

taurus

I603MT

Placas eléctricas

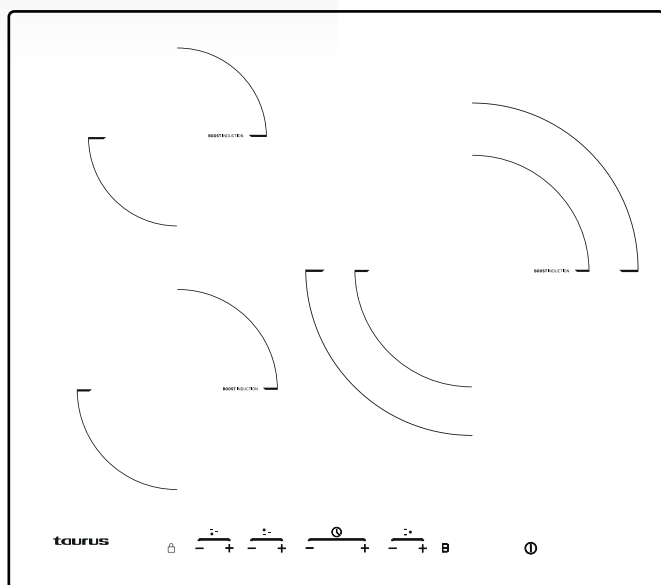
Electric hobs

Plaques électriques

Placas elétricas

Plaques électriques

Електрически плочи



Español

Placa eléctrica
I603MT

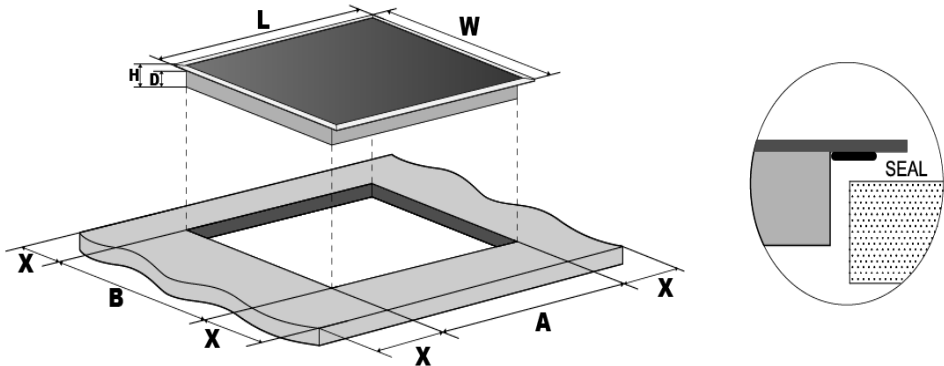
MONTAJE

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)

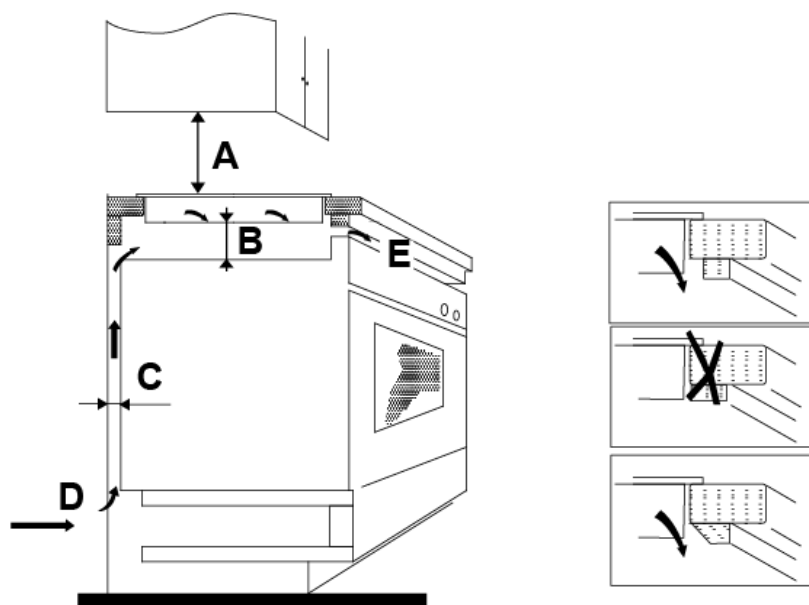


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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.



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

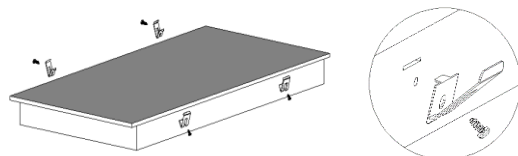
Antes de fijar los soportes

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

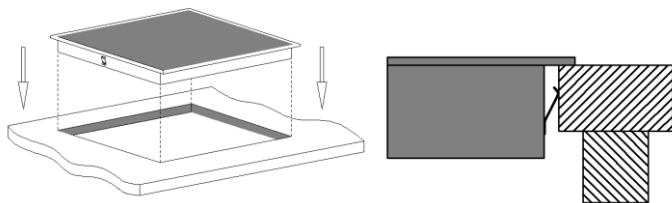
Kits para la colocación

Junto con la placa se suministra un kit que incluye los clips de fijación y tornillos (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:

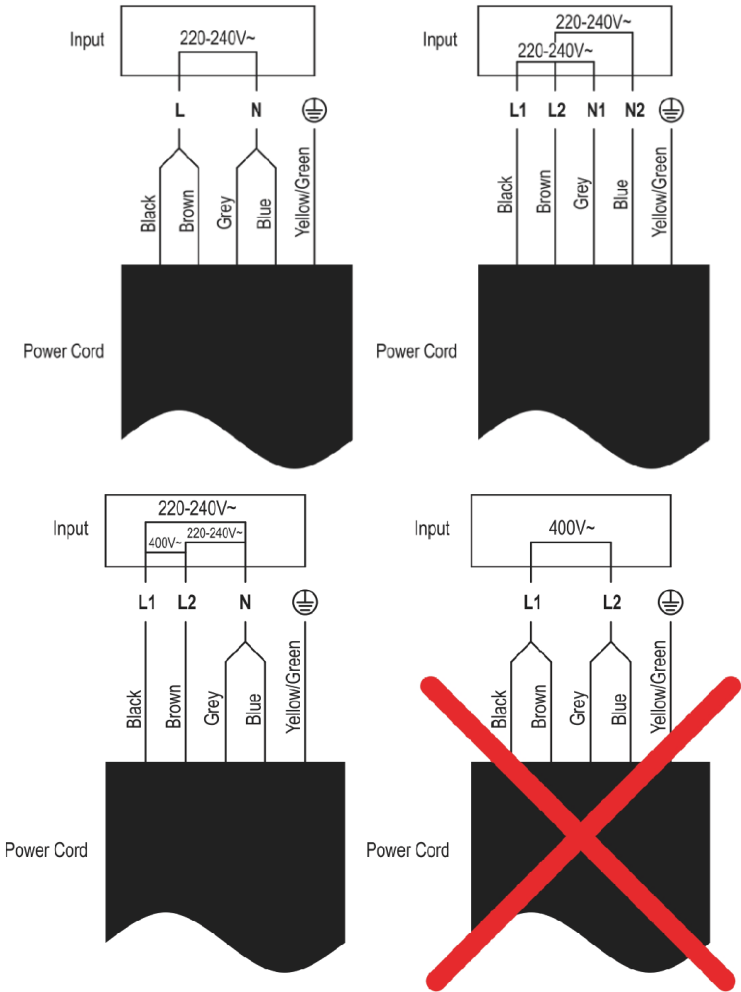
1. Si el cable alimentación está dañado y debe sustituirse, póngase en contacto con un técnico cualificado para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, entre los contactos se instalará un disyuntor omnipolar respetando un espacio mínimo de 3 mm.
3. El instalador 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.

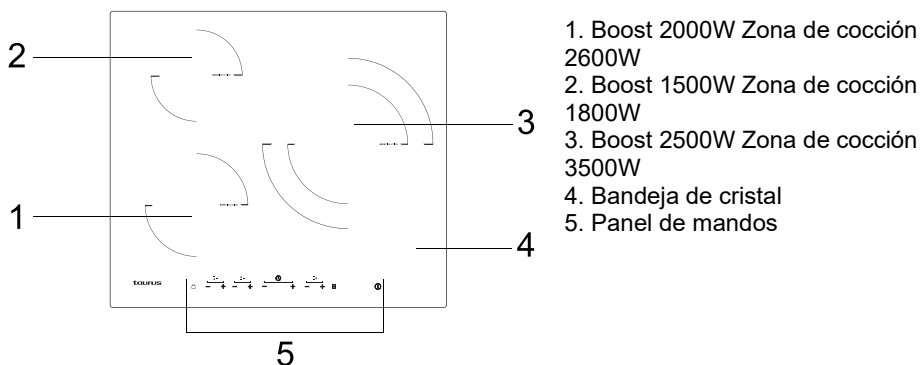
A continuación, se muestran los diferentes métodos de conexión.



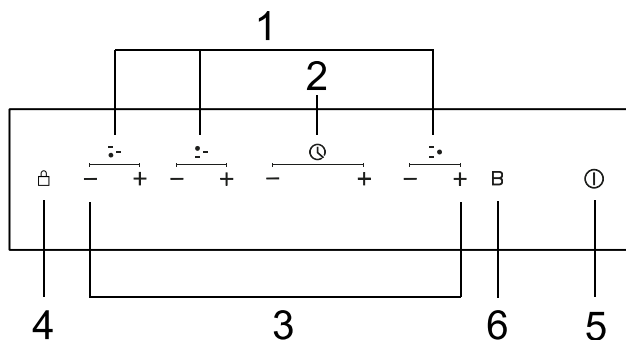
Manual de instrucciones

Resumen del producto

Modelo: I603MT



Panel de mandos



1. Indicador de selección de zona de calentamiento
2. Indicador de temporizador
3. Tecla de regulación de potencia / temporizador
4. control de bloqueo de teclas
5. Control de encendido / apagado
6. Control de la función Boost

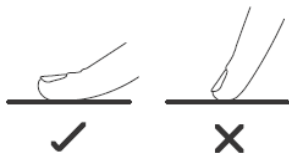
Notas: Los diagramas que aparecen en el manual son meramente informativos; podría haber ligeras diferencias debido a las mejoras continuas de los productos.

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



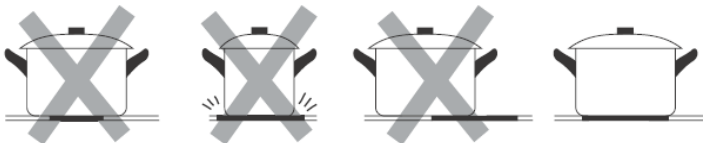
- Utilice recipientes de cocina con una base apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del recipiente.
- Puede verificar si sus recipientes son aptos realizando una prueba con un imán. Desplace un imán hacia la base del recipiente. Si es atraído, el recipiente es 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.



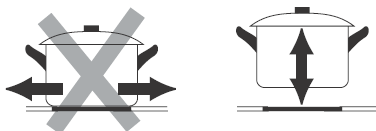
No utilice recipientes con bordes irregulares o base convexa.



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.



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>
1	120
2	100
3	180

Uso de la placa de inducción

Para empezar a cocinar

1. Toque el control de encendido/apagado.

Una vez encendida, se escucha un pitido y los indicadores muestran «-» o «--», indicando que la placa de inducción se encuentra en modo espera.

2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción.

- Compruebe que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.

3. Ajuste el nivel de potencia tocando el control «-» o «+» de la zona de cocción.

- Si transcurrido un minuto no ha seleccionado un nivel de potencia, la placa de inducción se apagará automáticamente. En ese caso deberá empezar desde el paso 1.

- El nivel de potencia se puede ajustar en cualquier momento de la cocción.

Si en la pantalla parpadea alternativamente con el nivel de potencia.

Esto significa que:

- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta o,

- el recipiente que utiliza no es apto para cocinas de inducción o,

- el recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se producirá calentamiento hasta que se coloque un recipiente apto en la zona de cocción.

Si transcurrido 1 minuto no se coloca un recipiente adecuado, la pantalla se apagará automáticamente.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control «-» o «+» de la zona de cocción que desea desactivar.

2. Apague la zona de cocción tocando «-» hasta llegar a "0".

Apague la placa tocando el control de encendido/apagado.

4. Cuidado con las superficies calientes

«H» indica qué zona de cocción mantiene calor residual. «H» desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado. Si desea calentar otros recipientes, utilice la zona que sigue caliente y ahorrará energía.

Función Boost

Gracias a esta función, en 1 segundo se alcanza un nivel de potencia mayor que se mantiene durante 5 minutos. Permite una cocción más potente y rápida.

Uso de la función Boost:

1. Toque el control «-» o «+» de selección de la zona cuyo calentamiento desea aumentar; el indicador junto al control parpadeará.

2. Toque el control Boost y la zona de cocción comenzará a funcionar en este modo.

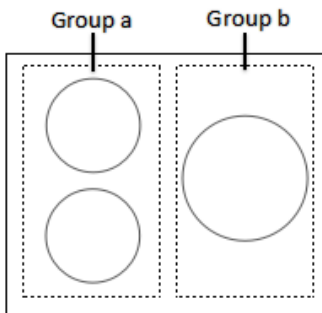
En la pantalla se visualizará una «P» indicando que esta zona ha entrado en modo Boost.

La potencia se mantendrá durante 5 minutos para después volver al nivel de potencia existente antes de activar la función Boost.

Para cancelar esta función, toque el control «-» o «+» de la zona de cocción; el indicador del control parpadeará. A continuación, toque el control Boost. La zona de cocción recuperará el nivel de potencia anterior.

Restricciones de uso

Las tres zonas se dividieron en dos grupos. En un grupo, si usa el "booster" en una zona, primero asegúrese de que la otra zona esté funcionando en o por debajo del nivel de potencia 5. Cuando seleccione una zona y presione el botón "boost" si la otra zona está funcionando por encima del nivel de potencia 5, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel de potencia se configurará automáticamente como 9.



Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para impedir un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan zonas de cocción accidentalmente).

Al bloquear los controles todos quedan deshabilitados, excepto el control de encendido/apagado.

Cómo bloquear los controles

Toque el control de bloqueo. El indicador del temporizador muestra «Lo».

Cómo desbloquear los controles

1. Verifique que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo durante algunos segundos.
3. Ya puede utilizar la placa de inducción.

En modo de bloqueo, los controles están deshabilitados, excepto el de encendido/apagado. En caso de emergencia puede apagar la placa de inducción con el control encendido/apagado, pero para volver a utilizarla deberá desbloquearlos.

Utilización del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se haya alcanzado el tiempo fijado.
- para apagar una zona de cocción determinada una vez finalizado el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilización del temporizador como minuterio

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.

Nota: puede utilizar el minuterio sin seleccionar ninguna zona de cocción.

2. Toque el control «-» o «+» del temporizador; el indicador comenzará a parpadear y se mostrará «99» o «01» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.

- Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
- Mantenga presionado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.
- 4. Para cancelar el temporizador, toque el control «-» o «+» del temporizador y desplácese hacia «0». La pantalla de minutos mostrará «00» y luego «-».
- 5. Una vez ajustado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- 6. Una vez transcurrido el tiempo fijado, se escuchará un pitido durante 30 segundos y el indicador mostrará "--".

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Para ajustar esta función en las zonas de cocción:

1. Toque el control "-" o "+" de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.
 2. Toque el control «-» o «+» del temporizador; el indicador comenzará a parpadear y mostrará «30» en la pantalla del temporizador.
 3. Ajuste la hora tocando "-" o "+" en el control del temporizador.
 - Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
 - Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.
 4. Para cancelar el temporizador, toque el "-" o "+" de la zona de calentamiento, y luego toque el "-" del temporizador y desplácese hacia abajo hasta "0", el temporizador se cancela y el "00" mostrará en la pantalla de minutos y luego "--".
 5. Una vez ajustado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.
6. Cuando el temporizador finalice, la zona de cocción se apagará automáticamente y mostrará «H». El resto de las zonas de cocción seleccionadas previamente seguirán funcionando.

Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si selecciona esta función en más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia parpadeará lo que indica que el temporizador muestra la hora de la zona de cocción.

Para verificar el tiempo establecido en otra zona de cocción, toque el control de selección de esa zona. El temporizador lo mostrará.

2. Cuando el temporizador finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».

NOTA: Para cambiar la hora una vez configurado el temporizador, empezar desde el paso 1.

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

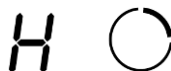
3. Cuando se deja en la placa una bandeja no magnética o de tamaño inadecuado (por ejemplo, aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la placa se pondrá en espera automáticamente en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante un minuto más.

Aviso de calor residual

Tenga precaución con las superficies calientes

Cuando se ha utilizado 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

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 antirrebosé 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 antirrebosé.

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 hob
I603MT

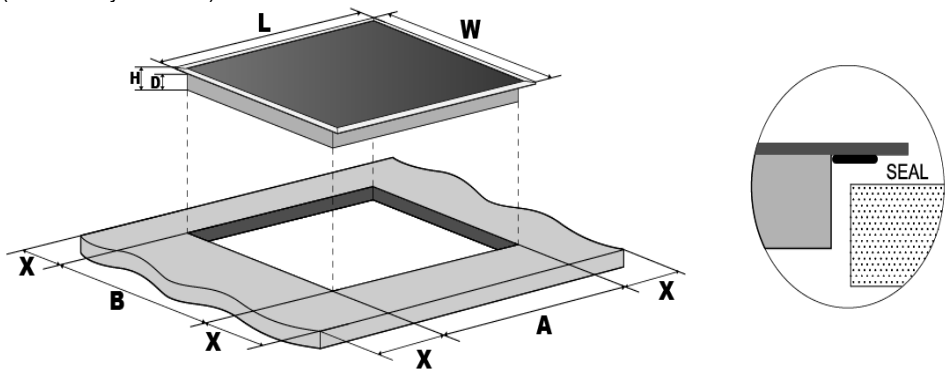
INSTALLATION

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):

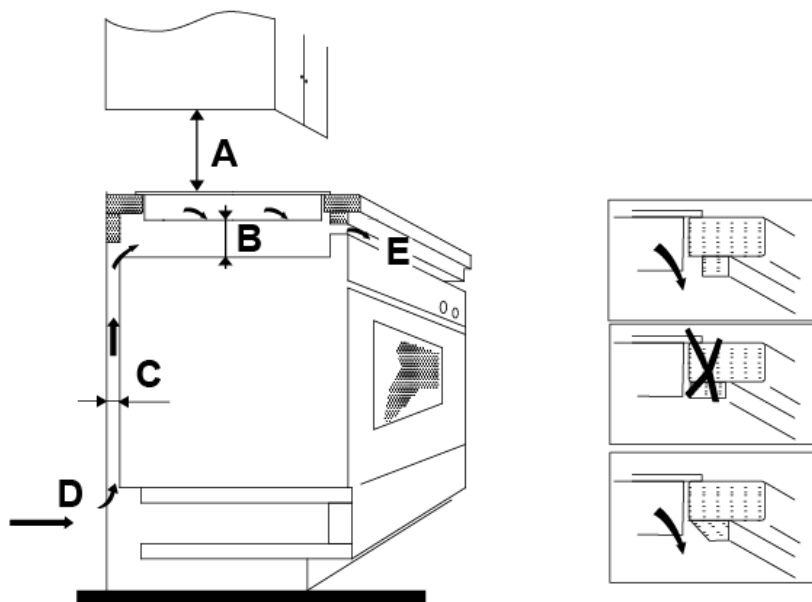


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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

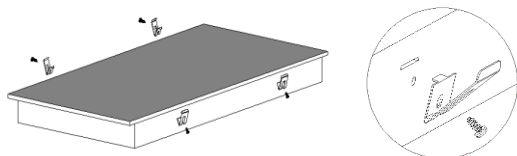
Before locating the fixing brackets

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

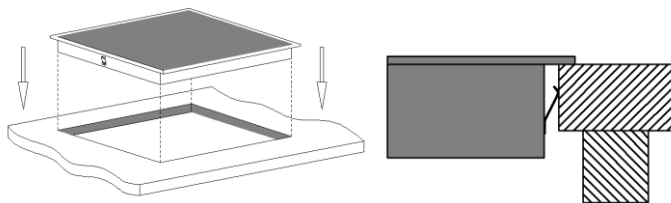
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (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:

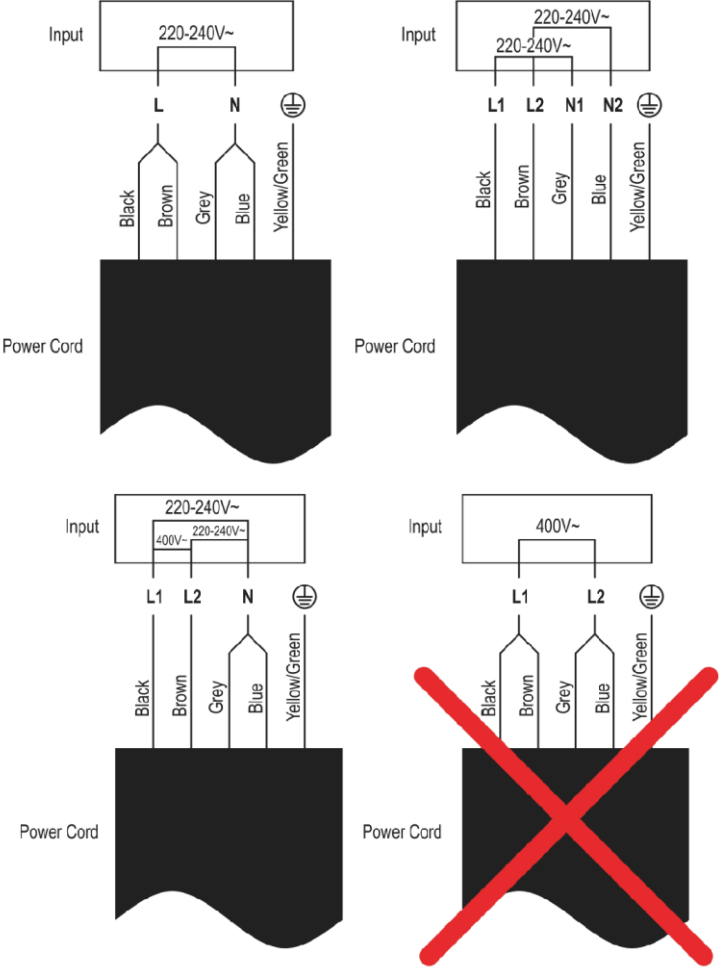
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between 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.

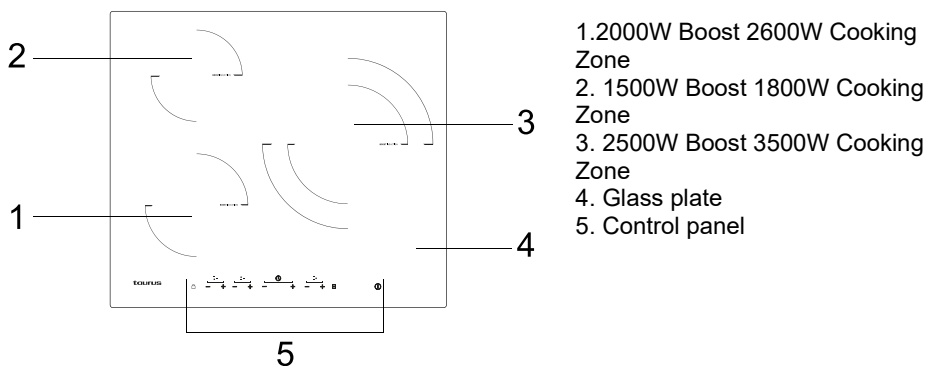
The method of connections shown below:



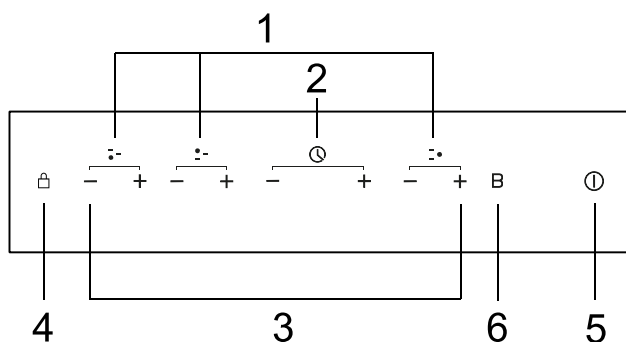
Operation Instructions

Product Overview

Model: I603MT



Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer indicator
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control

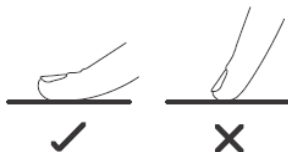
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

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.

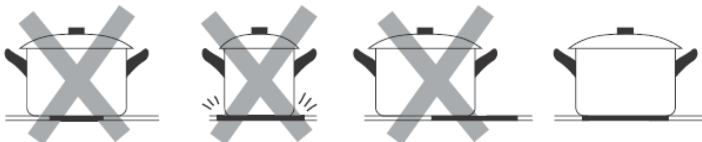
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.

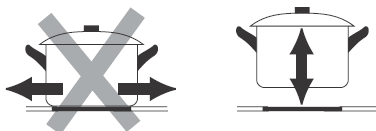
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



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	Minimum (mm)
1	120
2	100
3	180

Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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

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

3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control of the cook zone.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

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

When you have finished cooking

1. Touching the “-” or “+” control that you wish to switch off.

2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.

Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

4. Beware of hot surfaces

- ‘H’ will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes.

Thus, you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power:

1. Touch the “-” or “+” of the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.

2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode.

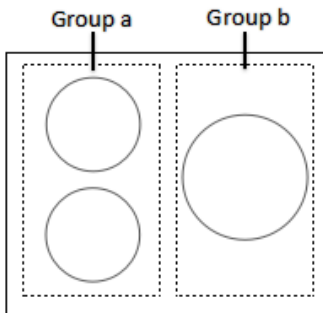
The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.

The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost.

If you want to cancel Boost, touch the “-” or “+” of the heating zone, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power stage which was set before boost.

Restrictions when using

The three zones were divided into two groups. In one group, if you use the boost in one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. When you select one zone and press the ‘boost’ button if the other zone is working above power level 5, the “P” and “9” symbols will flash on the display of the selected zone and the power level will be automatically set as 9.



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch “-” or “+” of the timer control, the minder indicator will start flashing and “99” or “01” will show in the timer display.
 3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer:
- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

- Hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- 4. To cancel the timer, touch the “-” or “+” controls of the timer, and scrolling down to “0”, the timer is cancelled, the “00” will show in the minute display, then and then “-”.
- 5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- 6. Buzzer will make a sound for 30 seconds and the timer indicator shows “-” when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touch the “-” or “+” control of the heating zone that you want to set the timer for.
 2. Touch the “-” or “+” control of the timer, the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.
 3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer:
 - Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
 - Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
 4. To cancel the timer, touch the “-” or “+” of heating zone, and then touch the “-” of timer and scroll it down to “0”, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display, and then “-”.
 5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
- NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and it will show “H”.
- Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If you use the timer function in more than one heating zone the timer indicator will show the shortest time.
- NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.
- If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.
2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and it will show “H”.
- NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

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. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically go on standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 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

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.

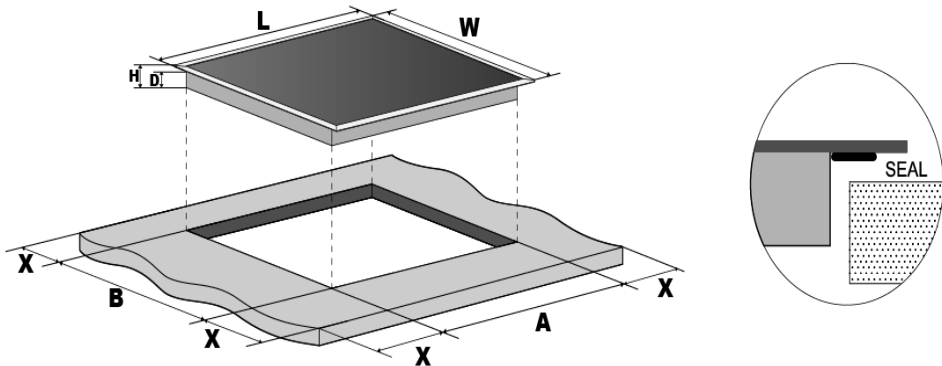
INSTALLATION

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)

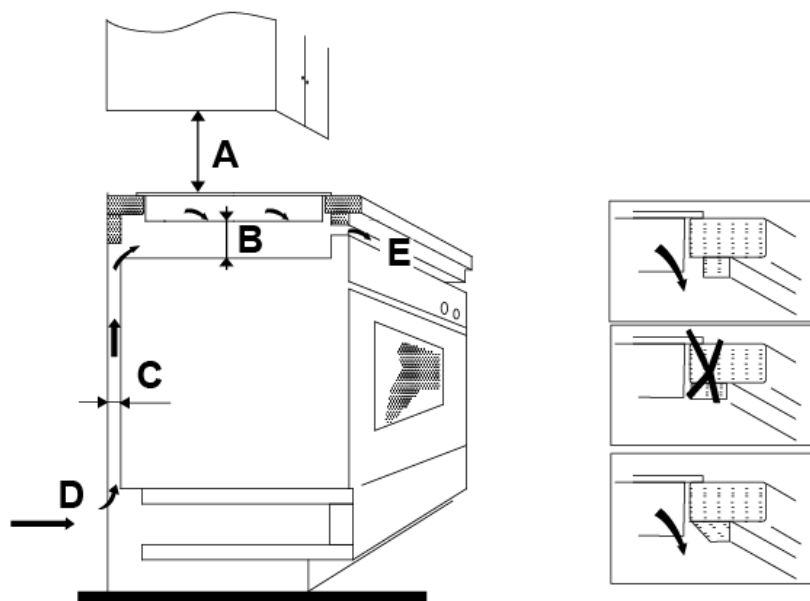


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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

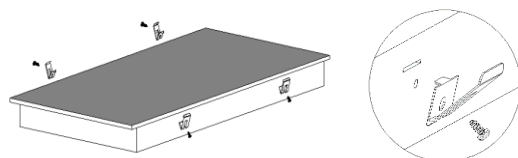
Avant d'installer les supports de fixation

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.

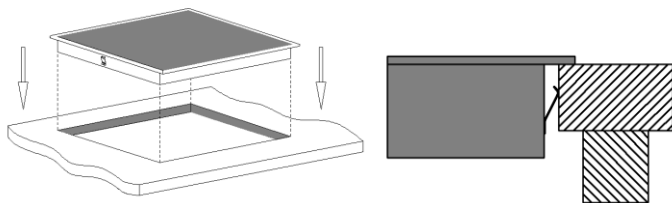
Kits d'installation facile

Il existe un kit d'installation facile pour chaque plaque, lequel inclus des clips de fixation et des vis (4 clips et 4 vis). 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 :

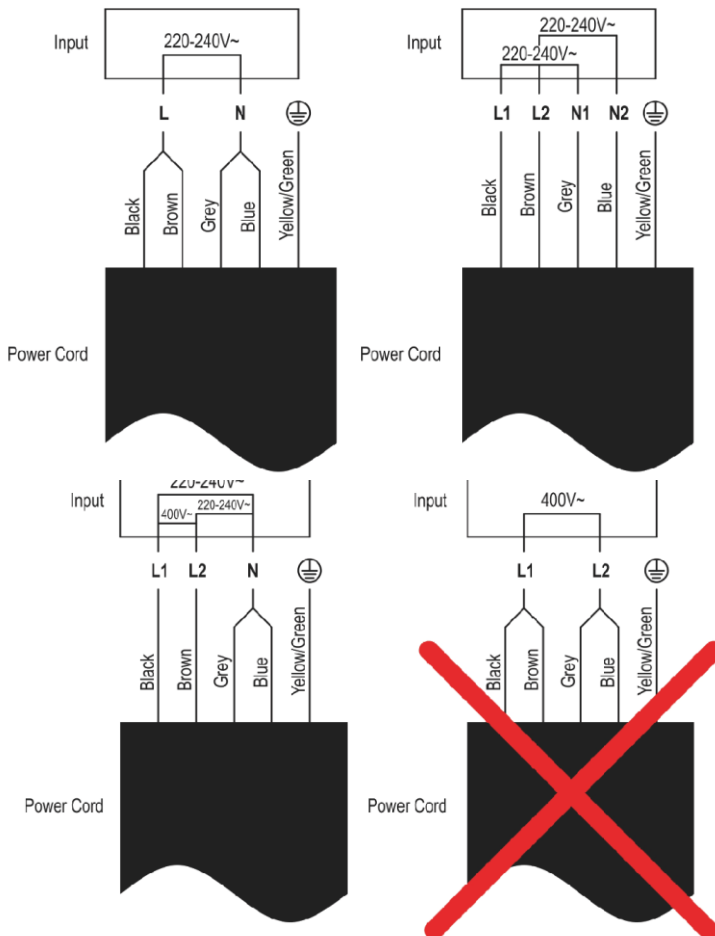
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, un technicien du service après-vente y procédera en utilisant les outils appropriés afin d'éviter les accidents.
2. Si l'appareil est connecté directement à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire avec un espace minimum de 3 mm devra être 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.

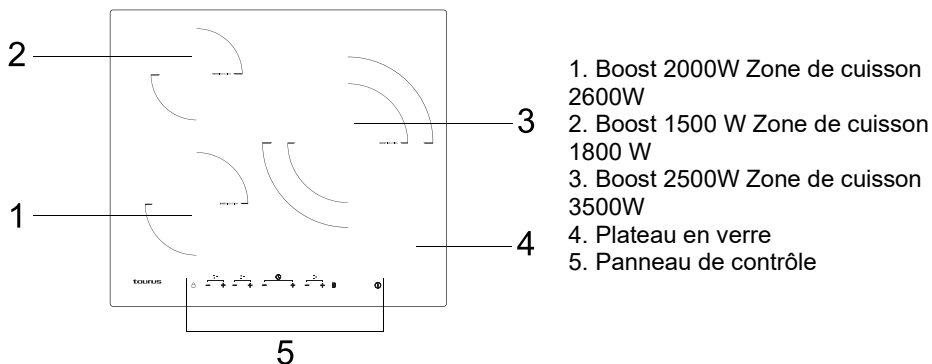
Les différentes méthodes de connexion sont présentées ci-dessous.



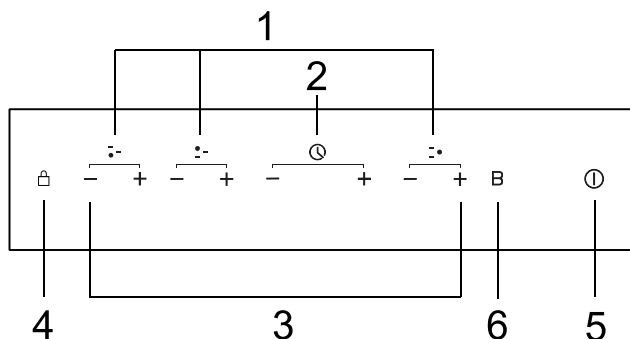
Manuel d'instructions

Récapitulatif du produit

Modèle : I603MT



Panneau de contrôle



1. Indicateur de sélection de la zone de chauffage
2. Indicateur de minuterie
3. Touche de régulation de puissance / minuterie
4. Contrôle du verrouillage des touches
5. Contrôle marche / arrêt
6. Contrôle de la fonction Boost

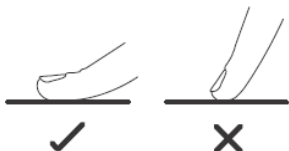
Remarques : Les schémas de produits figurant dans le manuel sont uniquement fournis à titre informatif. De légères différences peuvent exister avec le produit réel en raison d'améliorations continues du produit.

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.



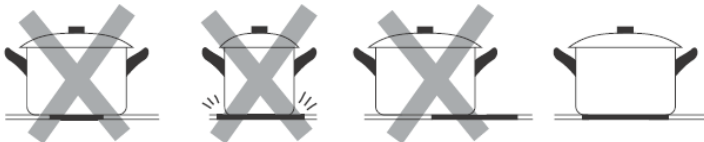
Sélectionner les récipients de cuisson adaptés



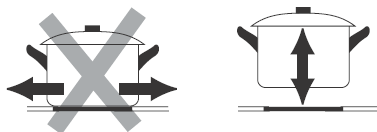
- Utiliser des récipients de cuisson disposant d'une base adaptée à l'induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou à la base du récipient.
- Il est possible de vérifier si vos poêles/casseroles conviennent en effectuant un test avec un aimant. Déplacer l'aimant à la base du récipient. 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.



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>
1	120
2	100
3	180

Utilisation de la plaque à induction

Pour commencer la cuisson

1. Appuyer sur la commande marche/arrêt (7).

Une fois allumée, un bip retentira et les indicateurs indiqueront « - » ou « -- », indiquant que la plaque à induction est en mode veille.

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 puissance en appuyant sur la touche « - » ou « + » dans la zone de cuisson.

- Si après une minute, aucun niveau de puissance n'a été sélectionné, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Dans ce cas, recommencer à partir de l'étape 1.

- Le niveau de puissance peut être réglé à tout moment pendant la cuisson.

Si sur l'écran, le signe  clignote alternativement avec le niveau de puissance.

Ceci signifie que :

- 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.

Le chauffage n'aura lieu qu'après avoir placé un récipient adapté sur la zone de cuisson.

Si aucun récipient approprié n'est positionné dans un délai de 1 minute, l'écran s'éteindra automatiquement.

Quand vous avez terminé de cuisiner

1. Appuyer sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson à désactiver.

2. Éteindre la zone de cuisson en appuyant sur « - » jusqu'à « 0 ».

Éteindre la plaque en touchant la commande marche/arrêt.

4. Faire attention aux surfaces chaudes.

« H » indique la zone de cuisson avec chaleur résiduelle. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi. S'il est souhaité faire chauffer d'autres récipients, utiliser la zone encore chaude afin d'économiser de l'énergie.

Fonction Boost

Grâce à cette fonction, un niveau de puissance supérieur sera atteint en 1 seconde et maintenu pendant 5 minutes. Elle permet une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation de la fonction Boost :

1. Appuyer sur la commande « - » ou « + » pour sélectionner la zone dont augmenter la température. L'indicateur à côté de la commande clignote.
2. Appuyer sur la commande Boost et la zone de cuisson commencera à fonctionner sous ce mode. L'écran affichera un « P » indiquant que cette zone est entrée en mode Boost.

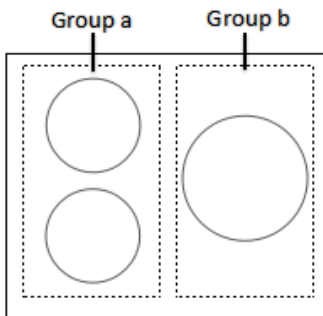
La puissance sera maintenue pendant 5 minutes, puis reviendra au niveau de puissance existant avant d'activer la fonction Boost.

Pour annuler cette fonction, appuyer sur la commande « - » ou « + » de la zone de cuisson.

L'indicateur clignotera sur le panneau de commande. Appuyer ensuite sur la commande Boost. La zone de cuisson récupérera le niveau de puissance précédent.

Restrictions d'usage

Les trois zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost dans une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur / en dessous du niveau de puissance 5. Lorsque vous sélectionnez une zone et appuyez sur le bouton 'boost' si l'autre zone fonctionne au-dessus du niveau de puissance 5, les symboles «P» et «9» clignotent sur l'affichage de la zone sélectionnée et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9.



Verrouillage des commandes

- 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 verrouillant les commandes, toutes seront désactivées, à l'exception de la commande marche/arrêt.

Comment verrouiller les commandes

Appuyer sur la commande de verrouillage. L'indicateur de minuterie indique « Lo ».

Comment déverrouiller les commandes

1. Vérifier que la plaque à induction est allumée.
2. Maintenir la commande de verrouillage enfoncée pendant quelques secondes.
3. Il est maintenant possible d'utiliser la plaque à induction.

En mode verrouillage, les commandes sont désactivées, à l'exception de marche/arrêt. En cas d'urgence, il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à induction avec la commande marche/arrêt, mais pour la réutiliser, il sera nécessaire de la déverrouiller.

Utilisation de la minuterie

Il est possible d'utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- comme minuterie Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois l'heure réglée atteinte.
- pour désactiver une zone de cuisson spécifique une fois la durée définie écoulée
- il est possible de régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuterie

En absence de sélection d'une zone de cuisson

1. S'assurer que la plaque à induction est allumée.

Note : il est possible d'utiliser l'aiguille des minutes sans sélectionner de zone de cuisson.

2. Appuyer sur la commande de la minuterie « - » ou « + ». L'indicateur commencera à clignoter et le nombre « 99 » ou « 01 » s'affichera sur l'écran de la minuterie.

3. Régler l'heure en appuyant sur la commande « - » ou « + » de la minuterie.

- Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.

Maintenir la commande « - » ou « + » enfoncée pour diminuer ou augmenter la durée de 10 minutes.

4. Pour annuler la minuterie, appuyer sur la commande « - » ou « + » de la minuterie et faites défiler jusqu'à « 0 ». L'affichage des minutes affichera « 00 » puis « - ».

5. Une fois l'heure réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.

6. Une fois le temps écoulé, un bip retentira pendant 30 secondes et l'écran affichera « -- ».

Configuration de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Pour régler cette fonction dans les zones de cuisson :

1. Appuyer sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson pour laquelle il est souhaité régler la minuterie.

2. Appuyer sur la commande « - » ou « + » de la minuterie. L'indicateur commencera à clignoter et le nombre « 30 » s'affichera sur l'écran de la minuterie.

3. Régler l'heure en touchant « - » ou « + » sur la commande de la minuterie.

- Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.

- Maintenir la commande « - » ou « + » enfoncée pour diminuer ou augmenter la durée de 10 minutes.

4. Pour annuler la minuterie, touchez le "-" ou "+" de la zone de chauffage, puis touchez le "-" de la minuterie et faites-le défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée et le "00" affichera dans l'affichage des minutes, puis "-".

5. Une fois l'heure réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.

6. Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et affiche « H ».

Les autres zones de cuisson précédemment sélectionnées continueront de fonctionner.

Configuration de la minuterie pour désactiver plusieurs zones de cuisson

1. S'il est souhaité sélectionner cette fonction dans plusieurs zones de cuisson, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus court.

NOTE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera, indiquant que la minuterie indique l'heure de la zone de cuisson.

Pour vérifier la durée réglée dans une autre zone de cuisson, appuyer sur la commande de sélection de cette zone. La minuterie indiquera le temps configuré.

2. Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et affiche « H ».

NOTE : Pour modifier l'heure après avoir réglé la minuterie, recommencer à partir de l'étape 1.

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. Lorsqu'une taille inadaptée ou un plateau non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille en 1 minute. Le ventilateur continuera de refroidir la plaque à induction pendant une minute supplémentaire.

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

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 nettoyant 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 récurer 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 nettoyant ou votre tampon à récurer 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.

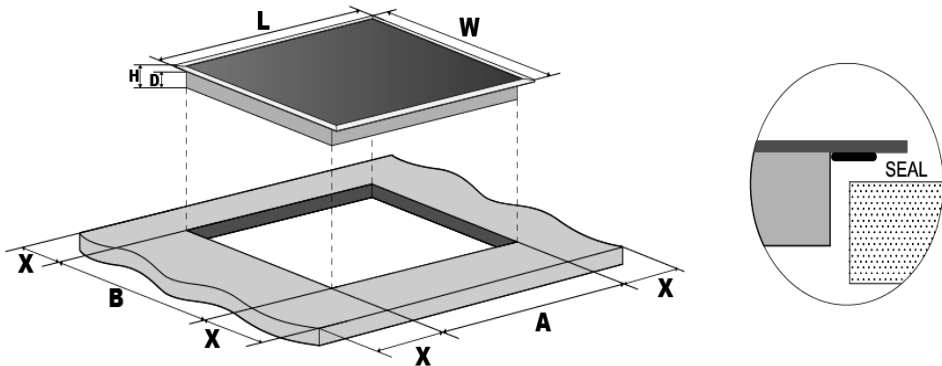
1. INSTALAÇÃO

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)

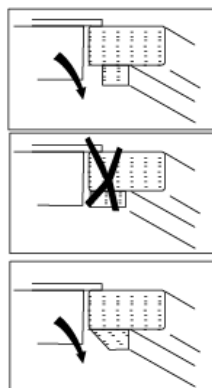
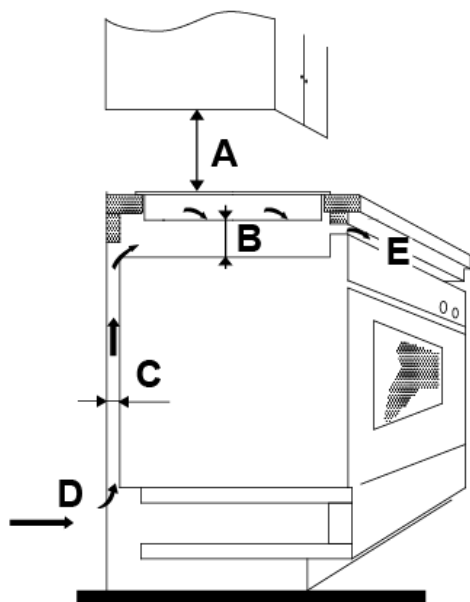


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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

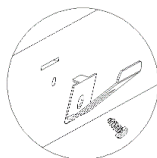
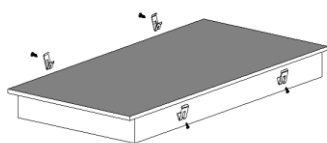
Antes de colocar os suportes de fixação

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

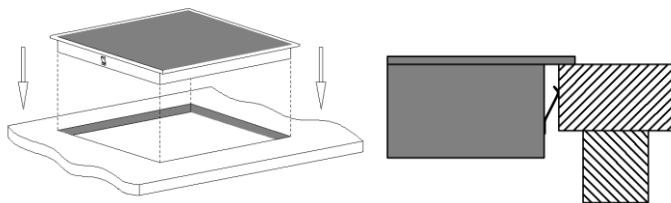
Kits para facilitar a montagem

Existe uma embalagem de kits de fácil colocação para cada placa, estes incluem clips de fixação e parafusos (4 clips e 4 parafusos). 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 electricista qualificado.**

Notas:

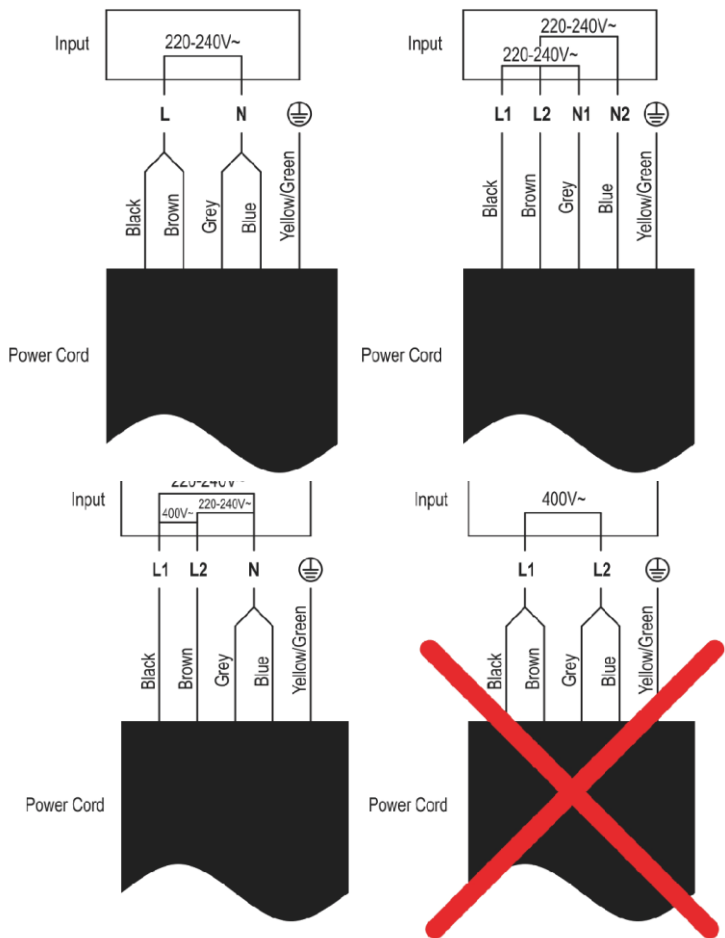
1. Se o cabo estiver danificado ou tem de ser substituído, tal deverá ser efetuado por um técnico do serviço de pós venda utilizando as ferramentas adequadas para evitar acidentes.
2. Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, para além dos contactos deve ser instalado um disjuntor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm.
3. O técnico deve certificar-se de que a ligação elétrica 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.

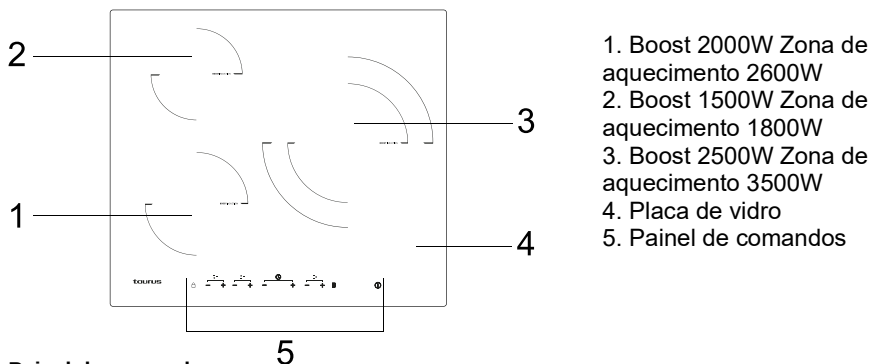
São mostrados, em seguida, os diferentes métodos de ligação.



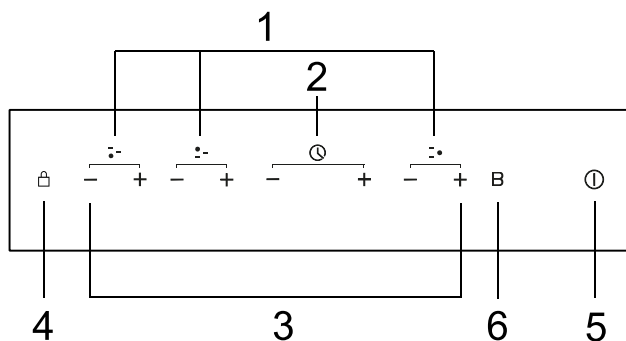
Manual de instruções

Resumo do produto

Modelo: I603MT



Painel de comandos



1. Indicador de seleção da zona de aquecimento
2. Indicador de temporizador
3. Regulação de potência / tecla do temporizador
4. Controle de bloqueio de teclas
5. Controle de ligar / desligar
6. Controle da função Boost

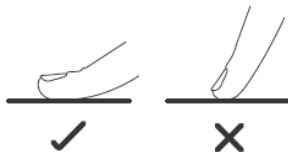
Notas: Os diagramas dos produtos que aparecem no manual são exclusivamente de carácter informativo, poderão haver ligeiras diferenças devido aos melhoramentos contínuos dos produtos.

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 manuseio dos controlos.



Selecione os recipientes de cozinha adequados



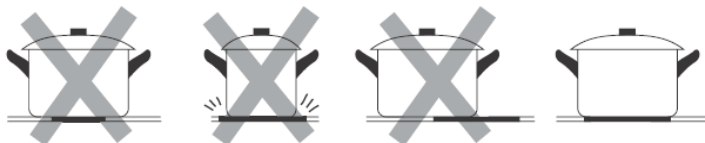
- Utilize recipientes de cozinha com uma base apta para indução. Verifique se existe o símbolo de indução na embalagem ou na base do recipiente.



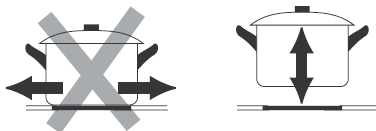
- Deve verificar se os seus recipientes são aptos para esse fim efetuando um teste com um íman. Coloque um íman virado para a base do recipiente. Se houver atração, o recipiente é apto para placa de indução.
 - Si não tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água no recipiente que quer testar.
 2. Se o 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.



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>
1	120
2	100
3	180

Utilizar a placa de indução

Para começar a cozinhar

1. Toque no controlo de ligar/desligar.

Uma vez ligada, irá escutar um sinal sonoro e os indicadores mostram «-» o «--», indicando que a placa de indução se encontra em modo de espera.

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. Ajuste o nível de potência tocando no controlo «-» ou «+» na zona de aquecimento.

- Se ao fim de um minuto não tiver selecionado um nível de potência, a placa de indução desliga-se automaticamente. Neste caso, deve voltar ao passo 1.

- O nível de potência pode ser ajustado em qualquer momento enquanto está a cozinhar.

Se no visor ficarem a piscar e o nível de potência de modo alternado.

Isto significa que:

- 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.

Não haverá algum aquecimento até que se coloque um recipiente apto na zona de indução.

Se ao fim de 1 minuto não tiver colocado um recipiente adequado, o visor desliga-se automaticamente.

Quando acabar de cozinhar

1. Toque no controlo «-» ou «+» da zona de indução que deseja desativar.

2. Desligue a zona de indução tocando em «-» até chegar a "0".

Desligue a placa tocando no controlo de ligar/desligar.

4. Cuidado com as superfícies quentes

O símbolo «H» indica que a zona de indução mantém calor residual. «H» desaparece quando a superfície tiver arrefecido. Se desejar aquecer outros recipientes, utilize a zona que continua quente e, assim, poupará energia.

Função Boost

Graças a esta função, consegue alcançar num só segundo um nível de potência maior que se mantém durante 5 minutos. Permite cozinhar com maior potência e mais rapidamente.

Utilizar a função Boost:

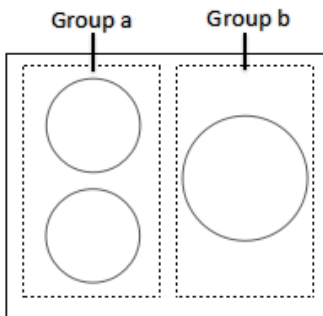
1. Toque no controlo «-» ou «+» de seleção da zona cujo aquecimento deseja aumentar; o indicador junto ao controlo fica a piscar.
 2. Toque no controlo Boost e a zona de indução começa a funcionar neste modo.
- No visor aparece o símbolo «P» indicando que esta zona entrou em modo Boost.

A potência mantém-se durante 5 minutos para, em seguida, voltar ao nível de potência existente antes de se ativar a função Boost.

Para cancelar esta função, toque no controlo «-» ou «+» da zona de indução; o indicador do controlo fica a piscar. Em seguida, toque no controlo Boost. A zona de indução retoma o nível de potência anterior.

Restrições de utilização

As três zonas foram divididas em dois grupos. Em um grupo, se você usar o "boost" em uma zona, primeiro verifique se a outra zona está trabalhando com / abaixo do nível de potência 5. Quando você seleciona uma zona e pressiona o botão 'boost' se a outra zona está trabalhando acima do nível de potência 5, os símbolos "P" e "9" piscarão no visor da zona selecionada e o nível de potência será automaticamente definido como 9.



Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para impedir o uso não intencional (por exemplo, que as crianças liguem as zonas de indução acidentalmente).

Ao bloquear os controlos, ficam todos desativados exceto o controlo de ligar/desligar.

Como bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio. O indicador do temporizador mostra «Lo».

Como desbloquear os controlos

1. Verifique se a placa de indução está ligada.
2. Mantenha premido o controlo de bloqueio durante alguns segundos.
3. Já pode utilizar a placa de indução.

No modo de bloqueio, os controlos estão desativados, excepto o controlo de ligar/desligar. Em caso de emergência pode desligar a placa de indução com o controlo de ligar/desligar, mas para os tornar a utilizar deverão ser desbloqueados.

Utilização do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- como relógio de cozinha. Neste caso, o temporizador não irá desligar nenhuma das zonas de indução quando chegar ao final do tempo definido.

- para apagar uma zona de indução determinada quando atingir o tempo predefinido.
- Pode configurar o temporizador até aos 99 minutos.

Utilização do temporizador como relógio de cozinha

Se não tiver selecionado nenhuma zona de indução

1. Verifique se a placa de indução está ligada.

Nota: pode utilizar o relógio de cozinha sem selecionar nenhuma zona de indução.

2. Toque em «-» ou «+» no controlo do temporizador; o indicador começa a piscar e mostra «99» ou «01» no visor do temporizador.

3. Ajuste a hora tocando em "-" ou "+" no controlo do temporizador.

- Toque uma só vez em «-» ou «+» no controlo do temporizador para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 1 minuto.

- Mantenha premido «-» ou «+» no controlo do temporizador para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 10 minutos.

4. Para cancelar o temporizador, toque em «-» ou «+» no controlo do temporizador até que atinja «0». O mostrador dos minutos irá mostrar «00» seguido de «-»

5. Uma vez ajustado o tempo, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor mostra o tempo restante e o indicador do temporizador fica a piscar durante 5 segundos.

6. Uma vez decorrido o tempo predefinido, irá escutar-se um aviso sonoro durante 30 segundos e o indicador mostra "--".

Configuração do temporizador para desligar uma zona de indução

Para ajustar esta função nas zonas de indução:

1. Toque em «-» ou «+» no controlo da zona de indução para a qual deseja configurar o temporizador.

2. Toque em «-» ou «+» no controlo do temporizador; o indicador começa a piscar e mostra «30» no visor do temporizador.

3. Ajuste a hora tocando em "-" ou "+" no controlo do temporizador.

- Toque uma só vez no controlo «-» ou «+» do temporizador para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 1 minuto.

- Mantenha premido «-» ou «+» no controlo do temporizador para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 10 minutos.

4. Para cancelar o cronómetro, toque no "-" ou "+" da zona de aquecimento e, em seguida, toque no "-" do cronómetro e role para baixo até "0", o cronómetro é cancelado e o "00" será exibido. na exibição dos minutos e, em seguida, "-".

5. Uma vez ajustado o tempo, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor mostra o tempo restante e o indicador do temporizador fica a piscar durante 5 segundos.

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

6. Quando o temporizador terminar a contagem, a zona de indução desliga-se automaticamente e aparece o símbolo «H».

O resto das zonas de indução selecionadas previamente continuarão a funcionar.

Configuração do temporizador para desligar mais de uma zona de indução

1. Se selecionar esta função para mais de uma zona de indução, o indicador do temporizador mostra o tempo mais reduzido.

NOTA: O ponto vermelho situado junto ao indicador do nível de potência fica a piscar o que indica que o temporizador mostra o tempo da zona de indução.

Para verificar o tempo estabelecido noutra zona de indução, toque no controlo de seleção dessa zona. Irá aparecer o tempo definido no temporizador.

2. Quando o temporizador terminar a contagem, a zona de indução correspondente desliga-se automaticamente e aparece o símbolo «H».

NOTA: Para alterar a hora após ter configurado o temporizador, torne a iniciar o passo 1.

Deteção de recipiente e de utensílios pequenos

Para a placa de indução, se o visor ficar a piscar alternadamente “H” 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. Quando um tamanho inadequado ou panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado na placa, a placa entrará automaticamente em espera em 1 minuto. O ventilador continuará a esfriar a placa de indução por mais um 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. Preequeça 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

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. Enxague 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.

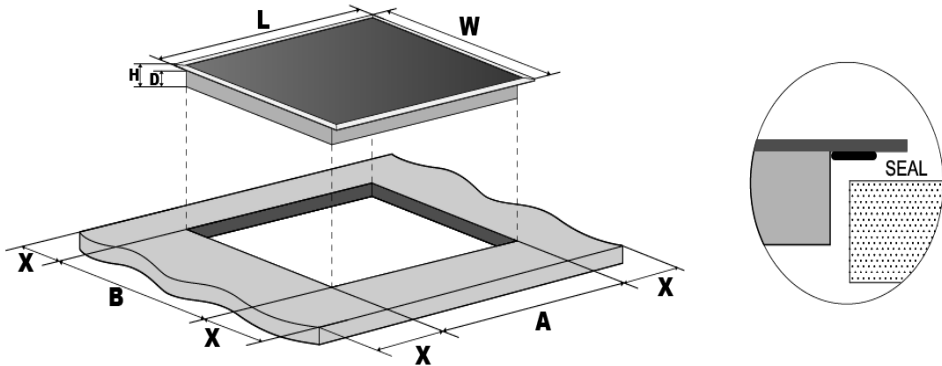
MUNTATGE

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

- Retallada els fogons segons les grandàries mostrades en 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)

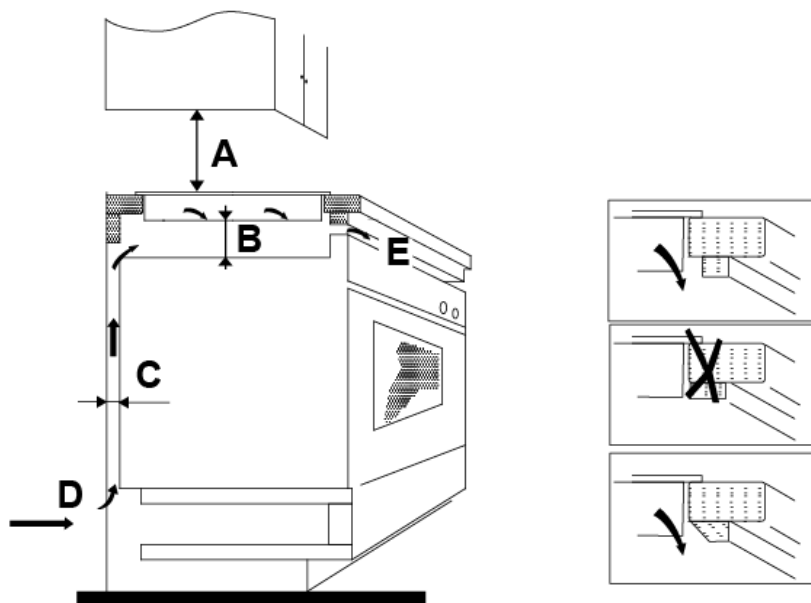


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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..



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mm	50 mm mínim	20 mm mínim	Entrada de aire	Sortida d'aire 5 mm

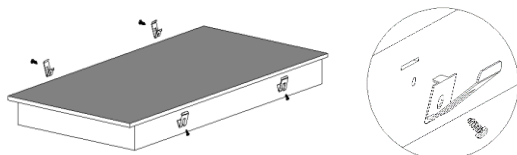
Abans de fixar els suports

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

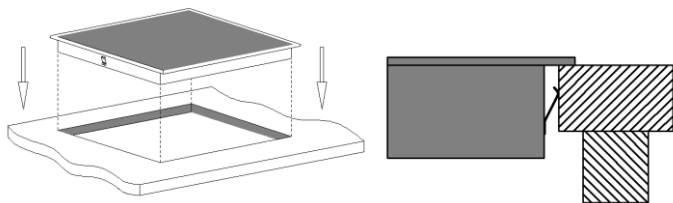
Kits per a la col·locació

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:

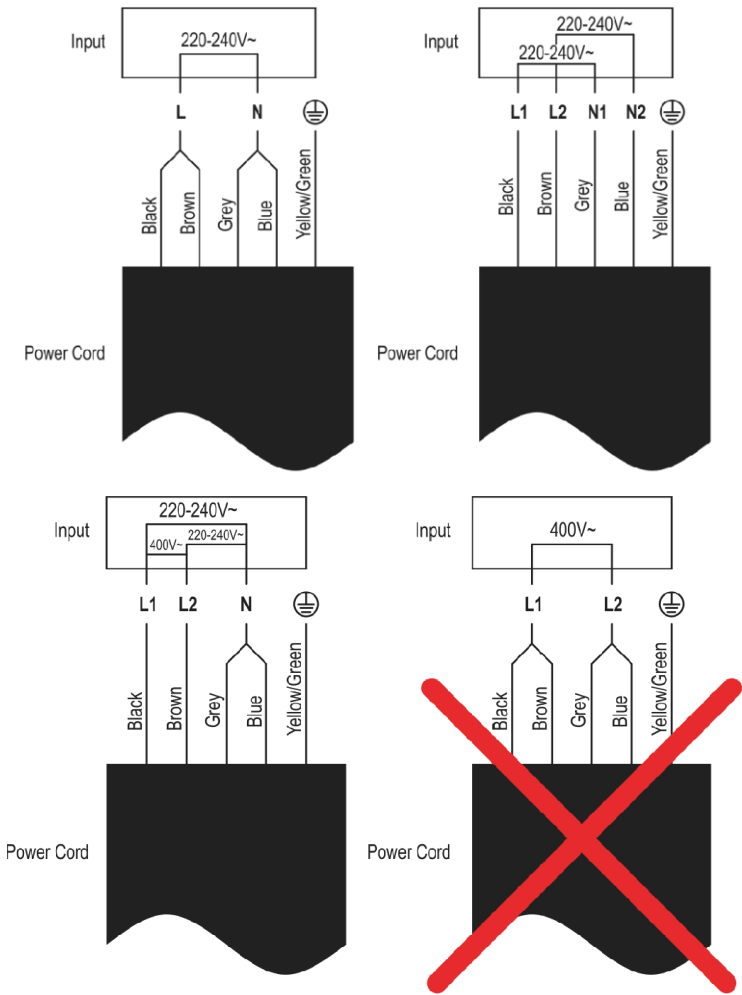
1. Si el cable alimentació està danyat i ha de substituir-se, posi's en contacte amb un tècnic qualificat per a evitar accidents.
2. Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, entre els contactes s'instal·larà un disjuntor omnipolar respectant un espai mínim de 3 mm.
3. L'instal·lador 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, rentavaixella 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 resistent 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.

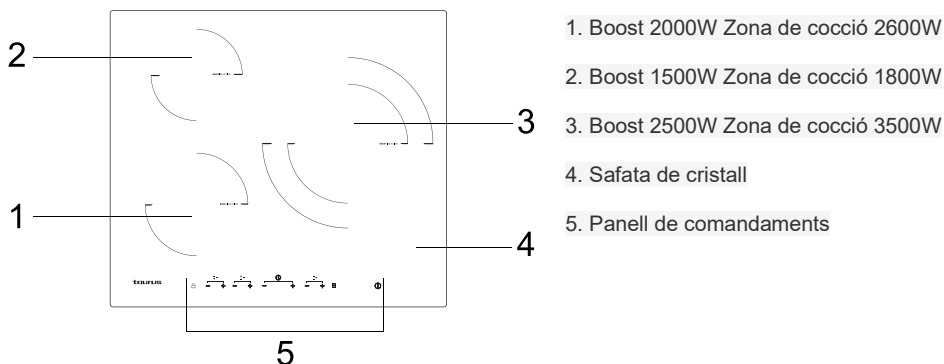
A continuació, es mostren els diferents mètodes de connexió.



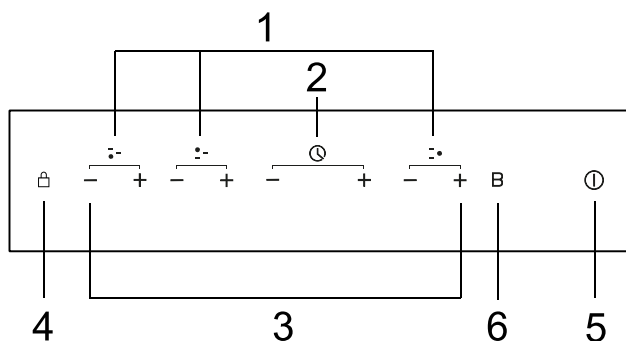
Manual d'instruccions

Resum del producte

Model: I603MT



Panell de comandament



1. Indicador de selecció de zona d'escalfament

2. Indicador de temporitzador

3. Tecla de regulació de potència / temporitzador

4. control de bloqueig de tecles

5. Control d'encesa / apagada

6. Control de la funció Boost

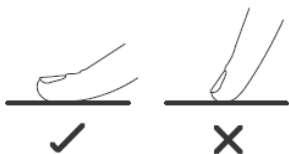
Notes: Els diagrames que apareixen en el manual són merament informatius; podria haver-hi lleugeres diferències a causa de les millores contínues dels productes.

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.

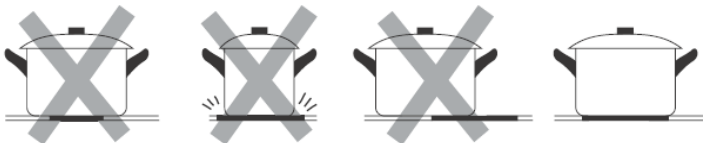
2. Si  no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'escalfa, el recipient és apte.

- 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 transferenceix 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

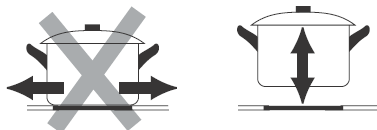


Asseguri's que la base del seu recipient és llisa, s'assenteixi totalment sobre la placa i té la mateixa grandària que la zona de cocció.



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	Mínim (mm)
1	120
2	100
3	180

Ús de la placa d'inducció

Per a començar a cuinar

1. Toc el control d'encesa/apagada.

Una vegada encesa, s'escolta un xiulet i els indicadors mostren «-» o «--», indicant que la placa d'inducció es troba en manera espera.

2. Col·loqui un recipient adequat en la zona de cocció.

- Comprovi que el fons del recipient i la superfície de la zona de cocció estan nets i secs.

3. Ajust el nivell de potència tocant el control «-» o «+» de la zona de cocció.

- Si transcorregut un minut no ha seleccionat un nivell de potència, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. En aquest cas haurà de començar des del pas 1.

- El nivell de potència es pot ajustar en qualsevol moment de la cocció.

Si en la pantalla parpelleja alternativament amb el nivell de potència.

Això significa que:

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

No es produirà escalfament fins que es col·loqui un recipient apte en la zona de cocció.

Si transcorregut 1 minut no es col·loca un recipient adequat, la pantalla s'apagarà automàticament.

Quan hagi acabat de cuinar

1. Toc el control «-» o «+» de la zona de cocció que desitja desactivar.

2. Apagui la zona de cocció tocant «-» fins a arribar a "0".

Apagui la placa tocant el control d'encesa/apagada.

4. Compte amb les superfícies calentes

«H» indica quina zona de cocció manté calor residual. «H» desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat. Si desitja escalfar altres recipients, utilitzi la zona que continua calenta i estalviarà energia.

Funció Boost

Gràcies a aquesta funció, en 1 segon s'aconsegueix un nivell de potència major que es manté durant 5 minuts. Permet una cocció més potent i ràpida.

Ús de la funció Boost:

1. Toc el control «-» o «+» de selecció de la zona d'escalfament de la qual desitja augmentar; l'indicador al costat del control parpellejarà.

2. Toc el control Boost i la zona de cocció començarà a funcionar en aquesta manera.

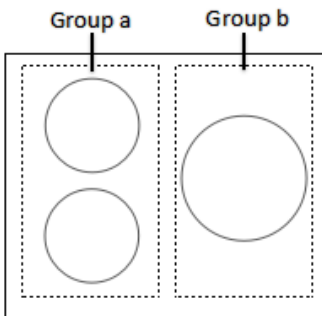
En la pantalla es visualitzarà una «P» indicant que aquesta zona ha entrat en manera Boost.

La potència es mantindrà durant 5 minuts per a després tornar al nivell de potència existent abans d'activar la funció Boost.

Per a cancel·lar aquesta funció, toc el control «-» o «+» de la zona de cocció; l'indicador del control parpellejarà. A continuació, toc el control Boost. La zona de cocció recuperarà el nivell de potència anterior.

Restriccions d'ús

Les tres zones es van dividir en dos grups. En un grup, si usa el "booster" en una zona, primer asseguri's que l'altra zona estigui funcionant en o per sota del nivell de potència 5. Quan seleccioni una zona i pressioni el botó "boost" si l'altra zona està funcionant per sobre del nivell de potència 5, els símbols "P" i "9" parpellejaran en la pantalla de la zona seleccionada i el nivell de potència es configurarà automàticament com 9.



Bloqueig dels controls

- Pot bloquejar els controls per a impedir un ús no intencionat (per exemple, que els nens encenguin zones de cocció accidentalment).

En bloquejar els controls tots queden desactivats, excepte el control d'encesa/apagada.

Com bloquejar els controls

Toqui el control de bloqueig. L'indicador del temporitzador mostra «E!».

Com desbloquejar els controls

1. Verifiqui que la placa d'inducció està encesa.

2. Mantingui premut el control de bloqueig durant alguns segons.
3. Ja pot utilitzar la placa d'inducció.

En mode de bloqueig, els controls estan desactivats, excepte el d'encesa/apagada. En cas d'emergència pot apagar la placa d'inducció amb el control encès/apagat, però per a tornar a utilitzar-ha haurà de desbloquejar-los.

Utilització del temporitzador

Pot utilitzar el temporitzats de dues maneres diferents:

- com minuter. En aquest cas, el temporitzador no apagarà cap zona de cocció quan s'hagi aconseguit el temps fixat.
- per a apagar una zona de cocció determinada una vegada finalitzat el temps establert.
- Pot configurar el temporitzador fins a 99 minuts.

Utilització del temporitzador com a minuter

Si no ha seleccionat cap zona de cocció

1. Asseguri's que la placa d'inducció està encesa.

Nota: pot utilitzar el minuter sense seleccionar cap zona de cocció.

2. Toc el control «-» o «+» del temporitzador; l'indicador començarà a parpellejar i es mostrarà «99» o «01» en la pantalla del temporitzador.

3. Ajust l'hora tocant el control “-” o “+” del temporitzador.

- Toc una vegada el control «-» o «+» del temporitzador per a disminuir o augmentar el temps en 1 minut.

Mantingui pressionat el control «-» o «+» del temporitzador per a disminuir o augmentar el temps en 10 minuts.

4. Per a cancel·lar el temporitzador, toc el control «-» o «+» del temporitzador i desplaçis cap a «0».

La pantalla de minuts mostrarà «00» i després «-»

5. Una vegada ajustat el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons.

6. Una vegada transcorregut el temps fixat, s'escoltarà un xiulet durant 30 segons i l'indicador mostrarà “-”.

Configuració del temporitzador per a apagar una zona de cocció

Per a ajustar aquesta funció en les zones de cocció:

1. Toc el control “-” o “+” de la zona de cocció per a la qual desitja configurar el temporitzador.

2. Toc el control «-» o «+» del temporitzador; l'indicador començarà a parpellejar i mostrarà «30» en la pantalla del temporitzador.

3. Ajust l'hora tocant “-” o “+” en el control del temporitzador.

- Toc una vegada el control «-» o «+» del temporitzador per a disminuir o augmentar el temps en 1 minut.

- Mantingui premut el control «-» o «+» del temporitzador per a disminuir o augmentar el temps en 10

minuts.

4. Per a cancel·lar el temporitzador, toc el "-" o "+" de la zona d'escalfament, i després toqui el "-" del temporitzador i desplaça's cap avall fins a "0", el temporitzador es cancel·la i el "00" mostrarà en la pantalla de minuts i després "--".

5. Una vegada ajustat el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons.

NOTA: El punt vermell situat al costat de l'indicador de nivell de potència s'il·luminarà indicant que la zona està seleccionada.

6. Quan el temporitzador finalitzi, la zona de cocció s'apagarà automàticament i mostrarà «H».

La resta de les zones de cocció seleccionades prèviament continuaran funcionant.

Configuració del temporitzador per a apagar més d'una zona de cocció

1. Si selecciona aquesta funció en més d'una zona de cocció, l'indicador del temporitzador mostrarà el temps més curt.

NOTA: El punt vermell situat al costat de l'indicador de nivell de potència parpellejarà el que indica que el temporitzador mostra l'hora de la zona de cocció.

Per a verificar el temps establert en una altra zona de cocció, toc el control de selecció d'aquesta zona. El temporitzador el mostrarà.

2. Quan el temporitzador finalitzi, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament i mostrarà «H».

NOTA: Per a canviar l'hora una vegada configurat el temporitzador, començar des del pas 1.

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. Quan es deixa en la placa una safata no magnètica o de grandària inadequada (per exemple, alumini) o algun altre objecte petit (per exemple, ganivet, forquilla, clau), la placa es posarà en espera automàticament en 1 minut. El ventilador continuarà refredant la placa d'inducció durant un minut més.

Avís de calor residual

Tingui precaució amb les superfícies calentes

Quan s'ha utilitzat 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 monitoritza 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 assecar-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 a 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 a 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 a assegurar-se que s'escalfen a fons.
7. Serveixi immediatament.

Ajustos 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'adapten 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	• Crepes o coques
7 – 8	• Sofregir • Cuinar pasta
9	• Saltejar • Daurar, segellar carn • Escalfar sopa fins a arribar a ebullició • Bullir aigua

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 fortes poden danyar la superfície del cristall. Llegeixi sempre l'etiqueta per a comprovar si el seu netejador o fregall són adequats. • Mai deixi residus de neteja sobre placa: el cristall podria tacar-se.

Vessaments de líquids i de productes ensucrats calents sobre el cristall	Retiri'ls immediatament amb una espàtula, una rasqueta o una fulla barbera aptes per a vitroceràmiques, però pari esment 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 cristall".	• 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 cristall 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. Extremiti 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 tàctil 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 seca 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 tàctil 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 tàctil 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 vidre 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 a la paella, afegeixi líquid abans de continuar.
E5	Alta temperatura detectada pel sensor de temperatura IGBT	Torni a començar després de que la placa d'inducció s'hagi refredat.

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

ИНСТАЛИРАНЕ:

Указания за монтаж на уреда

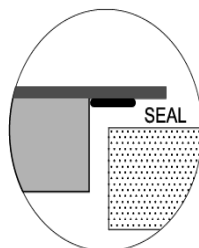
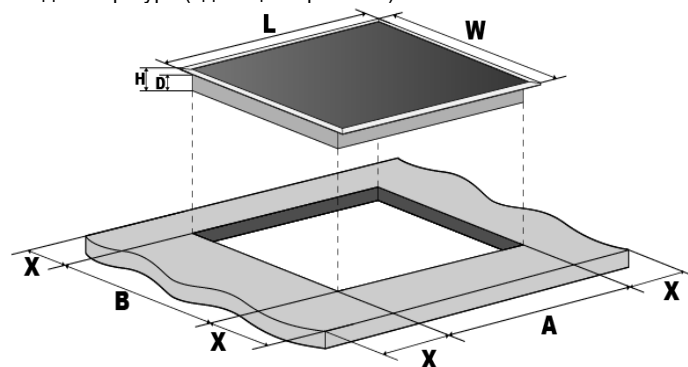
Уредът следва да се монтира и включи в съответствие с действащите нормативи.

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)

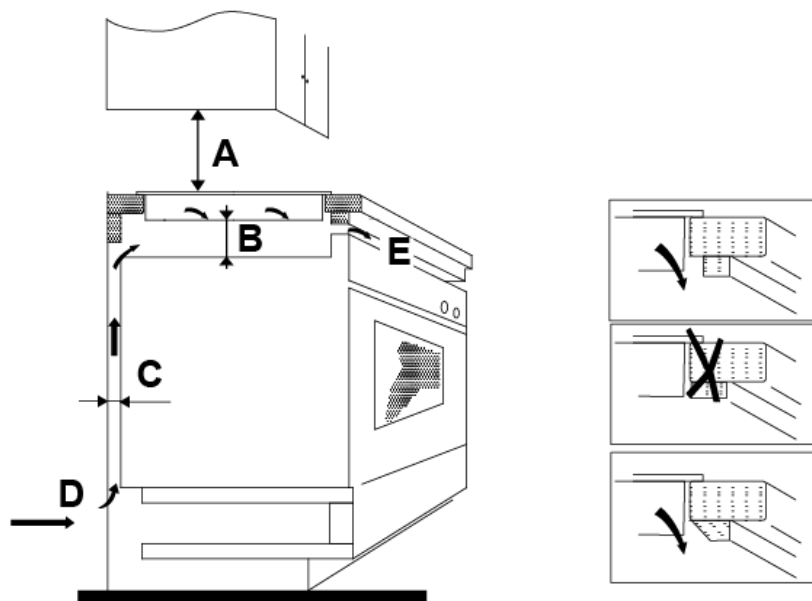


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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

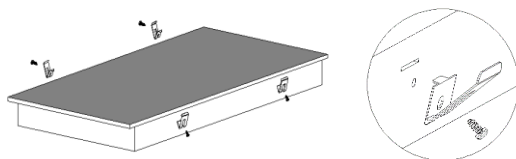
Преди да установите мястото на държачите за закрепване.

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

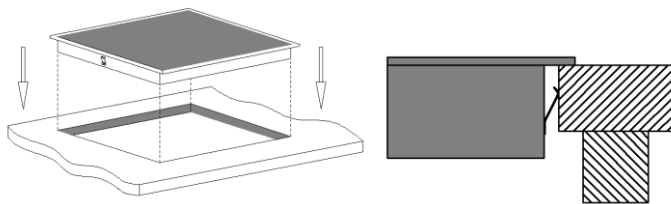
Набор за улесняване на поставянето

Има набори за поставяна всяка плоча. Те включват скоби за закрепване и винтове (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:

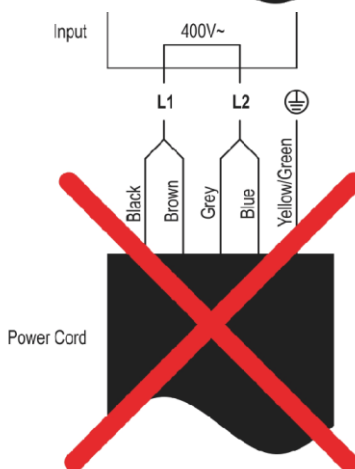
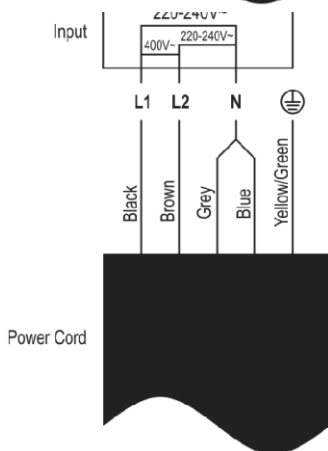
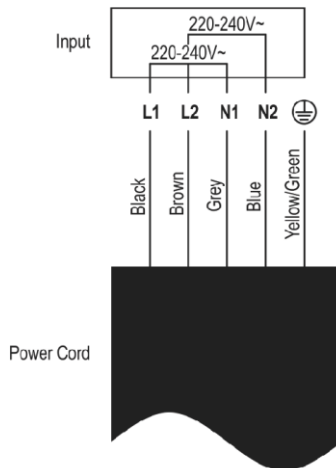
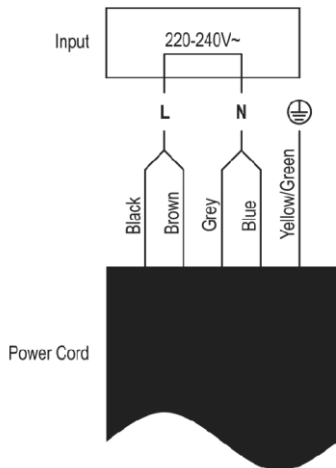
1. С цел избягване на произшествия, ако кабелът е повреден или ако следва да бъде подменен, това следва да бъде извършено от техническо лице за следпродажбено обслужване.
2. В случай, че уредът бъде включен направо към електрическата мрежа между контактите следва да се постави всеполярен прекъсвач с 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.

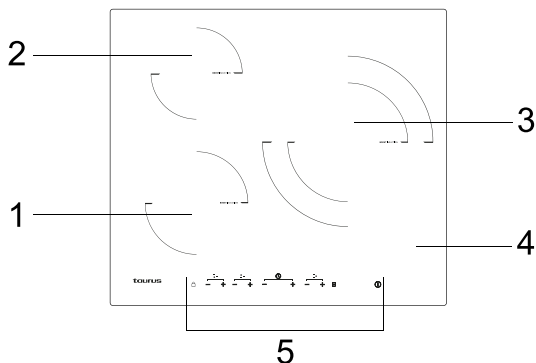
По-долу са показани различните начини на свързване:



Наръчник с указания

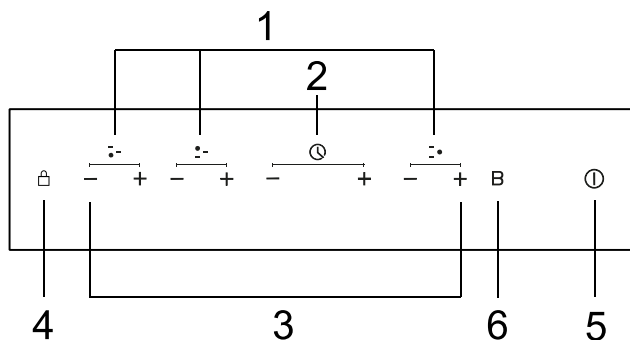
Общо описание на изделияо

Модел: I603MT



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. Индикатор за избор на отоплителна зона
2. Индикатор на таймера
3. Регулация на захранването / таймер
4. управление на заключването на клавишите
5. Включване / изключване на контрола
6. Контрол на функцията за усилване

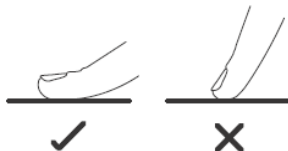
Забележки: Диаграмите на продуктите в наръчника имат само осведомителна стойност. Възможни са леки различия поради непрекъснатото подобряване на изделията.

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



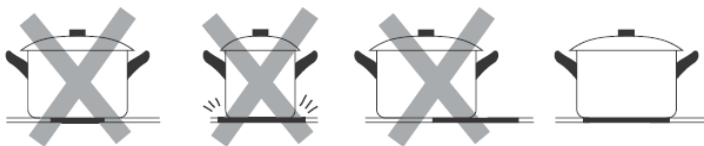
Подбирайте подходящи домакински съдове за готвене



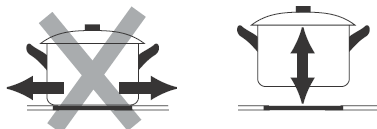
- Използвайте съдове с подходящо за индукцията дъно. Потърсете символа за индукция по опаковката или на дъното на съда.
- Можете да проверите, дали съдовете Ви са подходящи посредством магнит. Прокарайте магнит към основата на съда. Ако същият се привлича, съдът е подходящ за индукционната плоча.
- В случай, че не разполагате с магнит:
 1. Налейте малко вода в съда, който искате да проверите.
 2. Ако  дисплей не примигва и водата се загрева, 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 bobина, загреваща 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 меламинови 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	Минимален (mm)
1	120
2	100
3	180

Работа с индукционната плоча.

За да започнете да готвите, постъпете по следния начин:

1. Докоснете контролера за вкл./изкл.

След включването ще се чуе изсвирване и индикаторите ще покажат «-» или «--». Това е знак, че плочата се намира в режим на изчакване.

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 мощността докосвайки «-» или «+» на зоната за готвене.

- Ако след изтичането на една минута не сте избрали мощността, индукционната плоча ще изключи от само себе си. В такъв случай следва да започнете процедурата отново.

- Стойността на мощността може да се наглася във всеки момент от готвенето.

В случай, че екранът примигва алтернативно със стойността на мощността.

Това означава следното:

- не е бил поставен съд в правилната зона за готвене; или,
- използваният от Вас съд не е годин за индукционни печки; или,
- съдът е прекалено маломерен или не е поставен в средата на зоната за готвене.

Загряване няма да започне, докато не поставите подходящ съд в зоната за готвене.

Ако след една минута на плочата не бъде поставен подходящ съд, екранът ще изгасне автоматически.

След приключване на готвенето

1. Докоснете контролера «-» или «+» на мястото за готвене, която желаете да изключите.

2. Изключете зоната за готвене, натискайки «-», докато достигнете до "0".

Изключете плочата, докосвайки контролера за включено/изключено.

4. Бъдете внимателни с горещите плоскости!

«Н» указва, че в зоната за готвене има остатъчна топлина. «Н» ще изчезне след изстиване на повърхността. Ако желаете да загреете други съдове използвайте още топлото място. Така ще спестите енергия.

Режим „Подсилване“ („Boost“)

Благодарение на този режим за една секунда се достига по-високо равнище на мощността, което се поддържа в продължение на 5 минути. Позволява готвенето да е по-бързо и на по-голяма мощност.

Използване на режим „подсилване“ („Boost“):

1. Докоснете контролера «-» или «+» за избор на мястото за готвене което желаете да загреете допълнително. Светлинният индикатор непосредствено до контролера ще примигне.
2. Натиснете контролера „Boost“ и мястото за готвене ще започне да работи в този режим. На екрана ще се изпише «Р»; това указва, че това място е влязло в режим „подсилване“.

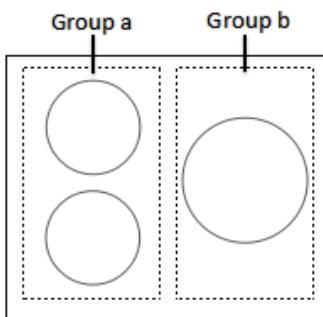
Мощността ще се задържи в продължение на 5 минути, след което се връща на мощността отпреди задействането на режим „подсилване“

За изключване на този режим докоснете контролер «-» или «+» в зоната за готвене.

Светлинният индикатор ще примигне. След това натиснете контролера „Boost“. Зоната за готвене ще възстанови предишната си мощност.

Ограничения на употреба.

Трите зони бяха разделени на две групи. В една група, ако използвате усилването в една зона, първо се уверете, че другата зона работи на / под ниво на мощност 5. Когато изберете една зона и натиснете бутона „усилване“, ако другата зона работи над нивото на мощност 5, символите “Р” и “9” ще мигат на дисплея на избраната зона и нивото на мощност ще бъде автоматично зададено като 9.



Блокиране на контролерите

- Можете да блокирате контролерите с цел да предотвратите неволната употреба (например, когато деца случайно включат места за готвене).

При блокиране на контролерите, блокират всички, освен контролерът за вкл./изкл.

Как да блокирате контролерите

Докоснете контролера за блокиране. Индикатора на темпоризатора посочва «Lo».

Как да деблокираме контролерите

1. Уверете се, че индукционната плоча е включена.
2. Дръжте натиснат контролера за блокировка в продължение на няколко секунди.
3. Вече можете да използвате индукционната плоча.

При режим на блокировка контролерите са деактивирани освен този за вкл./изкл. В извънредни случаи можете да изключите индукционната плоча посредством контролера за вкл./изкл., но за да я използвате отново следва да ги деблокирате.

Използване на темпоризатора

Можете да използвате темпоризатора по два начина:

- като брояч на минути. В този случай темпоризаторът няма да изключи никоя от зоните за готвене при достигане на определеното време.
- за изключване на определена зона за готвене след изтичане на определеното време.
- Можете да настроите темпоризатора до 99 минути.

Използване на темпоризатора като брояч на минути

Ако не сте избрали никоя зона за готвене

1. Уверете се, че индукционната плоча е включена.

Бележка: можете да използвате брояча на минути, без да избирате никоя от зоните за готвене.

2. Докоснете контролера «-» или «+» на темпоризатора. Индикаторът ще започне да примигва и на екрана на темпоризатора ще се изпише «99» или «01».

3. Настройте часа като докосвате контролер «-» или «+» на темпоризатора.

- Докоснете веднъж контролера «-» или «+» на темпоризатора, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

Дръжте натиснат контролера «-» или «+» на темпоризатора, за да намалите или удължите времето на 10 минути.

4. За изключване на темпоризатора докоснете контролера «-» или «+» на темпоризатора и се придвижете до «0». На екрана за минутите ще изпише «00», а след това, «-»

5. След настройване на времето автоматично започва обратното броене. На екрана ще се изпише оставащото време и индикаторът на темпоризатора ще запримигова в продължение на 5 секунди.

6. След изтичане на определеното време ще се чуе изсвирване в продължение на 30 секунди, а на индикатора на индикатора ще се изпише "--".

Как да настроим темпоризатора за изключване на зоната за готвене

За настройване на този режим в зоните на готвене следва да се постъпи по следния начин:

1. Докоснете контролера «-» или «+» на зоната за готвене, за която желаете да настроите темпоризатора.

2. Докоснете контролера «-» или «+» на темпоризатора. Индикатора ще започне да примигва и на екрана на темпоризатора ще се изпише «30».

3. Нагласете часа, докосвайки «-» или «+» на контролера на темпоризатора.

- Докоснете веднъж контролера «-» или «+» на темпоризатора, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

- Дръжте натиснат контролера «-» или «+» на темпоризатора, за да намалите или удължите времето на 10 минути.

4. За да отмените таймера, докоснете «-» или «+» на отоплителната зона, след което докоснете «-» на таймера и го превъртете надолу до "0", таймерът се анулира и "00" ще се покаже в дисплея на минутите и след това "-".

5. След настройване на времето автоматично започва обратното броене. На екрана ще се изпише оставащото време и индикаторът на темпоризатора ще запримигова в продължение на 5 секунди.

БЕЛЕЖКА: Червената точка, разположена до индикатора за мощност ще светне, като по този начин укаже, че зоната е избрана.

6. Когато темпоризаторът приключи работа зоната за готвене изключва автоматически и на екрана се изписва «Н».

Останалите предварително избрани зони за готвене продължават работа.

Настройка на темпоризатора за изключване на повече от една зони за готвене.

1. В случай, че изберете този режим в повече от една зони за готвене, индикаторът на темпоризатора ще изпише по-кратко време.

БЕЛЕЖКА: Червената точка, разположена непосредствено до индикатора за мощност ще примигне. Това означава, че темпоризаторът указва часа на зоната за готвене.

За проверка на зададеното време в друга зона за готвене докоснете контролера за избор на тази зона. Темпоризаторът ще го покаже.

2. Когато темпоризаторът приключи, съответната зона за готвене изключва автоматически и се изписва «Н».

БЕЛЕЖКА: За промяна на часа след настройване на темпоризатора, започнете от стъпка 1.

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. Загриване 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. Когато на плота е оставен неподходящ размер или немагнитна тава (например алуминий) или някакъв друг малък предмет (например нож, вилица, ключ), плота автоматично ще се включи в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще запази индукционната плоча още една 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 пренагряване

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 прегряване 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 загоретия 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

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 сервиз 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 التالي:

(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
E 25790 Oliana
Spain

24/09/2020