciona correctament, com es mostra a continuació.



Nota: La distància mínima de seguretat entre la placa i l'armari situat sobre la placa ha de ser 760 mm..



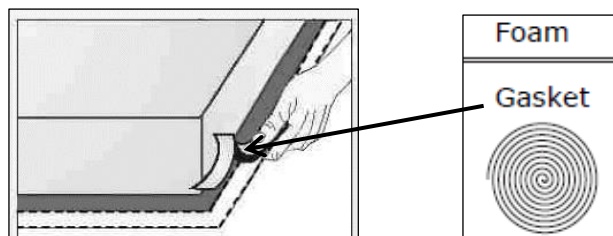
Instal·lació de la junta d'escuma

Abans d'inserir la placa en el buit dels fogons col·loqui la junta d'escuma subministrada, en la part inferior de la vitroceràmica.

No instal·li la placa sense la junta d'escuma!

Col·locació de la junta

- Retiri la pel·lícula protectora de la junta.
- A continuació, col·loqui la junta en la part inferior del cristall, al costat de la vora.
- La junta ha d'estar unida per tota la longitud de la vora de cristall i no solapar-se a les cantonades.
- Quan instal·li la junta, asseguri's que el cristall no entra a contacte amb objectes punxants.



Abans de fixar els suports

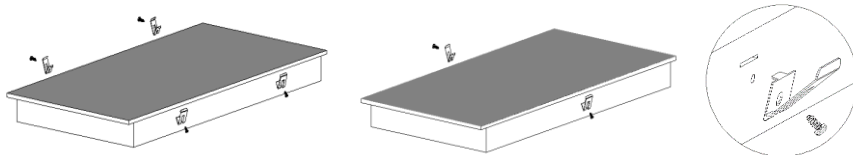
Situi la placa sobre una superfície llisa i estable (utilitzi l'embalatge). No apliqui força sobre els controls que sobresurten de la placa.

Kits per a la col·locació

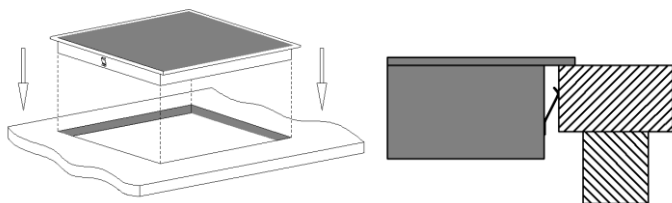
Juntament amb la placa se subministra un kit que inclou els clips de fixació i caragols (4 clips i 4 caragols).

Subjecti els clips a la placa

Insereixi els clips de fixació en els forats localitzats en dos costats de la carcassa, fixi el clip a la carcassa amb un caragol i a continuació insereixi la placa en l'armari/fogons.



Subjecti la placa a l'armari: Insereixi la placa en l'armari/fogons com indiquen les figures següents. Els clips muntats en els costats afermen la placa.



Connecti l'aparell a la xarxa elèctrica

Connecti l'aparell a la xarxa elèctrica conforme a la placa de característiques o a un disjuntor unipolar. L'aparell té una potència nominal elevada i la connexió elèctrica ha d'encarregar-se a un electricista qualificat.

Notes:

1. Si el cable alimentació està danyat i ha de substituir-se, posi's en contacte amb un tècnic qualificat per a evitar accidents.
2. Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, entre els contactes s'instal·larà un disjuntor omnipolar respectant un espai mínim de 3 mm.
3. L'instal·lador comprovarà que la connexió elèctrica és correcta i compleix amb les normatives de seguretat.
4. Comprovi que el cable elèctric no està doblegat ni aixafat
5. Revisi el cable amb regularitat i en cas de ser necessari substituir-lo, posi's en contacte amb un tècnic qualificat.

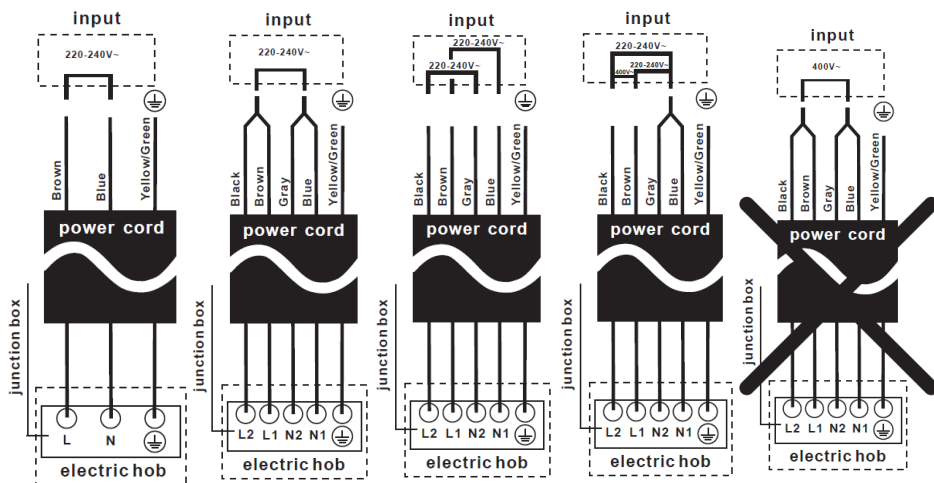
Atenció

1. La placa només ha de ser instal·lada per personal qualificat o tècnics. No ho faci vostè.
2. No munti la placa elèctrica sobre equips de refrigeració, rentavaixel·la i assecadores centrifugadores.

3. La placa elèctrica s'instal·larà de manera que s'aconsegueixi una millor emissió de calor i així millorar la seva eficàcia.
4. La paret i la zona de calor induïda sobre els fogons han de ser resistents a la calor.
5. Per a evitar danys, la capa adhesiva ha de ser resistent a la calor.
6. No utilitzi mai netejadors de vapor.
7. Aquesta placa elèctrica solo es pot connectar a una font amb impedància no superior als 0,427 ohms. Si fos necessari, pregunti a la seva companyia de subministrament elèctric la impedància de la xarxa.

Nota: Alguns models compten amb un cable d'alimentació amb connector que es poden endollar directament. En aquests models desendolli el cable d'alimentació després de l'ús.

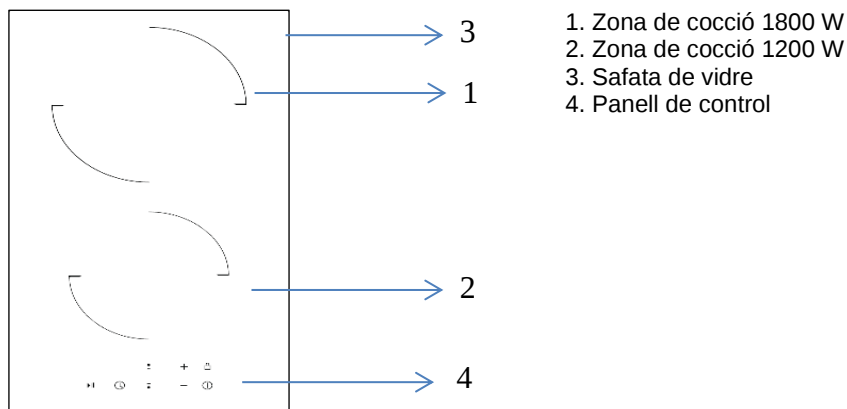
A continuació, es mostren els diferents mètodes de connexió.



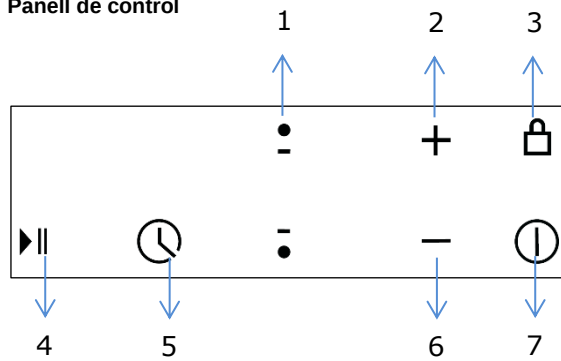
2. Manual d'instruccions

Resum del producte

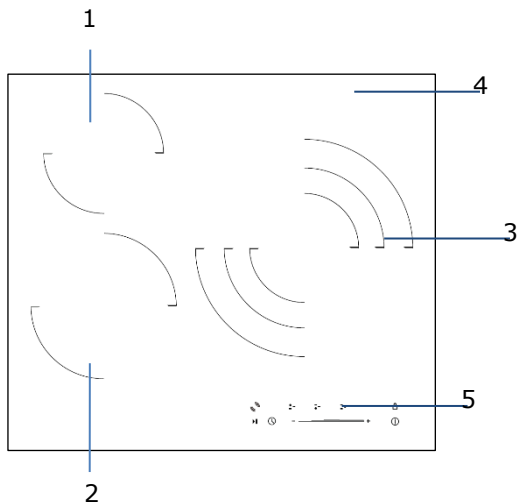
Model: V302T



Panell de control

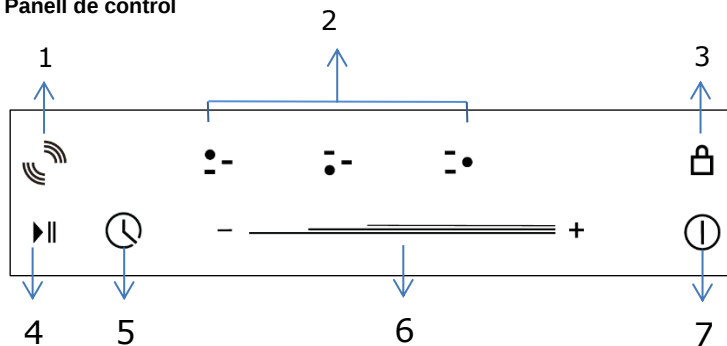


Model: V603S

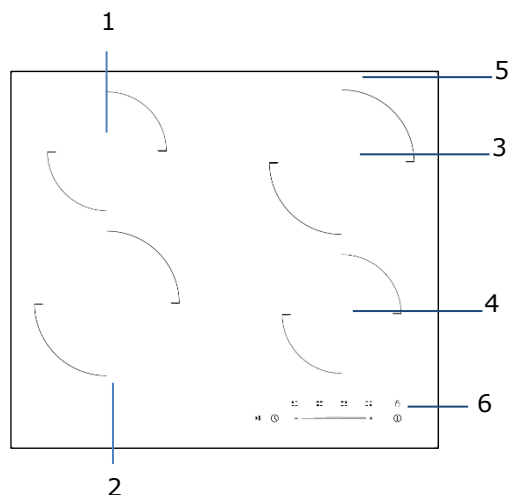


1. Zona de cocció 1200 W
2. Zona de cocció 1800 W
3. Zona de cocció triple 2700W/1700W/850W
4. Placa de vidre
5. Panell de control

Panell de control

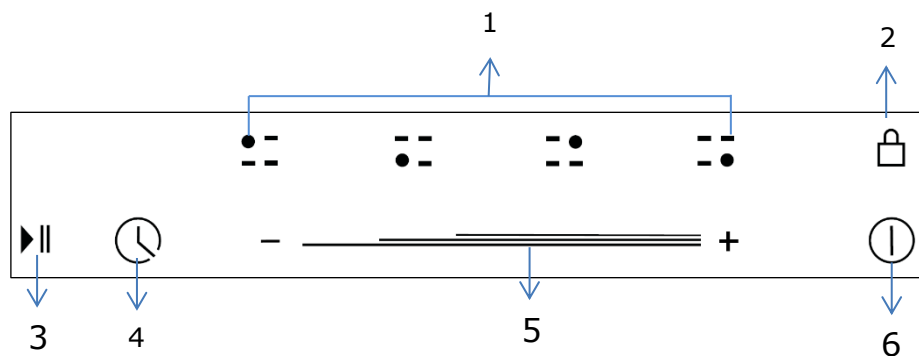


1. Control de zona flexible
2. Control de selecció de zona de cocció
3. Control de bloqueig infantil
4. Control Stop & Go
5. Control del temporitzador
6. Control de nivell de calor/temporitzador
7. Control d'encesa/apagat



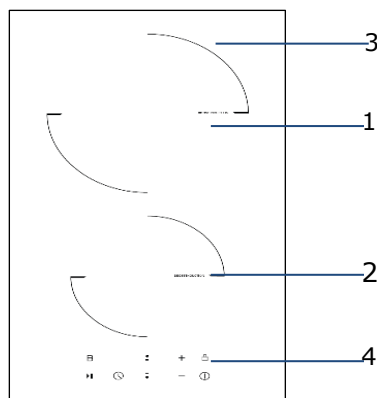
1. Zona de cocció 1200 W
2. Zona de cocció 1800 W
3. Zona de cocció 1800 W
4. Zona de cocció 1200 W
5. Placa de vidre
6. Panell de control

Panell de control



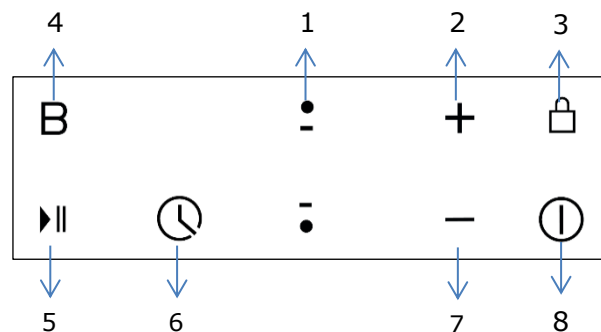
1. Control de selecció de zona de cocció
2. Control de bloqueig infantil
3. Control Stop & Go
4. Control del temporitzador
5. Control de nivell de calor/temporitzador
6. Control d'encesa/apagat

Model: I302T



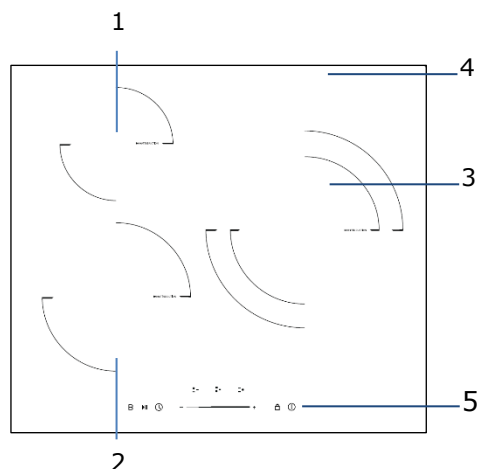
1. Boost 2000 W Zona de cocció 2600 W
2. Boost 1500 W Zona de cocció 2000 W
3. Placa de vidre
4. Panell de control

Panell de control



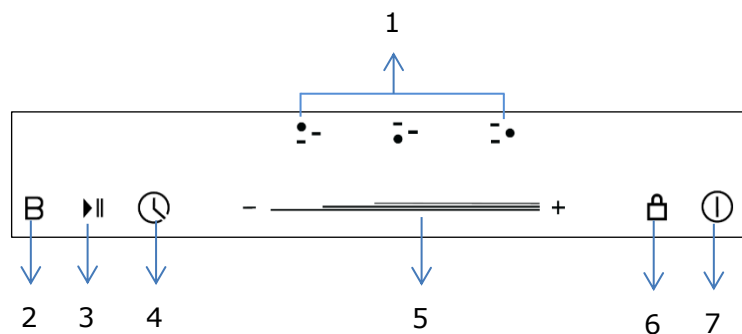
1. Control de selecció de zona de cocció
2. Control "+" nivell de calor/temporitzador
3. Control de bloqueig infantil
4. Control de la funció Booster
5. Control Stop & Go
6. Control del temporitzador
7. Control "-" nivell de calor/temporitzador
8. Control d'encesa/apagat

Model: I603S



1. Boost 1500W Zona de cocció 2000W
2. Boost 2000W Zona de cocció 2600W
3. Boost 2300W Zona de cocció 3000W
4. Safata de vidre
5. Panell de comandament

Panell de comandament



1. Control de selecció de zona de cocció
2. Control de funció Booster
3. Control Stop & Go
4. Control del temporitzador
5. Control de nivell de calor/temporitzador
6. Control de bloqueig infantil
7. Control d'encesa/apagat

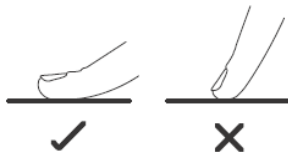
Notes: Els diagrames que apareixen en el manual són merament informatius; podria haver-hi lleugeres diferències a causa de les millores contínues dels productes.

Abans d'utilitzar la seva placa per primera vegada

- Llegeixi detingudament el manual i pari esment especial a les normes de seguretat.
- Retiri qualsevol film protector que pugui trobar-se en la seva nova placa.

Ús dels controls tàctils

- Els controls responen al tacte, per la qual cosa no necessita aplicar cap pressió.
- Utilitzi la gemma del seu dit, no la punta.
- Escoltarà un xiulet cada vegada que s'utilitza un contacte tàctil.
- Asseguri's que els controls estan sempre nets i secs i que no hi ha objectes que els cobreixen (per exemple, un utensili de cuina o un drap). Fins i tot una capa fina d'aigua pot dificultar el maneig dels controls..



Seleccioni els recipients de cuina adequats



- Utilitzi recipients de cuina amb una base apta per a inducció. Busqui el símbol d'inducció en l'embalatge o en la base del recipient.

- Pot verificar si els seus recipients són aptes realitzant una prova amb un imant.

Desplaci un imant cap a la base del recipient. Si és atret, el recipient és apte per a la placa d'inducció.

- Si no té un imant:

1. Posi una mica d'aigua en el recipient que vol provar.

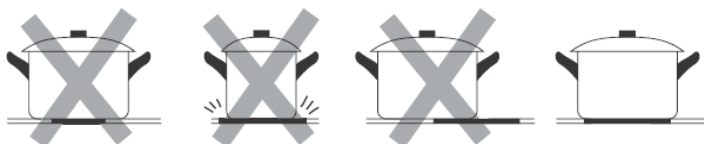
2. Si  no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'escalfa, el recipient és apte.

- Els recipients fabricats amb els següents materials no són aptes per a plaques d'inducció: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, cristall, fusta, porcellana, ceràmica i fang.
- Les plaques d'inducció estan fabricades amb cristall ceràmic llis, la calor procedeix de la bobina d'inducció magnètica que escalfa el recipient, però no la superfície de cocció. La calor del recipient es transfereix al menjar.
- És important que utilitzi únicament paelles o cassoles de metall dissenyades i/o homologades específicament per al seu ús en plaques d'inducció. Mai posi en contacte recipients de melamina o plàstic amb les zones de calor.
- Una paella o cassola amb un diàmetre inferior a 140 mm pot no ser detectada per la placa d'inducció.

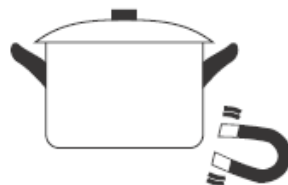
No utilitzi recipients amb vores irregulars o base convexa



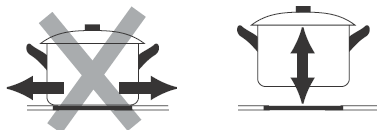
Asseguri's que la base del seu recipient és llisa, s'assenteixi totalment sobre la placa i té la mateixa grandària que la zona de cocció.



Si utilitza recipients amb un diàmetre menor, l'eficàcia podria ser menor de la prevista. Col·loqui sempre el recipient en el centre de la zona de cocció.



Aixequi sempre els recipients, no els arrossegui per la placa ja que podrien provocar ratllades al vidre.



Dimensions suggerides de recipients per a la placa d'inducció

Les zones de cocció s'adapten automàticament al diàmetre del recipient fins a un límit. No obstant això, es recomana que el fons del recipient tingui un diàmetre mínim que sigui conforme amb la zona de cocció corresponent. Per a obtenir la màxima eficàcia de la seva placa, col·loqui el recipient en el centre de la zona de cocció.

Diàmetre de la base dels recipients:

Zona de cocció	<i>Mínim (mm)</i>	<i>Màxim (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280

Instruccions d'ús

Per a començar a cuinar

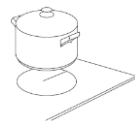
1. Després d'haver connectat la placa a la xarxa elèctrica, per a encendre la

placa mantingui premut el control d'encesa/apagat  durant uns 3 segons fins que senti un senyal acústic. La placa passa al mode d'espera, tots els indicadors d'ajust de calor i el temporitzador mostren "-".



2. Col·loqui un recipient adequat a la zona de cocció que desitja utilitzar.

• Asseguri's de que el fons del recipient i la superfície de la zona de cocció estan nets y secs.



3. Ajustament de calor de la zona de cocció.

1) Per a V302T, V603S, V604S, I302T, I603S, abans d'ajustar el calor, situï el seu dit sobre el control de selecció de la zona de cocció per a escollir i activar la zona de cocció que desitja utilitzar.

L'indicador d'ajustament de calor de la zona seleccionada parpelleja quan està actiu. A continuació, ajusti el calor:

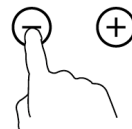
-Models de control tàctil: V302T I302T

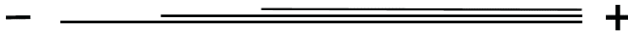
• Ajusti el calor tocant el control  o .

• Si manté el seu dit sobre un dels dos controls, el valor augmentarà o es reduirà ràpidament de 0 a 9.

-Models amb control lliscant: V603S, V604S, I603S

• Ajusti el calor desplaçant el dit sobre el control lliscant.





Notes:

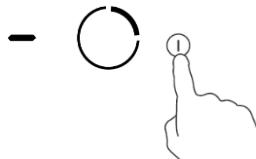
1. Després d'endollar l'aparell, el senyal acústic de la placa emet un xiulet: tots els indicadors s'encenen durant 1 segon i després s'apaguen.
2. Quan la placa està en manera d'espera, si en 1 minut no se selecciona un ajust de calor la placa s'apaga automàticament emetent un xiulet.
3. Per a encendre la placa, toc el control d'encesa/apagada i mantingui'l durant 3 segons; per a apagar-la, torni a tocar el control d'encesa/apagada.
4. El nivell de calor es pot ajustar de 0 a 9. El nivell d'ajust per defecte és 5.
5. L'indicador d'ajust de calor de la zona seleccionada parpelleja durant l'ajust. Després de seleccionar l'ajust, el dígit parpelleja 5 segons i després es deté. Es confirma així l'ajust.

Com apagar la placa

1. Apagui la zona de cocció ajustant el nivell de calor a 0.

Toqui l'indicador “-” fins que mostri 0.

2. També pot apagar la placa, tocant el control d'encesa/apagat .



Nota: Si la corrent elèctrica s'interromp durant la cocció, els ajustos realitzats es cancel·len.

Nota: El ventilador de refrigeració de la placa d'inducció continua funcionant durant aproximadament 1 minut després d'haver-se apagat.

Ús de l'àrea de cocció gran en una placa vitroceràmica

Alguns models de plaques vitroceràmiques poden tenir una o més zones de cocció flexibles (zona oval/dual/triple), que proporcionen una zona de cocció més gran i calor addicional per a ajustar-se a recipients de diferents grandàries.

Com utilitzar la zona flexible quan la placa està funcionant:

1. Seleccioni i activi la zona de cocció en la que li agradaria utilitzar zones flexibles.

1) Per a V603S:

Toqui el control de selecció de la zona de calor per a seleccionar-lo i activar l'ajustament.

2. La zona central s'encén al ajustar el nivell de calor per a la zona de cocció flexible.

3. Quan hagi seleccionat i activat la zona de calor (parpelleig de l'indicador lluminós de nivell de calor), toqui el control  de la zona flexible per a activar l'element calefactor ampliable i obtenir una superfície major per a cuinar.



Notes:

1. Si continua tocant el control de comandaments, les zones ampliades funcionaran de la següent manera:

- Zona triple: "Zona Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central..."

2. Amb la zona triple activa, l'indicador LED de la mateixa  mostrarà l'ajustament de calor i "" alternativament.

Ús de la funció d'escalfament ràpid (Booster) en placa d'inducció

Alguns models de plaques d'inducció poden tenir una o diverses zones de cocció amb funció Booster. La funció Booster augmenta la calor de la zona de cocció al màxim durant 5 minuts. Aquesta funció redueix el temps de cocció, una cosa molt útil quant es té pressa.

Ús de la funció Booster amb la placa encensa:

1. Activi la zona de cocció en la que desitja utilitzar la funció Booster:

1) Per a I302T, I603S:

Toqui el selector de la zona d'escalfament per a activar la zona de cocció en la que desitja utilitzar la funció Booster.

2. Toqui el selector de control de la funció Booster ; l'indicador de la zona d'escalfament mostra "b" y parpelleja 5 segons, després deixa de parpellejar activant-se la funció Booster.



Nota:

1. Quan utilitzi la funció Booster, si l'altra zona de cocció situada en sentit vertical també està funcionant amb un ajust de calor superior al nivell 2, el programador ajusta la calor de l'altra zona al nivell 2.

2. Quan finalitzi la funció Booster, aquesta zona de cocció tornarà a l'ajust inicial.

Com desactivar la funció Booster

-Repeteixi les indicacions incloses en l'apartat d'ús de la funció Booster amb la placa.

-També pot cancel·lar la funció Booster ajustant el nivell de calor.

Control de bloqueig infantil

- Pot bloquejar els controls per a impedir un ús no intencionat (per exemple, quan els nens encenen zones de cocció accidentalment) activant la funció de bloqueig infantil.

- Amb els controls bloquejats, excepte el control d'encesa/apagada, i el control de bloqueig infantil, la resta de controls queden desactivats.

Com bloquejar els controls

Toqui el control de bloqueig infantil  un cop. L'indicador del temporitzador mostra "Lo", i la funció de bloqueig infantil s'ha activat.

Com desbloquejar els controls

1. Asseguri's de que la placa elèctrica està encesa.
2. Toqui durant 3 segons el control de bloqueig infantil . L'avisador acústic pita un cop i "Lo" desapareix de l'indicador del temporitzador. El bloqueig infantil s'ha desactivat.
3. Ja pot seguir utilitzant la placa elèctrica.



En el mode de bloqueig infantil, tots els controls estan desactivats excepte el control d'encesa/apagat  i el de bloqueig infantil .

Vostè podrà en tot moment apagar la placa amb el control d'encesa/apagat  en cas d'emergència, però si desitja utilitzar-la, primer haurà de desbloquejar-la.

Nota: Si apaga la placa sense desactivar la funció de bloqueig, en tornar encendre-la el bloqueig infantil segueix actiu.

Funció Stop & Go

• Cuinar és ara més fàcil! Mentre està cuinant, segur que moltes vegades sona el timbre, el telèfon o algun dels seus fills crida des d'una altra habitació. Necessita sortir de la cuina? Però clar, el sopar podria cremar-se o li portaria més temps preparar-la si ha d'apagar el foc.

• Amb la funció Stop & Go pot apagar totes les zones. Quan torni, simplement amb tocar el control

  , la placa es reinicia amb els mateixos ajustos perquè pugui continuar cuinant.

1. Com activar la funció Stop & Go

Per a activar la funció **Stop & Go**, premi un cop el control **Stop & Go**. Els ajustos programats es mantenen i la placa deixa d'escalfar. Els indicadors d'ajustament de calor mostren "P".

2. Com desactivar la funció Stop & Go

Per a cancel·lar la funció **Stop & Go**, premi de nou la funció **Stop & Go**. Els ajustos programats es reprenen i l'indicador "P" de la funció Stop & Go desapareix.



Amb la funció **Stop & Go**, activa, tots els botons estan desactivats, excepte el d'encesa i apagat i la funció Stop & Go.

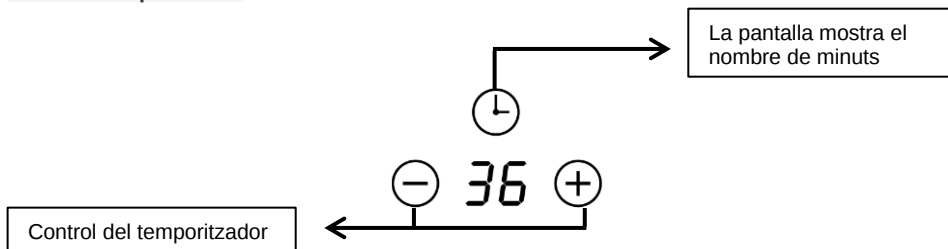
Nota: Si la funció Stop & Go es perllonga durant més de 10 minuts la placa s'apaga automàticament

Utilització del temporitzador

Amb la placa encesa, pot utilitzar el temporitzador de dues maneres:

- Com minuter. En aquest cas, el temporitzador no apaga cap zona de cocció quan hagi acabat el compte enrere
- Pot programar-lo perquè apagui una o més zones de cocció.
- Pot ajustar el minuter/temporitzador fins a 99 minuts.

Vista del temporitzador



Utilització del temporitzador com a minuter

Si no ha seleccionat cap zona de cocció

1. Toqui el control del temporitzador 🕒. El número del temporitzador parpelleja.

2. A continuació, ajusti el minuter:

1) Models de control tàctil: V302T, I302T

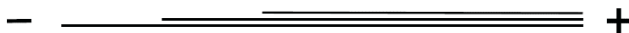
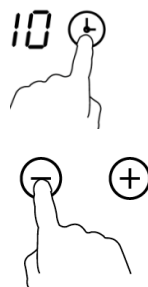
- Ajusti el calor mitjançant els controls - o +.
- Si manté el seu dit sobre un dels dos controls, el valor augmentarà o es reduirà.

Nota: Quan l'indicador del temporitzador parpelleja, toqui el control del temporitzador de nou, per a confirmar l'ajustament.

2) Models amb control tàctil lliscant: V603S, V604S, I603S

- Toqui el control del temporitzador 🕒 un cop; el número de l'indicador del temporitzador parpelleja. A continuació, ajusti el número del minuter fent lliscar el control lliscant.

- Premi el control del temporitzador de nou; el número corresponent a les desenes parpelleja en l'indicador del temporitzador. A continuació, ajust el número de les desenes en el minuter fent lliscar el control lliscant.

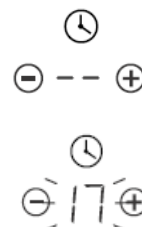


Nota: Si continua tocant el control del temporitzador, el control lliscant funciona de la següent manera:

"Dígit d'unitats-Dígit de desenes-Confirmar ajust dígit d'unitats-..."

3. Ajustat el minuter, comença el compte enrere. La pantalla mostra el temps restant.

4. Una vegada finalitzat el temps fixat, l'avisador acústic emet un xiulet durant 30 segons i l'indicador del temporitzador mostra "--". Si toca els controls durant el compte enrere, el xiulet es deté.



Com ajustar el temporitzador per a apagar la zona de cocció

1. Toqui el control de selecció de la zona d'escalfament 🕒 per a determinar la zona de cocció en la qual desitja utilitzar el temporitzador.

2. Toqui el control del temporitzador 🕒. Un dígit parpellejarà en l'indicador del temporitzador.

3. Ajust llavors el temporitzador

1) Models de control tàctil: V302T, I302T

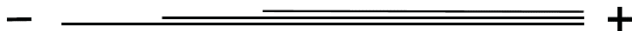
- Ajusti la calor tocant els controls - o +.
- Si manté premut algun dels botons, el valor s'ajustarà ràpidament cap amunt o cap avall.



Nota: Amb l'indicador del temporitzador parpellejant, toqui de nou el control de control del temporitzador per a confirmar l'ajust del temporitzador.

2) Models amb control tàctil lliscant: V603S, V604S, I603S:

- Toqui el control del temporitzador  una vegada. El dígit de les unitats en l'indicador del temporitzador parpelleja; a continuació, ajust el dígit de les unitats del minuter lliscant el control lliscant.
- Premi el control del temporitzador de nou; el dígit corresponent a les desenes parpellejarà en l'indicador del temporitzador. A continuació, ajusti les desenes en el minuter lliscant el control lliscant.



Nota: Si continua tocant el control del temporitzador, el control lliscant funciona com segueix: "Dígit d'unitats-Dígit de desenes-Confirmar ajust dígit d'unitats-..."

4. Una vegada ajustat el temporitzador, comença el compte enrere.

La pantalla mostra el temps restant.

Nota: El punt vermell al costat de l'indicador lluminós de nivell de calor s'il·lumina per a les zones en les quals s'ha activat el temporitzador. Pot verificar l'ajust del temporitzador de cada zona de cocció activant aquesta zona de cocció.

Nota: Si hi ha més d'una zona de cocció amb funció de temporitzador, l'indicador del temporitzador mostra el valor més baix. El punt vermell al costat de l'indicador lluminós de nivell de calor parpelleja.

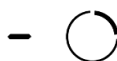
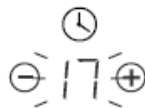
5. Quan acaba el temps de cocció seleccionat, la zona de cocció en qüestió s'apaga automàticament.

Nota: L'ajust per defecte del minuter i del temporitzador és de 30 minuts.

Nota: Després de realitzar l'ajust, l'ajust en l'indicador del temporitzador parpelleja 5 segons i després es deté. Es confirma així l'ajust.

Nota: El minuter i el temporitzador poden utilitzar-se al mateix temps, l'indicador del temporitzador mostra l'ajust de temps més baix. Si l'ajust més baix correspon al minuter, el punt vermell al costat de l'indicador del temporitzador parpelleja. Si l'ajust més baix correspon a l'ajust del temporitzador, el punt vermell de l'indicador lluminós de nivell de calor corresponent parpelleja.

Nota: Si l'indicador mostra l'ajust del temporitzador, per a comprovar l'ajust del minuter premi el control del temporitzador ; l'indicador mostra l'ajust del minuter.



Detecció de recipient i articles petits

Per a placa d'inducció, si en la pantalla parpelleja alternativament " " amb l'ajust de calor.

- no ha col·locat el recipient en la zona de cocció correcta o,
- el recipient que utilitza no és apte per a plaques d'inducció o,
- el recipient és massa petit o no està ben centrat en la zona de cocció.

Notes:

1. No hi haurà escalfament fins que es col·loqui un recipient apte en la zona de cocció.
2. Si no es col·loca un recipient adequat, la pantalla s'apaga automàticament transcorreguts 2 minuts
3. Si s'ha col·locat un recipient amb una grandària no adequada o no magnètic (per exemple, alumini), o un altre element petit (per exemple, ganivet, forquilla, clau) sobre la placa, la zona de cocció s'apaga automàticament transcorregut 1 minut.

Avís de calor residual

Tingui precaució amb les superfícies calentes

Quan s'ha utilitza la placa durant algun temps queda de calor residual.
Com a advertiment, en l'indicador de l'ajust de calor apareix la lletra "H".



Utilitzar-se com a funció d'estalvi d'energia:

Si desitja escalfar altres recipients, utilitzi la zona que continua calenta.

Apagat automàtic

Una altra prestació de seguretat de la placa és l'apagat automàtic. S'activarà quan s'oblidi apagar una zona de cocció. Els temps d'apagat automàtic per defecte són els següents:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporitzador per defecte (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protecció contra sobreescalfament

Un sensor de temperatura monitora la temperatura dins de la placa. Si es detecta una temperatura excessiva, la placa s'apaga automàticament.

Protecció anti vessament

Per seguretat, el programador apaga la placa si es vessa líquid bullint o es col·loca un drap mullat sobre el panell de control tàctil. Els controls es desactiven, excepte el control d'encesa/apagada i el de bloqueig infantil, fins a assecat-se la zona de control tàctil.

Directrius per a cuinar

Prestis especial atenció durant la fritada atès que l'oli i el greix s'escalfen ràpidament, sobretot si utilitza la funció Booster. A temperatures extremadament altes, l'oli i el greix poden prendre de manera espontània, la qual cosa suposa risc d'incendi.

Consells de cocció

- Quan l'aliment comenci a bullir, redueixi la calor.
- L'ús de tapes redueix el temps de cocció i estalvia energia, atès que es reté més calor.
- Minimitzi la quantitat de líquid o greix per a reduir el temps de cocció.
- Comenci a cuinar amb un ajust de calor alta i redueixi'l quan els aliments ja s'hagin escalfat.

Cuinar a foc lent i cuinar arròs

- La cocció a foc lent té lloc per sota del punt d'ebullició, al voltant dels 85 °C, quan comencen a aparèixer algunes bombolles en la superfície del líquid de cocció. Aquesta és la clau per aconseguir sopes delicioses i estofats tendres, ja que les aromes es desenvolupen sense que els aliments s'escalfin en excés. També cuini les salses amb base d'ou i farina per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, incloent la cocció de l'arròs pel mètode d'absorció, poden requerir un ajust de calor més alta que l'ajust mínim per assegurar que els aliments s'han cuinat correctament en el temps recomanat.

Com daurar filets o costelles

Per a cuinar filets sucosos:

1. Deixi la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.
2. Calent una paella de fons gruixut.
3. Unti els dos costats del filet amb oli. Aboqui en la paella calenta una mica d'oli i després col·loqui la carn sobre la paella calenta.
4. Giri el filet només una vegada mentre el fregeix. El temps exacte dependrà del gruix del filet i del gust del comensal i pot variar entre 2 i 8 minuts per cada costat. Estrenyi el filet per a comprovar el seu punt de cocció, – com més ferma es noti, més "fet" està.
5. Abans de servir-ho, deixi reposar el filet sobre un plat calent uns minuts perquè s'assenti i resulti més tendre

Saltejar

1. Triï un wok o una paella gran de fons pla compatible amb la placa de cocció.
2. Tingui preparats tots els ingredients i l'equip. El saltat ha de realitzar-se de manera ràpida. Si cuinarà grans quantitats, faci-ho en petites porcions.
3. Preescalfi la paella breument i afegeixi dues cullerades d'oli.
4. Cuini primer la carn, reservi i mantingui-la calenta.
5. Salti les verdures. Quan estiguin calents però continuïn estant cruixents baixi la calor, agregui la carn ja cuinada i afegeixi la salsa.
6. Salti els ingredients suaument per assegurar-se que s'escalfen a fons.
7. Serveixi immediatament.

Ajustaments de calor

Els ajustos que es mostren a continuació són merament informatius. L'ajust exacte dependrà de diferents factors, com ara el recipient utilitzat i la quantitat d'aliment que cuinarà. Experimenti amb la placa per a esbrinar els ajustos que millor s'adaptin als diferents menjars.

Ajust de calor	Idoneïtat
1 – 2	• Escalfar delicadament petites quantitats de menjar • Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen fàcilment • Cuinar suau a foc lent • Escalfar lentament
3 – 4	• Reescalfar • Cuinar a foc lent • Cuinar arròs
5 – 6	• Creppes o coques
7 – 8	• Sofregir • Cuinar pasta
9	• Saltar • Daurar, segellar carn • Escalfar sopa fins a arribar a ebullició • Bullir aigua

3. Manteniment i neteja

Manteniment i neteja

Important: Abans de fer tasques de manteniment o neteja, DESCONNECTI l'aparell de la xarxa ELÈCTRICA i asseguri's que està totalment fred.

Com netejar la superfície de la placa

Després del seu ús, netegi com més aviat millor les substàncies vessades. Asseguri's que la superfície està prou freda.

Utilitzi un drap suau o un paper de cuina per a netejar la superfície. Si el líquid vessat s'ha assecat, utilitzi un netejador específic per a vitroceràmica disponible en la majoria de supermercats.

No utilitzi netejadors abrasius ni llana d'acer, etc., ja que podrien ratllar la superfície vitroceràmica.

Consells i suggeriments

¿Què?	¿Com?	¡Important!
Brutícia diària al vidre (empremtes de dits, marques, taques de menjar o líquids vessats que no continguin sucre)	1. Desconnecti la font d'alimentació. 2. Aplicació un netejador de vitroceràmiques mentre la placa segueix temperada (però no calenta!) 3. Esbandida i assequi amb un drap net o un paper de cuina. 4. Connecti de nou la font d'alimentació de la placa.	• Quan apagui la placa, no apareixerà cap indicació de "superfície calenta" però la zona de cocció pot continuar estant calenta. Extremi les precaucions. • Fregalls molt resistents, algunes esponges de nilons i productes de neteja abrasius o forts poden danyar la superfície del vidre. Llegeixi sempre l'etiqueta per a comprovar si el seu netejador o fregall són adequats. • Mai deixi residus de neteja sobre placa: el vidre podria tacar-se.

Vessaments de líquids i de productes ensucrats calents sobre el vidre	Retiri'ls immediatament amb una espàtula, una rasqueta o una fulla barbera aptes per a vitroceràmiques, però parïesment a les superfícies calentes: 1. Desconnecti la font d'alimentació. 2. Subjecti la fulla o l'utensili en un angle de 30° i grati la brutícia o el vessament cap a una zona freda de la placa. 3. Netegi la brutícia o el vessament amb un drap o paper de cuina. 4. Segueixi els passos 2 a 4 indicats anteriorment en "Brutícia diària en el vidre".	• Elimini les taques que han deixat aliments fosos i ensucrats o els vessaments al més aviat possible. Si deixa que es refredin sobre la placa, pot resultar més difícil després o fins i tot poden danyar el vidre de manera permanent. • Risc de corts: la fulla de la rasqueta és molt afilada, per la qual cosa cal anar amb compte quan es retira la tapa de seguretat. Extremi les precaucions i guardi-la sempre de manera segura i fora de l'abast dels nens.
Vessaments sobre els controls tàctils	1. Desconnecti la font d'alimentació. 2. Assequi el líquid vessat 3. Passi la zona de control tàtil amb una esponja humida o un drap nets. 4. Assequi la zona per complet amb paper de cuina. 5. Connecti de nou la font d'alimentació de la placa.	• La placa pot emetre un xiulet i apagar-se automàticament i els controls tàctils poden no funcionar si hi ha líquid sobre ells. Asseguri's que asseca correctament la zona de controls tàctils abans de tornar a encendre la placa.

Manteniment de la placa

Si la placa no funciona correctament, abans de contactar amb el servei tècnic o amb el comerç on la va adquirir, comprovi el següent:

1. L'aparell no té potència:

- Comprovi si s'ha produït un tall de llum en la seva llar.
- Comprovi si l'aparell està connectat correctament a la xarxa elèctrica.
- L'ajust del temporitzador ha finalitzat.
- Comprovi si s'ha aconseguit l'ajust de temps de cocció màxim i s'ha apagat automàticament.
- Comprovi si s'ha vessat líquid sobre el panell de control i la protecció antivessament ha desconnectat l'aparell.

2. Els controls del panell de control tàtil no responen:

- Si el bloqueig infantil està activat i l'indicador del temporitzador mostra "EI".
- Si hi ha líquid o un drap humit sobre el panell de control tàtil que ha activat la protecció antivessament.

3. Després de cuinar apareix una "H" en la pantalla:

- És normal. La placa compta amb una funció de seguretat de calor residual. Seguirà encès fins que la superfície s'hagi refredat prou.

4. Després d'apagar la placa, el ventilador de la placa d'inducció continua funcionant:

- És normal, ajuda al fet que la placa es refredi per complet.

5. Alguns recipients poden crepitjar o fer sorolls durant l'ús de la placa d'inducció:

-És normal, és el so de les bobines d'inducció durant el funcionament, i el so pot variar en funció de la mena de recipient utilitzat.

6. El cristall està ratllat:

- Comprovi si utilitza recipients no aptes, com els que presenten vores rugoses.

- Comprovi si està utilitzant fregalls abrasius o productes de neteja no aptes.

Inspecció de fallades de la placa d'inducció

Si es produeix una anomalia, la placa d'inducció entrarà automàticament en un estat de protecció i mostrarà els codis de protecció corresponents:

Problema	Possibles causes	Què fer
E1/E2	Tensió elèctrica anòmla	Comprovi que el subministrament elèctric és normal. Torni a encendre la placa quan el subministrament elèctric s'hagi normalitzat
E3	Alta temperatura detectada pel sensor de recipients	Comprovi si hi ha líquid en la paella, afegexi líquid abans de continuar.
E5	Alta temperatura detectada pel sensor de temperatura IGBT	Torni a començar després que la placa d'inducció s'hagi refredat.

Per a qualsevol altre codi d'error, desconnecti la placa i avisi al servei tècnic.

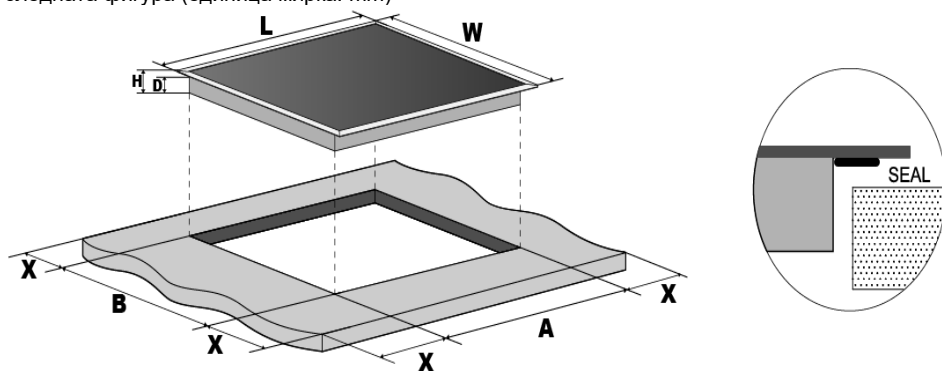
1. ИНСТАЛИРАНЕ:

Указания за монтаж на уреда

Уредът следва да се монтира и включи в съответствие с действащите нормативи. След разопаковане на уреда се уверете, че по същия не се наблюдава никаква повреда. Ако по време на превоза уредът е повреден, моля НЕ ГО ИЗПОЛЗВАЙТЕ. Влезте във връзка с магазина, откъдето сте го придобили.

Избор на уред и монтаж

- Подрежете работната повърхност съгласно размерите, указани на изображението.
- За монтаж и употреба следва да оставите разстояние от най-малко 5 cm около отвора.
- Уверете се, че дебелината на работната повърхност е най-малко 30 mm. За работна повърхност изберете такава от устойчив на топлина материал с цел избягване деформация, предизвикана от топлинното излъчване от горещата плоча. Наблюдавайте следната фигура (единица мярка: mm)



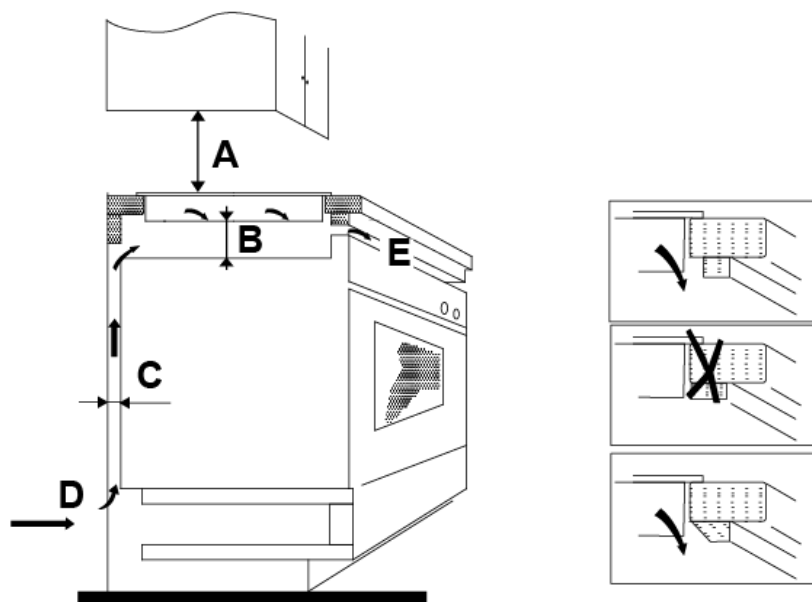
Модел	L	W	H	D	A	B	X
V302T	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I302T	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
V603S V604S	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I603S	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Уверете се, че електрическата плоча е добре вентилирана, а също и че входът и изходът на въздух не са запушени. Уверете се, че електрическата плоча се намира в добро състояние.

Наблюдавайте фигурата по-долу.



Бележка: Безопасното разстояние между плочата за готвене и шкафа над плочата следва да бъде най-малко 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mm	Най-малко 50 mm	Най-малко 20 mm	Вход за въздух	Изход за въздух 5 mm

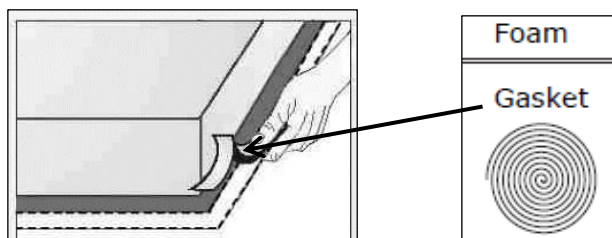
Поставяне на уплътнението от пяна

Преди да вкарате плочата в отвора на работната площ на кухнята, доставеното уплътнение от пяна следва да се свърже в долната част на витрокерамиката.

Не монтирайте плоча без уплътнението от пяна!

Уплътнението следва да се съедини с плочата съгласно следната процедура:

- Отстранете защитното покритие от уплътнението.
- След това свържете уплътнението към долната част на стъклото, непосредствено до ръба.
- Уплътнението следва да е поставено по цялата дължина на стъкления ръб, без да се подгъва на ъглите.
- При поставяне на уплътнението се уверете, че стъклото не влиза в допир с остри предмети.



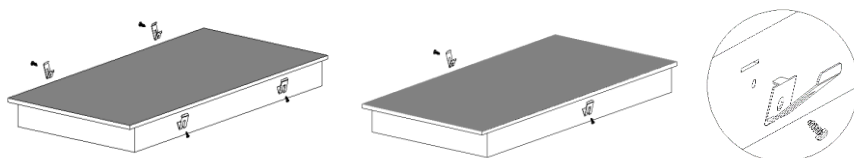
Преди да установите мястото на държачите за закрепване.

Уредът следва да се постави върху гладка и стабилна повърхност (използвайте амбалажа). Не упражнявайте усилие върху контролерите, подаващи се от плочата.

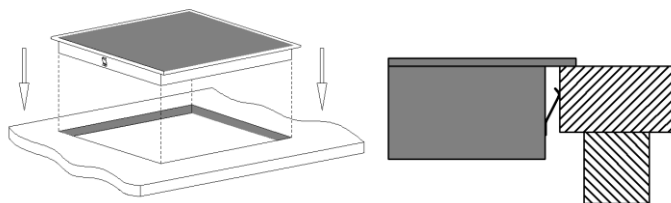
Набор за улесняване на поставянето

Има набори за поставяна всяка плоча. Те включват скоби за закрепване и винтове (за V302T, V603S, V604S; общо 2 скоби и 2 винта, за I302T, I603S общо 4 скоби 4 винта). На първо място открийте набора за лесно поставяне.

Закрепете скобите към плочата: Вкарайте закрепващите скоби в отворите за закрепване, предвидени за целта от двете страни на кутията, закрепете скобата към кутията с винт, след което вкарайте плочата в шкафа/работната повърхност.



Закрепете плочата към шкафа: Вкарайте плочата в шкафа/работната повърхност, според както посочват следните диаграми. Монтираните скоби от страните могат да напаснат плочата.



Включете уреда в електрическата мрежа.

Уредът следва да бъде включен към захранването съгласно съответния стандарт, или към еднополюсен прекъсвач. **Уредът притежава висока номинална мощност и електрическата връзка следва да бъде осъществена от квалифициран електротехник..**

Забележки:

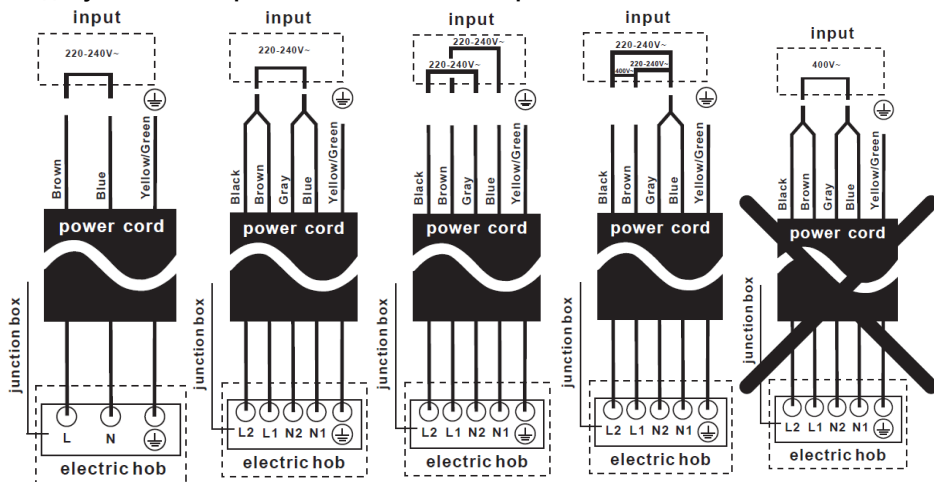
1. С цел избягване на произшествия, ако кабелът е повреден или ако следва да бъде подменен, това следва да бъде извършено от техническо лице за следпродажбено обслужване.
2. В случай, че уредът бъде включен направо към електрическата мрежа между контактите следва да се постави всеполюсен прекъсвач с отвор най-малко от 3 mm.
3. Инсталацията следва да се увери, че електрическата връзка е правилно извършена, както и че са изпълнени изискванията за безопасност.
4. Кабелът следва да не бъде прегънат или притиснат.
5. Моля проверявайте редовно състоянието на кабела. Ако се налага подмяна, тя трябва да се извърши единствено от квалифицирано техническо лице.

ВНИМАНИЕ

1. Инсталирането на плочата следва да стане единствено от квалифицирани лица или техници. В никакъв случай не я поставяйте сам.
2. Електрическата плоча не бива да се поставя върху хладилни уреди, съдомиялни машини и въртящи се сушилни.
3. Електрическата плоча следва да се монтира така, че да се постигне по-добро топлоизлъчване. По този начин се повишава нейната ефективност.
4. Стената и индуцираната топлинна зона върху работната зона следва да са топлоустойчиви.
5. С цел избягване на щети, покритието тип „сандвич“ и лепнещата повърхност следва да е топлоустойчива.
6. В никакъв случай не използвайте пароструйки за почистване.
7. Електрическата плоча може да се включи само в източник с импеданс на системата, ненадхвърлящ 0,427 ома. В случай на необходимост, обърнете се към компетентните органи, за да проверите импеданса на системата.

Бележка: Някои от моделите могат да включват кабел за мрежата с щепсел. В случай на необходимост можете да го включите направо. При моделите с мрежов кабел с щепсел същият следва да се изключи след употреба.

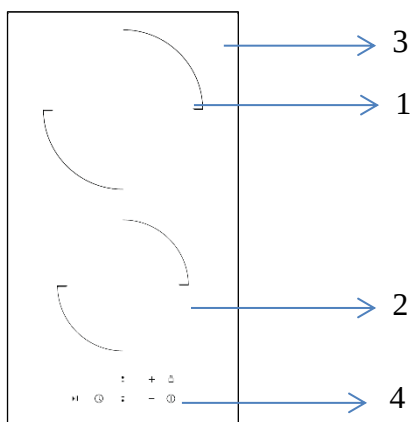
По-долу са показани различните начини на свързване.



2. Наръчник с указания

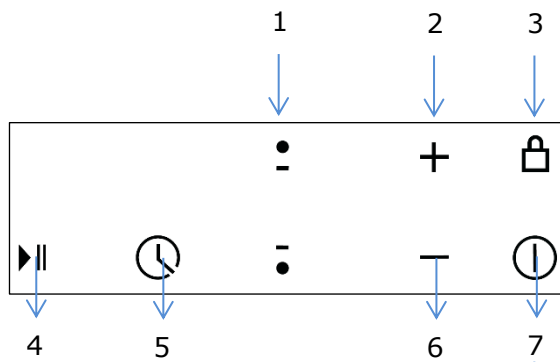
Общо описание на изделието

Модел: V302T



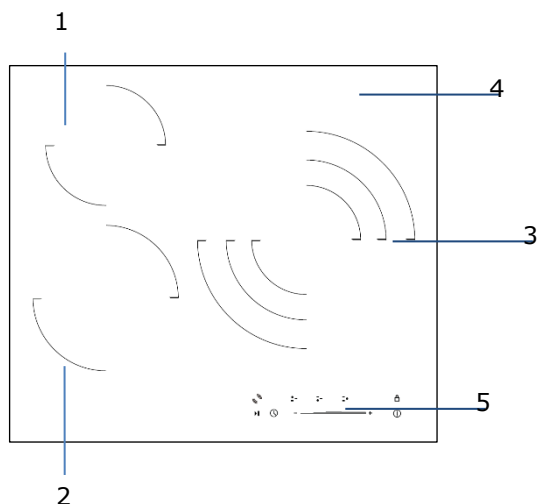
1. Зона за готвене 1 800W
2. Зона за готвене 1200W
3. Стъклен поднос
4. Контролно табло

Контролно табло



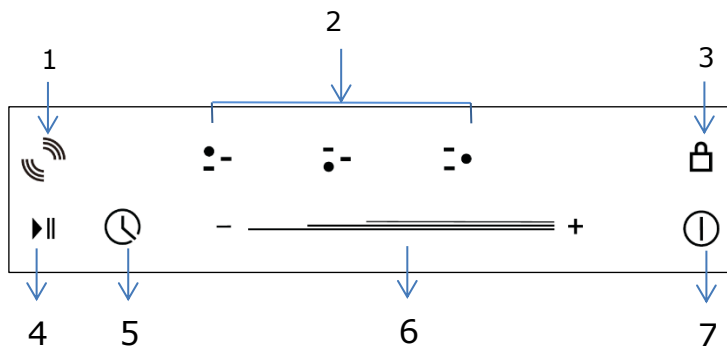
1. Бутон за избиране на зоната за готвене.
2. Бутон "+" за сила на топлината/темпоризатор
3. Блокировъчен обезопасителен бутон за деца
4. Бутон „Stop & Go“
5. Контролен бутон на темпоризатора
6. Бутон "-" за сила на топлината/темпоризатор
7. Прекъсвач вкл/изкл

Модел: V603S

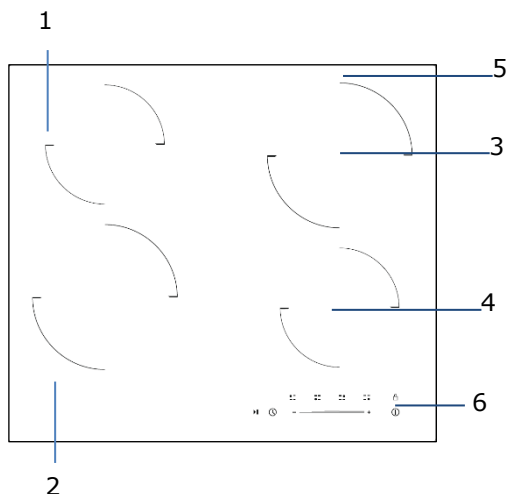


1. Зона за готвене 1 200W
2. Зона за готвене 1800W
3. Зона за тройно готвене 2 700W/1 700W/850W
4. Стъклен поднос
5. Контролно табло

Контролно табло

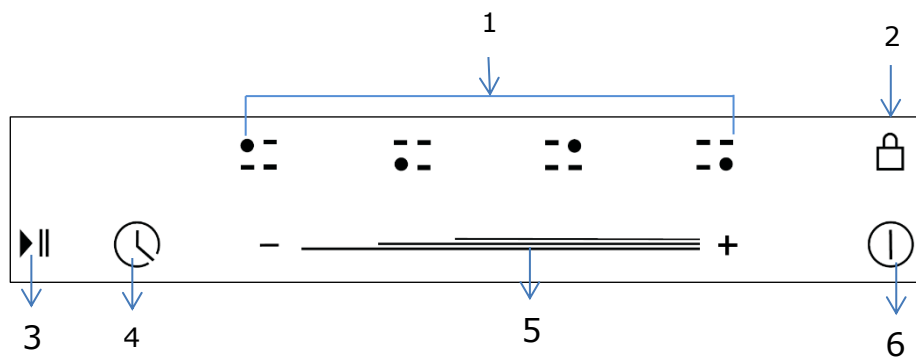


1. Контролер на нагласящата се зона
2. Бутон за избиране на зоната за готвене.
3. Блокировъчен бутон за детска безопасност
4. Бутон „Stop & Go“
5. Бутон за контрол на темпоризатора
6. Плъзгащ се контролер на силата на топлината/темпоризатор
7. Бутон „ON/OFF“

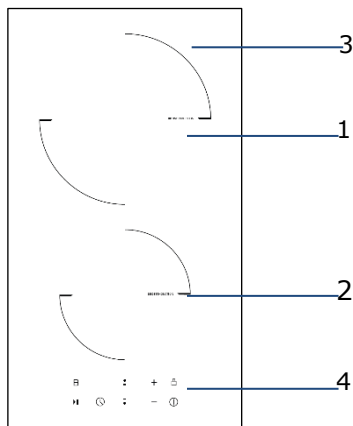


1. Зона за готвене 1200W
2. Зона за готвене 1800W
3. Зона за готвене 1800W
4. Зона за готвене 1200W
5. Стъклен поднос
6. Контролно табло

Контролно табло

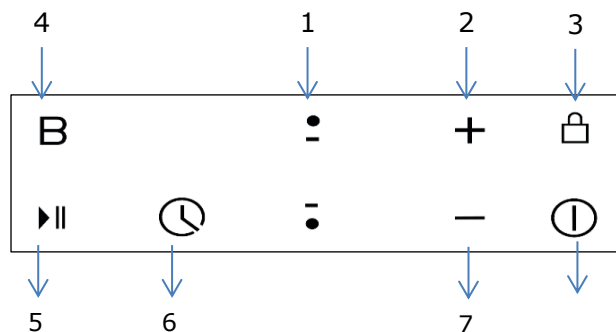


1. Бутон за избиране на зоната за готвене.
2. Блокировъчен бутон за детска безопасност
3. Бутон „Stop & Go“
4. Контролен бутон на темпоризатора
5. Плъзгащ се контролер на силата на топлината/темпоризатор
6. Бутон „ON/OFF“

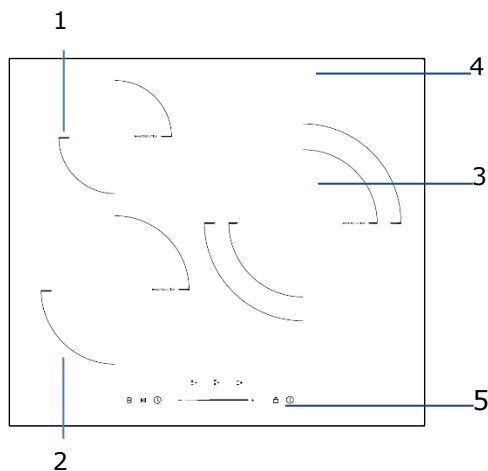


1. Booster 2 000W зона за готвене 2 600W
2. Booster 1500W зона за готвене 2 000W
3. Стъклен поднос
4. Контролно табло

Контролно табло

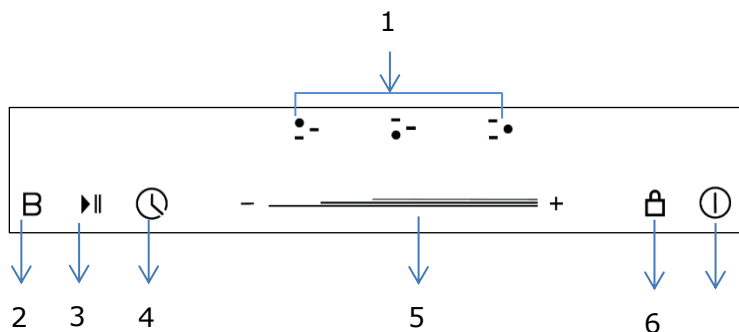


1. Бутон за избиране на зоната за готвене.
2. Бутон "+" за сила на топлината/темпоризатор
3. Блокировъчен бутон за детска безопасност
4. Контролен бутон за функция „усилване“.
5. Бутон „Stop & Go“
6. Контролен бутон на темпоризатора
7. Бутон "+" за сила на топлината/темпоризатор
8. Бутон „ON/OFF“



1. Подсилване 1 500W зона за готвене 2 000W
2. Подсилване 2 000W зона за готвене 2600W
3. Подсилване 2 300W зона за готвене 3 000W
4. Стъклен поднос
5. Контролно табло

Контролно табло



1. Бутон за избиране на зоната за готвене.
2. Бутон за функция „Подсилване“(„Booster“)
3. Бутон „Stop & Go“
4. Бутон за контрол на темпоризатора
5. Плъзгащ се контролер за сила на топлината/темпоризатор
6. Блокировъчен обезопасителен бутон за деца
7. Прекъсвач за вкл/изкл

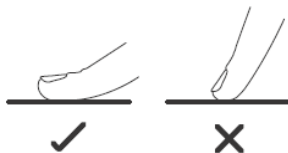
Забележки: Диаграмите на продуктите в наръчника имат само осведомителна стойност. Възможни са леки различия поради непрекъснатото подобряване на изделията.

Преди употреба на новата плоча.

- Прочетете настоящото ръководство, като обърнете особено внимание на наръчника по безопасност.
- Отстранете всякакъв покриващо фолио по вашата нова електрическа плоча.

Работа с допирните контролери

- Контролерите се управляват чрез допир. По тази причина не е необходимо да упражнявате натиск върху същите.
- Използвайте възглавничката, а не върха на пръста.
- При всяко докосване ще чуете леко изсвирване.
- Уверете се, че контролерите са винаги чисти и сухи, както и че няма покриващи ги предмети (например домакински съд или кърпа). Дори тънък слой вода може да затрудни работата с контролерите



Подбирайте подходящи домакински съдове за готвене



- Използвайте съдове с подходящо за индукцията дъно. Потърсете символа за индукция по опаковката или на дъното на съда.

- Можете да проверите, дали съдовете Ви са подходящи посредством магнит.

Прокарайте магнит към основата на съда. Ако същият се привлича, съдът е подходящ за индукционната плоча.

- В случай, че не разполагате с магнит:

1. Налейте малко вода в съда, който искате да проверите.

2. Ако  дисплей не примигва и водата се загрява, това означава, че съдът е подходящ.

- Съдове, изготвени от следните материали НЕ СА подходящи за употреба: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глина.

- Индукционните плочи са изготвени от гладка витрокерамика. топлината излиза от магнитна индукционна бобина, загряваща съда, но не и повърхността на готвене. Топлината на съда се предава на храната.

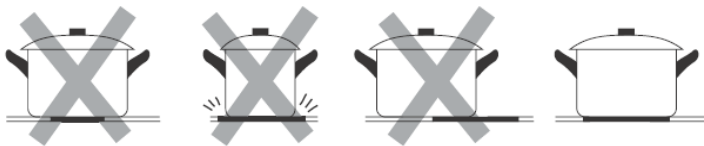
- Важно е да използвате единствено тигани или канчета от метал, изготвени и/или сертифицирани само за употреба върху индукционни плочи. Никога не позволявайте допир на топлинните зони с меламинави или пластмасови контейнери.

- Възможно е индукционната плоча да не успее да разпознае тиган с диаметър под 140 mm.

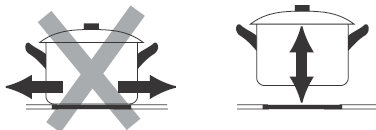
Моля не използвайте съдове с неравномерни ръбове или извито дъно.



Уверете се, че дъното на съда е равно, че ляга добре върху стъклото, и че има същия размер като зоната за готвене. В случай, че използвате съдове с по-малък диаметър ефикасността може да се окаже по-ниска от очакваната. Винаги поставяйте съда в средата на зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете, а не ги приплъзвайте, тъй като може да надраскате стъклото.



Забележки: Можете да използвате всякакъв вид тенджера или тиган на витрокерамичната плоча.

Препоръчителни размери за съдовете за индукционната плоча.

Зоните за готвене се приспособяват автоматично към диаметъра на съда - до определена граница. При всички положения препоръчва се дъното на съда да е с минимален диаметър, отговарящ на съответната зона за готвене. С цел извличане максимална ефикасност от плочата, поставяйте съда в средата на зоната за готвене.

Диаметри на основата на съдовете:

Зона за готвене	<i>Минимален (mm)</i>	<i>Максимален (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280

Начин на употреба

Начало на готвенето

1. След включване на плочата към електрическата мрежа,

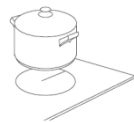
натиснете и дръжте натиснат бутона за вкл/изкл  в продължение на 3 секунди, докато се чуе изсвирване за включване на плочата.

Плочата преминава към режим „Изчакване“ („Standby“), като всички индикатори за настройване на мощността и темпоризатора показват "-".



2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене.

• Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.



3. Нагласете силата на загревяне на зоната за готвене.

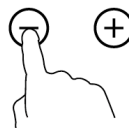
1) За V302T, V603S, V604S, I302T, I603S, преди да нагласите топлинната сила, следва да поставите пръст върху бутона за избор на зона за готвене с цел да изберете и задействате желаната от Вас зона за готвене.

Индикаторът за сила на топлината на избраната зона ще започне да примигва, когато е задействан. След това може да нагласите топлинната сила според както следва:

- За модели с управление чрез допир: V302T I302T

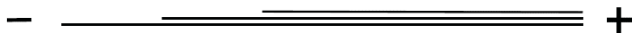
• Нагласете топлинната мощност като докоснете бутон  или .

• Ако натиснете и задържите натиснат един от двата бутона стойността бързо ще се настрои във възходящ ред от 0 до 9.



-Модели с плъзгащ се контролер: V603S, V604S, I603S

• Нагласете топлинната мощност, приплъзвайки плъзгачия се контролер.

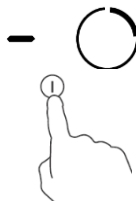


Забележки:

1. След включване на уреда се чува едно изсвирване. Всички индикатори светват в продължение на една секунда, след което изгасват.
2. Когато плочата се намира в режим „изчакване“, ако до 1 минута не се предприеме никакво действие електрическата плоча изключва автоматично, като издава изсвирване.
3. За включване на плочата натиснете бутона вкл./изкл. и го задръжте натиснат в продължение на три секунди; за нейното изключване натиснете отново бутона за вкл./изкл.
4. Топлинната мощност може да се наглася от 0 до 9. Стойността по подразбиране е 5.
5. По време на настройката на топлинната индикаторът за настройка ще примигва. След извършване на настройката числото ще примигне в продължение на 5 секунди, след което примигването спира. По този начин настройката се потвърждава.

Как да изключим плочата

1. Можете да изключите зоната за готвене, като настроите мощността на 0, натискайки неколкократно индикатора “-“, докато укаже „0“.
2. Също така е възможно да се изключи цялата плоча, като се натисне бутон вкл/изкл .



Бележка: Ако по време на готвенето спре електрическият ток, всички настройки се анулират.

Бележка: Охлаждащият вентилатор на индукционната плоча продължава работа още около минута след изключването на плочата.

Използване на голямата зона за готвене при витрокерамичната плоча

Някои модели плочи **от витрокерамика** могат да имат една или повече „нагласящи се“ зони за готвене. Тези зони предлагат по-голяма зона за готвене и допълнително загряване, нагласяйки се по този начин към съдове с различна форма.

Как да използваме приспособяемата зона при работеща плоча:

1. Изберете и задействайте зоната за готвене, при която желаете да използвате приспособяеми зони.

1) За V603S:

Натиснете бутона за избор на топлинната зона, за да го изберете и задействате тази настройка.



2. Централната зона светва, когато настроите мощността за приспособяемата зона за готвене.
3. След избор и активиране на топлинната зона (светлинния индикатор за мощността примигва), докоснете бутона на приспособяемата зона  с цел да задействате разширения загряващ елемент и по този начин да постигнете по-голяма зона за готвене.



Забележки:

1. Ако продължите да докосвате контролния бутон, разширените зони ще действат както следва:
- Тройна зона: "Зона Централна-Двойна-Тройна-Централна-Двойна-Тройна-Централна..."
2. Когато тройната зона е активирана, индикаторът „LED“ на същата  ще укаже настройката на мощността и "  " едно след друго.

Използване на функцията „Booster“ при индукционната плоча

Някои модели **индукционни плочи** могат да имат една или няколко зони на готвене с функция „Booster“. Можете да използвате функцията „Booster“ за прибавяне мощност към съответната зона за готвене до максимална мощност в рамките на 5 минути. Тази функция намалява времетраенето на готвенето.

Как да използваме функцията „Booster“ при работеща плоча:

1. Активирайте зоната за готвене, където желаете да използвате функцията „Booster“

1) За I302T, I603S:

Докоснете селектора на зоната за загряване, докато активирате зоната за готвене, където желаете да използвате функцията „Booster“

2. Докоснете селектора за управление на функцията „Booster“ **B**.

Светлинният индикатор на зоната на загряване ще укаже „b“ и ще запримигва в продължение на 5 секунди, след което ще спре и ще се задейства функцията „Booster“.



Бележка:

1. При използване на функцията „Booster“, ако другата зона за готвене, разположена във вертикална посока също работи с настройка на мощността, надхвърляща степен „2“, програматорът ще нагласи мощността на другата зона на степен „2“.
2. Когато функцията „Booster“ приключи, тази зона за готвене се връща в нормалната си настройка.

Как да анулираме функция „Booster“

- Ако повторите още веднъж горните указания за задействане на функция „Booster“, докато функцията „Booster“ е активирана, същата ще изключи.
- Също така можете да изключите функция „Booster“, нагласяйки степента на мощност.

Блокировъчен обезопасителен бутон за деца

- Можете да блокирате контролерите с цел да предотвратите неволната употреба (например, когато деца случайно включат зони за готвене), като задействате функция „блокировка за детска безопасност“.
- Когато контролерите са блокирани, с изключение на бутона за вкл/изкл и блокировъчния бутон за детска безопасност, действието на останалите бутони е спряно.

Как да блокирате контролерите

Докоснете блокировъчния бутон за детска безопасност  - веднъж. Светлинният индикатор на темпоризатора ще укаже "Lo" и функцията „блокировка за детска безопасност“ трябва да се е задействала.

Как да деблокираме контролерите

1. Уверете се, че електрическата плоча се е включена.
2. Докоснете в продължение на 3 секунди блокировъчния бутон за детска безопасност . Акустичната аларма ще изсвири веднъж и "Lo" ще изчезне от индикатора на темпоризатора. Детската блокировка е изключена.
3. Можете да продължите да използвате електрическата плоча.



В режим „детска блокировка“ всички контролери са изключени с изключение на бутона вкл/изкл  и на детската блокировка .

При извънредни обстоятелства винаги можете да изключите плочата посредством бутона за вкл/изкл . Ако, обаче желаете да използвате плочата първо следва да я деблокирате.

Бележка: Ако режимът „детска блокировка“ е включен и изключите плочата, без да изключите блокировъчния режим, то когато по-късно пожелаете да я включите детската блокировка ще продължава да е задействана.

Функция „Stop & Go“

- **Готвенето вече е по-лесно!** Със сигурност се случва така, че докато готвите чувате входния звънец, извънни телефона или пък някое от децата Ви извика от другата стая. Тогава може да се наложи да излезете от кухнята. Ако го направите, обаче, вечерята може да изгори, а ако изключите уреда, тогава храната ще се сготви за по-дълго време.
- Посредством **режим „Stop & Go“** имате възможността да изключите всички зони. При завръщането си единствено ще е необходимо да докоснете бутона  и плочата ще се включи отново от положението, в което сте я изключили. По този начин ще можете да продължите готвенето със същите настройки.

1. Как да задействаме режим „Stop & Go“

За задействане на режима „**Stop&Go**“ можете да натиснете еднократно бутона „**Stop&Go**“ .
Всички програмирани настройки ще се съхранят и плочата ще спре да загрева. Всички индикатори на топлинни настройки ще указват „P“

2. Как да изключим режим „Stop & Go“

За анулиране на режима „**Stop & Go**“ може отново да натиснет режим „**Stop & Go**“ след завръщане в кухнята. Всички запрограмирани настройки се възстановяват и индикатора "P" на режим „Stop & Go“ изчезва.



Докато режим „**Stop & Go**“ е активен, всички бутони са деактивирани, освен бутонът „вкл/изкл“ режима „Stop & Go“.

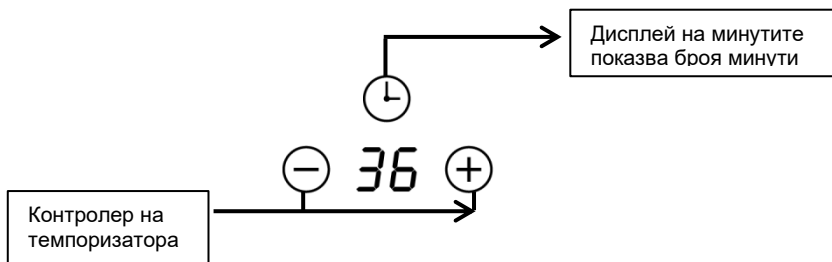
Бележка: Плочата изключва автоматично, ако режим „Stop & Go“, продължи повече от 10 минути.

Използване на темпоризатора

Когато плочата е включена може да използвате темпоризатора по два различни начина:

- Може да го използвате като брояч на минути. В този случай темпоризаторът няма да изключи никоя от зоните за готвене при достигане на определеното време.
- Можете да го нагласите така, че да се изключи една или повече зони за готвене.
- Можете да нагласите брояча на минути най-много до 99 минути.

Изглед на темпоризатора



Използване на темпоризатора като брояч на минути.

Ако не сте избрали никоя зона за готвене

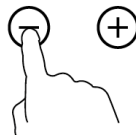
1. Докоснете бутона за управление на темпоризатора  .
Номерът ще започне да примигва на индикатора на темпоризатора.

2. След това нагласете брояча на минути според както следва:

1) За модели с управление чрез допир: V302T, I302T

• Нагласете топлинната мощност като докоснете бутони  или  .

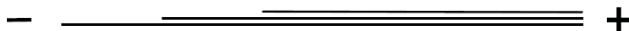
• Ако натиснете и държите така някой от бутоните, стойността бързо ще се нагласи в нисходящ ред.



Бележка: Когато индикаторът на темпоризатора примигва, докоснете контролния бутон на темпоризатора отново. По този начин ще можете да потвърдите настройката на темпоризатора.

2) За модели с докосваем плъзгащ се контролер: V603S, V604S, I603S

- Докоснете веднъж контролния бутон на темпоризатора  на индикатора на темпоризатора ще започне да примигва стойността на единици. След това нагласете стойността на брояча на минути, като премествате плъзгачия се контролер.
- Натиснете отново бутона на контролера на темпоризатора. Числото, отговарящо на десетиците ще започне да примигва на индикатора на темпоризатора. След това нагласете числото на десетиците върху брояча на минути като придвижвате плъзгачия се контролер.

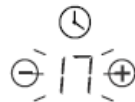


Бележка: Ако продължите да докосвате контролния бутон на темпоризатора, плъзгачият се контролер ще действа както следва:

""Число на единици- Число на десетици

- Потвърдете числото на единиците -..."

3. След нагласяването на брояча на минутите ще започне обратното броене. На дисплея ще се покаже оставащото време.
4. След изтичане на определеното време ще се чуе свирене в продължение на 30 секунди, а на индикатора на темпоризатора ще се изпише "--". Ако докоснете контролните бутони по време на обратното броене свиренето ще се прекрати.



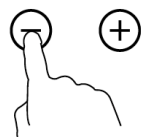
Как да нагласим темпоризатора за изключване на зоната за готвене

1. Докоснете бутона за избиране на зоната за загряване  за да изберете зоната за готвене, при която желаете да използвате темпоризатора.
2. Докоснете контролния бутон на темпоризатора  . Ще започне да примигва едно число на индикатора на темпоризатора.
3. Тогава нагласете темпоризатора

1) За модели с управление чрез допир: V302T, I302T

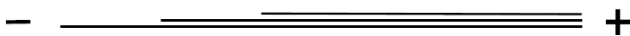
- Нагласете топлинната мощност като докоснете бутони  или  .
- Ако натиснете и задържите натиснат някой от бутоните стойността бързо ще се нагласи във възходящ или низходящ ред.

Бележка: Когато индикаторът на темпоризатора запримигва натиснете отново контролния бутон на темпоризатора, за да потвърдите настройката на темпоризатора.



2) - За модели с докосваем плъзгащ се контролер: V603S, V604S, I603S:

- Докоснете веднъж контролния бутон на темпоризатора . Ще започне да примигва стойността на единиците на индикатора на темпоризатора. След това нагласете цифрата на единиците на брояча на минути, като премествате плъзгачия се контролер.
- Натиснете отново бутона на контролера на темпоризатора. Числото, отговарящо на десетиците ще започне да примигва на индикатора на темпоризатора. След това нагласете числото на десетиците върху брояча на минути като придвижвате плъзгачия се контролер.

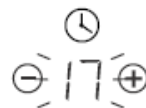


Бележка: Ако продължите да докосвате контролния бутон на темпоризатора, плъзгачия се контролер

ще действа както следва: ""Число на единици- Число на десетици

- Потвърдете числото на единиците -..."

4. След нагласяването на темпоризатора ще започне обратното броене.

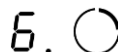


На дисплея ще се покаже оставащото време.

БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора на мощността

ще светне за зоните, при които е бил активиран темпоризатора.

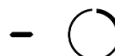
Можете да проверите настройките на темпоризатора на всяка от зоните за готвене като активирате споменатата зона за готвене.



БЕЛЕЖКА:

Ако има повече от една зона за готвене на режим „темпоризатор“, индикаторът на темпоризатора ще укаже най-ниската стойност.

Червената точка в близост до светлинния индикатор за мощността ще започне да примигва.



5. След изтичане на зададеното време за готвене въпросната зона за готвене ще изгасне автоматично.

Бележка: Настройката по подразбиране на брояча на минути и на темпоризатора е 30 минути.

Бележка: След извършване на настройката, настройката на индикатора на темпоризатора ще примигва в продължение на 5 секунди, след което примигването спира. По този начин настройката се потвърждава.

Бележка: Броячът на минутите и темпоризаторът могат да се използват едновременно. Индикаторът на темпоризатора указва по-ниската настройка на времето. В случай, че по-ниската настройка отговаря на брояча на минути, червената точка до индикатора на темпоризатора ще започне да примигва. В случай, че по-ниската настройка отговаря на настройката на темпоризатора, ще започне да примигва червената точка за съответната стойност на мощността.

Бележка: В случай, че индикаторът указва настройката на темпоризатора, за да проверите настройката на брояча на минути, натиснете контролния бутон на темпоризатора . Индикаторът ще укаже настройката на брояча на минути.

Разпознаване на съда и на малки предмети

За индукционната плоча, ако дисплея примигва алтернативно "H" с настройката за мощност.

- не е бил поставен съд в правилната зона за готвене; или,
- използваният от Вас съд не е годен за индукционни печки; или,
- съдът е прекалено маломерен или не е добре центриран в зоната за готвене.

Забележки:

1. Загряване няма да започне, докато не поставите подходящ съд в зоната за готвене.
2. В случай, че не се постави нов съд дисплеят ще изгасне след изтичането на 2 минути.
3. Ако върху плочата е бил оставен съд с неподходящ размер или немагнитен такъв (например от алуминий) или ако е бил поставен друг малък предмет (напр. нож, вилка, ключ) въпросната зона за готвене ще се изключи автоматично след изтичането на 1 минута.

Предупреждение за остатъчна топлина Внимавайте с горещите повърхности!

След използване на плочата известно време по нея остава остатъчна топлина.



Като предупреждение за това на индикатора за настройка на мощността ще се появи буквата „H“.

Също така може да се използва като функция за пестене на енергия:

Ако желаете да загреете други съдове използвайте още топлата зона.

Автоматично изключване

Друга опция за безопасност на плочата е автоматичното изключване. То ще се активира, когато забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Времената за автоматично изключване по подразбиране са следните:

Стойност на мощността	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Темпоризатор по подразбиране (часове)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита срещу пренагриване

Температурен сензор може да следи за температурата в плочата. При прекалено висока температура плочата изключва автоматически.

Защита срещу преливане

С цел обезпечаване на безопасността програматорът изключва плочата, ако върху нея се разлее вряща течност или ако върху допирното контролно табло се допре влажна кърпа. Всички контролни бутони ще се деактивират, освен бутонът за вкл/изкл и бутонът за детска блокировка, докато зоната за допирен контрол изсъхне.

Указания за готвене

Следва да бъдете особено внимателни в случая, когато плочата е студена, тъй като олиото и мазнината се загряват бързо - особено, ако използвате режим „Booster“. При изключително високи температури олиото и мазнината може да се самозапалят и да предизвикат пожар.

Съвети за готвене:

- Когато храната започне да ври намалете мощността.
- Използването на капаци може да намали времето за готвене и да спести енергия, тъй като по този начин се задържа повече топлина.
- Сведете до минимум количеството течност или мазнина - така ще намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето с настройка на по-висока стойност, а когато храната се загрее я намалете.

Готвене на бавен огън, приготвяне на ориз

- Готвенето на бавен огън протича под точката на кипене, при около 85 °C, когато започват да се появяват мехурчета по повърхността на течността за готвене. Това е ключът за постигане на вкусни супи и меки задушени храни, тъй като ароматите се развиват без прегриване на храната. Също така под тази точка на кипене следва да пригответе и сосове на яйчена основа и брашно.
- Някои задачи, включително приготвянето на ориз по метода на всмукването могат да изискват настройки на по-високи стойности с цел да обезпечим правилно приготвяне на храната в рамките на препоръчаното време.

Как да придадем златистост на филетата и пържолите

Ако желаете да пригответе сочни филета, постъпете по следния начин:

1. Преди да пристъпите към приготвянето му, оставете месото на стайна температура в продължение на около 20 минути.
2. Загрейте тиган с тежко дъно.
3. Намажете с олио или зехтин двете страни на филето. Поръсете загорения тиган с малко олио или зехтин, след което поставете месото в горещия тиган.
4. Обърнете филето само веднъж по време на готвенето. Точното време на приготвяне зависи от дебелината на филето и от личното предпочитание. Времето за приготвяне може да се движи в рамките на между 2 и 8 минути за всяка страна. Натиснете филето, за да прецените, докога следва да го пригответе. Колкото е по-твърдо, толкова е по-готово.
5. Оставете филето върху топла чиния за няколко минути, преди да го сервирате, за да улегне и да бъде меко.

Припържени храни

1. Изберете голям тиган с равно дъно, съответстващо на плочата за готвене.
2. Пригответе всички съставки и уреда. Припържването следва да се извърши бързо. Ако предстои да пригответе големи количества, сторете го на малки порции.

3. Предварително загрейте тигана замалко, след което добавете две лъжици олио или зехтин.
4. Първо пригответе месото, след което го отделете, като го поддържате топло.
5. Припържете зеленчуците. Когато се загреят, но са все още хрупкави, намалете мощността, добавете вече пригответеното месо и добавете соса.
6. Леко припържете съставките, като се постараете да се загреят изцяло.
7. Сервирайте незабавно.

Настройка на топлинната мощност

Настройките, посочени по-долу имат само осведомителна стойност. Точната настройка зависи от различни обстоятелства като например използвания съд и количеството храна, което предстои да се приготви. Направете опит с плочата, за да проверите кои настройки са най-подходящи към различните видове храни.

Стойност на мощността	Съответствие
1 – 2	• Леко загревяне на малки количества храна. • Разтапяне на шоколад, масло и леснозагоряеими храни. • Постепенно приготвяне на бавен огън. • Бавно загревяне
3 – 4	• Притопляне • Бързо приготвяне на бавен огън • Приготвяне на ориз
5 – 6	• Палачинки или тортили
7 – 8	• Сосове вид „Софрито“ • Приготвяне на спагети
9	• Припържени храни • „Позлатяване“ „запечатване“ на месото (създаване на кора чрез бърза топлинна обработка) • Загревяне до кипване • Кипване на вода

3. Поддръжка и почистване

Поддръжка и почистване

ВАЖНО: Преди пристъпване към дейности по поддръжка или почистване, моля **ИЗКЛЮЧЕТЕ** уреда **ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО ЗАХРАНВАНЕ** и се уверете, че е изстинал напълно.

Как да почистим повърхността на плочата.

При първа възможност след употреба на уреда почистете разлетите течности от горещата повърхност. Преди да пристъпите към почистването на повърхността, уверете се, че е достатъчно изстинала.

Използвайте мека кърпа или домакинска хартия за почистване на повърхността. Ако разлятата течност е засъхнала можете да използвате препарат за почистване на витрокерамика. Можете да се сдобие с него в по-голямата част от супермаркетите.

Не използвайте други почистващи абразивни препарати, нито пък стоманена тел, тъй като могат да надерат повърхността на витрокерамиката.

Съвети и предложения

Какво?	Как?	ВНИМАНИЕ!
Дневна мръсотия по стъклото (пръстови отпечатащи, следи, петна от храна или разливания, несъдържащи захар)	1. Изключете захранването. 2. Приложете почистващия препарат за витрокерамика, докато плочата е още неизстинала докрай - не, обаче, докато е още гореща! 3. Намокрете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Отново включете захранването на плочата.	• След изключване на захранването няма да се появи съобщение за гореща повърхност, но зоната за готвене може да продължи да е гореща. Вземете възможно най-строги предпазни мерки. • Много грапави домакински тъкани за стържене, някои найлонови гъби и абразивни почистващи продукти могат да наранят повърхността на стъклото. Винаги прочитайте етикета, за да проверите, дали почистващия препарат или изтъркваща тъкан са подходящите. • Никога не оставяйте остатъци от почистването върху повърхността на плочата, тъй като стъклото може да се нарани.
Разлети течности или сладки продукти върху стъклото.	Незабавно ги отстранете с шпакла, стъргалка или с ножче за бръснене, подходящи за витрокерамика, но внимавайте с горещите повърхности. 1. Изключете захранването. 2. Дръжте ножчето или приспособлението под ъгъл 30° и изстъргвайте нечистотията или разлятото в посока някоя от студените области на плочата. 3. Почиствайте нечистотията или разлятото с кърпа или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4, указани по-горе в раздел „Дневни нечистотии по стъклото“.	• Отстранете петната, от разстопени и захарни храни или разлятото. Сторете това колкото се може по-бързо. Ако оставите да изстинат върху плочата, впоследствие отстраняването им може да се окаже по-трудно; дори могат да повредят непоправимо стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато защитният капак е махнат и когато ножчето или стъргалката са много остри. Заострете вниманието си до крайност и работете със стъргалката по безопасен начин. Подсигурете се, че наоколо няма деца.

Разливания върху допирните контролери.	1. Изключете захранването. 2. Попийте разлятото. 3. Прекарайте през мястото за допирни контролери влажна гъба или чиста кърпа. 4. Подсушете изцяло мястото с кухненска хартия. 5. Отново включете захранването на плочата.	• Плочата може да издаде леко изсвирване и да изгасне автоматично. Допирните контролери може да не работят, ако върху тях има разлята течност. Уверете се, че мястото на контролерите е напълно сухо, преди отново да включите плочата.
---	--	---

Поддръжка на плочата

Ако плочата не работи изправно, преди да се прибегне до техническата служба или до магазина, където сте я закупили, моля проверете следното:

1. Уредът няма мощност:

- Уверете се, че няма спиране на тока във Вашия дом.
- Уверете се, че уредът е правилно свързан към захранването.
- Че настройката на темпоризатора е приключила.
- Проверете, дали не е достигната настройката за максимално време за приготвяне на храната, и дали не се е изключило автоматически.
- Проверете, дали не се е разляла течност върху контролното табло, и дали защитата против преливане не е изключила уреда.

2. Бутоните върху допираемото контролно табло не може да бъдат активни в следните случаи:

- Ако е включена детската блокировка и индикатора на темпоризатора показва "Lo".
- Ако е налице течност или влажна кърпа върху допираемото контролно табло, и това е задействало защитата срещу преливане.

3. След готвенето, на дисплея се е появило "H":

- Това е нещо естествено. Плочата има режим на сигурност, при който се известява за остатъчна топлина. Този знак ще свети, докато повърхността не изстине достатъчно.

4. След изключване на плочата вентилаторът на индукторната плоча продължава да работи.

- Това е нещо естествено и спомага плочата да изстине напълно.

5. Някои съдове могат да пукат или да издават звуци по време на използването на индукционната плоча.

- Това е нещо естествено - става дума за звука на индукционните бобини по време на работата. Звукът може да е различен в зависимост от вида на използвания съд.

6. Стъклото е надраскано:

- Проверете, дали случайно не използвате неподходящи съдове, като например такива с нагнати ръбове.
- Уверете, дали не използвате абразивни тъкани или неподходящи почистващи препарати.

Проверка на нередностите на индукционната плоча.

Ако възникне неизправност индукционната плоча влиза автоматично в защитен режим и показва съответните защитни кодове:

Проблем	Възможни причини	Как да се постъпи
E1/E2	Нередовно електрическо напрежение	Уверете се, че подаването на електроенергия е нормално. Отново включете плочата, когато електроподаването се възстанови.
E3	Висока температура на сензора за съдове	Проверете, дали в тигана има течност и добавете течност, преди да продължите.
E5	Висока температура в температурния сензор IGBT	Започнете отново след като индукционната плоча изстине.

За всеки друг код за грешка изключете плочата и се свържете с техническата служба.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>
Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحتضن هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

(حسب العلامة التجارية) <http://taurus-home.com>

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298, (B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265, Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Avenue 2 Mars, Résidence Nassrallah, Appt n° 2 1er, Casablanca	(+212) 522 86 30 95
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilt D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

07/01/2021