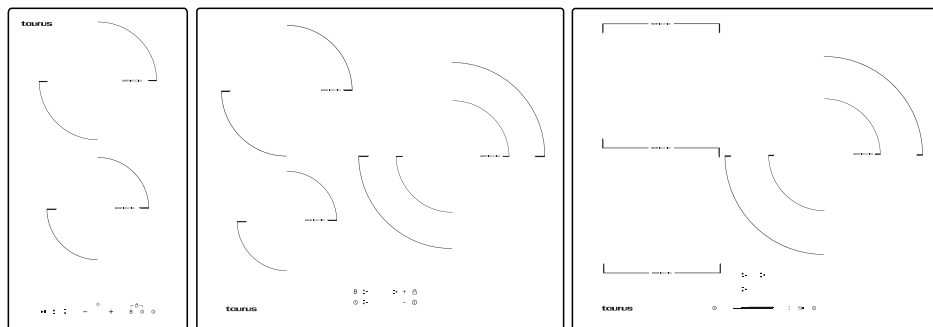


PLACA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN

I3021T

I603T

I603F



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

CA. Instruccions d'ús

BG. Инструкция за употреба

taurus

PLACAS VITROCERAMICAS DE INDUCCIÓN

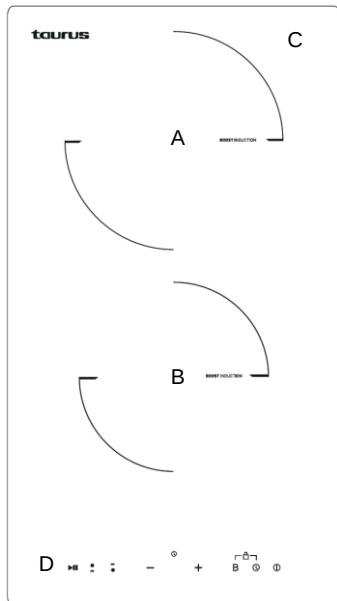
I3021T

I603T

I603F

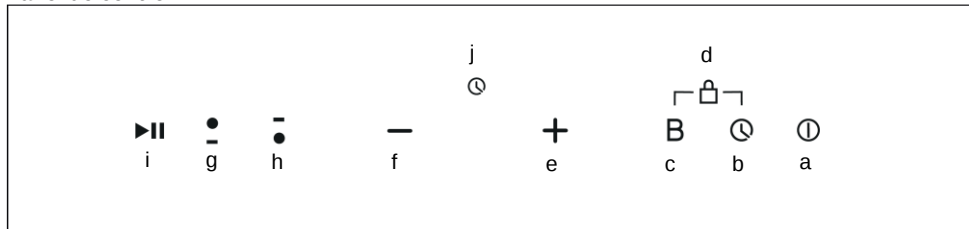
DESCRIPCIÓN

I3021T



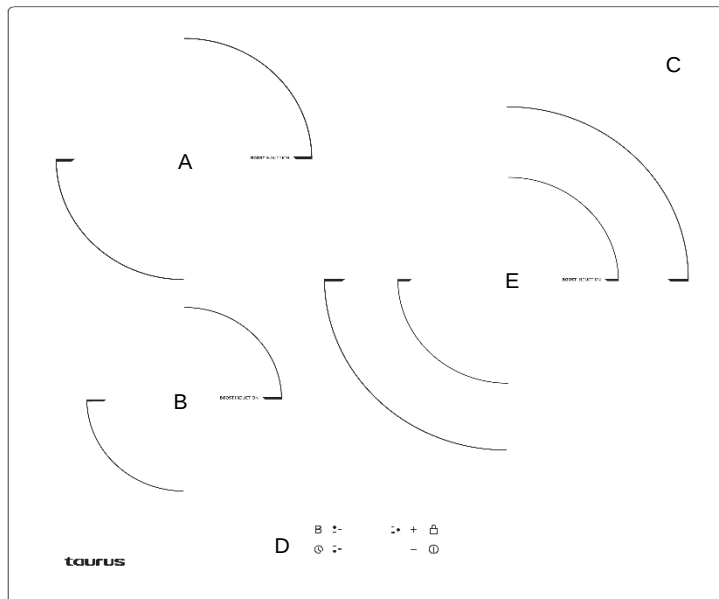
- A. Zona de cocción 1800/2000W
- B. Zona de cocción 1300/1500W
- C. Superficie de Cristal vitrocerámico
- D. Panel de Controles

Panel de control:



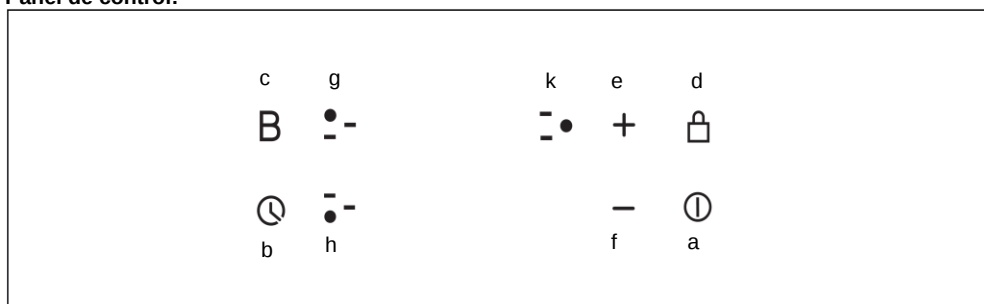
- a. Control encendido/apagado
- b. Control de selección del Temporizador
- c. Control de selección de potencia BOOST
- d. Control de selección de bloqueo infantil (Control C+B)
- e. Control de potencia + aumento de potencia y tiempo
- f. Control de potencia – disminución de potencia y tiempo
- g. Control de selección de la zona de cocción superior
- h. Control de selección de la zona de cocción inferior
- i. Control de selección modo "Stop&Go"
- j. Display del tiempo (modo temporizador)

I603T



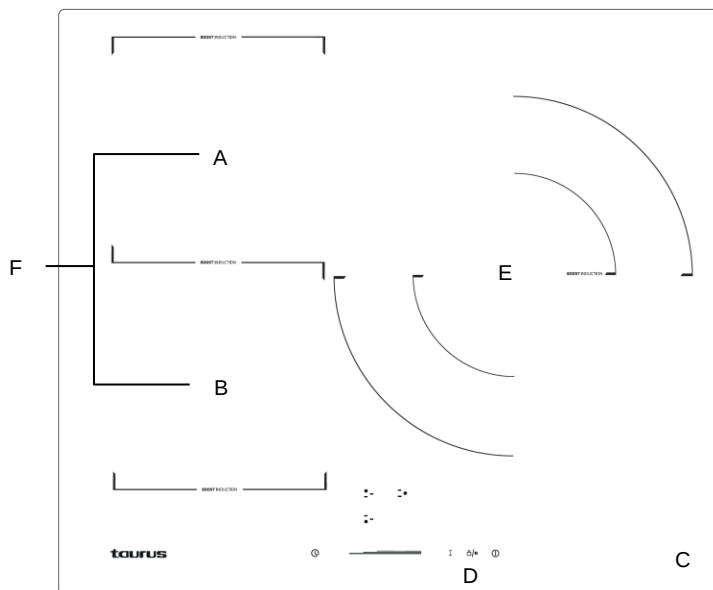
- A. Zona de cocción 2300/2600W
- B. Zona de cocción 1300/1500W
- C. Superficie de Cristal vitrocerámico
- D. Panel de controles
- E. Zona de cocción derecha 3000/3600W

Panel de control:



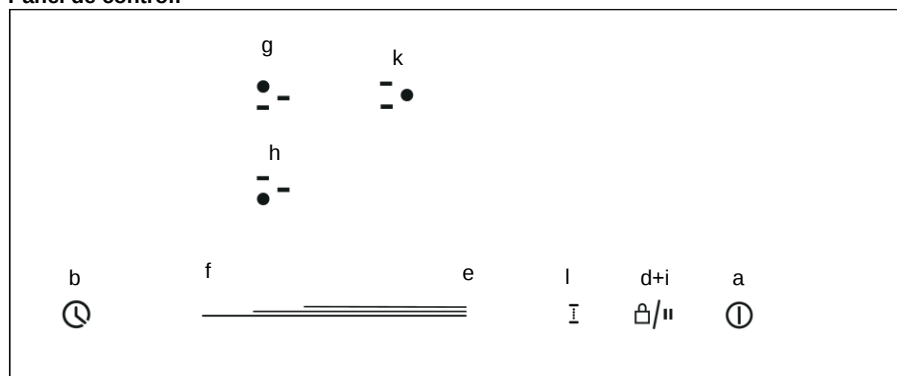
- a. Control encendido/apagado
- b. Control de selección del Temporizador
- c. Control de selección de potencia BOOST
- d. Control de selección de bloqueo infantil
- e. Control de potencia + aumento de potencia y tiempo
- f. Control de potencia – disminución de potencia y tiempo
- g. Control de selección de la zona de cocción superior 2300/2600W
- h. Control de selección de la zona de cocción inferior 1300/1500W
- k. Control de selección de la zona de cocción derecha 3000/3600W

I603F



- A. Zona de cocción 1500/2000W
- B. Zona de cocción 1500/2000W
- E. Zona de cocción 3000/3600W
- F. Zona Flex 3000/3500W
- C. Superficie de Cristal vitrocerámico
- D. Panel de Controles

Panel de control:



- a. Control encendido/apagado
- b. Control de selección del Temporizador (Pulsar 1 vez)
- d. Control de selección de bloqueo infantil (Mantener Pulsado)
- i. Control de selección modo "Stop&Go"
- e. Control de potencia "slide" + aumento de potencia y tiempo
- f. Control de potencia "slide" – disminución de potencia y tiempo
- g. Control de selección de la zona de cocción superior 1500/2000W
- h. Control de selección de la zona de cocción inferior 1500/2000W
- k. Control de selección de la zona de cocción derecha 3000/3600W
- l. Control de selección de la zona flex (g+h) 3000/3500W

CONSEJOS PRÁCTICOS

Usar el utensilio de cocción adecuado al tamaño del foco de cocción.

No cocinar los alimentos con exceso de agua. Cuanta más agua utilice más energía es necesaria.

Siempre que pueda usar la olla a presión, ahorra tiempo y energía.

Encender los focos de cocción solo cuando estén los recipientes listos y apagarlos antes de retirarlos.

Los utensilios de cocción deben ser planos.

Usar recipientes de cocción adecuados a la cantidad a cocinar. Usar recipientes grandes para poca cantidad aumenta el consumo de energía.

Cocinar sin usar la tapa del recipiente de cocción aumenta el consumo de energía.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.

Apagar el aparato cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

No ponga material combustible en el aparato en ningún caso.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. No tocar elementos calientes.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato mediante el interruptor que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Llamar al servicio de asistencia técnica.

ADVERTENCIA: Pueden provocarse condensaciones de agua en las superficies y objetos situados en las inmediaciones del aparato.

Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de fritura, no dejar que los alimentos adquieran un tono marrón oscuro, retirar los restos de alimentos quemados de la cubeta de aceite, y procese los alimentos ricos en almidón (tales como patatas y cereales) a temperaturas inferiores a 170°C

FUNCIONAMIENTO DE LA INDUCCIÓN

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

ANTES DE INSTALAR:

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Asegúrese de que la superficie de la encimera es a nivel y a escuadra, y que ningún elemento estructural interfiera en el espacio requerido.

Asegúrese de que la encimera este hecha de material resistente al calor.

Si la placa está instalada encima de un horno, el horno debe tener un ventilador integrado.

La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio requeridos y las normas y regulaciones aplicables.

Se debe incorporar en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación principal. Debe ser colocado y montado cumpliendo con las regulaciones y reglamentos de cableado locales.

El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible con la placa de cocción instalada.

Si tiene dudas sobre la instalación consulte a las autoridades y estatutos locales.

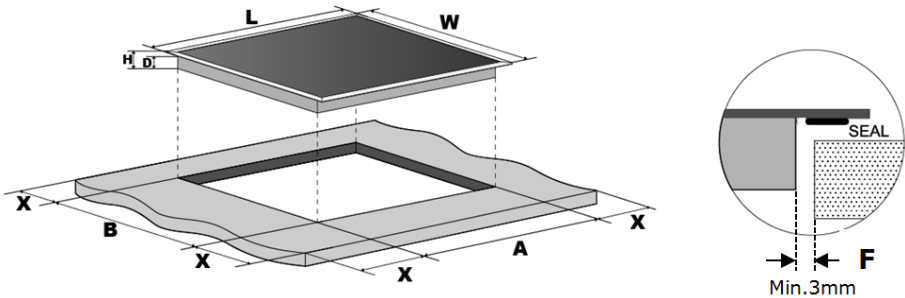
Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar en las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Si el cable alimentación está dañado y debe sustituirse, póngase en contacto con un técnico cualificado para evitar accidentes. Compruebe que el cable eléctrico no esta doblado ni aplastado.

INSTALACIÓN

El aparato debe ser instalado por un profesional. No realice la operación usted mismo.
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.
Una instalación incorrecta del aparato podría invalidar la garantía.
No cubrir ni obstruir ninguna de las aberturas del aparato.
No instale el aparato directamente encima de un lavaplatos, nevera, congelador, lavadora o secadora.

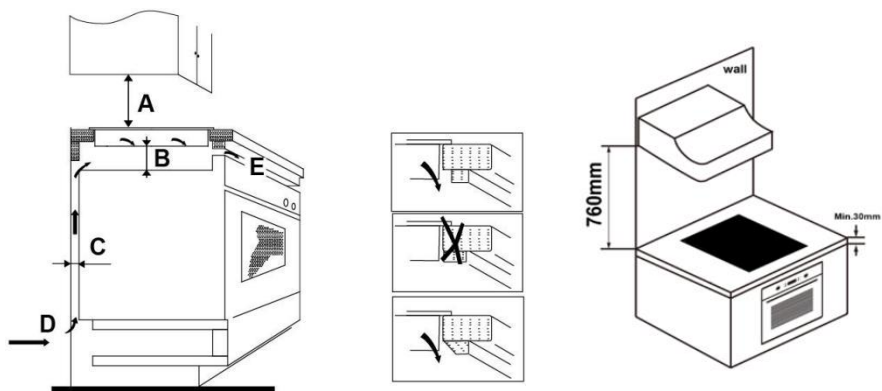
- Recorte la encimera según los tamaños mostrados en la figura.
- Para el montaje y uso guarde un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.
- Asegúrese de que el grosor mínimo de la encimera es 30 mm. La encimera deberá ser de algún material resistente al calor para evitar que se deforme por el calor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



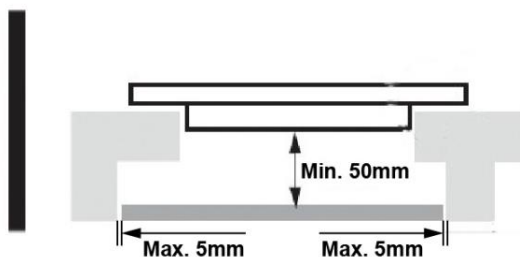
Verifique que la placa está correctamente ventilada, que la entrada y salida de aire no están bloqueadas y que funciona correctamente.

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

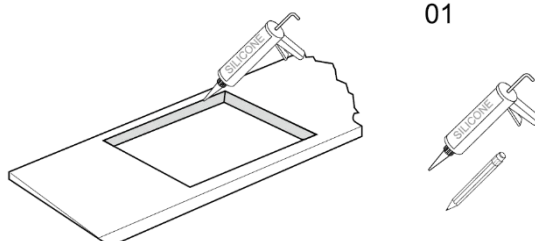
Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
I3021T	288	520	59	55	268+4	500+4	50 mín.	3 mín.
I603T	590	520	62	58	560+4	490+4	50 mín.	3 mín.
I603F	590	520	60	56	560+4	490+4	50 mín.	3 mín.



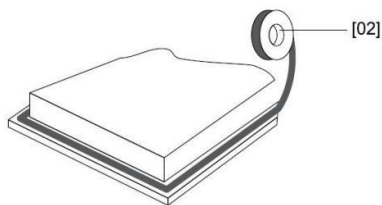
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de Aire	Salida de aire 5mm



Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y que la entrada y salidas de aire no están bloqueadas.



Recorte la encimera según los tamaños mostrados en la figura con el material adecuado. Selle los cantos de la superficie cortada con Silicona o PTFE y permita que se seque antes de colocar la placa.



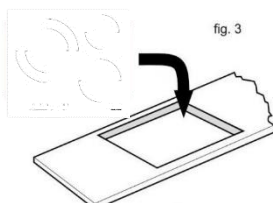
02



[04] x 1

Extienda la protección en la parte inferior del borde de la placa, asegurándose de que los extremos se solapan. No coloque la placa en su sitio sin poner la espuma protectora.

03



No use adhesivos para fijar la placa en la encimera. Una vez este colocado el protector en los bordes de la placa colóquela en el agujero realizado en la encimera. Aplique presión con cuidado para ajustar la placa en el espacio, asegurando un buen sellado en el borde exterior.

CONEXIÓN A LA RED

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

Este aparato debe ser conectado a la red eléctrica de tu hogar únicamente por personal cualificado.

Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

El cableado doméstico es adecuado a la potencia de la placa.

El voltaje corresponde al valor especificado en la etiqueta de la parte inferior del aparato.

La sección del cable debe poder soportar la carga especificada en la etiqueta de la placa. Para conectar el aparato al suministro de energía no use adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y fuego.

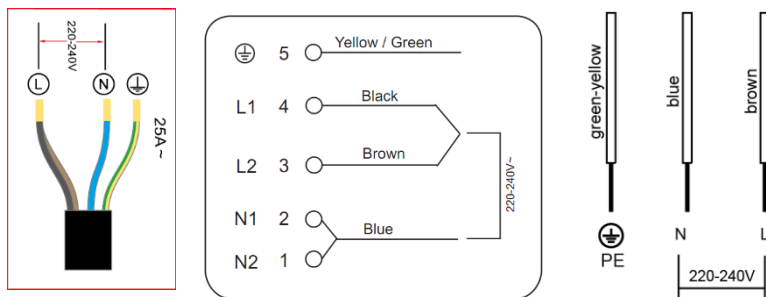
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de tal forma que su temperatura no exceda 75°C en ningún punto.

Compruebe con el electricista si el sistema eléctrico doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación debe ser hecha por un electricista cualificado.

Marrón y negro = L o fase

Azul = N o neutro

Verde y Amarillo = E o tierra 



DESPUÉS DE INSTALAR:

Compruebe que el cable de la placa no es accesible a través de puertas o armarios.

Compruebe que hay una circulación de aire fresco adecuada de fuera a la base de la placa de cocción.

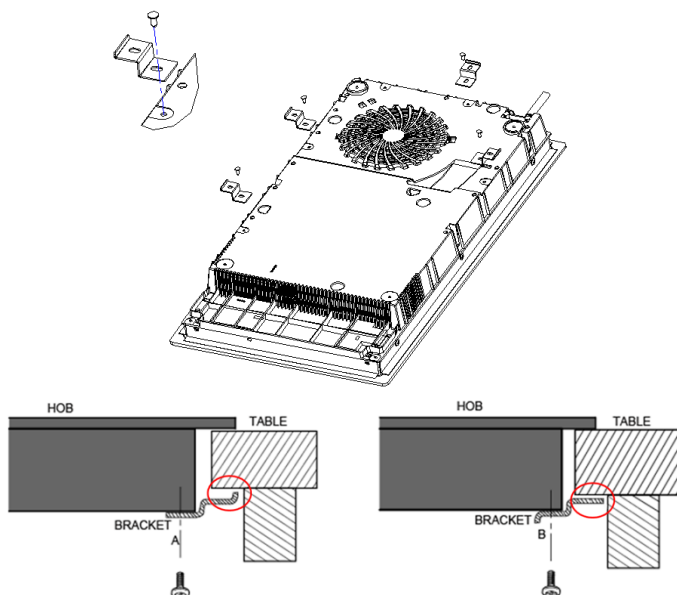
Si la placa de cocción está instalada encima de un armario o un cajón instale una protección térmica debajo de la base de la placa.

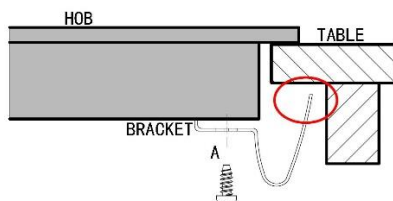
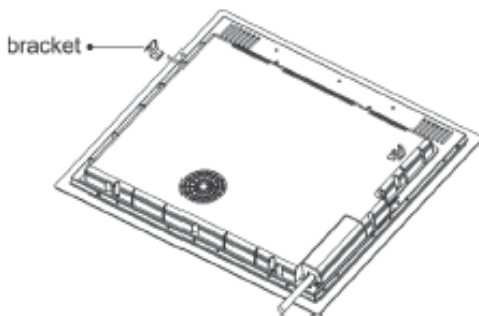
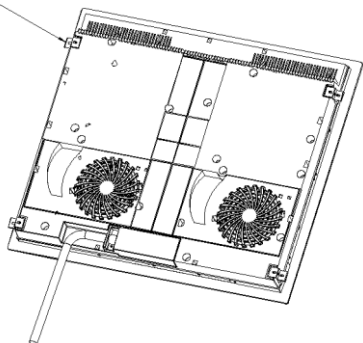
El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible por el usuario.

Puede fijar la placa a la encimera usando las piezas metálicas que vienen incluidas según se muestra en las imágenes.

ADVERTENCIA: Las piezas metálicas no deben tocar la superficie interior de la encimera (ver las imágenes).

I3021T:



I603T & I603F
Bracket

MODO DE EMPLEO

USO

Coloque el menaje adecuado en la zona de cocción que desee usar.

Asegurese de que la base del menaje y la superficie esten secas y limpias.

Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro y esperar hasta que en las pantallas aparezca "--".

De acuerdo con la zona en la que el menaje esté colocado, presione el control de selección de zona de cocción adecuado. Presione los botones + o - para seleccionar la potencia deseada. Para el modelo I603F deslice el control slider de izquierda a derecha para aumentar la potencia hasta la función booster. El control de potencia va de 0 a 9 aumentando la potencia según el orden numérico. Si no selecciona una potencia la placa se apagará automáticamente. Puede modificar la potencia en cualquier momento de la cocción.

Cuando desee parar la cocción, seleccione la zona de cocción en marcha y baje el fuego hasta potencia 0. Con el control de encendido/apagado puede parar la cocción en todas las zonas.

El símbolo H aparecerá mientras la zona en concreto esté demasiado caliente para el contacto.

El símbolo desaparece cuando la zona de cocción baja a una temperatura segura.

Si aparece el símbolo  significa que:

- No ha colocado el recipiente en la zona de cocción adecuada al tamaño del mismo.
- El recipiente usado no es adecuado para inducción
- El recipiente es demasiado pequeño.

En todos estos casos no se calentará el recipiente. La señal desaparecerá automáticamente a los 2 minutos si no coloca un recipiente adecuado.

Notas: Al presionar un control la placa emite una señal sonora.

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

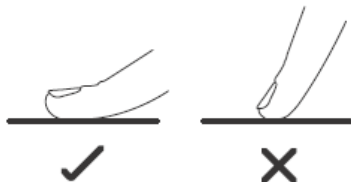
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

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.



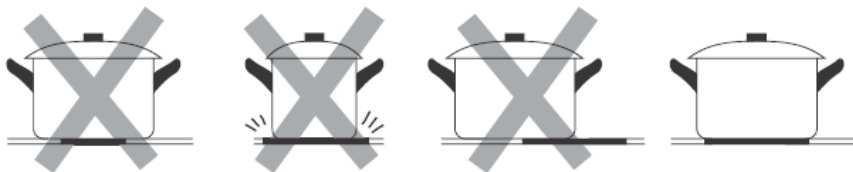
RECIPIENTES DE COCINA

Es importante que utilice únicamente sartenes o cazuelas de metal diseñadas y/u homologadas específicamente para su uso en placas vitrocerámicas de inducción. Nunca ponga en contacto recipientes de melamina o plástico con las zonas de calor.

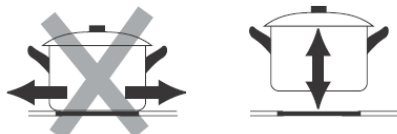
No utilice recipientes con bordes irregulares o base convexa.



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.

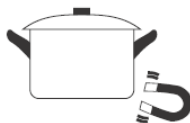


Levante siempre los recipientes, no los deslice ya que podrían provocar arañazos en el cristal.



Use únicamente recipientes con una base adecuada para inducción, busque el símbolo en el embalaje o en la parte inferior del recipiente.

Puedes comprobar el menaje con un imán. Si el imán es atraído a la base del recipiente este es adecuado para inducción.



Algunos recipientes no son adecuados para inducción debido a que la parte inferior es solo de material magnético en algunas partes. Las áreas sin material magnético pueden calentarse a diferentes niveles causando una mala cocción de los alimentos. En algunos casos la placa podría no reconocer el recipiente y no encender la zona de cocción en cuestión.

FUNCIÓN TIMER

Se puede controlar el tiempo de funcionamiento del aparato, hasta 99 minutos.

1 Seleccione la zona de cocción que corresponda mediante el botón de selección de zona correspondiente

2 Presione el botón de selección del temporizador

3 Para programar un tiempo de funcionamiento simplemente selecciónelo mediante los botones +/- para modificar el tiempo del temporizador. El tiempo programado o tiempo restante aparecerá en el display. Use los botones +/- para modificar el tiempo del temporizador.

4 Cuando el tiempo esté seleccionado, la cuenta atrás empieza inmediatamente. El indicador volverá a mostrar el indicador de potencia a los 5 segundos. Un punto rojo aparecerá a su lado para indicar que esa zona tiene un timer



5 Si precisa comprobar o modificar el tiempo puede volver a realizar los pasos 1 y 2

6 Cuando termine la cuenta atrás se apagará el fuego correspondiente. Las otras zonas continuaran operando normalmente si están encendidas.

7 Si no ha seleccionado ninguna zona en el paso 1 el timer no desactivará ningún fuego cuando se termine el tiempo. El timer tan solo funcionará como un recordatorio de tiempo pitando cuando se termine el tiempo indicado.

FUNCIÓN BLOQUEO INFANTIL

Puede bloquear los controles para evitar un uso accidental de la placa.

Cuando los controles están bloqueados todos los controles excepto el de apagado están inhabilitados.

Presiona el botón de bloqueo infantil hasta escuchar un pitido. El indicador de tiempo mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles mantenga presionado el botón de bloqueo infantil hasta que se desbloqueen los controles.

En la I3021T el control de bloqueo infantil se activa apretando simultaneamente el control de función Boost y temporizador.

FUNCIÓN BOOST.

La función boost se puede aplicar a cualquier zona, pero no a todas las zonas de forma simultanea. La función boost aplica la maxima potencia a la zona indicada

Con la placa funcionando seleccione el fuego al que desee aplicar la función boost.

Presione el boton de boost (B) y el display mostrará el simbolo "B" o "P" dependiendo del modelo. Para el modelo I603F

Si desea cancelar la funcion boost bajando la potencia del fuego este se pondrá a la potencia a la que estaba antes de activar la función boost.

La función boost se desactivará de forma automática a los 5 minutos volviendo a la potencia a la que estaba antes de activar la función.

FUNCIÓN STOP & GO

Puedes parar la cooccion momentáneamente sin necesidad de apagar la placa. Cuando habilita el modo Stop&Go todos los controles están bloqueados excepto on/of y stop & go. Active el modo

stop and go con el botón indicado (i) y los controles mostrarán 11. Vuelva a presionarlo hasta que desaparezcan para apagar el modo stop&go

Al cabo de 10 minutos la placa se apagará completamente si no se usa.

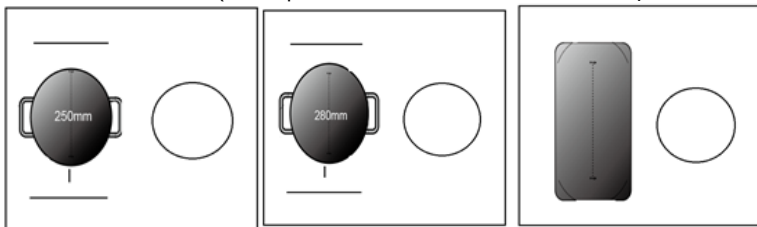
SOLO PARA I603F

AREA FLEXIBLE

- Esta zona puede utilizarse como una sola zona o como dos zonas diferentes, según a las necesidades de cocción en cada momento.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden ser controlados por separado.

Como zona grande

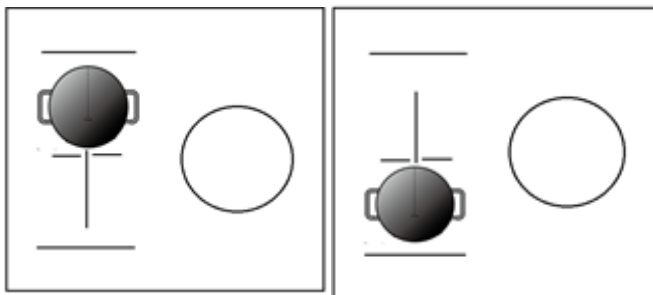
- Para activar la zona flexible como una sola zona grande, toque el control de la zona flexible (I) .
- Como zona grande, sugerimos que se utilice lo siguiente: Utensilios de cocina: 250mm o 280mm de diámetro (se aceptan utensilios cuadrados u ovalados).



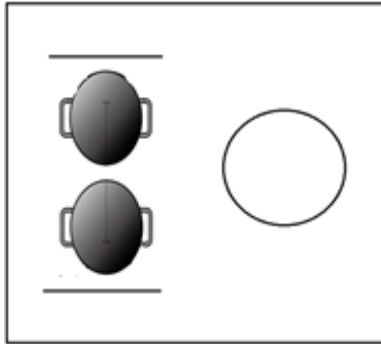
- No recomendamos otras operaciones excepto las tres mencionadas anteriormente porque pueden afectar al calentamiento del aparato
-

Como dos zonas independientes

- Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento.
- Poner una olla en el lado derecho de arriba o en el lado derecho de abajo de la zona flexible.



- Poner dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.



- Aviso: Asegúrese de que la sartén es mayor de 12 cm.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando la función Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto supone un grave riesgo de incendio.

- Cuando la comida hierva, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un nivel alto y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado por completo.

Como cocinar un bistec a la plancha:

- Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Caliente una sartén con la base pesada.
- Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne a la sartén caliente.
- Gire el filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más hecho estará.
- Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Saltear:

- Elija un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
- Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. La fritura debe ser rápida. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
- Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y añada su salsa.
- Remover los ingredientes suavemente para que se calienten bien.
- Servir inmediatamente.

Detección de recipientes pequeños:

Cuando se deja sobre la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave, una cafetera demasiado pequeña, etc), la placa de cocción pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Guías de potencia

Las siguientes configuraciones són unicamente guías aproximadas. La configuración exacta dependerá de diversos factores, como la cantidad que se cocine. Experimente con las configuraciones que le funcionen mejor a usted.

Configuración	Tipo de cocción
1 - 2	Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente Cocción suave a fuego lento Calentar lentamente
3 - 4	Recalentar Cocción a fuego lento Cocción de arroz
5 - 6	Pancakes
7 - 8	Saltear Cocinar Pasta
9	Sofreír Dorar Hervir agua y sopa.

TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO, APAGADO DE SEGURIDAD.

El apagado automático es una función de seguridad de su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

POTENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9
APAGADO AUTO (HORAS)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando el recipiente es sacado de la zona de cocción esta deja de calentar automáticamente. La placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.

ADVERTENCIA: No dejar nunca el aparato encendido y sin vigilancia. Cocinar sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

ADVERTENCIA:

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica y asegúrese de que esta totalmente frío.

Evita rascar la placa de cocina con abrasivo, la base de los recipientes... ya que esto puede dejar marcas en el cristal con el paso del tiempo.

Limpie la superficie del aparato regularmente para prevenir la acumulación de residuos.

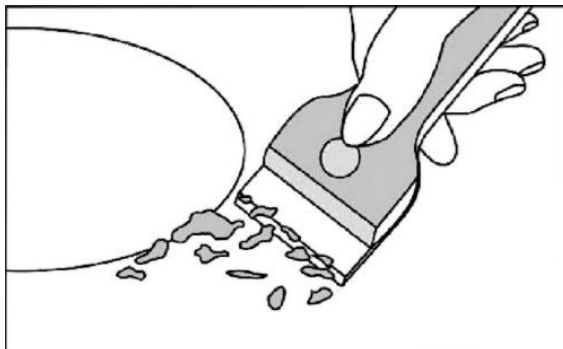
La placa debe ser limpiada después del uso.

La superficie de la placa debería ser fácilmente lavable de la siguiente forma:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Material de limpieza
Suciedad diaria en el vidrio (huellas)	1. Apague la placa de cocción.	- Cuando se desconecta la alimentación de la placa de

dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el cristal)	2. Aplique un limpiador de placas de cocción mientras el cristal está todavía ligeramente caliente (¡pero no quemando!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel.	cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. Tenga mucho cuidado. - Los estropajos duros o de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de limpieza en la placa de cocción: el cristal podría mancharse
Derrames, derritidos, y manchas azucaradas calientes.	Retírelos inmediatamente con rascador adecuado, una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el cristal".	- Elimine las manchas dejadas por los fundidos y alimentos azucarados o derrames lo antes posible de la manera más rápida posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en el panel de control	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorber el derrame 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción.	- La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. - Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

Con un rascador adecuado, elimine inmediatamente los restos de papel de aluminio, los restos de comida, las salpicaduras de grasa, las marcas de azúcar y otros alimentos con alto contenido de azúcar de la superficie para no dañar la placa. Posteriormente limpiar la superficie con alguna toalla y producto adecuado, aclarar con agua y secar con un paño limpio. No use esponjas o paños abrasivos; Evite también el uso de detergentes químicos agresivos.



SOLUCION DE INCIDENCIAS

Problema	Causas posibles.	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	Sin energía	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un apagón en su hogar o área. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
	La placa de alimentación accesoria y la placa de la pantalla han fallado en su conexión.	Compruebe la conexión.
	La placa de alimentación accesoria está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación accesoria.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desactive el bloqueo infantil como se muestra en las instrucciones.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea "u".	El tipo de olla es incorrecto.	Utilice la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	
	La olla se ha sobrecalentado	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a ser normal.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles puede estar usando la punta de su dedo al tocar el control.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El cristal se está rallando.	Uso de un estropajo abrasivo o inadecuado. Utensilios de cocina con base rugosa.	Utilice utensilios de cocina con la base plana y lisa. Compruebe la sección de limpieza y mantenimiento.
Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal y no indica un problema.

La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza en una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento integrado en su placa de inducción se ha encendido para evitar que la electrónica se caliente excesivamente.	Esto es normal y no precisa ninguna acción. Puede seguir cocinando mientras funciona el ventilador. No es necesario apagar el aparato.
Ruido anormal del ventilador del motor	El ventilador está dañado	Reemplace el ventilador del motor.
Los recipientes no se calientan y no aparecen en pantalla.	El recipiente no es apto para inducción o el recipiente es demasiado pequeño para el fuego o no está centrado.	Utilice utensilios adecuados para inducción, centre el utensilio en la zona y asegúrese de que la base es adecuada a la zona.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado automáticamente. Suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador).	Falla técnica.	Anote el error y desconecte la corriente de la placa de inducción. Contacte un técnico cualificado.

No desmonte la placa usted mismo en ningún caso.

Antes de llamar a atención al cliente, asegúrese de que la placa está conectada correctamente.

Cualquiera de estos casos no está cubierto por la garantía:

Daños causados por una instalación incorrecta.

Daños causados por un desmontaje y reparación desautorizados.

Daños causados por un mal uso.

Usar la placa para un uso comercial.

Los siguientes són los codigos de error que pueden aparecer en la placa en caso de anomalía:

Código	Problema	Solución
I3021T		
E1	Error del sensor de temperatura – circuito abierto	Compuebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa
E2	Error del sensor de temperatura – circuito en corto	
E7	Error del sensor de temperatura	
C1	Alta temperatura del sensor de la placa	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Error del sensor de temperatura del IGBT- Circuito abierto	Sustituya la placa de alimentación.
E4	Error del sensor de temperatura del IGBT- Circuito corto	

C2	Alta temperatura del IGBT	Espere que la temperatura del IGBT vuelve a la normalidad. Use el control "ON/OFF" para reiniciar el aparato. Compruebe que el ventilador funcione correctamente. En caso contrario sustituya el ventilador.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
EH	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación	Vuelva a realizar la conexión entre el panel de alimentación y el de visualización

Código	Problema	Solución
I603T		
E1	Error del sensor de temperatura – circuito abierto	Compruebe la conexión o reemplaze el sensor de temperatura de la placa
E2	Error del sensor de temperatura – circuito en corto	
Eb	Error del sensor de temperatura	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa	Espere que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Use el control "ON/OFF" para reiniciar el aparato. Compruebe que el ventilador funciona correctamente. En caso contrario sustituya el ventilador.
E4	Error del sensor de temperatura del IGBT- Circuito abierto	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Error del sensor de temperatura del IGBT- Circuito en corto	
E6	Alta temperatura del IGBT	Espere que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Use el control "ON/OFF" para reiniciar el aparato. Compruebe que el ventilador funciona correctamente. En caso contrario sustituya el ventilador.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación	Vuelva a realizar la conexión entre el panel de alimentación y el de visualización

Código	Problema	Solución
I603F		
AUTO-RECUPERACIÓN		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión adecuada.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión adecuada.	
E3	La temperatura del sensor de la placa es muy alta	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal.
E4	La temperatura del sensor de la placa es muy alta	Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E5	Alta temperatura del IGBT	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E6	Alta temperatura del IGBT	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; Si no es así, sustituya el ventilador.
SIN AUTO-RECUPREACIÓN		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa Cortocircuito. (F3 para 1#,F6 para2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica-inválido . (F5 para 1#,F8 para2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Sensor de temperatura del fallo del IGBT. (Cortocircuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya la placa de alimentación.
FC /FD	Sensor de temperatura del fallo del IGBT. (cortocircuito/circuito abierto para el 2#)	

Fallo	Problema	Solución
Algunos botones no pueden funcionar, o la pantalla LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Reemplace el tablero de la pantalla.
El indicador de modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura de la placa de cocción.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire puede estar bloqueada.
	Hay algo que no funciona en el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona suavemente ; si no es así, sustituya el ventilador.

	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.
El calentamiento se para de repente y el display muestra "u" intermitentemente.	El tipo de menaje es incorrecto	Utilice la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).
	El diámetro del menaje es demasiado grande.	
	La placa se ha sobrecalentado	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a ser normal. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
	El circuito de detección de menaje está dañado	Sustituya la placa de alimentación.
Las zonas del mismo lado (Como la primera y la segunda zona) mostrarían "u" .	El tablero de alimentación y el tablero de la pantalla conectados falla;	Compruebe la conexión
	La placa de visualización de la pieza de comunicación está dañada.	Reemplace el tablero de la pantalla.
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.

No desmonte la placa usted mismo para evitar daños y riesgos.

VITRO CERAMIC INDUCTION HOBS

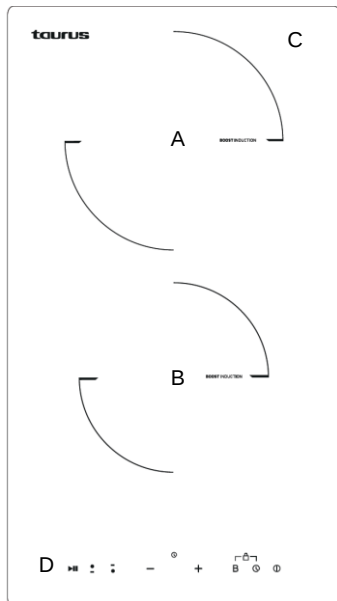
I3021T

I603T

I603F

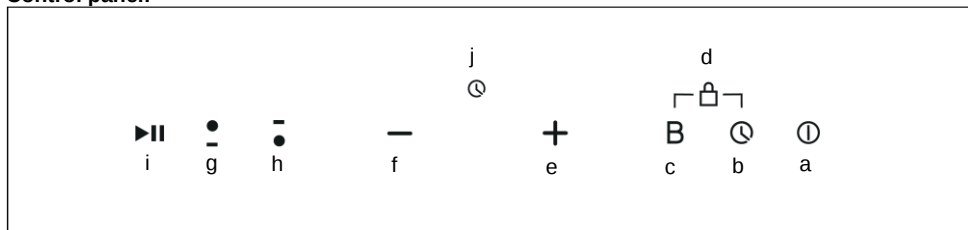
DESCRIPTION

I3021T



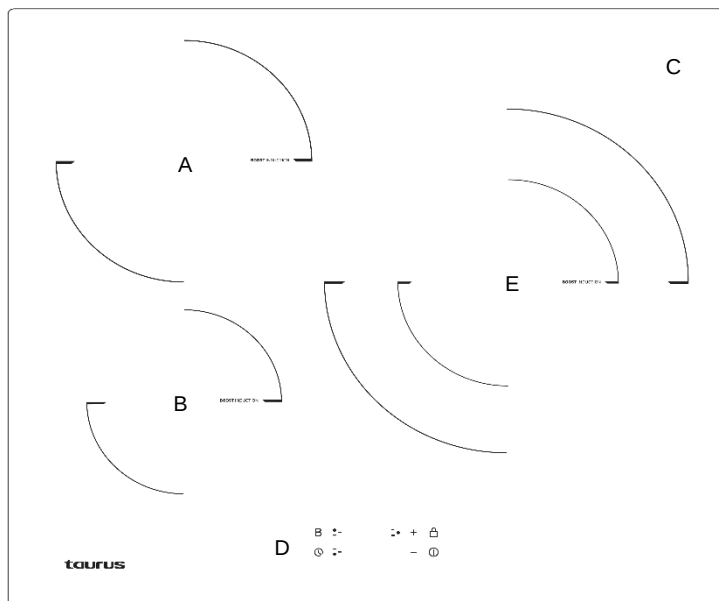
- A. Cooking area 1800/2000W
- B. Cooking area 1300/1500W
- C. Vitro ceramic Glass Surface
- D. Control Panel

Control panel:

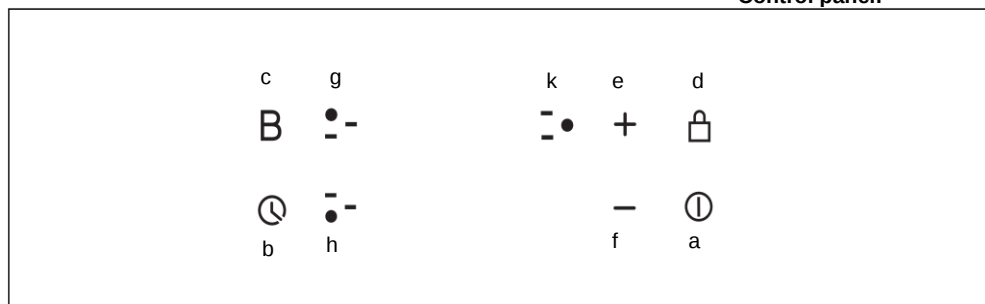


- a. On/Off control
- b. Timer selection control
- c. BOOST power selection control
- d. Child lock selection control (C+B Control)
- g. + Power control increase power and time
- f. – Power control reduce power and time
- G. Top cooking area selection control
- h. Bottom cooking area selection control
- i. "Stop&Go" selection control
- j. Time display (timer mode)

I603T

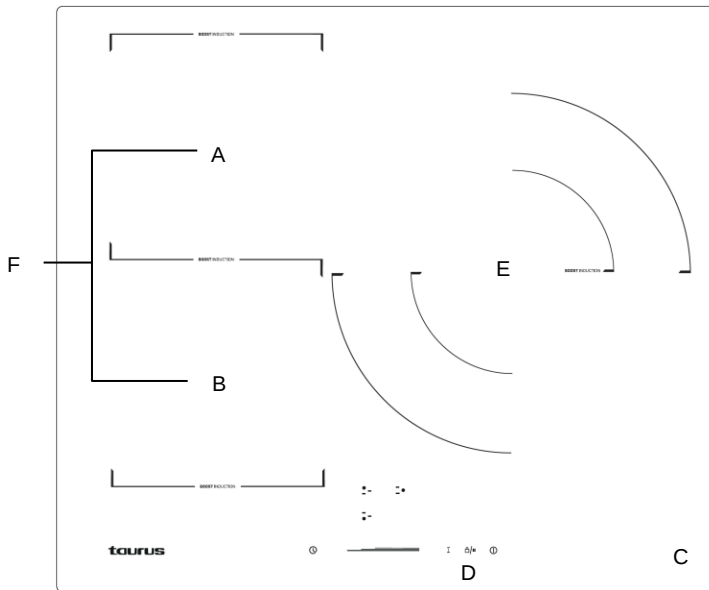


- A. Cooking area 2300/2600W
- B. Cooking area 1300/1500W
- C. Vitro ceramic Glass Surface
- D. Control Panel
- E. Right cooking area 3000/3600W

Control panel:

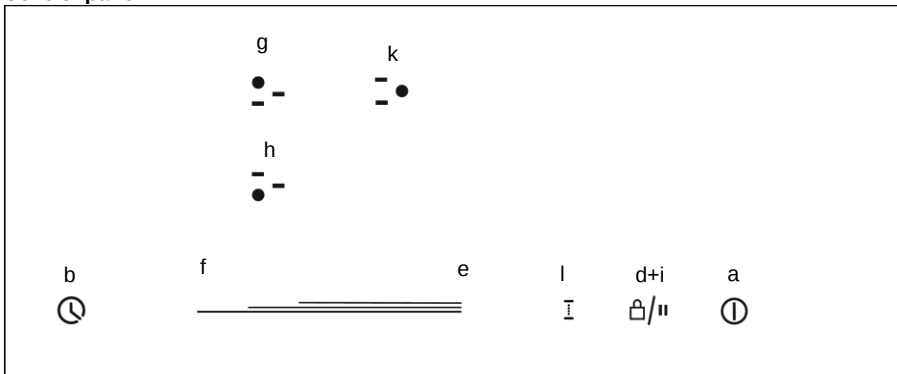
- a. On/Off control
- b. Timer selection control
- c. BOOST power selection control
- d. Child lock selection control
- g. + Power control increase power and time
- f. – Power control reduce power and time
- g. Top cooking area selection control 2300/2600W
- h. Bottom cooking area selection control 1300/1500W
- k. Right cooking area selection control 3000/3600W

I603F



- A. Cooking area 1500/2000W
- B. Cooking area 1500/2000W
- E. Cooking area 3000/3600W
- F. Flex area 3000/3500W
- C. Vitro ceramic Glass Surface
- D. Control Panel

Control panel:



- a. On/Off control
- b. Timer selection control(Press 1 time)
- d. Child lock selection control (Keep pressing)
- i. "Stop&Go" selection control
- g. "Slide" + Power control increase power and time
- f. "Slide" - Power control reduce power and time
- g. Top cooking area selection control 1500/2000W
- h. Bottom cooking area selection control 1500/2000W
- k. Right cooking area selection control 3000/3600W
- l. Flex cooking area selection control (g+h) 3000/3500W

PRACTICAL TIPS

Use the correct cooking utensil for the size of the hob.

Do not use excess water when cooking. The more water used, the more energy needed.

Whenever possible, use a pressure cooker, it saves time and energy.

Only switch the hobs on when the cookware is ready and turn the hobs off before removing the cookware.

Cookware must be flat bottomed.

Use the right sized cookware for the quantity being cooked. Using large sized cookware for small amounts increases energy consumption.

Cooking without using the lid on the cookware increases energy consumption.

USE AND CARE

Do not use the appliance if the ON/OFF switch does not work.

Switch the appliance off when not in use and before undertaking any cleaning task.

Never place combustible material on the appliance.

CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch hot components.

CAUTION: If the surface is cracked, disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the risk of electric shock. Call the technical support service.

CAUTION: Water condensation may appear on surfaces and objects around this appliance.

In order to minimise the production of acrylamide while frying food, do not overbrown the fried food and remove any burnt remains from the oil pan. Starchy food (such as potatoes and cereals) should not be fried at temperatures lower than 170°C.

INDUCTION OPERATION

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It generates electromagnetic vibrations that directly heat the pot, rather than indirectly heating the glass surface. The glass only becomes hot because the pan eventually heats it up indirectly.

BEFORE INSTALLING:

Make sure that all the product's packaging material has been removed.

Make sure the worktop surface is level and square, and that no structural elements interfere with the required space.

Make sure the worktop is made of heat resistant material.

If the hob is installed above an oven, the oven has to have a built-in fan.

The installation has to comply with all required space requirements and applicable standards and regulations.

A suitable isolation switch must be incorporated into the permanent wiring to provide complete disconnection from the main power source. This must be positioned and mounted in compliance with local wiring rules and regulations.

The isolation switch must be easily accessible with the hob installed.

If in doubt about the installation, check with the local authorities and bylaws.

Use heat-resistant, easy-to-clean finishes on the wall surfaces that surround the hob.

To prevent accidents, contact a qualified technician if the power cable is damaged and needs to be replaced.

Make sure that the electric cable is not bent or crushed.

INSTALLATION

The appliance must be installed by a professional. Do not install it yourself.

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance, check for any visible signs of damage. If it has been damaged in transit, DO NOT USE IT, and contact the shop where it was purchased.

An incorrectly installed appliance may void the warranty.

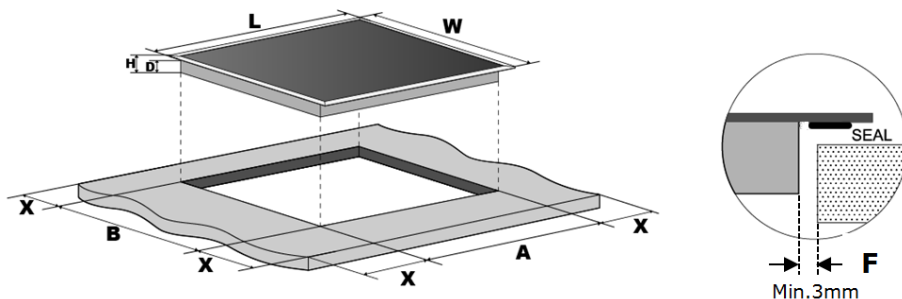
Do not cover or obstruct any of the appliance's openings.

Do not install the appliance directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer.

-Cut the worktop as per the sizes shown in the diagram.

-For assembly and use, leave a space of at least 5 cm around the hole.

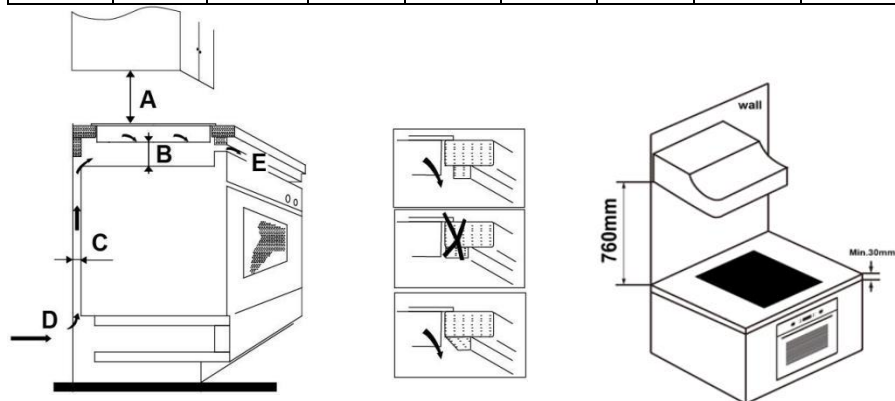
-Make sure the worktop is at least 30mm thick. To prevent the heat given off by the hob from deforming the worktop, the worktop must be made of a heat-resistant material.



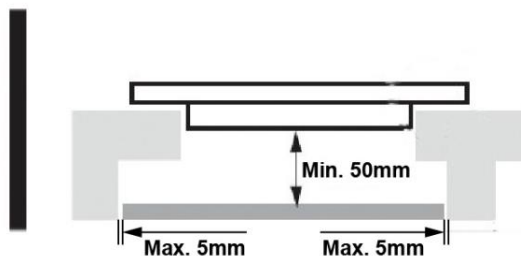
Check that the hob is properly ventilated, that the air inlet and outlet are not blocked and that it operates correctly.

Note: There must be at least a 760 mm safety distance between the hob and any cabinet located above the hob.

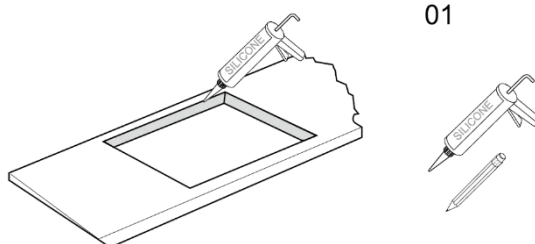
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
I3021T	288	520	59	55	268+4	500+4	50 min.	3 min.
I603T	590	520	62	58	560+4	490+4	50 min.	3 min.
I603F	590	520	60	56	560+4	490+4	50 min.	3 min.



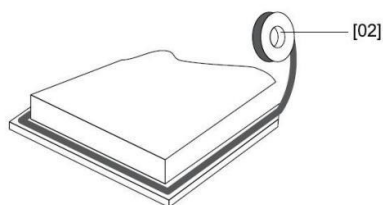
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Min.	20 Min.	Air Inlet	5mm Air Outlet



Make sure that the induction hob is well ventilated and that neither the air inlet and outlets are blocked.



Use the appropriate to cut the worktop as per the sizes shown in the diagram. Use Silicone or PTFE to seal the edges of the cut surface and allow it to dry before fitting the hob.



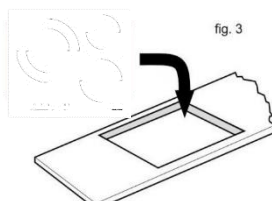
02



[04] x 1

Run the protective strip around the underside of the hob, making sure that the ends overlap. Do not fit the hob into position without applying the protective foam.

03



Do not use adhesives to stick the hob onto the worktop. Once the protective strip has been fixed to the underside of the hob, place it into the hole made in the worktop. Carefully apply pressure to fit the hob into the space, ensuring a good seal on the outer edge.

MAINS CONNECTION

This is a high power appliance and the electrical connection must be carried out by a qualified electrician.

This appliance must be connected to the domestic power circuit by qualified personnel.

Before connecting the hob to the electric supply, check that:

The home wiring can handle the power of the hob.

The voltage corresponds to the value stated on the label on the bottom of the appliance.

The cable cross section is capable of withstanding the load specified on the hob's label. Do not use adapters, reducers or bypass devices to connect the appliance to the power supply, as these may lead to overheating and fire.

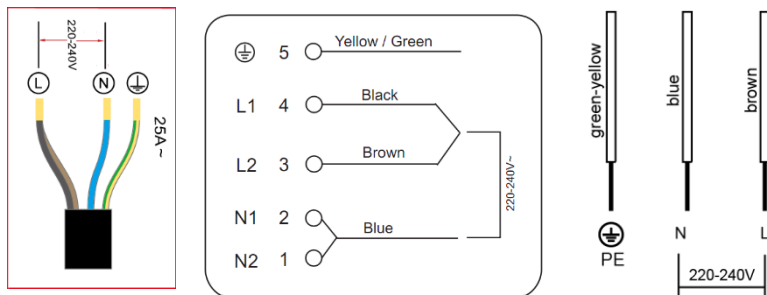
The power cable must not be in contact with any hot part and be positioned in such a way that at no point does its temperature exceed 75°C.

Ask the electrician whether the home wiring system is adequate or needs to be modified. Any modifications must be made by a qualified electrician.

Black/brown = L or phase

Blue = N or neutral

Green/yellow = E or earth ⊕



AFTER INSTALLING:

Check that the cable for the hob is not accessible through any doors or cabinets.

Check that there is adequate circulation of fresh air from the outside to the base of the worktop.

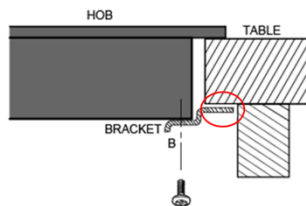
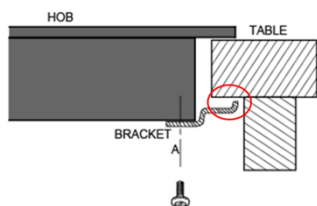
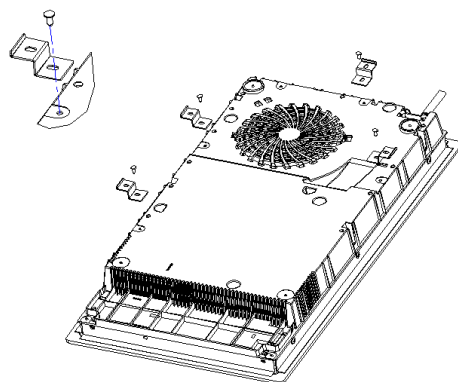
If the hob is installed on top of a cabinet or drawer, install thermal protection under the base of the hob.

The isolation switch must be readily accessible to the user.

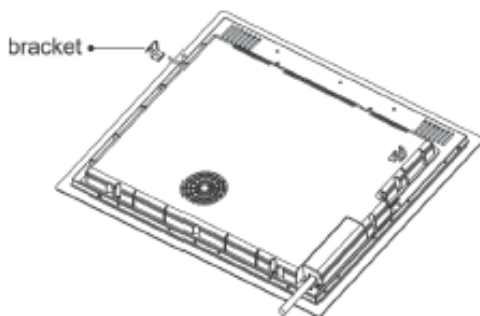
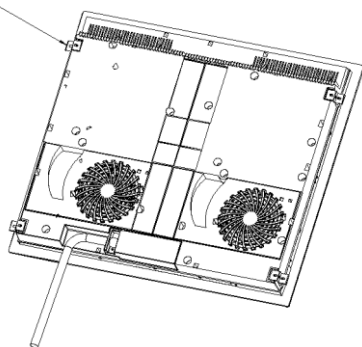
The hob can be fixed to the worktop by using the included metal brackets, as shown in the images.

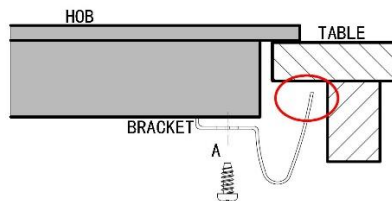
CAUTION: The metal brackets must not touch the inside surface of the worktop (see images).

I3021T:



I603T & I603F
Bracket





INSTRUCTIONS

USE

Place the appropriate cookware on the cooking area that you want to use.

Make sure that the bottom of the cookware and surface are dry and clean.

Switch the device on by pressing the On/Off button and wait until "--" appears on the displays

Depending on the area where the cookware is placed, press the appropriate cooking area selection control. Press the + or - buttons to select the desired power setting. On model I603F slide the slider control from left to right to increase power up to the booster function. The power control goes from 0 to 9, increasing the power in numerical order. If no power setting is selected, the hob will switch off automatically. The power setting can be changed any time during cooking. When you wish to stop cooking, select the active cooking area and lower the heat to power setting 0. The On/Off control can be used to stop cooking in all areas.

The H symbol remains visible as long as the particular area is too hot for contact. The symbol disappears once the temperature in the cooking area drops to a safe level.

If the symbol  appears, this means that:

- The cookware has not been placed in the correct cooking area based on its size.
- The cookware used is not suitable for induction
- The cookware is too small.

In all of these cases, the cookware will not heat up. The signal automatically disappears after 2 minutes if no suitable cookware is placed on the hob.

Notes: When a control is pressed, the hob emits an audible signal.

If the power supply is interrupted during cooking, all selections made are cancelled.

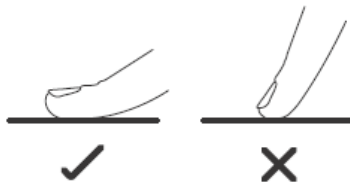
USE OF THE TOUCH CONTROLS

The controls respond to touch, so there is no need to apply any pressure.

Use the flat of the finger, not the tip.

A beep is emitted each time a touch control is used.

Make sure that the controls are kept clean and dry and that there are no objects covering them (e.g., a kitchen utensils or cloths). Even a thin coating of water can make the controls difficult to operate.



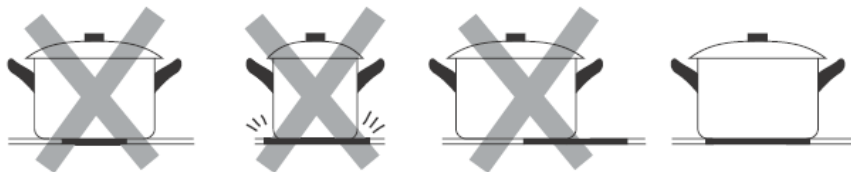
COOKWARE

It is important to only use metal pots and pans specifically designed and/or approved for use on vitro-ceramic induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come into contact with the heated areas.

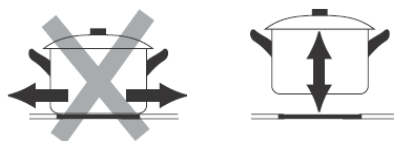
Do not use cookware with uneven edges or convex bases.



Make sure that the base of the cookware is smooth, sits flat on the hob and is the same size as the cooking area. If smaller diameter cookware is used, efficiency may be lower than expected. Always place the cookware in the centre of the cooking area.



Always lift the cookware, do not slide it as this may scratch the glass.



Only use cookware with a base suitable for induction, look for the symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

A magnet can be used to check the cookware. If the magnet is attracted to the base, then the cookware is suitable for induction.



Some cookware is not suitable for induction because only certain parts of the bottom are made of magnetic material. Areas with no magnetic material may heat up differently, resulting in poorly cooked food. Occasionally, the hob may not recognize the cookware and the cooking area in question may fail to switch on.

TIMER FUNCTION

The appliance's operating time can be controlled up to 99 minutes.

1 Select the corresponding cooking area by using the corresponding area selection button

2 Press the timer selection control

3 To program in an operating time, simply use the  buttons the + - buttons to change the timer setting. The programmed time or remaining time will be displayed. Use the + - buttons to change the timer setting.

4 Once the time is selected, the countdown starts immediately. After 5 seconds the indicator returns to showing the power indicator. A red dot appears next to it to show that area is using the timer.

5 If you need to check or modify the time, repeat steps 1 and 2

6 When the countdown ends, the corresponding cooking area switches off. The other areas, if they are switched on, will continue to operate normally.

7 If no area is selected in step 1, the timer will not switch off any cooking area when the timer finishes. In this case, the timer only functions as a time reminder, beeping when the indicated time has elapsed.

CHILD LOCK FUNCTION

The controls can be locked to prevent accidental use of the hob.

When the controls are locked, all controls except the Off control are disabled.

Press and hold the child lock button until you hear a beep. The time indicator will show "Lo" 

To unlock the controls, press and hold the child lock button until the controls are unlocked.

On the I3021T model the child lock control is activated by pressing the Boost and timer function controls simultaneously.

BOOST FUNCTION

The boost function can be applied to any area, but not all areas simultaneously. The boost function applies maximum power to the indicated cooking area.

With the hob switched on, select the cooking area to which you want to apply the boost function. Press the boost button (B) and the display will show the "B" or "P" symbol depending on the model.

For the I603F model

If you wish to cancel the boost function, lower the cooking power and it will return to the power setting it was at before activating the boost function.

The boost function automatically deactivates after 5 minutes, returning to the power to what it was at before activating boost function.

STOP & GO FUNCTION

Cooking can be stopped momentarily without having to turn off the hob. When Stop&Go mode is enabled all controls are locked except On/Off and Stop&Go. Activate Stop&Go mode by using button (i), and the controls will display 11. Press it again to switch off Stop&Go mode.

If the hob is not used for 10 minutes, it switches off automatically.

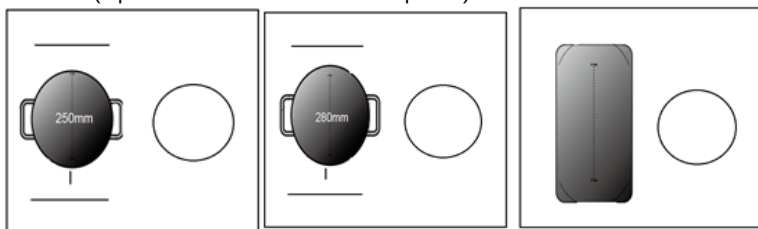
ONLY FOR I603F FLEXIBLE AREA

- This zone can be used as a single zone or two separate zones, depending on the cooking needs at the time.

- The flexible area comprises two independent inductor hobs that can be controlled separately.

As one large area

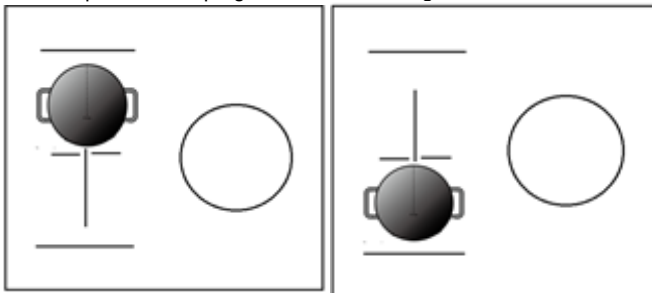
- To activate the flexible area as a single large zone, touch the flexible area control (I).
- With the large zone, we suggest using the following: Cookware: 250mm or 280mm diameter (square or oval cookware is acceptable).



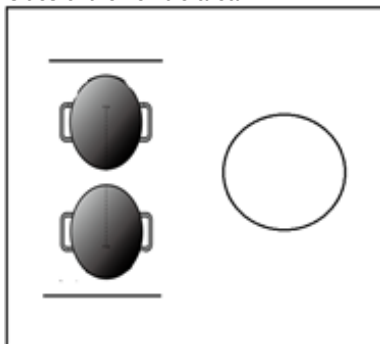
- We do not recommend other operations except for the three mentioned previously, as they may affect how the appliance heats.
-

As two separate areas

- When using the flexible area as two different zones, there are two heating options.
-
- Place a pot on the top right side or bottom right side of the flex area.



- Place two pans on both sides of the flexible area.



- Caution: Make sure that the pan is larger than 12 cm.

COOKING TIPS

Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially when using the Boost function. At extremely high temperatures oil and grease ignite spontaneously, posing a serious fire hazard.

- When food boils, reduce the temperature setting.
- Using a lid reduces cooking times as well as saving energy by retaining heat.
- To reduce cooking times keep the amounts of liquid or fat used to a minimum.
- Begin cooking on a high setting and then reduce the setting once the food has heated through.

How to cook a grilled steak:

- Let the meat stand at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy-bottomed pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a little oil into the hot pan, then put the meat into the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. Exact cooking times depend on the thickness of the steak and how well you want it done. The time varies between 2 and 8 minutes per side. Press the steak to gauge how done it is - the firmer it is, the more cooked it is.
- Let the steak rest on a hot plate for a few minutes to allow the meat to relax and soften before serving.

Sautéing:

- Choose a flat-bottom induction-compatible wok or a large frying pan.
- Have all ingredients and equipment prepped. The frying has to be done quickly. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Briefly preheat the pan and then add two tablespoons of oil.
- Cook then meat first, then set it aside and keep it warm.
- Sauté the vegetables. When the vegetables are hot but still crisp, lower the power setting for the cooking area, put the meat back into the pan and add your sauce.
- Gently stir the ingredients so they are heated thoroughly.
- Serve immediately.

Small cookware detection:

Whenever an unsuitable or non-magnetic pan (e.g., aluminium), or some other small item (e.g., knife, fork, key, undersized coffee pot, etc.) is left on the hob, it automatically switches to standby mode after 1 minute. The fan will continue to run on the hob for 1 minute more.

Power guides

The following settings are only approximate guides. The exact settings depend on a number of factors, such as how much food is being cooked. Experiment with the settings to discover the ones that work best for you.

Setting	Type of cooking
1 - 2	Gently heat up small amounts of food Melt chocolate, butter, and foods that burn easily Cook on a low heat Heat slowly
3 - 4	Reheat Simmer Cook rice
5 - 6	Pancakes
7 - 8	Sauté Cook pasta
9	Stir fry Brown Boil water, soups, etc.

AUTOMATIC OPERATING TIME, SAFETY AUTO-OFF.

The induction hob has an auto-off safety function. It switches off automatically should you forget to do it yourself. The default operating times for the various power levels are shown in the table below:

POWER	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		button.							
AUTO-OFF (HOURS)	8	8	8	4	4	4	2 button.	2 button.	2 button.

The hob automatically stops heating whenever the cookware is removed from the cooking area. The hob then switches off automatically after 2 minutes.

CAUTION: Never leave the appliance switched on and unattended. Unsupervised cooking can be dangerous and could cause a fire.

CAUTION:

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance or cleaning tasks, disconnect the appliance from the mains and make sure that it is completely cold.

Avoid scratching the hob with abrasives, the bottom of the cookware, etc., as this will eventually leave marks on the glass.

Clean the surface of the appliance regularly to prevent a build-up of residues.

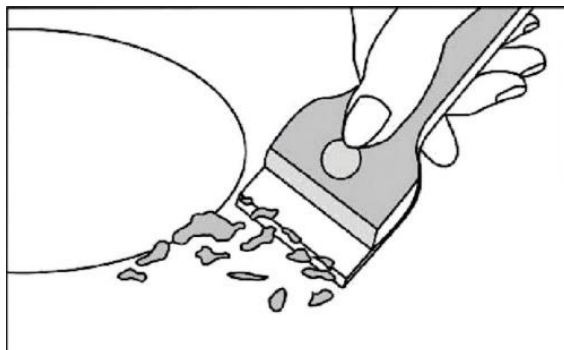
The hob should be cleaned after use.

Different types of dirt can be cleaned as follows:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning material
Everyday dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains or sugar-free spills)	1. Switch off the hob. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still slightly warm (not scorching!) 3. Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel.	- When power to the hob is switched off, there will be no "hot surface" indicator, however, the cooking area may still be hot. Be very careful. - Hard or nylon scouring pads and abrasive cleaners can scratch the glass. - Always read the label on the cleaning product to see if it is suitable. - Never leave cleaning residues on the hob: these may stain the glass
Spills, melted food and hot sugary stains.	Remove immediately using a scraper or spatula suitable for glass induction hobs, but be careful with hot surfaces inside the cooking area: 1. Switch off the power to the hob 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spillage towards a cool area on the hob. 3. Use a tea towel or paper towel to wipe away the dirt or spill. 4. Follow steps 2 to 4 in the "Everyday dirt on the glass" section.	- Remove stains left by melted and/or sugary foods or spills as soon and as quickly as possible. - Allowing them to cool on the glass makes them more difficult to remove and may even permanently damage the surface of the glass. - Cutting hazard: the scraper blade is very sharp once the safety cover is removed. Use with extreme care and always store it away safely, out of the reach of children.
Spills on the control panel	1. Switch off the power to the hob 2. Mop up the spill 3. Clean the touch control area with a clean, damp cloth or sponge. 4. Dry the area thoroughly using a paper towel. 5. Switch on the power to the hob.	- The hob may emit a beep and then switch off, and the touch controls might not work while there is liquid on them. - Make sure to dry the area around the touch controls

		before switching the hob back on again.
--	--	---

To prevent any damage to the surface of the hob, use a suitable scraper to immediately remove any remains of kitchen foil, food, splashed fat, sugar stains and other sugary foods. Then use a towel and a suitable product to clean the surface, rinse with water and dry with a clean cloth. Do not use abrasive sponges or cloths and avoid using harsh chemical detergents.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob will not switch on.	No power	Make sure that the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check for a power outage in your home or area. If after checking everything the problem persists, call a technician.
	The accessory power board and display board fail to connect.	Check the connection.
	The accessory power board is damaged.	Replace the accessory power board.
The touch controls do not work.	The controls are locked.	Disable the child lock as explained in the instructions.
Heating stops suddenly during use and the display screen flashes "u".	Wrong type of pot.	Use the correct pot (consult the instruction manual).
	The pot diameter is too small.	
	The pot has overheated	The unit has overheated Wait for temperature to return to normal.
Touch controls are difficult to operate.	There may be a thin film of water on the controls. You may be using the tip of your finger when touching the control.	Make sure the touch control area is dry and use the flat of your finger when touching the controls.

The glass is becoming scratched.	Use of an unsuitable and/or abrasive scouring pad. Cookware with a rough base.	Use cookware with a smooth, flat base. Check the cleaning and maintenance section.
Certain cookware makes popping and cracking sounds	This may be due to the way the cookware is made (layers of different metals vibrating differently).	This is normal and not considered a problem.
The induction hob hums slightly when used at high temperature.	This is due to the technology used for induction cooking.	This is normal, the noise should decrease or disappear completely when the temperature lowered.
Fan noise coming from the induction hob.	The induction hob's built-in cooling fan has switched on to prevent the electronics from overheating.	This is normal and requires no action. You can continue cooking while the fan is running. There is no need to switch the appliance off.
Motor fan is making a strange noise	The fan is damaged	Replace the motor fan.
The cookware does not get hot and does not appear on the display.	The cookware is not suitable for induction cooking or either too small for the hob or not centred.	Use induction cookware, centre it on the cooking area and make sure that the base is suitable.
The induction hob or a cooking area has switched off automatically. A sound is emitted and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits on the timer display).	Technical fault.	Make a note of the error and switch off the power to the induction hob. Contact a qualified technician.
Some buttons do not work or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.
The cooking mode indicator lights up but heating does not start.	Hob is too hot.	Ambient temperature may be too high. The air inlet or outlet could be blocked.
The cooking mode indicator lights up but heating does not start. Heating stops suddenly during use and the display screen flashes "u".	There is something wrong with the fan.	Make sure the fan works properly; if not, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power supply board.
	Wrong type of cookware.	Use the correct cookware (consult the instruction manual).
Heating stops suddenly during use and the	Cookware diameter is too small.	Use the correct cookware (consult the instruction manual).
	The hob has overheated	

display screen flashes "u". Heating areas on one side (first or second area) display "u".		The unit has overheated Wait for temperature to return to normal. Press the "ON/OFF" button to restart the unit.
	The detection circuit is damaged.	Replace the power supply board.
	Power board and display board connection fault	Check the connection.
Heating areas on one side (first or second area) display "u".	The screen communication board is damaged.	Replace the display board.
	The main board is damaged.	Replace the main board.

Never dismantle the hob yourself.

Before calling customer services, make sure that the hob is connected correctly. The warranty does not cover any of the following cases:

Damage caused by incorrect installation.

Damage caused by unauthorised dismantling and/or repair.

Damage caused by misuse.

Use of the hob for commercial purposes.

The following are the error codes that may appear on the hob in the event of a fault:

Code	Problem	Solution
I3021T		
E1	Temperature sensor error - open circuit	Check the connection or replace the hob's temperature sensor
E2	Temperature sensor error - short-circuit	
E7	Temperature sensor error	
C1	Sensor temperature too high	Wait for the hob temperature to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to restart the unit.
E3	IGBT temperature sensor error - Open circuit	Replace the power supply board.
E4	IGBT temperature sensor error - short-circuit	
C2	IGBT temperature too high	Wait until the IGBT temperature returns to normal Use the "ON/OFF" control to restart the appliance. Check that the fan is working correctly. Otherwise replace the fan.
EL	Supply voltage is lower than the rated voltage.	Check to see whether the power supply is normal. Switch on after the power supply returns to normal.
EH	Supply voltage is higher than the rated voltage.	

EU	Communication error	Reattach the connection between the power supply panel and the display
----	---------------------	--

Code	Problem	Solution
I603T		
E1	Temperature sensor error - open circuit	Check the connection or replace the hob's temperature sensor
E2	Temperature sensor error - short-circuit	
Eb	Temperature sensor error	
E3	Sensor temperature too high	Wait until the IGBT temperature returns to normal Use the "ON/OFF" control to restart the appliance. Check that the fan is working correctly. Otherwise replace the fan.
E4	IGBT temperature sensor error - Open circuit	Replace the power supply board.
E5	IGBT temperature sensor error - Short-circuit	
E6	IGBT temperature too high	Wait until the IGBT temperature returns to normal Use the "ON/OFF" control to restart the appliance. Check that the fan is working correctly. Otherwise replace the fan.
E7	Supply voltage is lower than the rated voltage.	Check to see whether the power supply is normal. Switch on after the power supply returns to normal.
E8	Supply voltage is higher than the rated voltage.	
U1	Communication error	Reattach the connection between the power supply panel and the display

Code	Problem	Solution
I603F		
SELF-RECOVERY		
E1	Supply voltage is higher than the correct voltage.	Check to see whether the power supply is normal. Switch on after the power supply returns to normal.
E2	Supply voltage is lower than the correct voltage.	
E3	Sensor temperature too high	Wait for the hob temperature to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to restart the unit.
E4	Sensor temperature too high	
E5	IGBT temperature too high	Wait until the IGBT temperature returns to normal Touch the "ON/OFF" button to restart the unit. Check if the fan operates correctly; If not, replace the fan.
E6	IGBT temperature too high	

WITHOUT SELF-RECOVERY		
F3/F6	Hob temperature sensor Short-circuit fault. (F3 for 1#,F6 for 2#)	Check the connection or replace the hob's temperature sensor.
F4/F7	Hob temperature sensor Open-circuit fault. (F4 for 1#,F7 for 2#)	
F5/F8	Ceramic hob temperature probe fault - invalid (F5 for 1#,F8 for 2#)	
F9/FA	IGBT Temperature sensor fault. Short-circuit/open circuit for 1#)	Replace the power supply board.
FC /FD	IGBT Temperature sensor fault. (short-circuit/open circuit for 2#)	

To avoid damage and risks, do not try to dismantle the hob yourself.

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION

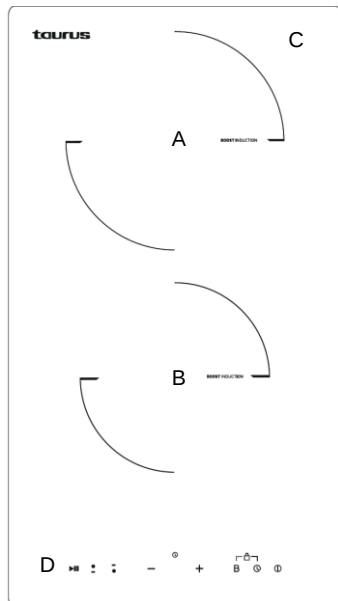
I3021T

I603T

I603F

DESCRIPTION

I3021T



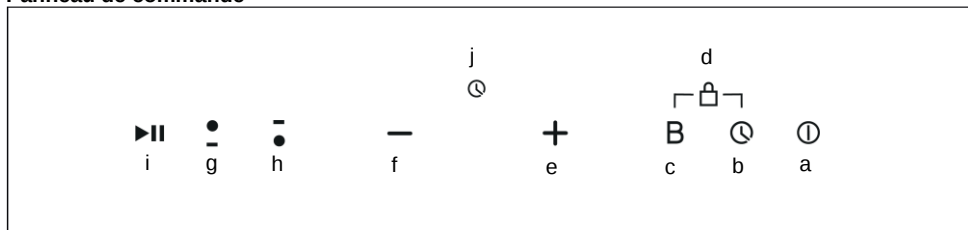
A. Zone de cuisson 1800/2000 W

B. Zone de cuisson 1300/1500 W

C. Surface vitrocéramique

D. Panneau de commandes

Panneau de commande



a. Commande marche/arrêt

b. Commande de sélection de la minuterie.

c. Commande de sélection de la puissance BOOST

d. Commande de sélection de verrouillage enfant (commande C+B)

e. Commande de puissance + augmentation de la puissance et du temps

f. Commande de puissance - diminution de la puissance et du temps

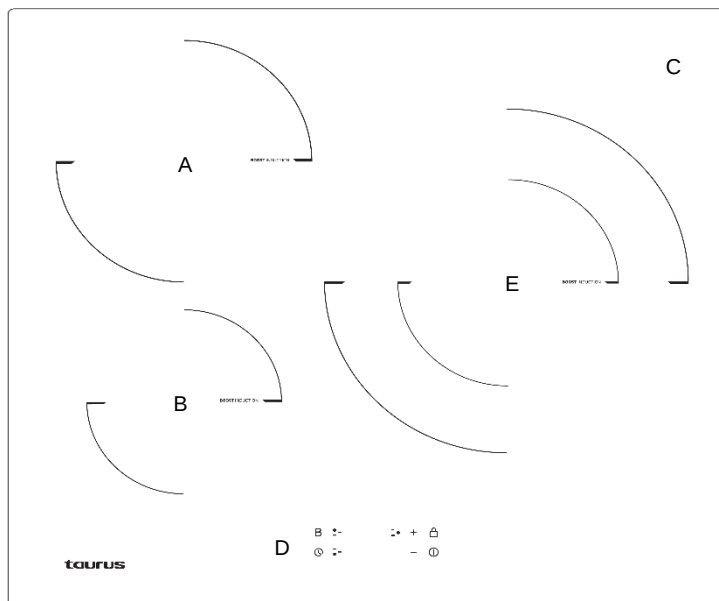
g. Commande de sélection de la zone de cuisson supérieure

h. Commande de sélection de la zone de cuisson inférieure

i. Commande de sélection mode « Stop&Go »

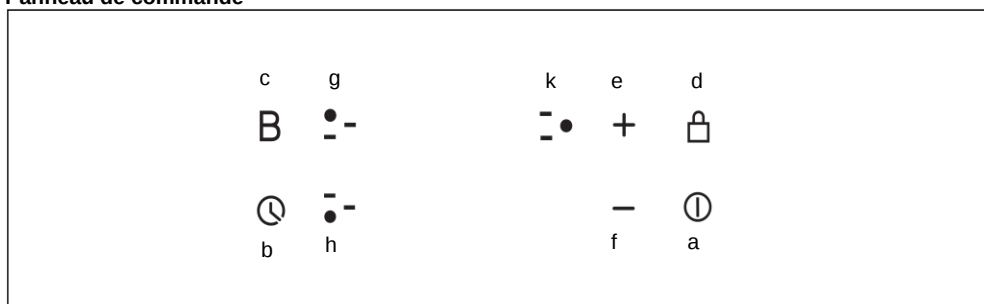
j. Affichage du temps (mode minuterie)

I603T



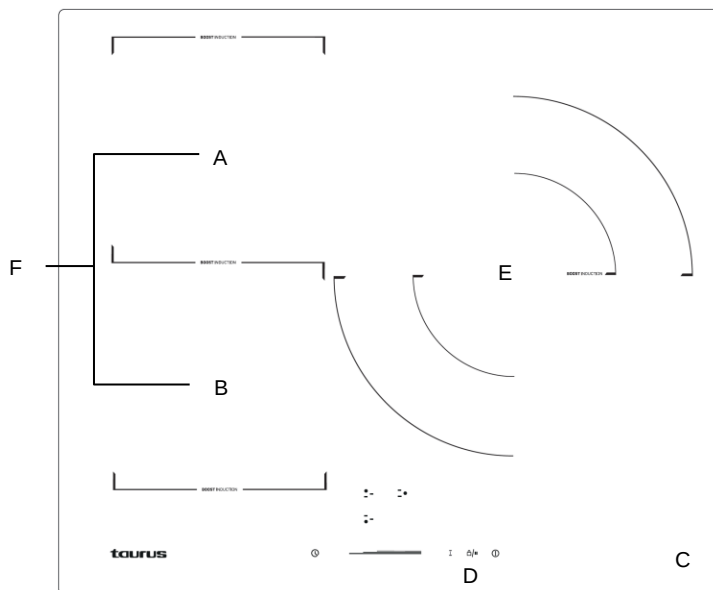
- A. Zone de cuisson 2300/2600 W
- B. Zone de cuisson 1300/1500 W
- C. Surface vitrocéramique
- D. Panneau de commandes
- E. Zone de cuisson droite 3000/3600 W

Panneau de commande



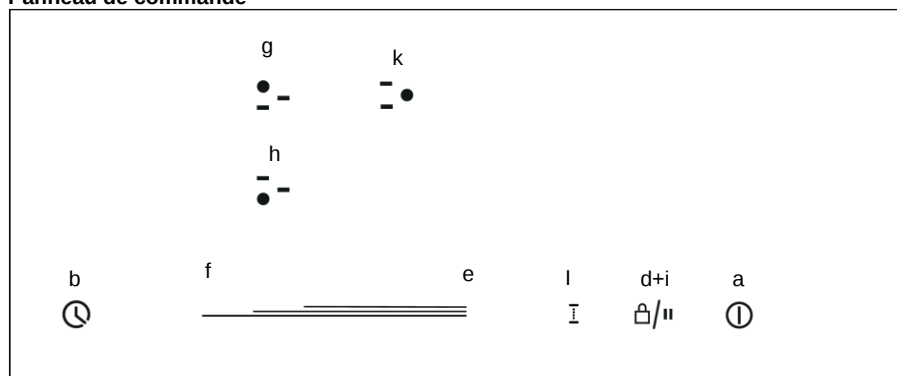
- a. Commande marche/arrêt
- b. Commande de sélection de la minuterie.
- c. Commande de sélection de la puissance BOOST
- d. Commande de sélection de verrouillage enfant
- e. Commande de puissance + augmentation de la puissance et du temps
- f. Commande de puissance - diminution de la puissance et du temps
- g. Commande de sélection de la zone de cuisson supérieure 2300/ 2600 W
- h. Commande de sélection de la zone de cuisson inférieure 1300/ 1500 W
- k. Commande de sélection de la zone de cuisson droite 3000/ 3600 W

I603F



- A. Zone de cuisson 1500/2000 W
- B. Zone de cuisson 1500/2000 W
- E. Zone de cuisson 3000/3600 W
- F. Zone Flex 3000/3500W
- C. Surface vitrocéramique
- D. Panneau de commandes

Panneau de commande



- a. Commande marche/arrêt
- b. Commande de sélection de la minuterie (Appuyer 1 fois)
- d. Commande de sélection de verrouillage enfant (Tenir enfoncer)
- i. Commande de sélection mode « Stop&Go »
- e. Commande de puissance "slide" + augmentation de la puissance et du temps
- f. Commande de puissance "slide" - diminution de la puissance et du temps
- g. Commande de sélection de la zone de cuisson supérieure 1500/ 2000 W
- h. Commande de sélection de la zone de cuisson inférieure 1500/ 2000 W
- k. Commande de sélection de la zone de cuisson droite 3000/ 3600 W
- l. Commande de sélection de la zone flex (g+h) 3000/3500W

CONSEILS PRATIQUES

Utiliser l'ustensile de cuisson adéquate de la taille du feu de cuisson.

Ne pas cuire les aliments dans trop d'eau. Plus d'eau implique une majeure consommation d'énergie.

Utiliser la marmite à pression autant que possible car elle permet d'économiser du temps et de l'énergie

Allumer les feux de cuisson seulement lorsque que les récipients sont prêts et les éteindre avant de les retirer.

Les ustensiles de cuisine doivent être plats

Utiliser des récipients de cuisson adaptés à la quantité à cuisiner. Utiliser des récipients de grande taille pour de petites quantités implique une majeure consommation d'énergie.

Cuire sans utiliser le couvercle de la marmite augmente la consommation d'énergie.

UTILISATION ET PRECAUTIONS :

Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

Éteindre l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Ne jamais placer de matériaux combustibles sur l'appareil.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties devient chauds pendant durant l'usage. Ne jamais toucher les objets chauds.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur, lequel permet d'assurer une déconnexion totale de l'alimentation électrique afin d'éviter toute possibilité de choc électrique. Appeler le service d'assistance technique.

AVERTISSEMENT : Des condensations d'eau peuvent se produire sur les surfaces et les objets placés à proximité de l'appareil.

Pour diminuer la formation d'acrylamide pendant le processus de friture, éviter que les aliments acquièrent une couleur marron foncé, retirer les restes d'aliments brûlés du bac à huile, et pour les aliments riches en amidon (comme par exemple les pommes de terre et les céréales) veiller à utiliser des températures inférieures à 170°C

FONCTIONNEMENT PAR INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, au lieu de chauffer indirectement la surface du verre. Le verre ne chauffe que parce que la casserole le chauffe indirectement.

AVANT L'INSTALLATION :

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

S'assurer que la surface du comptoir soit de niveau et d'équerre et qu'aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.

S'assurer que le comptoir soit réalisé dans un matériau résistant à la chaleur.

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur intégré.

L'installation doit respecter toutes les exigences d'espace requises et les règles et réglementations applicables.

Un interrupteur d'isolement approprié doit être incorporé dans le câblage permanent afin de permettre une déconnexion complète de l'alimentation secteur. Il doit être positionné et monté conformément aux réglementations locales en matière de câblage.

L'interrupteur d'isolation doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.

En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités locales et les statuts locaux.

Utiliser des finitions faciles à nettoyer et résistantes à la chaleur sur les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Si le cordon d'alimentation est endommagé et doit être remplacé, contacter un technicien qualifié pour éviter les accidents.

Vérifier que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou plié.

INSTALLATION

L'appareil doit être installé par un professionnel. Ne pas procéder vous-même à l'intervention.

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

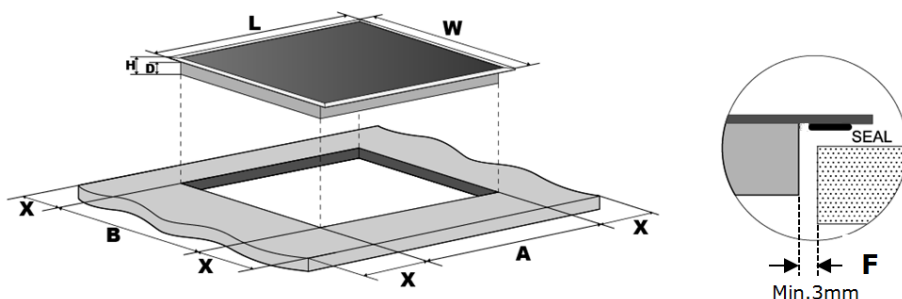
Après avoir déballé l'appareil, vérifier la présence de dommages visibles. S'il a été endommagé durant le transport, **NE PAS L'UTILISER** et contacter le magasin où vous l'avez acheté.

Une installation incorrecte de l'appareil pourrait impliquer l'annulation de la garantie.

Ne pas couvrir ni obstruer aucune ouverture de l'appareil.

Ne pas installer l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, laveuse ou sèche-linge.

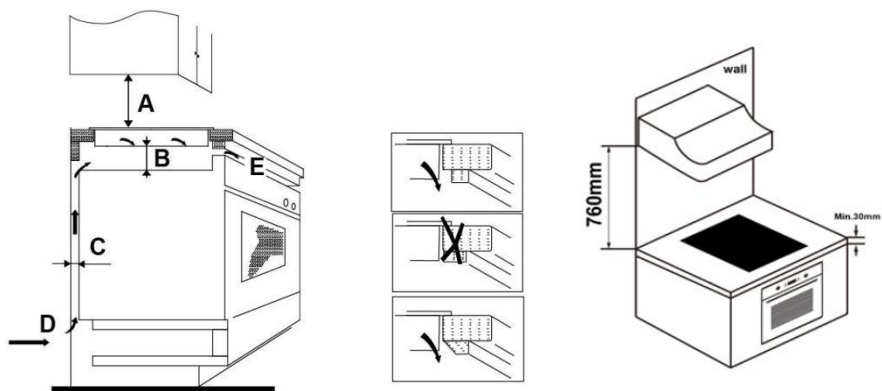
- Couper le plan de travail selon les dimensions indiquées sur la figure.
- Pour le montage et l'utilisation, prévoir un espace minimum de 5 cm autour du trou.
- S'assurer que l'épaisseur minimum du plan de travail soit de 30 mm. Le plan de travail doit être en matériau résistant à la chaleur afin d'éviter qu'il ne se déforme en raison de la chaleur dégagée par la plaque.



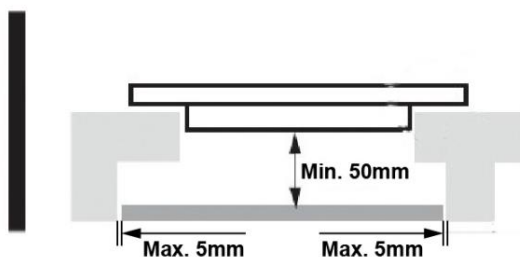
Vérifier que la table de cuisson soit correctement ventilée, que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées et qu'elle fonctionne correctement.

Note : La distance de sécurité minimum entre la plaque de cuisson et le meuble situé juste au-dessus de celle-ci doit être de 760 mm.

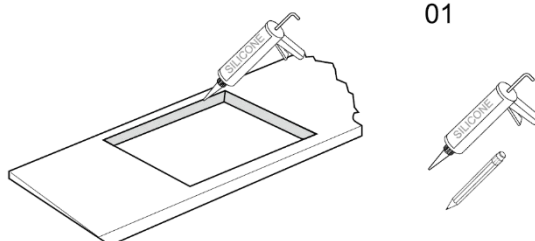
Modèle	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
I3021T	288	520	59	55	268+4	500+4	50 min.	3 min.
I603T	590	520	62	58	560+4	490+4	50 min.	3 min.
I603F	590	520	60	56	560+4	490+4	50 min.	3 min.



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

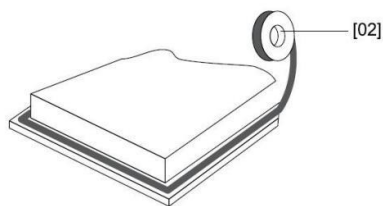


S'assurer que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.



01

Couper le plan de travail selon les dimensions indiquées sur la figure et en utilisant le matériel approprié. Sceller les bords de la surface de coupe avec du silicone ou du PTFE et laisser sécher avant de positionner la plaque.



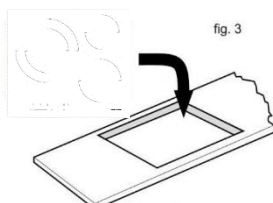
02



[04] x 1

Prolonger la protection jusqu'à sous le bord de la plaque en veillant à ce que les extrémités se chevauchent. Ne pas installer la plaque sans appliquer la mousse de protection.

03



Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la plaque au plan de travail. Une fois le protecteur placé sur les bords de la plaque, positionner celle-ci dans le trou pratiqué dans le plan de travail. Délicatement, appliquer une pression pour insérer la plaque dans le trou, en assurant une bonne étanchéité sur le bord extérieur.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE :

L'appareil présente une puissance nominale élevée et le raccordement électrique doit être commissionné auprès d'un électricien qualifié.

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation secteur de votre domicile, uniquement par du personnel qualifié.

Avant de brancher le tableau à l'alimentation secteur, vérifier que :

Le câblage domestique soit adapté à la puissance de la plaque.

La tension corresponde à la valeur indiquée sur l'étiquette apposée au bas de l'appareil.

Le diamètre du câble doit pouvoir supporter la charge indiquée sur l'étiquette de la plaque. Pour connecter l'appareil à l'alimentation secteur, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie.

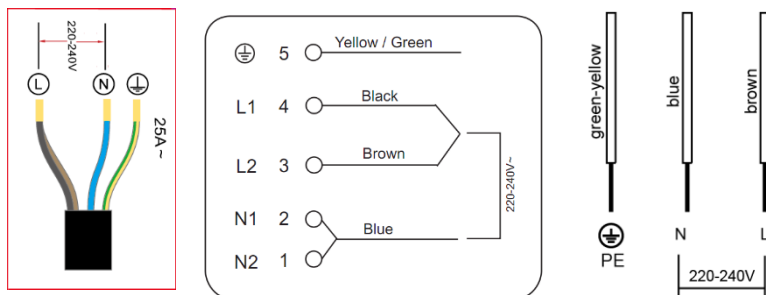
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

Vérifier auprès d'un électricien que le circuit électrique de la maison soit adapté, sans besoin de procéder à des modifications. Le cas échéant, toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

Marron et noir = L ou phase

Bleu = N ou neutre

Vert et jaune = E or masse ⚡



APRES L'INSTALLATION :

Vérifier que le câble de la plaque ne soit pas accessible en passant par les portes ou les armoires.

Vérifier la présence d'une circulation d'air frais suffisante de l'extérieur vers la base de la table de cuisson.

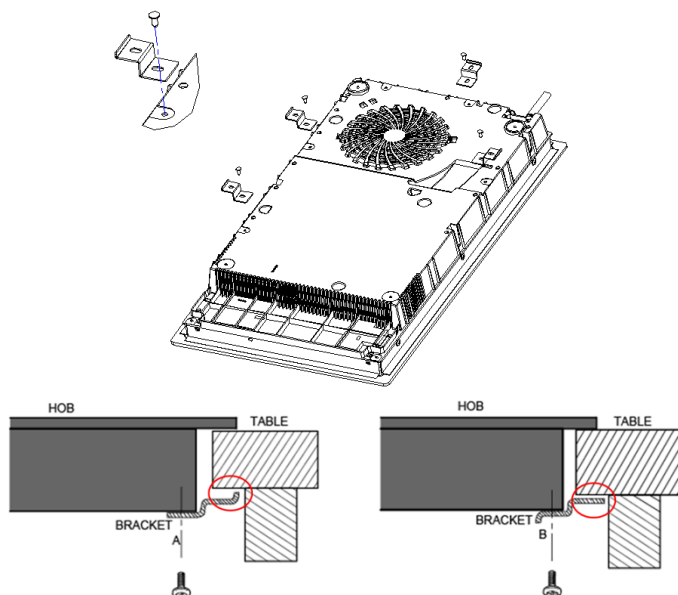
Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un placard ou d'un tiroir, installer une protection thermique sous la base de la table de cuisson.

L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement à l'interrupteur.

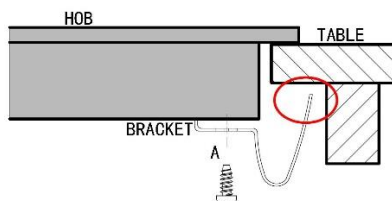
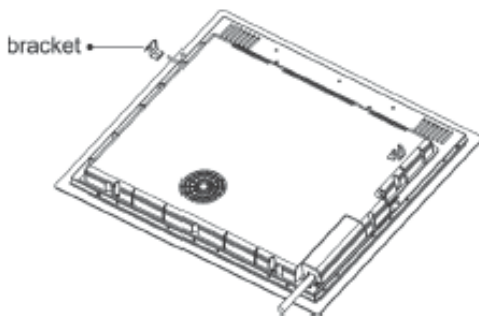
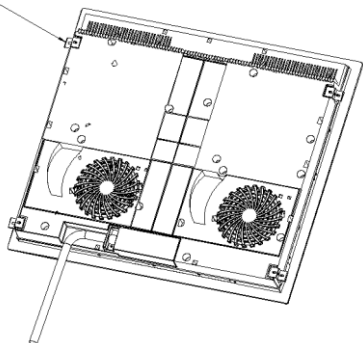
Il est possible de fixer la plaque au comptoir en utilisant les pièces métalliques incluses, comme indiqué sur les images.

AVERTISSEMENT : Les parties métalliques ne doivent pas toucher la surface intérieure de la table de cuisson (voir les images).

I3021T:



I603T & I603F
Bracket



MODE D'EMPLOI

UTILISATION

Placer un récipient adapté sur la zone de cuisson à utiliser.

S'assurer que la base et la surface de l'ustensile de cuisson soient sèches et propres.

Démarrer l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt et patienter jusqu'à ce que la mention "--" s'affiche à l'écran.

Selon la zone où est placé l'ustensile de cuisson, appuyer sur la commande de sélection de zone de cuisson correspondante. Appuyer sur les boutons + » ou - « pour régler la puissance souhaitée. Pour le modèle I603F, faire glisser le curseur de gauche à droite pour augmenter la puissance de la fonction Booster. La commande de puissance va de 0 à 9 avec augmentation de puissance selon l'ordre croissant. Si la puissance n'est pas sélectionnée, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Il est possible de modifier la puissance à tout moment durant la cuisson.

S'il est souhaité arrêter la cuisson, sélectionner la zone de cuisson sur marxa et baissez le feu à la puissance 0. La commande marche/arrêt permet d'arrêter la cuisson dans toutes les zones. Le symbole H apparaîtra lorsqu'une zone particulière est trop chaude pour le contact. Le symbole disparaîtra lorsque la zone de cuisson atteindra une température de sécurité.

Si le symbole  apparaît, cela signifie que :

- La casserole n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson par rapport à sa taille.
- Le récipient utilisé n'est pas adapté à l'induction
- Le récipient est trop petit.

Dans tous ces cas, le récipient ne chauffera pas. L'affichage s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucun récipient adapté n'est placé sur la zone de cuisson.

Notes : La table de cuisson émet un signal sonore au moment où l'utilisateur appuie sur une commande.

Si le courant électrique est interrompu durant la cuisson les réglages effectués seront perdus.

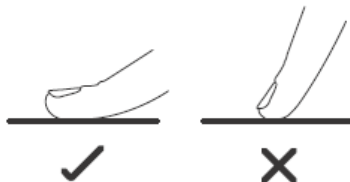
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'y appliquer de pression.

Utiliser le bout de votre doigt, pas l'ongle

L'appareil émettra un bip sonore à chaque contact tactile.

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.



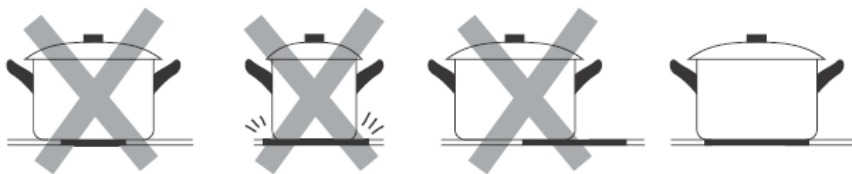
RECIPIENTS DE CUISINE :

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.

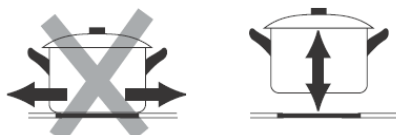
Ne pas utiliser de récipients à bords irréguliers ou à base incurvée.



S'assurer que la base du récipient soit lisse, repose à plat sur la plaque et ait 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.



Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson avec une base à induction adaptée. Rechercher le symbole correspondant sur l'emballage ou sur la partie arrière de l'ustensile de cuisson.

Il est possible de vérifier si les ustensiles de cuisine sont adaptés avec un aimant. Si l'aimant est attiré par la base du récipient, il convient à l'induction.



Certaines casseroles ne conviennent pas à l'induction car le fond ne dispose de matériau magnétique que dans certaines parties. Les zones sans matériau magnétique peuvent chauffer à différents niveaux, provoquant une mauvaise cuisson des aliments. Dans certains cas, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et ne pas allumer la zone de cuisson en question.

FUNCTION MINUTERIE :

Il est possible de contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil jusqu'à 99 minutes.

1 Sélectionner la zone de cuisson correspondante à l'aide de la touche de sélection de zone correspondante

2 Appuyer sur le bouton de sélection de la minuterie 

3 Pour programmer une durée de fonctionnement, il suffit de le sélectionner en utilisant les boutons +/- pour modifier le temps de la minuterie. La durée programmée ou le temps restant s'affichent sur l'écran. Utiliser les boutons +/- pour modifier l'heure de minuterie.

4 Une fois la durée sélectionnée, le compte à rebours démarre immédiatement. L'indicateur reviendra à l'affichage de l'indicateur d'alimentation après 5 secondes. Un point rouge apparaîtra à côté pour indiquer qu'une minuterie a été appliquée à cette zone. 

5 En cas de besoin de vérifier ou de modifier la durée, répéter les étapes 1 et 2

6 Lorsque le compte à rebours se termine, le feu correspondant s'éteint. Les autres zones continueront à fonctionner normalement si elles sont allumées.

7 Si aucune zone n'a été sélectionnée à l'étape 1, la minuterie ne désactivera aucun feu une fois le temps écoulé. La minuterie fonctionnera uniquement comme un rappel de temps, en émettant un bip lorsque le temps configuré est écoulé.

FUNCTION DE VERROUILLAGE ENFANT

Il est possible de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation accidentelle de la table de cuisson.

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande d'arrêt, sont désactivées.

Appuyer sur le bouton de verrouillage enfant jusqu'à entendre un bip sonore. L'indicateur de temps affichera « Lo ». 

Pour déverrouiller les commandes, appuyer sur le bouton de verrouillage enfant et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que les commandes se déverrouillent.

Sur la I3021T, la commande de verrouillage enfant est activée en appuyant simultanément sur la commande de la fonction Boost et de la minuterie.

FUNCTION BOOST.

La fonction Boost peut être appliquée à n'importe quelle zone, mais pas à toutes les zones simultanément. La fonction Boost applique la puissance maximum à la zone indiquée.

Avec la table de cuisson en marche, sélectionner le feu auquel il est souhaité appliquer la fonction Boost.

Appuyer sur le bouton Boost (B) et l'écran affichera le symbole B.

Pour le modèle I603F

S'il est souhaité annuler la fonction Boost en abaissant la puissance du feu, celui-ci sera réglé à la puissance à laquelle il était avant d'activer la fonction Boost.

La fonction Boost se désactivera automatiquement après 5 minutes, revenant à la puissance à laquelle elle était avant d'activer la fonction.

FUNCTION STOP & GO

Il est possible d'arrêter momentanément la cuisson sans avoir à éteindre la table de cuisson. En activant le mode Stop&Go, toutes les commandes sont verrouillées à l'exception de celle Marche/Arrêt et Stop&Go. Activer le mode Stop&Go en utilisant le bouton indiqué (i). Les commandes afficheront 11. Appuyer à nouveau jusqu'à ce que les chiffres disparaissent pour désactiver le mode Stop&Go.

Après 10 minutes, la plaque s'éteindra complètement si elle n'est pas utilisée.

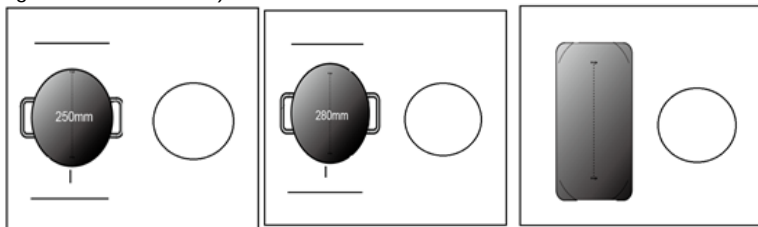
POUR LA VERSION I603F UNIQUEMENT ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à un moment donné.

- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants pouvant être commandés séparément.

Comme une seule grande zone

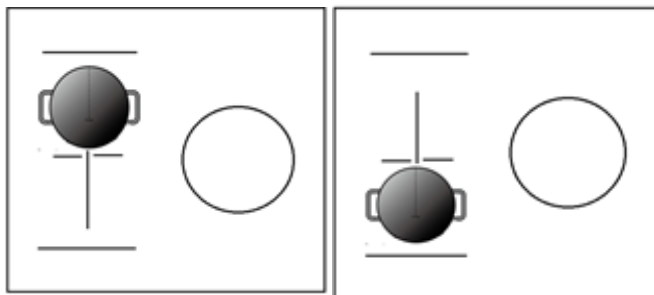
- Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyer sur la commande de zone flexible (I).
- Sur la grande zone, nous suggérons d'utiliser les éléments suivants : Ustensiles de cuisine 250 mm ou 280 mm de diamètre (les moules carrés ou ovales peuvent également être utilisés).



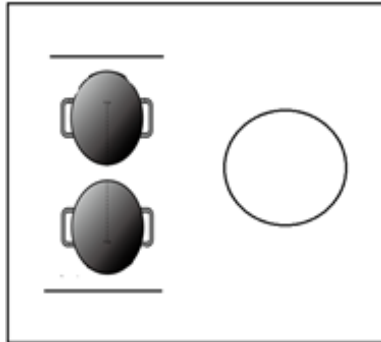
- Nous ne recommandons pas d'opérations autres que les trois mentionnées ci-dessus car celles-ci pourraient affecter le chauffage de l'appareil.

Comme deux zones indépendantes

- Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, deux options de chauffage sont possibles.
- Placer une casserole en haut à droite ou en bas à droite de la zone flexible.



- Mettre deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



- Attention : S'assurer que la casserole mesure plus de 12 cm.

CONSEILS CULINAIRES

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

- Lorsque les aliments bout, réduire la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimiser la quantité de liquide ou de graisse afin de réduire le temps de cuisson.
- Commencer la cuisson à un niveau élevé et diminuer la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Comment faire un steak grillé :

- Laisser la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
- Faire chauffer un poêle à fond épais.
- Graisser les deux côtés du steak avec de l'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude, puis ajouter la viande dans la poêle chaude.
- Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyer sur le steak pour mesurer sa cuisson : plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laisser reposer le steak sur une plaque chauffante quelques minutes pour qu'il se stabilise et acquiert tendresse avant de le servir.

Sauter les aliments :

- Choisir un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
- Préparer tous les ingrédients et le matériel nécessaire à la préparation. La friture doit être effectuée rapidement. En cas de préparation de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
- Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
- Cuire d'abord la viande et la réserver au chaud.
- Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, diminuer la puissance du feu. Remettre la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
- Remuer doucement les ingrédients pour qu'ils chauffent correctement.
- Servir immédiatement.

Détection de petits récipients :

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé, une cafetière trop petite, etc.) est laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson passe automatiquement en veille mode

en 1 minute. Le ventilateur continuera de fonctionner sur la plaque à induction pendant encore 1 minute.

Guides de puissance

Les paramètres suivants ne sont que des indications approximatives. Le réglage exact dépendra d'un certain nombre de facteurs, incluant la quantité d'aliments à cuire. Expérimenter en configurant les paramètres qui conviennent le mieux au style de cuisson désiré.

Configuration	Type de cuisson
1 - 2	Cuisson délicate de petites quantités d'aliments Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement Mijotage à feu très doux Chauffer lentement
3 - 4	Réchauffer Mijotage à feu doux Cuisson du riz
5 - 6	Pancakes
7 - 8	Sauter Cuisson de pâtes
9	Frïre Dorer Faire bouillir l'eau et la soupe.

TEMPS DE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE, ARRÊT DE SECURITE.

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de la plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si jamais la cuisson n'est pas éteinte. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau suivant :

PUISSANCE	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ARRÊT AUTOMATIQUE (HEURES)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque le récipient est retiré de la zone de cuisson, il arrête automatiquement de chauffer. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

AVERTISSEMENT : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est marche. Cuisiner sans surveillance peut être dangereux voire provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT :

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer l'entretien ou le nettoyage débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et s'assurer qu'il soit complètement froid.

Éviter de rayer la table de cuisson et le fond des récipients en utilisant des agents/ustensiles abrasifs... Dans le temps, ceci pourrait laisser des traces sur la vitre.

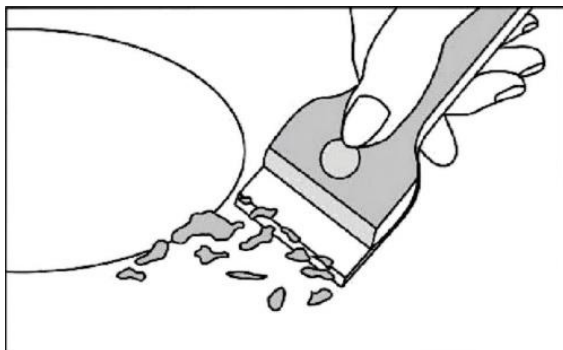
Nettoyer régulièrement la surface de l'appareil afin d'éviter l'accumulation de résidus.

La plaque doit être nettoyée après utilisation.

La surface de la plaque doit être facilement lavable comme suit :

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Matériau de nettoyage
Saleté quotidienne sur la plaque (empreintes digitales, marques, taches aliments ou déversements qui ne contiennent pas de sucre)	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson lorsque la vitre est encore légèrement chaude (mais pas brûlante !) 3. Rincer et sécher avec un chiffon propre ou du papier absorbant.	- Lorsque la plaque est débranchée de l'alimentation secteur, aucune indication de « surface chaude de cuisson » n'apparaîtra mais la zone de cuisson éventuellement encore chaude. Faire très attention. - Les tampons à récurer durs ou en nylon ainsi que les produits de nettoyage puissants/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette du produit pour voir si le nettoyant ou votre tampon à récurer est adapté à la plaque. - Ne pas laisser de résidus de produit de nettoyage sur la surface de la plaque de cuisson : le verre pourrait se tacher
Déversements, fonte et taches sucrées chaudes.	Procéder à leur nettoyage immédiat à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule adapté(e) aux plaques vitrocéramiques à induction, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson 2. Prenez 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 de cuisson. 3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un chiffon de cuisine ou du papier absorbant. 4. Suivre les étapes 2 à 4 de la section « Saleté quotidienne sur la plaque ».	- Éliminer dès que possible les taches laissées par la fonte d'aliments, les aliments sucrés ou les déversements. S'ils refroidissent sur le verre, ils pourraient devenir difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame de grattoir est très coupante. Faire extrêmement attention et toujours le ranger dans un lieu sûr, hors de la portée des enfants.
Déversements sur le panneau de commande	1. Débrancher la plaque de cuisson. 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 une serviette en papier. 5. Rétablir l'alimentation de la table de cuisson	- La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre. Les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide sur leur surface. - S'assurer de bien sécher la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.

À l'aide d'un grattoir adapté, retirer immédiatement tout reste de papier d'aluminium, de nourriture, les éclaboussures de graisse, les traces de sucre et les autres aliments à forte teneur en sucre de la surface du verre afin de ne pas endommager la table de cuisson. Nettoyer ensuite la surface avec une serviette et un produit adapté. Rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs. Éviter également l'utilisation de détergents chimiques agressifs.



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Absence d'énergie électrique.	S'assurer que la plaque à induction soit connectée à l'alimentation électrique et qu'elle soit allumée. Vérifier l'éventuelle présence d'une panne de courant dans votre maison ou votre région. Après vérification et si le problème persiste, faire appel à un technicien.
	La connexion de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage a échoué.	Vérifier la connexion.
	La carte d'alimentation accessoires est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation accessoire.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Désactiver la sécurité enfants comme indiqué dans les instructions.
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'indication « u » clignote à l'écran.	Le type de casserole est incorrect.	Utiliser la bonne casserole (consulter le mode d'emploi).
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	
	La casserole a surchauffé	L'unité est en surchauffe. Attendre que la température revienne à la normale.

Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes utilisées ou sur le bout du doigt lors du contact avec la commande.	S'assurer que la zone de commande tactile soit sèche et utiliser le bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre se raye.	Utilisation d'un abrasif ou d'un tampon à récurer inadéquat. Ustensiles de cuisine à base rugueuse.	Utiliser des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Consulter la section nettoyage et entretien.
Certaines casseroles émettent des crépitements ou des claquements.	Cela peut provenir de la façon dont sont fabriqués vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	Cela est normal et ne plus un problème.
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement à mesure que la température diminue.
Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction a été activé pour empêcher la surchauffe des composants électroniques.	Cela est normal et ne présente aucune action. Vous pouvez poursuivre la cuisson pendant que le ventilateur tourne. Il n'est pas nécessaire d'éteindre l'appareil.
Bruit anormal du ventilateur du moteur	L'humidificateur est endommagé	Remplacer le ventilateur du moteur.
Les récipients ne chauffent pas et n'apparaissent pas à l'écran.	Le récipient n'est pas adapté à l'induction ou est trop petit pour le feu ou n'est pas centré.	Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction, centrer l'ustensile sur la zone et s'assurer que la base est adaptée à la zone.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte automatiquement. Un bip sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie).	Panne technique	Noter l'erreur et couper l'alimentation de la plaque à induction. Contacter un technicien qualifié.
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est anormal.	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacer le panneau d'affichage.
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est obstruée

Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas. Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'indication « u » clignote à l'écran.	Problème avec le ventilateur.	Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement. Dans le cas contraire, remplacer le ventilateur.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.
	Le type de récipient est incorrect.	Utiliser les récipients adaptés (voir le manuel d'instructions).
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'indication « u » clignote à l'écran. Les zones de chauffage du même côté (telles que la première et la deuxième zone) affichent l'indication « u ».	Le diamètre du récipient est trop petit.	Utiliser les récipients adaptés (voir le manuel d'instructions). L'unité est en surchauffe. Attendre que la température revienne à la normale. Appuyer sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
	La plaque a surchauffé	
	Le circuit de détection est endommagé.	Remplacer la carte d'alimentation.
	Échec de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage connectées	Vérifier la connexion.
Les zones de chauffage du même côté (telles que la première et la deuxième zone) affichent l'indication « u ».	La carte de communication de l'écran est endommagée.	Remplacer la carte de l'écran.
	La carte principale est endommagée.	Remplacer la carte principale.

Ne jamais démonter la carte vous-même.

Avant d'appeler le service client, s'assurer que la plaque soit correctement connectée. Les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie :

Dommages causés par une installation incorrecte.

Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisés.

Dommages causés par une mauvaise utilisation.

Utilisation de la plaque pour un usage commercial.

Voici les codes d'erreur qui peuvent apparaître sur la plaque en cas d'anomalie :

Code	Problème	Solution
I3021T		
E1	Erreur du capteur de température - circuit ouvert	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque
E2	Erreur du capteur de température - court-circuit	
E7	Erreur du capteur de température	
C1	Haute température du capteur de la plaque	Attendre que la température de la plaque revienne à la normale. Appuyer sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
E3	Erreur du capteur de température IGBT - Circuit ouvert	Remplacer la carte d'alimentation.
E4	Erreur du capteur de température IGBT - Court-circuit	
C2	Haute température IGBT	Attendre que la température IGBT revienne à la normale. Utiliser la commande « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne correctement. Le cas échéant, remplacer le ventilateur.
EL	La pression est inférieure à celle recommandée.	Vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumer l'appareil une fois l'alimentation revenue à la normale.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication	Reconnecter le panneau d'alimentation et le panneau d'affichage

Code	Problème	Solution
I603T		
E1	Erreur du capteur de température - circuit ouvert	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque
E2	Erreur du capteur de température - court-circuit	
Eb	Erreur du capteur de température	
E3	Haute température du capteur de la plaque	Attendre que la température IGBT revienne à la normale. Utiliser la commande « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne correctement. Le cas échéant, remplacer le ventilateur.
E4	Erreur du capteur de température IGBT - Circuit ouvert	Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Erreur du capteur de température IGBT - Court-circuit	

E6	Haute température IGBT	Attendre que la température IGBT revienne à la normale. Utiliser la commande « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne correctement. Le cas échéant, remplacer le ventilateur.
E7	La pression est inférieure à celle recommandée.	Vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumer l'appareil une fois l'alimentation revenue à la normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication	Reconnecter le panneau d'alimentation et le panneau d'affichage

Code	Problème	Solution
I603F		
AUTO-RÉCUPÉRATION		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifier si l'alimentation électrique est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Allumer l'appareil une fois l'alimentation revenue à la normale.
E3	La température du capteur de la plaque est trop élevée	Attendre que la température de la plaque céramique revienne à la normale.
E4	La température du capteur de la plaque est trop élevée	Appuyer sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
E5	Haute température IGBT	Attendre que la température IGBT revienne à la normale.
E6	Haute température IGBT	Appuyer sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
SANS AUTO-RÉCUPÉRATION		
F3/F6	Défaillance du capteur de température de la plaque Court-circuit (F3 pour 1#,F6 pour 2#)	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
F4/F7	Défaillance du capteur de température de la plaque de circuit ouvert (F4 pour 1#,F7 pour 2#)	
F5/F8	Défaillance de la sonde de température de la plaque céramique - invalide (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Défaut du capteur de température du IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacer la carte d'alimentation.
FC /FD	Défaut du capteur de température du IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

Ne pas démonter la plaque vous-même afin d'éviter tout risque et dommage.

PLACAS VITROCERÂMICAS DE INDUÇÃO

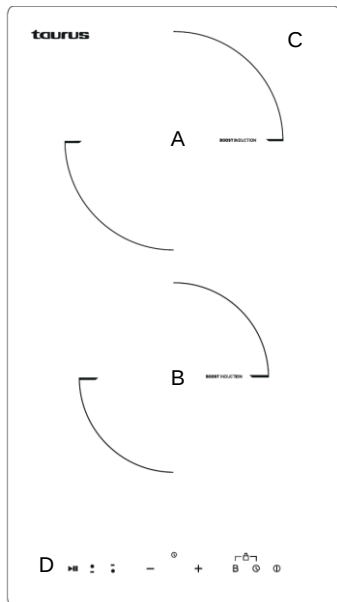
I3021T

1603T

1603F

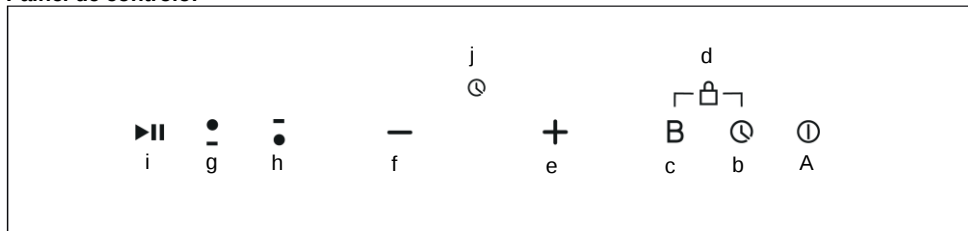
DESCRIÇÃO

I3021T



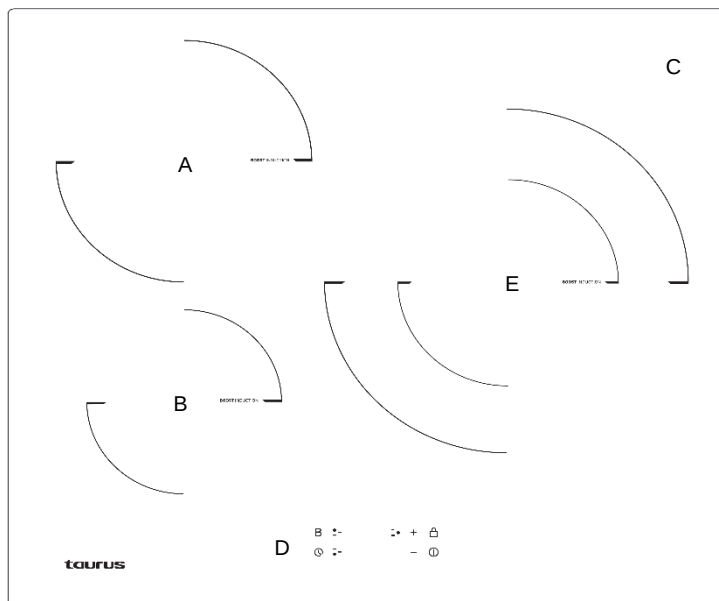
- A. Zona de aquecimento 1800/2000 W
B. Zona de aquecimento 1300/1500 W
C. Superfície de Vidro vitrocerâmico
D. Painel de controlos

Painel de controlo:



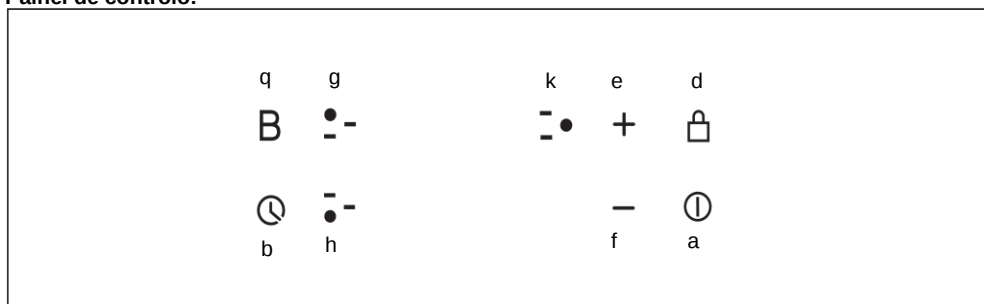
- Controle do ligar/desligar
- Controle da seleção do temporizador
- Controle da seleção da potência BOOST
- Controle da seleção de bloqueio infantil (Controle C+ B)
- Controle da potência + aumento da potência e do tempo
- Controle da potência + diminuição da potência e do tempo
- Controle da seleção da zona de aquecimento superior
- Controle da seleção da zona de aquecimento inferior
- Controle de seleção de modo "Stop&Go"
- Visualização do tempo (modo temporizador)

I603T



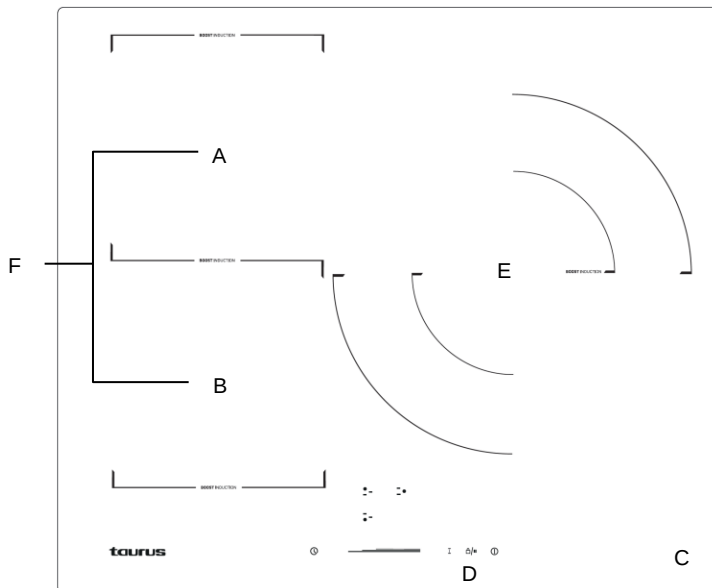
- A. Zona de aquecimento 2300/2600 W
- B. Zona de aquecimento 1300/1500 W
- C. Superfície de Vidro vitrocerâmico
- D. Painel de controlos
- E. Zona de aquecimento direita 3000/3600 W

Painel de controlo:



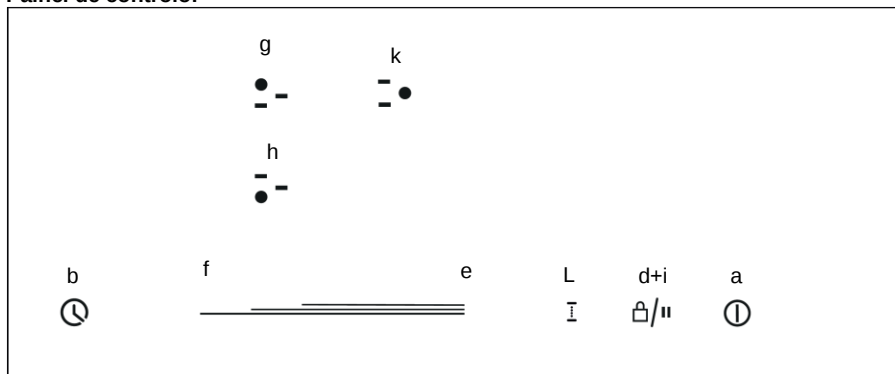
- a. Controlo de ligar/desligar
- b. Controlo da seleção do temporizador
- c. Controlo da seleção da potência BOOST
- d. Controlo da seleção do bloqueio infantil
- e. Controlo da potência + aumento da potência e do tempo
- f. Controlo da potência + diminuição da potência e do tempo
- g. Controlo de seleção da zona de aquecimento superior 2300/ 2600W
- h. Controlo de seleção da zona de aquecimento inferior 1300/ 1500W
- k. Controlo de seleção da zona de aquecimento superior 3000/ 3600W

I603F



- A. Zona de aquecimento 1500/2000 W
- B. Zona de aquecimento 1500/2000 W
- E. Zona de aquecimento 3000/3600 W
- F. Zona Flex 3000/3500W
- C. Superfície de Vidro vitrocerâmico
- D. Painel de controles

Painel de controle:



- a. Controlo do ligar/desligar
- b. Controlo da seleção do temporizador(Prima 1 vez)
- d. Controlo do seleção do bloqueio infantil (Manter premido)
- i. Controlo de seleção de modo "Stop&Go"
- e. Controlo da potência "slide" + aumento da potência e do tempo
- f. Controlo da potência "slide" - diminuição da potência e do tempo

- g. Controlo de seleção da zona de aquecimento superior 1500/ 2000W
- h. Controlo de seleção da zona de aquecimento inferior 1500/ 2000W
- k. Controlo de seleção da zona de aquecimento superior 3000/ 3600W
- l. Controlo de seleção da zona flex (g+h) 3000/3500W

CONSELHOS PRÁTICOS:

Utilize o utensílio de cozinha adequado ao tamanho do bico da placa.

Não cozinhe os alimentos com demasiada água. Quanto mais água utilizar mais energia irá gastar.

Sempre que puder, utilize a panela de pressão; poupa tempo e energia.

Acenda os bicos de indução apenas quando os recipientes estiverem preparados e desligue-os antes de os retirar.

Os utensílios de cozinha devem ter fundo plano.

Utilize utensílios adequados à quantidade que pretende cozinhar. Se utilizar recipientes grandes para cozinhar pequenas quantidades, irá aumentar o consumo de energia.

Se cozinhar sem colocar a tampa no recipiente, irá aumentar o consumo de energia.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.

Desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Nunca coloque qualquer tipo de material comburentes em cima do aparelho.

ADVERTÊNCIA: O aparelho e as partes acessíveis aquecem durante a sua utilização. Não toque nos elementos quentes.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver riscada, desligue o aparelho através do interruptor, que oferece uma desconexão total da fonte de alimentação para evitar a possibilidade de descarga elétrica. Chame o serviço de assistência técnica.

ADVERTÊNCIA: Pode ocorrer condensação de água nas superfícies e objetos situados nas proximidades do aparelho.

Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de fritura, não deixe que os alimentos adquiram uma cor castanha escura, retire os restos de alimentos queimados da cuba de óleo e processe os alimentos ricos em amido (como as batatas e cereais) a temperaturas inferiores a 170°C.

FUNCIONAMENTO DA INDUÇÃO

Aquecer por indução é uma tecnologia de aquecimento segura, avançada, eficiente e económica.

Funciona mediante vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente no recipiente, em vez de aquecer indiretamente a superfície do vidro. O vidro aquece porque o recipiente, no final, aquece-o de forma indireta.

ANTES DA INSTALAÇÃO:

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Certifique-se que a superfície da bancada está ao nivelada e direita e que nenhum elemento estrutural interfere no espaço requerido.

Certifique-se que a bancada é feita de material resistente ao calor.

Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno deverá ter um ventilador integrado.

A instalação deve cumprir todos os requisitos de espaço e as normas e regulações aplicáveis.

Deverá ser incorporado na cablagem elétrica permanente um interruptor de corte adequado que ofereça uma desconexão total da fonte de alimentação principal. Este deverá ser colocado e montado cumprindo as regulações e regulamentos elétricos locais.

O interruptor de corte deverá ter fácil acesso com a placa de indução instalada.

Se tiver dúvidas sobre a instalação consulte as autoridades e a normas locais.

Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar nas superfícies das paredes que rodeiam a placa de indução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado e tiver de ser substituído, entre em contacto com um técnico qualificado para evitar acidentes.

Verifique se o cabo elétrico não está trilhado ou dobrado.

INSTALAÇÃO

O aparelho deve ser instalado por um profissional. Não faça você mesmo essa operação.

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.

Uma instalação incorrecta do aparelho pode invalidar a garantia.

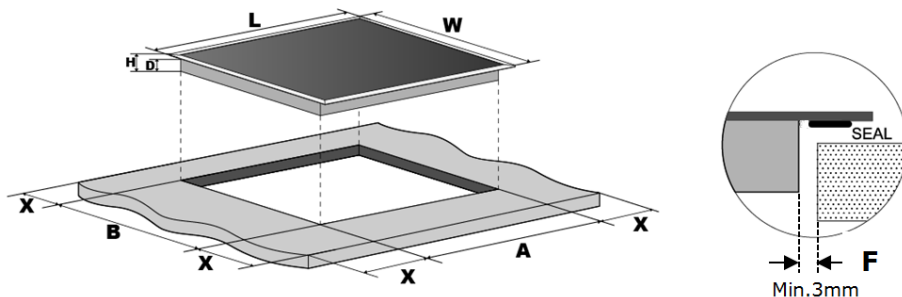
Nunca cubra nem obstrua nenhuma das aberturas do aparelho.

Não instale o aparelho diretamente em cima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, ou de uma máquina de lavar ou sacar roupa.

-Recorte a bancada de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados na figura.

-Para a montagem e utilização, reserve um espaço mínimo de 5 cm em volta da abertura.

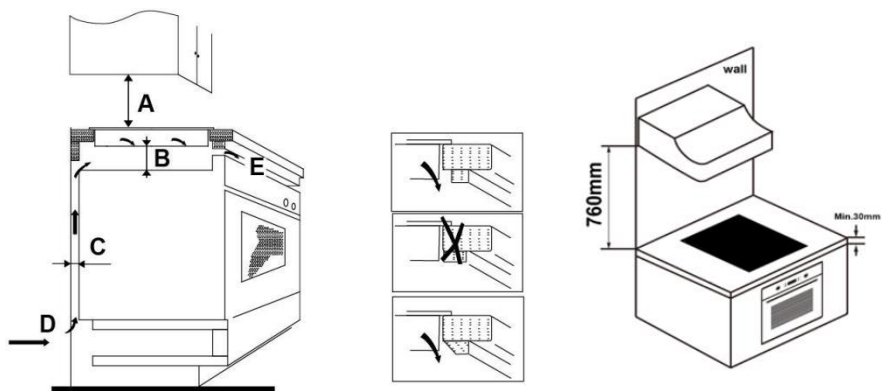
-Certifique-se de que a espessura mínima da bancada de trabalho é de 30 mm. A bancada de trabalho deve ser feita em material resistente ao calor para evitar que se deforme pelo calor emitido pela placa.



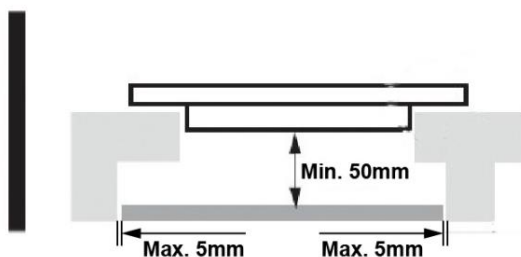
Verifique se a placa está corretamente ventilada, se a entrada e saída do ar não estão bloqueadas e se funciona corretamente.

Nota: A distância mínima de segurança entre a placa e o armário situado sobre a placa deve ser de 760 mm.

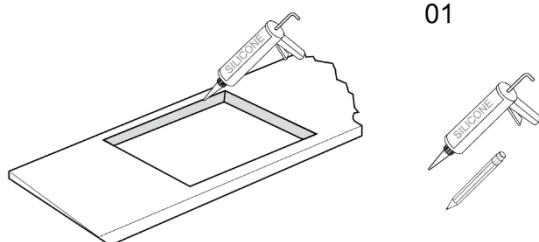
Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
I3021T	288	520	59	55	268+4	500+4	50 mín.	3 mín.
I603T	590	520	62	58	560+4	490+4	50 mín.	3 mín.
I603F	590	520	60	56	560+4	490+4	50 mín.	3 mín.



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

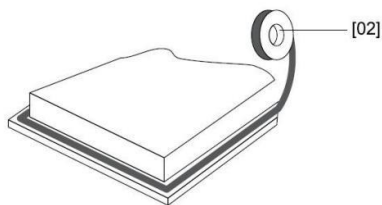


Certifique-se que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída do ar não estão bloqueadas.



01

Recorte a bancada de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados na figura com o material adequado. Sele os cantos da superfície cortada com Silicone ou PTFE e permita que sequem antes de colocar a placa.



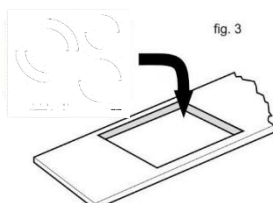
02



[04] x 1

Estenda a proteção na parte inferior do rebordo da placa, assegurando-se de que os extremos ficam sobrepostos. Não coloque a placa no sítio sem ter antes colocado a espuma protetora.

03



Não utilize colas para fixar a placa na bancada. Uma vez colocado o protetor nos rebordos da placa, coloque-a na abertura em cima da bancada. Pressione com cuidado para ajustar a placa no espaço, assegurando uma boa selagem do rebordo exterior.

LIGAÇÃO À ELETRICIDADE

O aparelho possui uma potência nominal elevada e a ligação elétrica deve ser efetuada por um eletricista qualificado.

Este aparelho deve ser ligado à corrente elétrica doméstica apenas por pessoal qualificado.

Antes de ligar a placa à eletricidade, verifique se:

A cablagem doméstica é adequada à potência da placa.

A tensão corresponde ao valor especificado na etiqueta da parte inferior do aparelho.

A secção do cabo deve poder suportar a carga especificada na etiqueta da placa. Para ligar ao aparelho ao fornecimento de energia não use adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, já que podem provocar sobreaquecimento e incêndios.

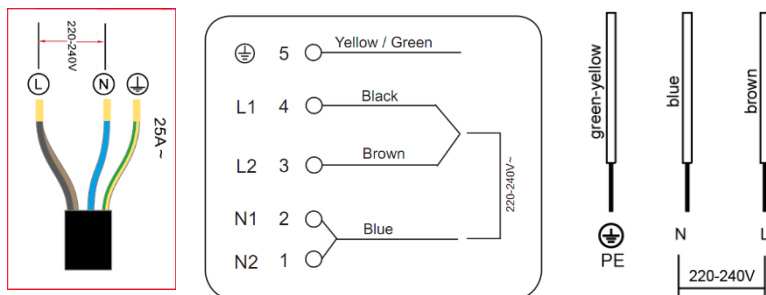
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve estar posicionado de tal forma que a sua temperatura nunca exceda os 75°C em nenhum momento.

Verifique com o eletricista se o sistema elétrico doméstico é adequado sem necessitar de alterações. Qualquer modificação deve ser feita por um eletricista qualificado.

Castanho e preto = L ou Fase

Azul = N ou Neutro

Verde e amarelo = E ou Terra ⚡



APÓS A INSTALAÇÃO:

Verifique se o cabo da placa não é acessível através de portas ou armários.

Verifique se existe circulação de ar fresco adequada vindo de fora para a base da placa de indução.

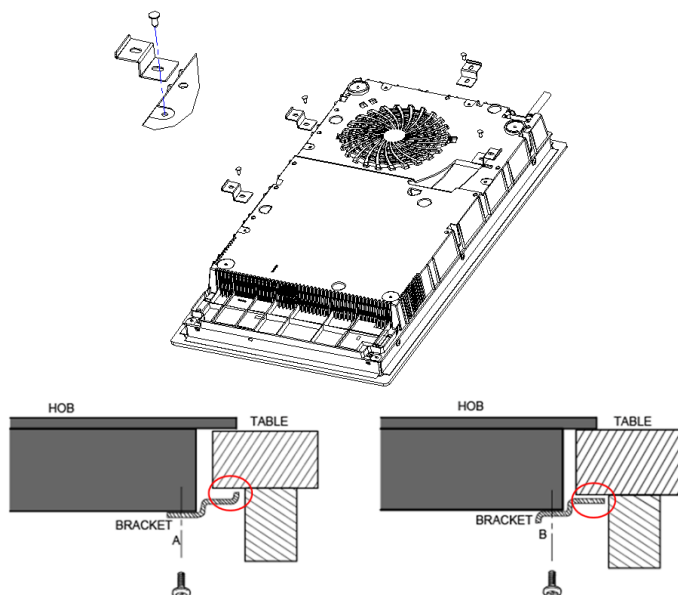
Se a placa de indução estiver instalada em cima de um armário ou caixa instale uma proteção térmica por baixo da base da placa.

O utilizador deverá ter fácil acesso ao interruptor de corte.

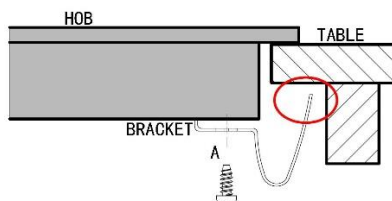
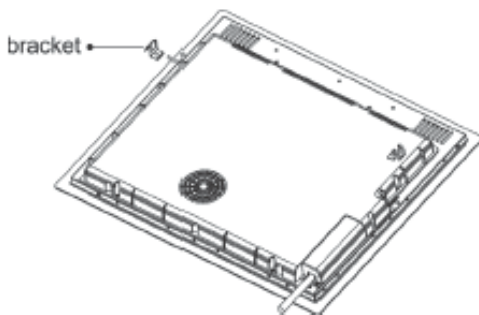
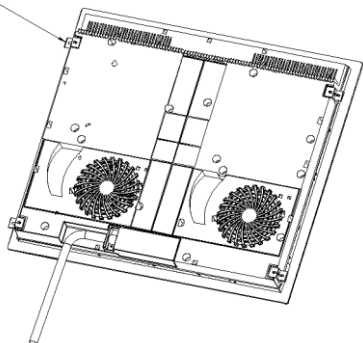
Pode fixar a placa na bancada utilizando as peças metálicas que vêm incluídas como se mostra nas figuras.

ADVERTÊNCIA: As peças metálicas não devem tocar a superfície interior da bancada (ver figuras).

I3021T:



I603T & I603F
Bracket



MODO DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO

Coloque o utensílio adequado na zona de indução que deseja usar.

Certifique-se que a base do utensílio e a superfície estão secas e limpas.

Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar e espere até que apareça no visor "...".

De acordo com a zona em que o utensílio está colocado, prima o controlo de seleção da zona de indução adequado. Prima os botões + ou - para ajustar a potência desejada. Para o modelo I603F deslize o controlo deslizante da esquerda para a direita para aumentar a potência até à função Boost. O controlo da potência vai de 0 a 9 aumentando a potência de acordo com a ordem numérica. Se não se selecionar uma potência, a placa desliga-se automaticamente. Pode modificar a potência em qualquer momento da indução.

Quando desejar parar a indução, selecione a zona de indução que está em funcionamento e baixe o lume até à potência 0. Com o controlo de ligar/desligar pode parar a indução em todas as zonas.

Irá aparecer o símbolo H enquanto a zona em concreto estiver demasiado quente para o contacto. O símbolo desaparece quando a zona de indução baixar para uma temperatura segura.

Se aparecer o símbolo  símbolo, tal significa que:

- Não foi colocado o recipiente na zona de indução adequada ao tamanho do mesmo.
- O recipiente utilizado não é adequado para indução
- O recipiente é demasiado pequeno.

Em todos estes casos, o recipiente não aquece. O sinal desaparece automaticamente após 2 minutos se não for colocado nenhum recipiente adequado.

Notas: Ao premir-se um controlo, a placa emite um sinal sonoro.

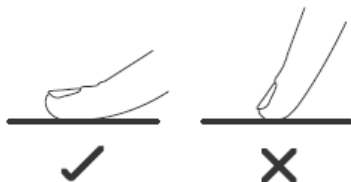
Se a corrente elétrica é interrompida durante a indução os ajustes previamente efetuados são cancelados.

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 se utilizar um contacto tátil.

Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos e secos e que não existem objetos a cobri-los (por exemplo, um utensílio de cozinha ou um pano). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o manejo dos controlos.



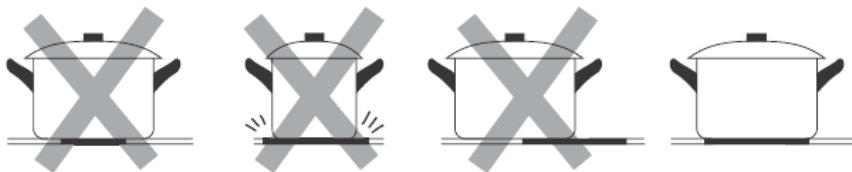
UTENSÍLIOS DE COZINHA

É importante que utilize apenas utensílios de cozinha de metal projetados e/ou homologados especificamente para serem utilizados com placas vitrocerâmicas de indução. Nunca ponha utensílios de melamina ou de plástico em contacto com as zonas de calor.

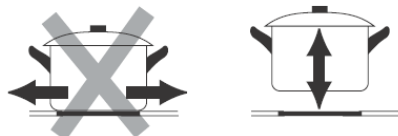
Não utilize recipientes com rebordos irregulares ou base convexa.



Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, que assenta totalmente na placa e que tem o mesmo tamanho que a zona de indução. Se utilizar recipientes com um diâmetro inferior, a eficácia poderia ser menor de a prevista. Coloque sempre o recipiente no centro da zona de indução.

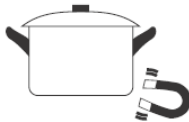


Levante sempre os recipientes, nunca os deslize, pois podem riscar o vidro.



Utilize unicamente recipientes com uma base adequada para indução, procure o símbolo na embalagem ou na parte inferior do recipiente.

Pode verificar o utensílio com um íman. Se o íman for atraído pela base do recipiente este é adequado para indução.



Alguns recipientes não são adequados para indução devido a que a parte inferior é feita em material magnético nalgumas partes. As áreas sem material magnético podem aquecer a diferentes níveis causando uma má confeção dos alimentos. Nalguns casos, a placa poderá não reconhecer o recipiente e não acender a zona de indução em causa.

FUNÇÃO TIMER

É possível controlar o tempo de funcionamento do aparelho, até 99 minutos.

1 Seleccione a zona de indução em questão através do botão de seleção da zona correspondente
2 Prima o botão de seleção do temporizador

3 Para programar um tempo de funcionamento simplesmente selecione-o com os botões +- para modificar o tempo do temporizador. O tempo programado ou o tempo que ainda falta aparecerá no visor. Utilize os botões +- para modificar o tempo do temporizador.

4 Quando o tempo está selecionado, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor volta a mostrar o indicador de potência ao fim de 5 segundos. Irá aparecer um ponto vermelho ao lado para indicar que essa zona tem um Timer ativo

5 Se necessitar de verificar ou modificar o tempo pode voltar a efetuar os realizar los passos 1 e 2

6 Quando terminar a contagem decrescente o bico correspondente desliga-se. As outras zonas continuarão a funcionar normalmente se estiverem acesas.

7 Se não tiver selecionado nenhuma zona no passo 1, o temporizador não desliga nenhum bico quando terminar o tempo. O temporizador só funcionará como um relógio de cozinha apitando quando terminar o tempo indicado.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO INFANTIL

Pode bloquear os controlos para evitar a utilização acidental da placa.

Quando os controlos estão bloqueados todos os controlos exceto os de desligamento ficam desativados.

Prima o botão de bloqueio infantil até ouvir um apito. O indicador de tempo irá mostrar "Lo"



Para desbloquear os controlos mantenha o botão de bloqueio infantil premido até que os controlos fiquem desbloqueados.

No modelo I3021T o controlo de bloqueio infantil é ativado premindo simultaneamente o controlo da função Boost e o temporizador.

FUNÇÃO BOOST.

Pode-se aplicar a função Boost a qualquer zona, mas não a todas as zonas de forma simultânea.

A função Boost aplica a potência máxima na zona indicada

Com a placa a funcionar selecione o bico no qual deseja aplicar a função Boost.

Prima o botão de Boost (B) e o visor irá mostrar o símbolo "B" ou "P", dependendo do modelo.

Para o modelo I603F

Se desejar cancelar a função Boost baixando a potência do lume, será ativada a potência que estava aplicada antes de se ativar a função Boost.

A função Boost é desativada de forma automática ao fim de 5 minutos retornando à potência que estava aplicada antes de ativar a função.

FUNÇÃO STOP & GO

Pode parar momentaneamente o aquecimento sem ser necessário desligar a placa. Quando habilitar o modo Stop&Go todos os controles ficam bloqueados excepto ON/OFF e Stop & Go. Ative o modo Stop&Go através do botão indicado (i) e os controles irão mostrar 11. Volte a premi-lo até que desapareça para desligar o modo Stop&Go

Ao fim de 10 minutos a placa desliga-se completamente se não for usada.

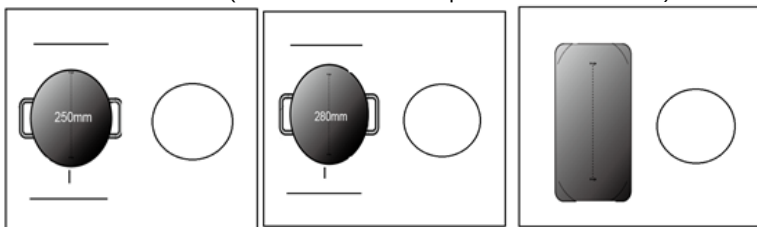
APENAS PARA O MODELO I603F

ÁREA FLEXÍVEL

- Esta zona pode ser utilizada como uma só zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de confeção em cada momento.
- A zona flexível é formada por dois indutores independentes que podem ser controlados em separado.

Como zona grande

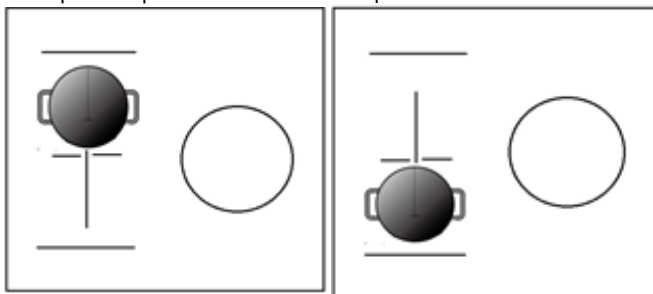
- Para ativar a zona flexível como uma única zona grande, toque no controlo da zona flexível (I) .
- Como zona grande, sugerimos que se utilize o seguinte: Utensílios de cozinha: 250mm ou 280mm de diâmetro (aceitam-se utensílios quadrados ou ovalados).



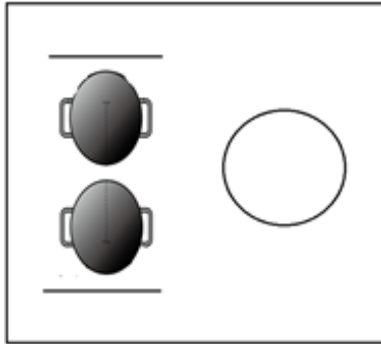
- Não recomendamos outras operações exceto as três mencionadas anteriormente porque podem afetar o aquecimento do aparelho
-

Como duas zonas independentes

- Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de aquecimento
- Coloque uma panela no lado direito superior ou no lado direito inferior da zona flexível.



- Coloque duas frigideiras em ambos os lados da zona flexível.



- Aviso: Certifique-se de que a frigideira tem diâmetro superior a 12 cm.

CONSELHOS PARA A CONFEÇÃO DE ALIMENTOS:

Tenha cuidado ao fritar, já que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função Boost. Com as temperaturas extremadamente altas, os óleos e as gorduras podem entrar em combustão de forma espontânea, o que acarreta risco de incêndio.

- Quando a comida ferver, reduza o ajuste da temperatura.
- Utilizar uma tampa irá reduzir o tempo de confeção e poupar energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de indução.
- Comece a cozinhar num nível alto e reduza o ajuste quando a comida já estiver quente.

Como cozinhar um bife na placa:

- Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
- Aqueça uma frigideira com uma base pesada.
- Unte ambos os lados do bife com óleo ou azeite. Adicione uma pequena quantidade de óleo ou azeite à frigideira quente e, de seguida, ponha a carne na frigideira quente.
- Rode o bife apenas uma única vez durante a confeção. O tempo exato de confeção dependerá da grossura do bife e se o quer bem ou mal passado. O tempo pode variar entre 2 e 8 minutos para cada lado. Pressione o bife para calcular o seu ponto de confeção, – quanto mais firme estiver, mais “passado” estará.
- Deixe o bife repousar uns minutos num prato quente para que relaxe e amacie um pouco antes de o servir.

Saltear:

- Escolha um wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
- Prepare previamente todos os ingredientes e os utensílios. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias tranches mais pequenas.
- Preaqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de óleo ou azeite.
- Cozinhe a carne em primeiro lugar e mantenha-a quente.
- Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de indução um nível mais baixo, torne a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
- Mexa os ingredientes com cuidado para que aqueçam bem.
- Sirva imediatamente.

Deteção de recipiente pequenos:

Quando se deixa sobre a placa de indução uma frigideira de tamanho inadequado, ou uma frigideira não magnética (por exemplo, de alumínio), ou um outro utensílio pequeno (por exemplo, uma concha, um garfo, uma chave, um fervedor demasiado pequeno, etc), a placa de indução

passa automaticamente para o modo de espera ao fim de 1 minuto. O ventilador continuará a funcionar na placa de indução durante mais 1 minuto.

Guias de potência

As seguintes configurações servem unicamente como guias de referência. A configuração exata dependerá de diversos fatores, como a quantidade a cozinhar. Experimente as configurações que melhor funcionem para si.

Configuração	Tipo de confeção
1 - 2	Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimento. Derreter chocolate, manteiga e alimentos que se queimam facilmente. Confeção lenta em lume brando Aquecer lentamente
3 - 4	Reaquecer Cozinhar em lume brando Cozer arroz
5 - 6	Panquecas
7 - 8	Saltear: Cozer massas
9	Refogar Alourar Ferver água e sopa.

TEMPO DE FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO, DESLIGAMENTO DE SEGURANÇA.

O desligamento automático é uma função de segurança da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o lume. Os tempos de operação predeterminados para vários níveis de potência são mostrados na tabela seguinte:

POTÊNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO (HORAS)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o recipiente é retirado da zona de indução, esta deixa automaticamente de aquecer. A placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

ADVERTÊNCIA: Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e provocar um incêndio.

ADVERTÊNCIA:

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de realizar tarefas de manutenção ou limpeza desligue o aparelho da corrente elétrica e certifique-se de que está totalmente frio.

Evite rascar com material abrasivo a placa e base dos recipientes... já que tal pode deixar marcas no vidro com o passar do tempo.

Limpe a superfície do aparelho regularmente para prevenir a acumulação de resíduos.

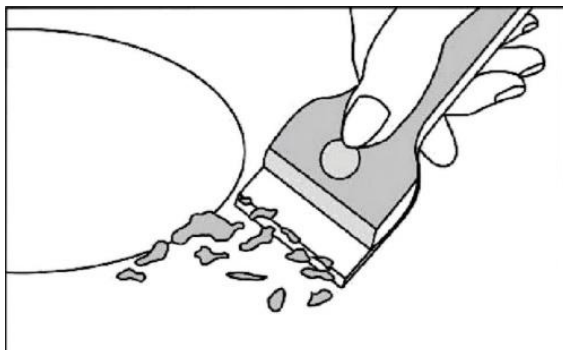
A placa deve ser limpa após a sua utilização.

A superfície da placa é facilmente lavável da seguinte maneira:

Tipo de sujidade	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Sujidade diária no vidro (manchas de dedos, marcas, manchas alimentos ou derrames que não contenham açúcar)	1. Desligue a placa de indução. 2. Aplique um detergente próprio para placas de indução enquanto o vidro estiver ainda ligeiramente quente (mas não demasiado!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha.	- 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. Tenha muito cuidado. - Os esfregões duros ou de nylon e os produtos de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o agente de limpeza ou o panos são adequados. - Não deixe resíduos de limpeza sobre a placa de indução: o vidro pode ficar manchado
Derrames, resíduos derretidos e manchas açucaradas quentes.	Retire-os imediatamente com um raspador adequado, uma espátula ou rapa-tachos próprios para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de indução: 1. Desligue a alimentação da placa de indução 2. Pegue no utensílio num ângulo de 30º 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 da secção a “Sujidade diária no vidro”.	- Elimine as manchas deixadas pelos alimentos fundidos, açucarados ou derramados o mais rapidamente possível. Se deixar arrefecer o vidro, poderão ser difíceis de eliminar ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • 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 no painel de controlo	1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação 2. Absorva o derrame 3. Limpe a zona de controlo táctil com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a placa à fonte de alimentação	- A placa de indução pode emitir um apito e desligar-se e os controlos táteis podem não funcionar enquanto estiverem húmidos. - Certifique-se que a zona dos controlos táteis está bem seca antes de voltar a ligar a placa de indução.

Com um raspador adequado, elimine imediatamente os restos de papel de alumínio, restos de comida, salpicos de gordura, as marcas de açúcar e de outros alimentos com alto conteúdo de açúcar da superfície para não danificar a placa. Em seguida, limpe a superfície com uma toalha ou papel de cozinha e um produto adequado, enxágue com água e seque com um pano limpo.

Não utilize esponjas nem panos abrasivos; evite também utilizar detergentes químicos agressivos.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não se consegue ligar a placa de indução	Sem energia	Verifique se a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e de que está ligada. Verifique se existe um apagão na sua área ou na sua residência. Se já tiver verificado tudo isto e o problema persistir, chame um técnico.
	A conexão da placa de alimentação secundária e da placa do visor falhou.	Verifique a conexão.
	A placa de alimentação secundária está danificada.	Substitua a placa de alimentação secundária.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desative o bloqueio infantil conforme se mostra nas instruções.
O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e no visor aparece “u” a piscar .	O tipo de utensílio de cozinha é incorrecto.	Utilize um utensílio de cozinha adequado (consulte o manual de instruções).
	O diâmetro do utensílio de cozinha é demasiado pequeno.	
	O utensílio de cozinha sobreaqueceu	O aparelho está em sobreaquecimento. Espere que a temperatura da placa volte ao normal.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Poderá haver uma ligeira película de água sobre os controlos, pode estar a usar levemente a ponta do dedo ao tocar no controlo.	Verifique se o controlo está bem seco e que usa a toda a ponta do dedo quando tocar nos controlos.

O vidro está riscado.	Utilizou-se um esfregão abrasivo ou inadequado. Utensílios de cozinha com base não lisa.	Utilize utensílios de cozinha com base plana e lisa. Verifique a secção de limpeza e manutenção.
Algumas caçarolas fazem ruído.	Tal pode ser devido ao tipo de fabrico dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais vibrando de maneira diferente).	Isto é normal e não é um problema.
A placa de indução emite um leve zumbido quando se utiliza a uma temperatura alta.	Isto é causado pela tecnologia de aquecimento por indução.	Isto é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer por completo quando se diminuir a temperatura.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução foi ligado para evitar que os componentes eletrónicos aqueçam excessivamente.	Isto é normal e não necessita de nenhuma ação. Pode continuar a cozinhar com o ventilador a funcionar. Não é necessário desligar o aparelho.
Ruído anormal do ventilador do motor	O ventilador está danificado	Substitua o ventilador do motor.
Os recipientes não aquecem e não aparecem no visor.	O recipiente não é apto para indução ou o recipiente é demasiado pequeno para o bico ou não está centrado.	Utilize utensílios adequados para indução, centre o utensílio na zona e certifique-se de que a base é adequada ao tamanho da zona.
A placa de indução ou uma zona de indução desligaram-se automaticamente. Ouve-se um aviso sonoro e aparece um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador).	Falha técnica.	Anote o erro desligue a placa de indução da corrente elétrica. Contacte um técnico qualificado.

Não desmonte você mesmo a placa sob qualquer pretexto.

Antes de contactar o serviço de apoio ao cliente, verifique se a placa está ligada corretamente.

Qualquer destes casos não está coberto pela garantia:

Danos causados por uma instalação incorreta.

Danos causados por desmontagem e reparação não autorizadas.

Danos causados por má utilização.

Utilização da placa para uso comercial.

Segue-se os códigos de erro que podem aparecer na placa em caso de anomalia:

Código	Problema	Solução
I3021T		
E1	Erro no sensor de temperatura – circuito aberto	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa
E2	Erro no sensor de temperatura – circuito em curto	
E7	Erro no sensor de temperatura	

C1	Alta temperatura no sensor da placa	Espere que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E3	Erro no sensor de temperatura do IGBT – circuito aberto	Substitua a placa de alimentação.
E4	Erro no sensor de temperatura do IGBT – circuito em curto	
C2	Alta temperatura no IGBT	Espere até que a temperatura do IGBT volte à normalidade. Utilize o controlo "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador funciona corretamente. Caso contrário, substitua o ventilador.
EL	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Ligue somente após o fornecimento de energia ser normal.
EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação	Volte a efetuar a conexão entre o painel de alimentação e o de visualização

Código	Problema	Solução
I603T		
E1	Erro no sensor de temperatura – circuito aberto	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa
E2	Erro no sensor de temperatura – circuito em curto	
Eb	Erro do sensor de temperatura	
E3	Alta temperatura do sensor da placa	Espere até que a temperatura do IGBT volte à normalidade. Utilize o controlo "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador funciona corretamente. Caso contrário, substitua o ventilador.
E4	Erro no sensor de temperatura do IGBT – circuito aberto	Substitua a placa de alimentação.
E5	Erro no sensor de temperatura do IGBT – circuito em curto	
E6	Alta temperatura no IGBT	Espere até que a temperatura do IGBT volte à normalidade. Utilize o controlo "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador funciona corretamente. Caso contrário, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Ligue somente após o fornecimento de energia ser normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	

U1	Erro de comunicação	Volte a efetuar a conexão entre o painel de alimentação e o de visualização
----	---------------------	---

Código	Problema	Solução
I603F		
AUTO RECUPERAÇÃO		
E1	A tensão de alimentação é superior à tensão adequada.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Ligue somente após o fornecimento de energia ser normal.
E2	A tensão de alimentação é mais baixa do que a tensão adequada.	
E3	Alta temperatura no sensor da placa	Espere que a temperatura da placa cerâmica volte ao normal. Toque no botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade.
E4	Alta temperatura no sensor da placa	
E5	Alta temperatura no IGBT	Espere até que a temperatura do IGBT volte à normalidade. Toque no botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; Caso contrário, substitua o ventilador.
E6	Alta temperatura no IGBT	
SEM AUTO RECUPERAÇÃO		
F3/F6	Falha no sensor de temperatura da placa - Curto-circuito. (F3 para 1#,F6 para 2#)	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
F4/F7	Erro no sensor de temperatura da placa – circuito aberto (F4 para 1#,F7 para 2#)	
F5/F8	Erro na sonda de temperatura da placa cerâmica - inválido (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Erro no sensor de temperatura do IGBT. (curto-circuito/circuito aberto para 1#)	Substitua a placa de alimentação.
FC /FD	Erro no sensor de temperatura do IGBT. (curto-circuito/circuito aberto para 2#)	

Código	Problema	Solução
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	O tabuleiro do visor está danificado.	Substitua o tabuleiro do visor.
O indicador de modo de indução acende-se, mas o aquecimento não tem início.	Alta temperatura da placa de indução.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou a saída do ar está bloqueada

	Mau funcionamento do ventilador.	Verifique se o ventilador funciona corretamente; caso contrário, substitua o ventilador.
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.
O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e no visor aparece "u" a piscar .	O tipo de recipiente é incorrecto.	Utilize um recipiente adequado (consulte o manual de instruções).
	O diâmetro do recipiente é demasiado pequeno.	
	A placa sobreaqueceu	O aparelho está em sobreaquecimento. Espere que a temperatura da placa volte ao normal. Prima no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.
	O circuito de deteção está danificado.	Substitua a placa de alimentação.
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostram "u".	Falha de conexão na placa de alimentação e no tabuleiro do visor	Verifique a conexão.
	A placa de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa principal.

Não desmonte você mesmo a placa para evitar danos e riscos.

PLAQUES VITROCERÀMIQUES D'INDUCCIÓ

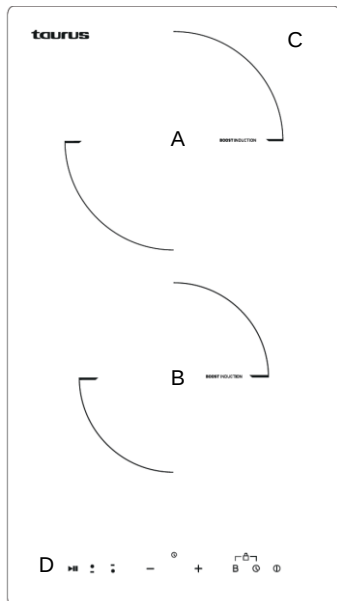
I3021T

I603T

I603F

DESCRIPCIÓ

I3021T



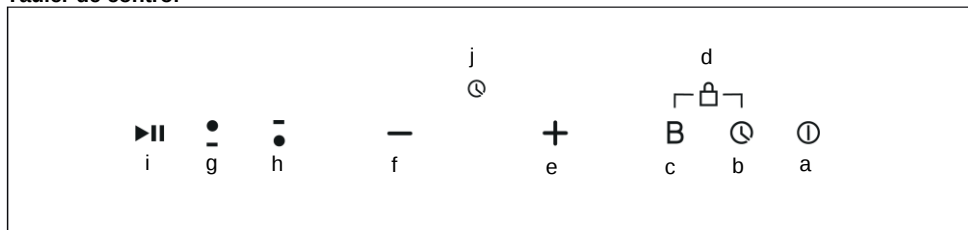
A . Zona de cocció 1800/2000W

B . Zona de cocció 1300/1500W

C. Superfície de vidre vitroceràmic

D. Tauler de controls

Tauler de control



a. Control d'engegada/apagada

b. Control de selecció del temporitzador

c. Control de selecció de potència BOOST

d. Control de selecció de bloqueig infantil (Control C+B)

g. Control de potència + augment de potència i temps

f. Control de potència – disminució de potència i temps

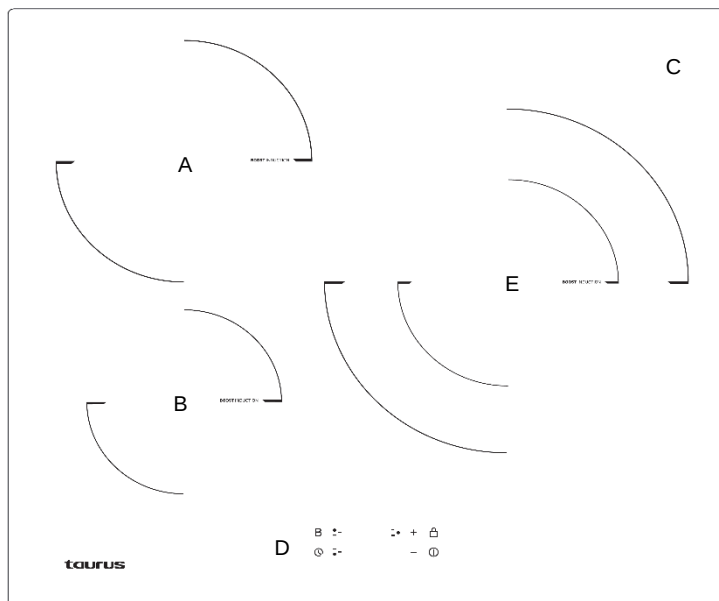
g. Control de selecció de la zona de cocció superior

h. Control de selecció de la zona de cocció inferior

i. Control de selecció del mode "Stop & Go"

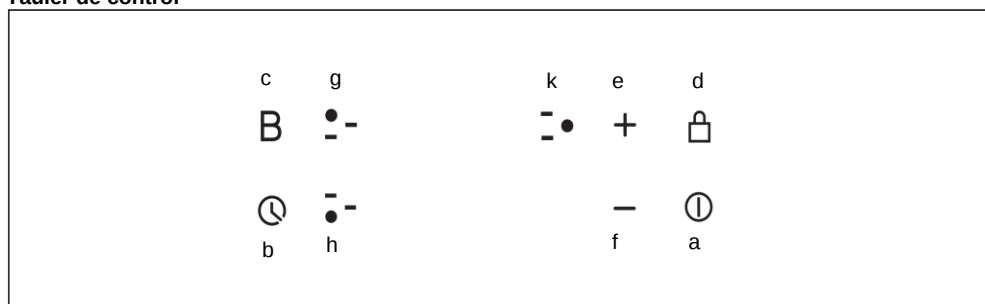
j. Display del temps (mode temporitzador)

I603T



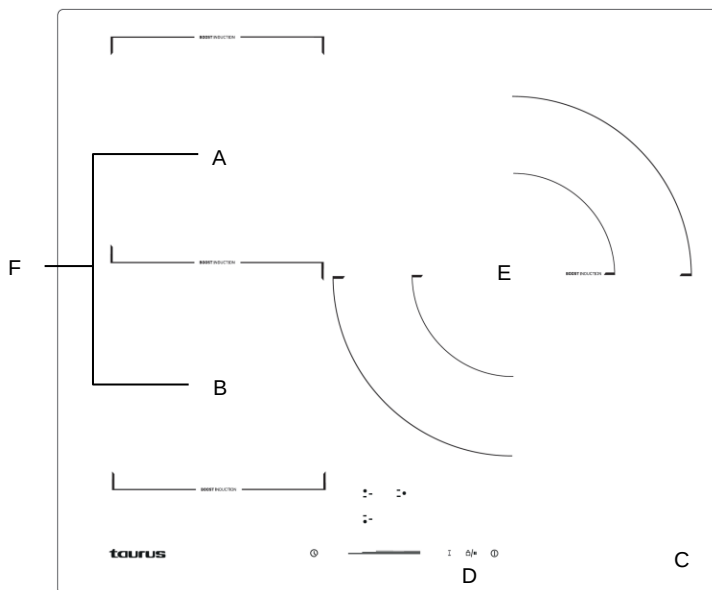
- A . Zona de cocció 2300/2600W
- B . Zona de cocció 1300/1500W
- C. Superfície de vidre vitroceràmic
- D. Tauler de controls
- E . Zona de cocció drete 3000/3600W

Tauler de control



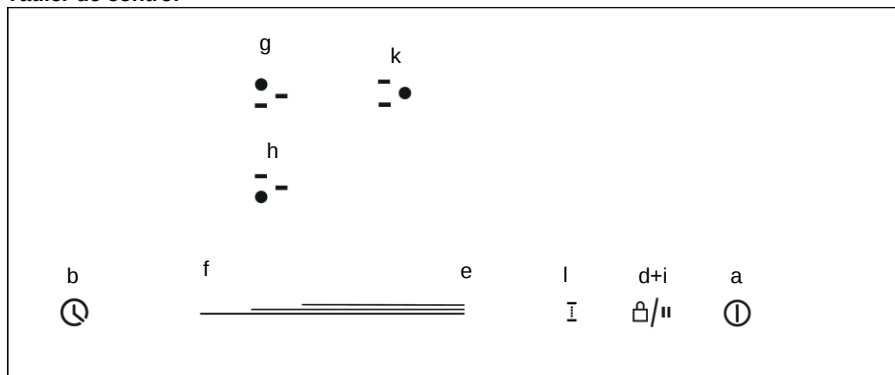
- a. Control d'engegada/apagada
- b. Control de selecció del temporitzador
- c. Control de selecció de potència BOOST
- d. Control de selecció de bloqueig infantil
- g. Control de potència + augment de potència i temps
- f. Control de potència – disminució de potència i temps
- g. Control de selecció de la zona de cocció superior 2300/2600W
- h. Control de selecció de la zona de cocció inferior 1300/1500W
- k. Control de selecció de la zona de cocció drete 3000/3600W

I603F



- A. Zona de cocció
1500/2000W
- B . Zona de cocció
1500/2000W
- E . Zona de cocció
3000/3600W
- F. Zona Flex
3000/3500W
- C. Superfície de vidre
vitroceràmic
- D. Tauler de controls

Tauler de control



- a. Control d'engegada/apagada
- b. Control de selecció del temporitzador (Premeu 1 cop)
- d. Control de selecció de bloqueig infantil (Manteniu premut)
- i. Control de selecció del mode "Stop & Go"
- g. Control de potència "slide" + augment de potència i temps
- f. Control de potència "slide" – disminució de potència i temps
- g. Control de selecció de la zona de cocció superior 1500/2000W
- h. Control de selecció de la zona de cocció inferior 1500/2000W
- k. Control de selecció de la zona de cocció directa 3000/3600W
- l. Control de selecció de la zona flex (g+h) 3000/3500W

CONSELLS PRÀCTICS

Feu servir l'utensili de cocció adequat a la mida del focus de cocció.

No cuineu els aliments amb excés d'aigua. Com més aigua feu servir més energia necessitareu.

Sempre que pugueu, feu servir l'olla a pressió, ja que estalvia temps i energia.

Enceneu els focus de cocció només quan estiguin els recipients llestos i apagueu-los abans de treure'ls.

Els utensilis de cocció han de ser plans.

Feu servir recipients de cocció adequats a la quantitat que vulgueu cuinar. Fer servir recipients grans per a poca quantitat augmenta el consum d'energia.

Cuinar sense fer servir la tapa del recipient de cocció augmenta el consum d'energia.

UTILITZACIÓ I CURA

No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

Apagar l'aparell si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.

No poseu material combustible a l'aparell en cap cas.

ADVERTÈNCIA: L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. No en toqueu els elements calents.

ADVERTÈNCIA: Si la superfície està esquarterada, apagueu l'aparell mitjançant l'interruptor que proporciona una desconexió total de la font d'alimentació per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica. Truqueu al servei d'assistència tècnica.

ADVERTÈNCIA: Poden provocar-se condensacions d'aigua a les superfícies i els objectes situats als voltants de l'aparell.

Per minimitzar la generació d'acrilàmida durant el procés de fregit, no deixeu que els aliments adquireixin un to marró fosc, retireu les restes d'aliments cremats de la cubeta d'oli i processeu els aliments rics en midó (com ara patates i cereals) a temperatures inferiors a 170 °C

FUNCIONAMENT DE LA INDUCCIÓ

La cocció per inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica.

Funciona mitjançant vibracions electromagnètiques que generen calor directament a l'olla, en comptes d'escalfar indirectament la superfície del vidre. El vidre s'escalfa només perquè la paella l'escalfa de manera indirecta.

ABANS D'INSTAL·LAR:

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.

Assegureu-vos que la superfície del taulell estigui a nivell i a esquadra i que cap element estructural interfereixi en l'espai requerit.

Assegureu-vos que el banc estigui fet de material resistent a la calor.

Si la placa està instal·lada sobre un forn, el forn ha de tenir un ventilador integrat.

La instal·lació ha de complir tots els requisits d'espai requerits i les normes i regulacions aplicables.

S'ha d'incorporar al cablejat permanent un interruptor d'aïllament adequat que proporcioni una desconexió total de la font d'alimentació principal. S'ha de col·locar i muntar complint amb les regulacions i reglaments de cablejat locals.

S'ha de poder accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament amb la placa de cocció instal·lada.

Si teniu dubtes sobre la instal·lació consulteu les autoritats i els estatuts locals.

Feu servir acabats resistents a la calor i fàcils de netejar a les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

Si el cable d'alimentació està danyat i ha de ser substituït, poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat per evitar accidents.

Verifiqueu que el cable elèctric no estigui pinçat ni doblat..

INSTAL·LACIÓ

L'aparell ha de ser instal·lat per un professional. No feu l'operació per vosaltres mateixos.

L'aparell ha d'instal·lar-se i connectar-se d'acord amb les normatives actuals.

Després de desembalar l'aparell, comproveu que no presenta cap dany visible. Si s'ha danyat durant el transport, NO EL FEU SERVIR i poseu-vos en contacte amb el comerç on el vau adquirir.

Una instal·lació incorrecta de l'aparell podria invalidar la garantia.

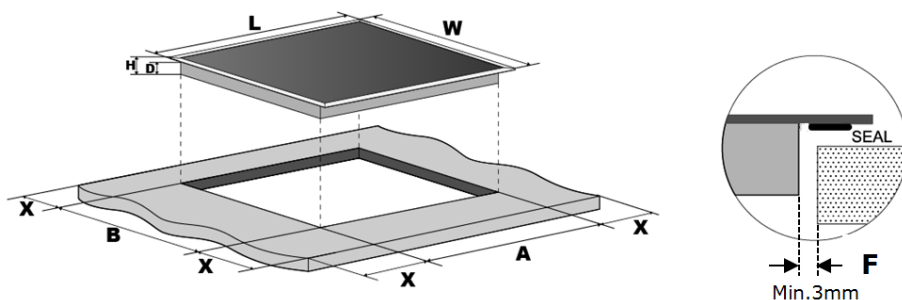
No cobriu ni obstruïu cap de les obertures de l'aparell.

No instal·leu l'aparell directament sobre un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora.

-Retalleu el banc segons les grandàries que apareixen a la figura.

-Per al muntatge i l'ús deixeu un espai mínim de 5 cm al voltant del buit.

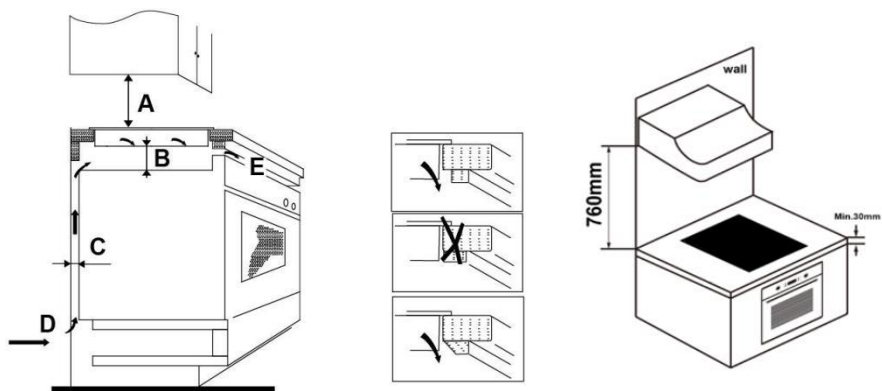
-Assegureu-vos que el gruix mínim del banc és 30 mm. El banc ha de ser d'algun material resistent a la calor per evitar que es deformi per la calor despresada per la placa.



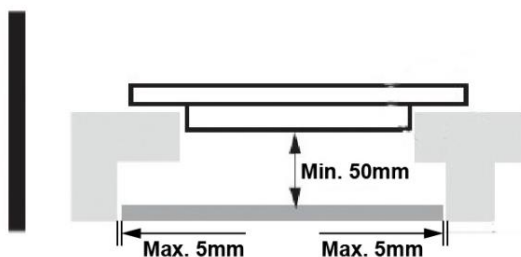
Verifiqueu que la placa estigui ventilada correctament, que l'entrada i sortida d'aire no estiguin bloquejades i que funcioni correctament.

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

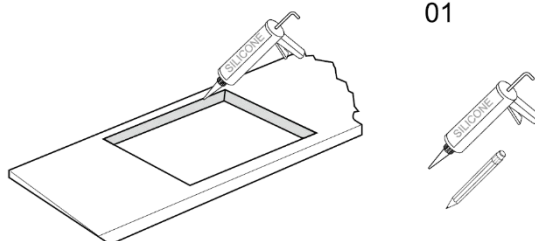
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
I3021T	288	520	59	55	268+4	500+4	50 min.	4 min.
I603T	590	520	62	58	560+4	490+4	50 min.	4 min.
I603F	590	520	60	56	560+4	490+4	50 min.	4 min.



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

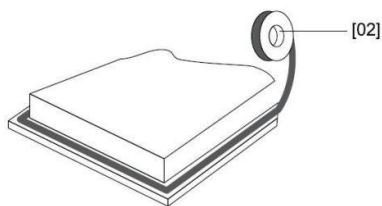


Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i que l'entrada i les sortides d'aire no estiguin bloquejades.



01

Retalleu el banc segons les grandàries que apareixen a la figura amb el material adequat. Segelleu els cantells de la superfície tallada amb silicona o PTFE i deixeu que s'assequi abans de col·locar-hi la placa.



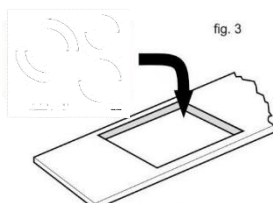
02



[04] x 1

Esteneu la protecció a la part inferior de la vora de la placa i assegureu-vos que els extrems se superposen. No col·loqueu la placa al seu lloc sense posar-hi l'escuma protectora.

03



No feu servir adhesius per fixar la placa al banc. Un cop estigui col·locat el protector a les vores de la placa col·loqueu-la al forat realitzat al banc. Apliqueu-hi pressió amb cura per ajustar la placa a l'espai i assegureu-vos que hi hagi un bon segellat a la vora exterior.

CONNEXIÓ A LA XARXA

L'aparell té una potència nominal elevada i la connexió elèctrica s'ha d'encarregar a un electricista qualificat.

Aquest aparell només l'ha de connectar a la xarxa elèctrica de casa personal qualificat.

Abans de connectar la placa a l'electricitat, proveu que:

El cablejat domèstic sigui adequat a la potència de la placa.

El voltatge correspongui al valor especificat a l'etiqueta de la part inferior de l'aparell.

La secció del cable ha de poder suportar la càrrega especificada a l'etiqueta de la placa. Per connectar l'aparell al subministrament d'energia no feu servir adaptadors, reductors ni dispositius de derivació, ja que poden provocar sobreescalfament i foc.

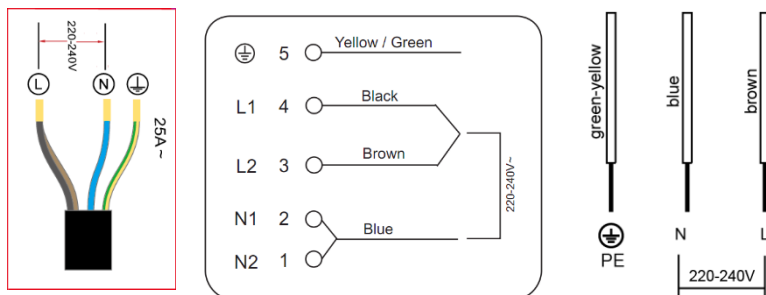
El cable d'alimentació no ha de tocar cap part calenta i ha d'estar posicionat de manera que la temperatura no superi els 75 °C en cap punt.

Comproveu amb l'electricista si el sistema elèctric domèstic és adequat sense alteracions. Qualsevol modificació ha de ser feta per un electricista qualificat.

Marró i negre = L o fase

Blau = N o neutre

Verd i groc = E o terra 



DESPRÉS D'INSTALAR:

Comproveu que el cable de la placa no sigui accessible a través de portes o armaris.

Comproveu que hi ha una circulació d'aire fresc adequada de fora a la base de la placa de cocció

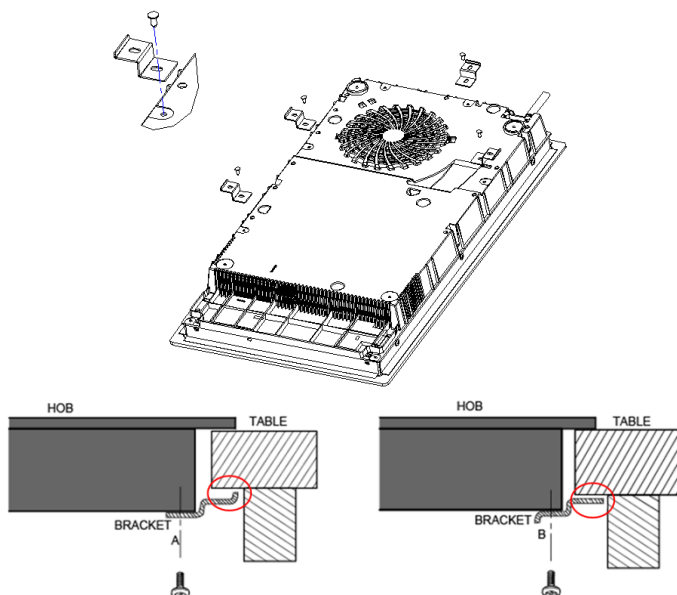
Si la placa de cocció està instal·lada sobre un armari o un calaix instal·leu una protecció termal sota la base de la placa.

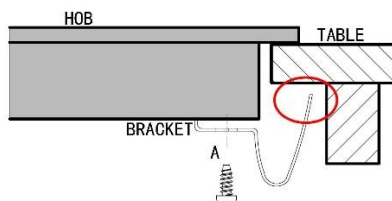
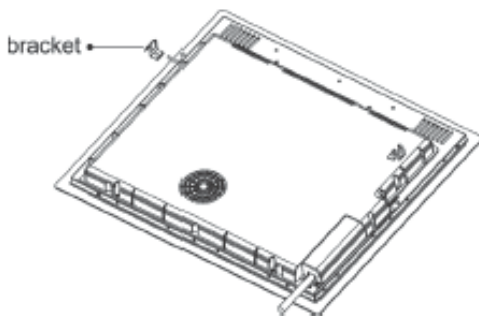
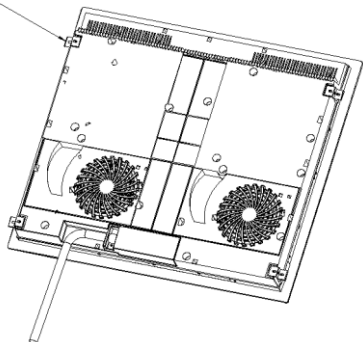
L'usuari ha de poder accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

Podeu fixar la placa al banc fent servir les peces metàl·liques que venen incloses tal com apareix a les imatges.

ADVERTÈNCIA: Les peces metàl·liques no han de tocar la superfície interior del banc (vegeu les imatges).

I3021T:



I603T & I603F
Bracket

INSTRUCCIONS D'ÚS

ÚS

Col·loqueu a la zona de cocció el parament adequat que vulgueu feu servir.

Assegureu-vos que la base del parament i la superfície estiguin seques i netes.

Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada i espereu fins que a la pantalla aparegui "...".

En funció de la zona on el parament estigui col·locat, premeu el control de selecció de zona de cocció adequat. Premeu els botons+/- temperatura per seleccionar la potència desitjada. Per al model I603F llisqueu el control slider d'esquerra a dreta per augmentar la potència fins a la funció booster. El control de potència va de 0 a 9 i augmenta la potència segons l'ordre numèric. Si no hi seleccioneu una potència la placa s'apagarà automàticament. Podeu modificar-hi la potència en qualsevol moment de la cocció.

Quan vulgueu aturar la cocció, seleccioneu la zona de cocció en marxa i abaixeu el foc fins a la potència 0. Amb el control d'engegada/apagada podeu aturar la cocció en totes les zones.

El símbol H apareixerà mentre la zona concreta estigui massa calenta per al contacte. El símbol desapareix quan la zona de cocció baixa a una temperatura segura.

Si hi apareix el  símbol significa que:

- No heu col·locat el recipient en la zona de cocció adequada per la seva mida.
- El recipient usat no és apte per a inducció
- El recipient és massa petit.

En tots aquests casos no s'escalfarà el recipient. El senyal desapareixerà automàticament als 2 minuts si no hi col·loqueu un recipient apte.

Notes: Quan premeu un control la placa emet un senyal sonor.

Si el corrent elèctric s'interromp durant la cocció, els ajustaments realitzats es cancel·len.

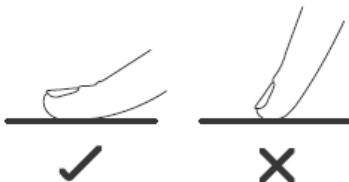
ÚS DELS CONTROLS TÀCTILS

Els controls responen al tacte, no cal aplicar-hi cap pressió.

Feu servir el tou del dit, no la punta.

Escoltareu un xiulet cada vegada que feu servir un contacte tàtil.

Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets i secs i que no hi hagi objectes que els cobreixin (per exemple, un utensili de cuina o un drap). Fins i tot una capa fina d'aigua pot dificultar el maneig dels controls.



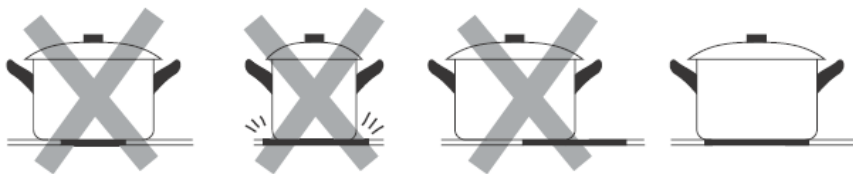
RECIPIENTS DE CUINA

És important que feu servir únicament paelles o cassoles de metall dissenyades i/o homologades específicament per al seu ús en plaques d'inducció. Mai no poseu en contacte recipients de melamina o plàstic amb les zones de calor.

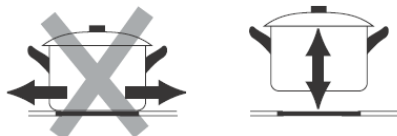
No feu servir recipients amb vores irregulars o base convexa.



Assegureu-vos que la base del recipient sigui llisa, s'assenteixi totalment sobre la placa i tingui la mateixa grandària que la zona de cocció. Si feu servir recipients amb un diàmetre més menut, l'eficàcia podria ser menor de la prevista. Col·loqueu sempre el recipient en el centre de la zona de cocció.

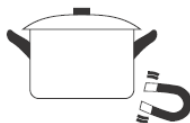


Aixequen sempre els recipients, no els llisqueen, ja que podrien provocar rascades en el vidre.



Feu servir únicament recipients amb una base adequada per a inducció, cerqueu el símbol a l'embalatge o a la part inferior del recipient.

Podeu comprovar el parament amb un imant. Si l'imat és atret a la base del recipient, aleshores aquest és apte per a inducció.



Alguns recipients no són aptes per a inducció pel fet que la part inferior és només de material magnètic en algunes parts. Les àrees sense material magnètic es poden escalfar a diferents nivells i causar una mala cocció dels aliments. En alguns casos, la placa podria no reconèixer el recipient i no engegar la zona de cocció en qüestió.

FUNCIÓ TEMPORITZADOR

El temps de funcionament de l'aparell es pot controlar fins a 99 minuts

1 1 Seleccioneu-hi la zona de cocció que correspongui mitjançant el botó de selecció de zona corresponent

2 Premeu el botó de selecció del temporitzador 

3 Per programar un temps de funcionament simplement seleccioneu-lo mitjançant els botons +- per modificar el temps del temporitzador. El temps programat o temps restant apareixerà a la pantalla. Feu servir els botons + - per modificar el temps del temporitzador.

4 4 Quan el temps estigui seleccionat, el compte enrere començarà immediatament. L'indicador tornarà a mostrar l'indicador de potència al cap de 5 segons. Un punt vermell apareixerà al costat per indicar que aquesta zona té un temporitzador. 

5 Si necessiteu comprovar o modificar el temps podeu tornar a fer els passos 1 i 2

6 Quan acabi el compte enrere s'apagarà el foc corresponent. Les altres zones continuaran operant amb normalitat si estan enceses.

7 Si no heu seleccionat cap zona al pas 1 el temporitzador no desactivarà cap foc quan s'acabi el temps. El temporitzador tan sols funcionarà com un recordatori de temps xiulant quan s'acabi el temps indicat.

FUNCIÓ BLOQUEIG INFANTIL

Podeu bloquejar els controls per evitar l'ús accidental de la placa.

Quan els controls estan bloquejats, tots els controls, excepte el d'apagat, estan inhabilitats.

Premeu el botó de bloqueig infantil fins a escoltar un xiulet. L'indicador de temps mostrarà "Lo": 

Per desbloquejar els controls, manteniu premut el botó de bloqueig infantil fins que es desbloquegin els controls.

A la I3021T el control de bloqueig infantil s'activa prement simultàniament el control de funció *boost* i temporitzador.

FUNCIÓ BOOST.

La funció *boost* es pot aplicar a qualsevol zona, però no a totes les zones de manera simultània.

La funció *boost* aplica la màxima potència a la zona indicada

Amb la placa funcionant seleccioneu el foc al qual voleu aplicar la funció *boost*.

Premeu el botó de *boost* (B) i a la pantalla apareixerà el símbol "B" o "P" depenent del model.

Per al model I603F,

Si voleu cancel·lar la funció *boost* abaixant la potència del foc, aquest es posarà a la potència a què estava abans d'activar la funció *boost*.

La funció *boost* es desactivarà automàticament als 5 minuts i tornarà a la potència que tenia abans d'activar la funció.

FUNCIÓ STOP & GO

Podeu aturar la cocció momentàniament sense necessitat d'apagar la placa. Quan habilitau el mode Stop&Go tots els controls estan bloquejats excepte on/of i Stop&Go. Activeu el mode Stop&Go amb el botó indicat (i) i als controls apareixerà 11. Torneu a prémer-lo fins que desapareguin per apagar el mode Stop&Go.

Al cap de 10 minuts la placa s'apagarà completament si no la feu servir.

NOMÉS PER A I603F

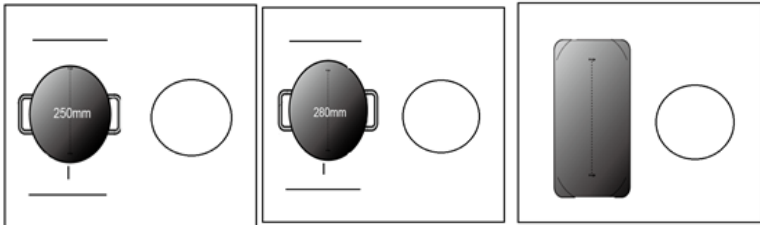
ÀREA FLEXIBLE

- Aquesta zona es pot fer servir com una zona única o com a dues zones diferents, segons les necessitats de cocció de cada moment.

- La zona flexible està formada per dos inductors independents que es poden controlar per separat.

Com a zona gran

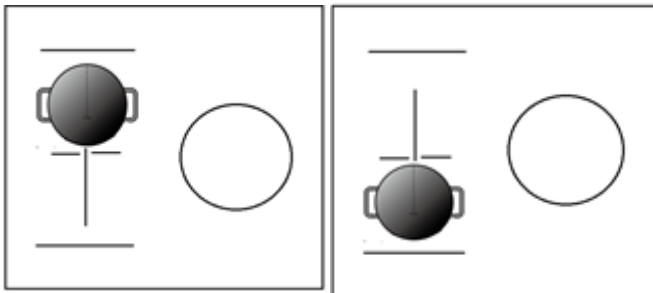
- Per activar la zona flexible com a una zona única gran, toqueu el control de la zona flexible (I).
- Com a zona gran, suggerim que feu servir: Estris de cuina: 250 mm o 280 mm de diàmetre (s'accepten estris quadrats o ovalats).



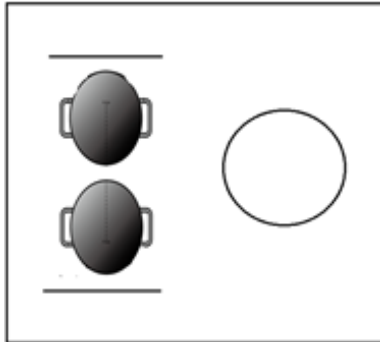
- No recomanem altres operacions diferents les tres esmentades anteriorment, ja que poden afectar l'escalfament de l'aparell

Com dues zones independents

- Per a fer servir l'àrea flexible com a dues zones diferents, teniu dues opcions d'escalfament.
-
- Posar una olla al costat dret de dalt o al costat dret de davall de la zona flexible.



- Posar dues paelles als dos costats de la zona flexible.



- Avís: Assegureu-vos que la paella siga de més de 12 cm.

CONSELLS DE COCCIÓ

Aneu amb compte a l'hora de fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobre tot si feu servir la funció *boost*. A temperatures extremadament altes, l'oli i el greix es poden calar foc de manera espontània, la qual cosa suposa un risc d'incendi.

- Quan el menjar bulli, reduïu l'ajust de temperatura.
- Fer servir una tapa redueix els temps de cocció i estalvia energia, ja que reté la calor.
- Minimitzeu la quantitat de líquid o greix per a reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar amb un nivell alt i reduïu l'ajust quan el menjar s'hagi escalfat del tot.

Com cuinar un bistec a la planxa:

- Deixeu la carn a temperatura ambient durant 20 minuts abans de cuinar-la.
- Escalfeu una paella amb la base pesant.
- Unteu ambdós costats del filet amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la paella calenta i després poseu-hi la carn.
- Gireu el filet només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del bistec i del grau de cocció que vulgueu. El temps pot variar entre 2 i 8 minuts per banda. Pressioneu el bistec per mesurar-ne el grau de cocció: com més ferm es noti, més fet estarà.
- Deixeu reposar el filet en un plat calent durant uns minuts perquè es relaxi i s'estovi abans de servir-lo.

Saltar:

- Trieu un wok de base plana compatible amb la inducció o una paella gran.
- Tingueu preparats tots els ingredients i l'equip. El fregit ha de ser ràpid. Si voleu cuinar quantitats grans, feu-ho en diverses tandes més petites.
- Preescalfeu breument la paella i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
- Cuineu-hi primer la carn, aparteu-la i manteniu-la calenta.
- Sofregiu les verdures. Quan estiguin calentes però encara cruixents, abaixeu el nivell de la zona de cocció, torneu la carn a la paella i afegiu-hi la salsa.
- Remeneu els ingredients suaument perquè s'escalfin bé.
- Serveu el plat immediatament.

Detecció de recipients petits:

Quan deixeu sobre la placa de cocció una paella de mida inadequada o no magnètica (per exemple, d'alumini), o algun altre element petit (per exemple, un ganivet, una forquilla, una clau, una cafetera massa petita, etc), la placa de cocció passa automàticament a mode d'espera en 1 minut. El ventilador continuarà funcionant a la placa d'inducció durant 1 minut més.

Guies de potència

Les configuracions següents són únicament guies aproximades. La configuració exacta dependrà de diversos factors, com ara la quantitat que hi cuineu. Experimenteu amb les configuracions que us vagin millor.

Configuració	Tipus de cocció
1 – 2	Escalfament delicat de quantitats petites d'aliments Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament Cocció suau a foc lent Escalfar lentament
3 – 4	Reescalfar Cocció a foc lent Cocció d'arròs
5 – 6	Pancakes
7 – 8	Saltar Cuinar pasta
9	Sofregir Daurar Bullir aigua i sopa.

TEMPS DE FUNCIONAMENT AUTOMÀTIC, APAGADA DE SEGURETAT.

L'apagada automàtica és una funció de seguretat de la placa d'inducció. S'apaga automàticament si us oblideu d'apagar la cocció. Els temps de treball predeterminats per a diversos nivells de potència apareixen a la taula següent:

POTÈNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9
APAGADA AUTO (HORES)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quan es treu el recipient de la zona de cocció, aquesta deixa d'escalfar automàticament. La placa s'apaga automàticament després de 2 minuts.

ADVERTÈNCIA: No deixeu mai l'aparell engegada i sense vigilància. Cuinar sense supervisió pot ser perillós i provocar un incendi.

ADVERTÈNCIA:

NETEJA I MANTENIMENT

abans de fer tasques de manteniment o neteja desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i assegureu-vos que estigui totalment fred.

Eviteu rascar la placa de cuina amb abrasiu, la base dels recipients... ja que pot deixar marques al vidre amb el pas del temps.

Netegeu la superfície de l'aparell regularment per prevenir l'acumulació de residus.

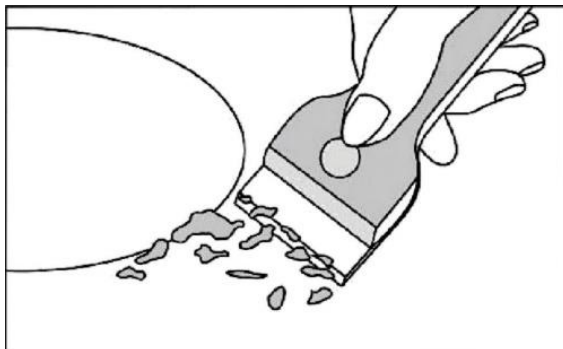
La placa s'ha de netejar després de l'ús.

La superfície de la placa s'hauria de poder netejar fàcilment de la manera següent:

Tipus de brutícia	Mètode de neteja	Material de neteja
Brutícia diària al vidre (empremtes dactilars, marques,	1. Apagueu la placa de cocció.	- Quan es desconnecta la placa no hi apareixerà cap indicació de "superfície

taques d'aliments o vessaments no ensucrats al vidre)	2. Apliqueu-hi un netejador de plaques de cocció mentre el vidre estigui encara lleugerament calent (però no cremant!) 3. Esbandiu i assequeu amb un drap net o paper de cuina.	calenta", però la zona de cocció pot continuar estant calenta. Aneu amb compte. - Els fregalls durs o de niló i els productes de neteja forts/abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el netejador o el fregall és adequat. - No deixeu residus de neteja sobre la placa de cocció: el vidre podria tacar-se
Vessaments, aliments fosos i taques ensucrades calentes.	Traieu-los immediatament amb un rascador adequat, una espàtula o una rasqueta adequada per a les plaques de vidre d'inducció, però aneu en compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció: 1. Desendolieu la placa de cocció 2. Sosteniu la fulla o l'utensili en un angle de 30° i grateu la brutícia o el vessament cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu la brutícia o el vessament amb un drap o un paper de cuina. 4. Seguiu els passos 2 a 4 de la secció "Brutícia diària en el vidre".	- Elimineu les taques deixades pels aliments fosos o ensucrats o vessaments com més aviat millor. Si deixeu que es refredin al vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot fer malbé permanentment la superfície del vidre. - Perill de tall: quan la coberta de seguretat està repleta, el full d'un rascador és molt esmolat. Feu-lo servir amb extrema cura i deseu-lo sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
Vessaments al tauler de control	1. Desconnecteu l'alimentació de la placa de cocció. 2. Absorbiu el vessament. 3. Netegeu la zona del control tàctil amb una esponja o drap net i humit. 4. Assequeu completament la zona amb paper de cuina. 5. Torneu a connectar l'alimentació de la placa de cocció.	- La placa de cocció pot emetre un xiulet i apagar-se i els controls tàctils poden no funcionar mentre hi hagi líquid. - Assegureu-vos d'assecar la zona dels controls tàctils abans de tornar a engegar la placa de cocció.

Amb un rascador adequat, elimineu immediatament les restes de paper d'alumini, les restes de menjar, les esquitxades de greix, les marques de sucre i altres aliments amb alt contingut de sucre de la superfície per no danyar la placa. Posteriorment, netegeu la superfície amb algun drap i producte adequat, esbandiu amb aigua i assequeu amb un drap net. No hi feu servir esponges ni draps abrasius; eviteu també l'ús de detergents químics agressius.



SOLUCIÓ D'INCIDÈNCIES

Problema	Causa possible	Què fer
La placa d'inducció no es pot engegar.	Sense energia	Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui connectada a la font d'alimentació i que estigui engegada. Comproveu si hi ha una apagada a casa o a la vostra zona. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic.
	La placa d'alimentació accessòria i la placa de la pantalla han fallat en la connexió.	Comproveu la connexió.
	La placa d'alimentació accessòria està danyada.	Substituïu la targeta d'alimentació accessòria.
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desactiveu el bloqueig infantil com apareix a les instruccions.
L'escalfament s'atura sobtadament durant el funcionament i a la pantalla parpelleja "u".	El tipus d'olla és incorrecte.	Feu servir l'olla adequada (vegeu el manual d'instruccions).
	El diàmetre de l'olla és massa petit.	
	L'olla s'ha sobreescalfat	La unitat està sobreescalfada. Espereu que la temperatura torni a ser normal.
Costa d'operar els controls tàctils .	Pot haver-hi una pel·lícula lleugera d'aigua sobre els controls o potser estiguen fent servir la punta del dit per tocar el control.	Assegureu-vos que l'àrea de control tàctil estigui seca i feu servir el tou del dit quan toqueu els controls.
El vidre s'està ratllant.	Ús d'un fregall abrasiu o inadequat. Estris de cuina amb base rugosa.	Feu servir utensilis de cuina amb la base plana i llisa. Comproveu la secció de neteja i manteniment.

Algunes cassoles fan cruixits o espetecs.	Es pot deure a la composició dels utensilis de cuina (capes de metalls diferents vibrant de manera diferent).	És normal i no indica cap problema.
La placa d'inducció emet un brunzit lleu quan es fa servir a una temperatura alta.	És a causa de la tecnologia de cocció per inducció.	És normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer del tot quan disminueixi la temperatura.
Soroll del ventilador procedent de la placa d'inducció.	Un ventilador de refredament integrat a la placa d'inducció s'ha encès per evitar que l'electrònica s'escalfi excessivament.	És normal i no requereix cap acció. Podeu continuar cuinant mentre funciona el ventilador. No cal apagar l'aparell.
Soroll anormal del ventilador del motor.	El ventilador està malmès.	Reemplaceu el ventilador del motor.
Els recipients no s'escalfen i no apareixen a la pantalla.	El recipient no és apte per a inducció o el recipient és massa petit per al foc o no està centrat.	Feu servir utensilis adequats per a inducció, centreu l'utensili a la zona i assegureu-vos que la base és adequada a la zona.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat automàticament. Sona un to i hi apareix un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígits a la pantalla del temporitzador).	Fallada tècnica.	Anoteu l'error i desconnecteu el corrent de la placa d'inducció. Contacteu un tècnic qualificat.
Alguns botons no poden funcionar o la pantalla LED no és normal.	El tauler de la pantalla està malmès.	Reemplaceu el tauler de la pantalla.
L'indicador de mode de cocció s'encén, però no s'inicia l'escalfament.	Alta temperatura de la placa de cocció.	La temperatura ambient pot ser massa alta. L'entrada o sortida d'aire pot estar bloquejada.
	Hi ha alguna cosa que no funciona al ventilador.	Comproveu si el ventilador funciona correctament; si no és així, substituïu el ventilador.
	La placa d'alimentació està malmesa.	Substituïu la placa d'alimentació.
L'escalfament s'atura sobtadament durant el funcionament i a la pantalla parpelleja "u".	El tipus de recipient és incorrecte.	Feu servir els recipients adequats (vegeu el manual d'instruccions).
	El diàmetre del recipient és massa petit.	
	La placa s'ha sobreescalfat.	La unitat està sobreescalfada. Espereu que la temperatura torni a ser normal. Premeu el botó "ON/OFF" per reiniciar la unitat.

	El circuit de detecció està malmès.	Substituïu la placa d'alimentació.
A les zones d'escalfament del mateix costat (com la primera i la segona zona) apareix "u".	El tauler d'alimentació i el tauler de la pantalla connectats fallen.	Comproveu la connexió.
	La placa de comunicació de la pantalla està malmesa.	Substituïu la placa de la pantalla.
	La placa principal està malmesa.	Substituïu la placa principal.

No desmunteu la placa vosaltres mateixos en cap cas.

Abans de cridar a atenció al client, assegureu-vos que la placa estigui connectada correctament.

Qualsevol d'aquests casos no està cobert per la garantia:

Danys causats per una instal·lació incorrecta.

Danys causats per un desmuntatge i reparació desautoritzats.

Danys causats per un mal ús.

Fer servir la placa per a un ús comercial.

Aquests són els codis d'error que poden aparèixer a la placa en cas d'anomalia:

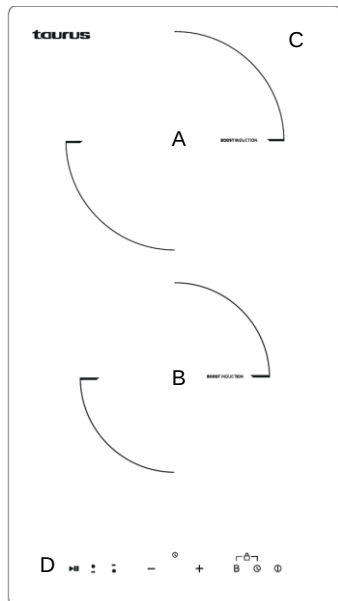
Codi	Problema	Solució
I3021T		
E1	Error del sensor de temperatura – circuit obert	Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa
E2	Error del sensor de temperatura – circuit curt	
E7	Error del sensor de temperatura	
C1	Alta temperatura del sensor de la placa	Espereu que la temperatura de la placa torni a ser normal. Toqueu el botó "ON/OFF" per reiniciar la unitat.
E3	Error del sensor de temperatura de l'IGBT- Circuit obert	Substituïu la placa d'alimentació.
E4	Error del sensor de temperatura de l'IGBT- Circuit curt	
C2	Alta temperatura de l'IGBT	Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat. Feu servir el botó "ON/OFF" per reiniciar l'aparell. Comproveu que el ventilador funcioni correctament. En cas contrari, substituïu el ventilador.
EL	La tensió d'alimentació és inferior a la tensió nominal.	Si us plau, reviseu si el subministrament d'energia és normal. Enceneu després que el subministrament d'energia sigui normal.
EH	La tensió d'alimentació és superior a la tensió nominal.	
EU	Error de comunicació	Torneu a fer la connexió entre el panell d'alimentació i el de visualització

Codi	Problema	Solució
I603T		
E1	Error del sensor de temperatura – circuit obert	Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa
E2	Error del sensor de temperatura – circuit curt	
Eb	Error del sensor de temperatura	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa	Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat. Feu servir el botó "ON/OFF" per reiniciar l'aparell. Comproveu que el ventilador funcioni correctament. En cas contrari, substituïu el ventilador.
E4	Error del sensor de temperatura de l'IGBT- Circuit obert	Substituïu la placa d'alimentació.
E5	Error del sensor de temperatura de l'IGBT- Circuit en curt	
E6	Alta temperatura de l'IGBT	Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat. Feu servir el botó "ON/OFF" per reiniciar l'aparell. Comproveu que el ventilador funcioni correctament. En cas contrari, substituïu el ventilador.
E7	La tensió d'alimentació és inferior a la tensió nominal.	Si us plau, reviseu si el subministrament d'energia és normal. Enceneu després que el subministrament d'energia sigui normal.
E8	La tensió d'alimentació és superior a la tensió nominal.	
U1	Error de comunicació	Torneu a fer la connexió entre el panell d'alimentació i el de visualització

Codi	Problema	Solució
I603F		
AUTORECUPERACIÓ		
E1	La tensió d'alimentació és superior a la tensió adequada.	Si us plau, reviseu si el subministrament d'energia és normal. Enceneu després que el subministrament d'energia sigui normal.
E2	La tensió d'alimentació està per davall de la tensió adequada.	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa	Espereu que la temperatura de la placa ceràmic torni a ser normal. Toqueu el botó "ON/OFF" per reiniciar la unitat.
E4	Alta temperatura del sensor de la placa	
E5	Alta temperatura de l'IGBT	Espereu que la temperatura de l'IGBT torni a la normalitat. Toqueu el botó "ON/OFF" per reiniciar la unitat. Comproveu si el ventilador funciona sense problemes. Si no és així, substituïu el ventilador.
E6	Alta temperatura de l'IGBT	

SENSE AUTORECUPERACIÓ		
F3/ F6	Fallada del sensor de temperatura de la placa curtcircuit. (F3 per 1#,F6 per 2#)	Comproveu la connexió o substituïu el sensor de temperatura de la placa ceràmic
F4/ F7	Fallada del sensor de temperatura de la placa circuit obert. (F4 per 1#,F7 per 2#)	
F5/ F8	Fallada de la sonda de temperatura de la placa ceràmica - invàlida (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Fallada del sensor de temperatura del IGBT. (curtcircuit/circuit obert per a 1#	Substituïu la placa d'alimentació.
FC /FD	Fallada del sensor de temperatura del IGBT. (curtcircuit/circuit obert per a 2#)	

No desmunteu la placa vosaltres mateixos per evitar danys i riscos.

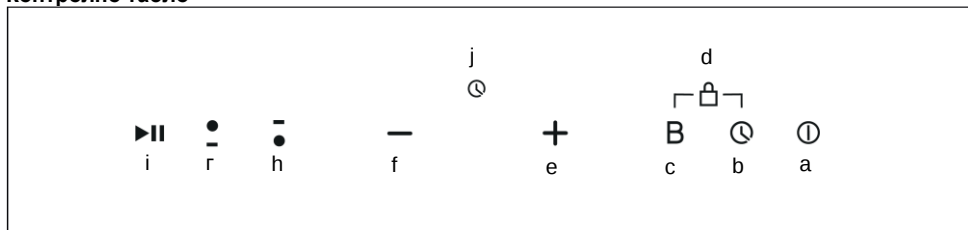
ВИТРОКЕРАМИЧНИ ИНДУКЦИОННИ ПЛОЧИ**I3021T****I603T****I603F****ОПИСАНИЕ****I3021T**

A. Зона за готвене 1800/ 2000W

B. Зона за готвене 1300/ 1500W

C. Повърхност от витрокерамично стъкло

D. Контролно табло

Контролно табло

a. Контролер вкл./изкл.

b. Контролер избор на темпоризатор.

c. Контролер за избор на мощност BOOST

d. Контролер за избор на детска блокировка (Контролер C+B)

e. Контролер на мощността + увеличение на мощността и времето

f. Контролер на мощността - намаляване на мощността и времето.

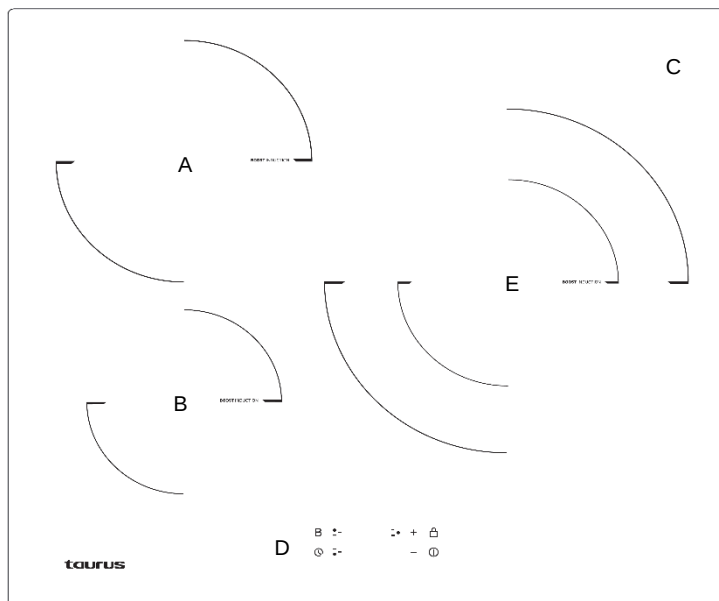
Контролер за избиране на горната зона за готвене.

h. Контролер за избиране на долната зона за готвене.

i. Контролер избор на режим "Stop&Go"

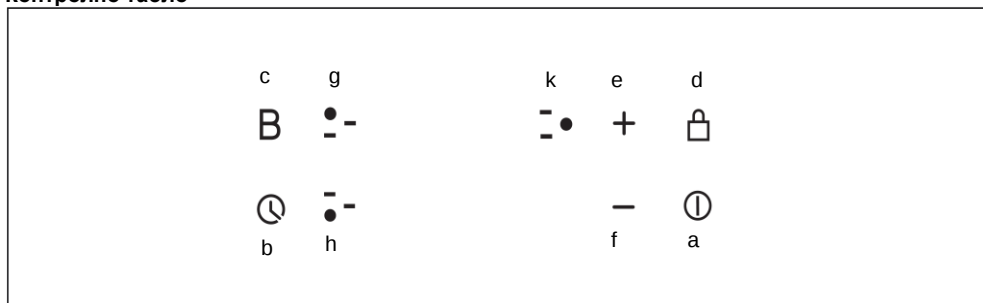
j. Екран за времето (режим ("темпоризатор"))

I603T



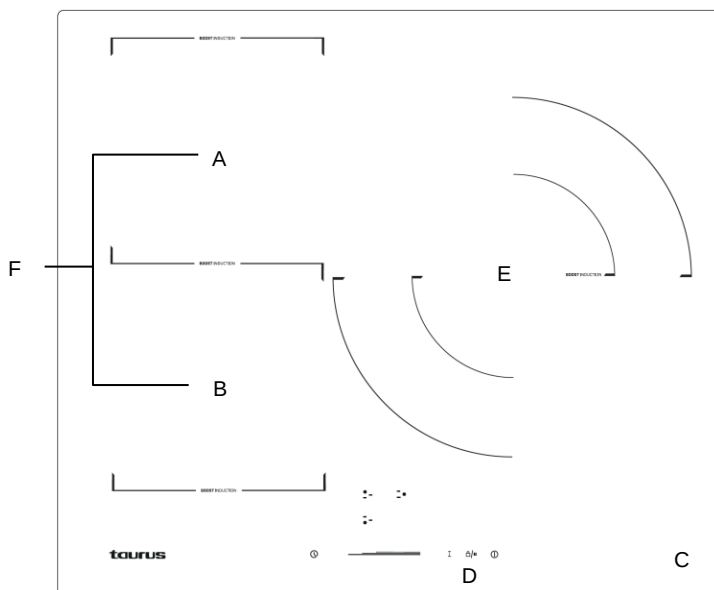
- A. Зона за готвене
2300/ 2600W
B. Зона за готвене
1300/ 1500W
C. Повърхност от
витрокерамично
стъкло
D. Контролно
табло
E. Дясна зона за
готвене 3000/3600W

Контролно табло



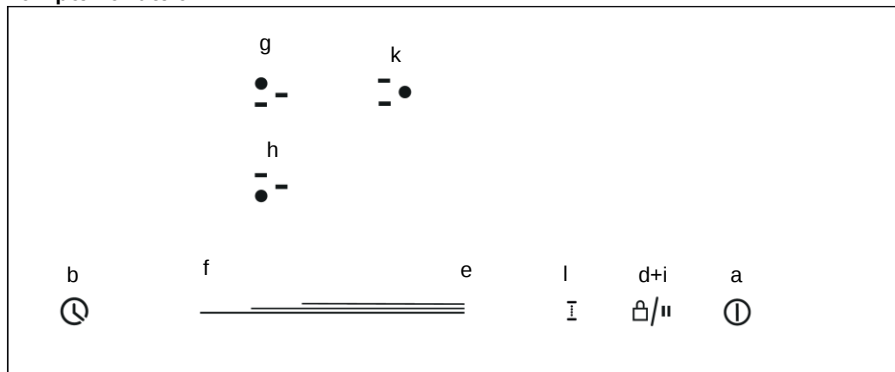
- a. Контролер вкл./изкл.
b. Контролер избор на темпоризатор.
c. Контролер за избор на мощност BOOST
d. Контролер за избор на детска блокировка.
e. Контролер на мощността + увеличение на мощността и времето
f. Контролер на мощността - намаляване на мощността и времето.
g. Контролер за избиране на горната зона за готвене. 2300/ 2600W
h. Контролер за избиране на долната зона за готвене. 1300/ 1500W
k. Контролер за избиране на дясна зона на готвене 3000/ 3600W.

I603F



- A. Зона за готвене 1500/ 2000W
- B. Зона за готвене 1500/2000W
- E. Зона за готвене 2300/2600W
- F. Зона Flex 3000/3500W
- C. Повърхност от витрокерамично стъкло
- D. Контролно табло

Контролно табло



- a. Контролер вкл./изкл.
- b. Контролер за избор на темпоризатор. (Натисни 1 път)
- c. Контролер за избор на детска блокировка (дръжте го натиснат).
- d. Контролер избор на режим "Stop&Go"
- e. Контролер на мощността „Slide + увеличение на мощността и времето
- f. Контролер на мощността "Slide" – снижаване на мощността и времето
- g. Контролер за избиране на горната зона за готвене. 1500/ 2000W
- h. Контролер за избиране на долната зона за готвене. 1500/ 2000W
- k. Контролер за избиране на дясна зона на готвене 3000/ 3600W.
- l. Контролер за избиране на зона flex /(g+h)за готвене. 3000/ 3500W

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

Използвайте съд за готвене, подходящ за мястото за готвене на уреда, където ще готвите. Моля, не пригответе храна с излишък на вода. Колкото повече вода използвате, толкова повече енергия се потребява.

При възможност винаги използвайте тенджерата под налягане, тъй като това спестява време и енергия.

Включвайте котлоните, единствено когато съдовете са готови и ги изключвайте, преди да ги оттеглите.

Съдовете, в които пригответе следва да са плоски.

Използвайте съдове за готвене, съответстващи на приготвяното количество храна.

Използването големи съдове за приготвяне на малко количество храна увеличава енергопотреблението.

Приготвянето на храна без използване на капак на съда за готвене увеличава енергопотреблението.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

Не използвайте уреда при повреден блок за "вкл./изкл".

Изключва уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.

В никакъв случай не поставяйте запалими материали в уреда.

ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се загряват по време на употребата им. Не пипайте нагорещени части!

ВНИМАНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда посредством прекъсвача. Това го отделя напълно от източника на захранване и предотвратява възможността от токов удар. Обадете се на службата за техническо обслужване.

ВНИМАНИЕ: Възможна е появата на водна кондензация по повърхността и предметите в близост до уреда.

За да намалите появата на акриламид по време на пържене, не оставяйте продуктите да придобият тъмно кафяв цвят, премахвайте остатъците от изгорена храна от ваната с олио и обработвайте богатите на скорбяла продукти (като картофи и зърнени храни) на температура под 170°C.

КАК ДЕЙСТВА ИНДУКЦИЯТА

Готвенето по индукция е технология за сигурно, модерно, успешно и икономично готвене.

Действа посредством електромагнитни трептения, пораждащи се направо в тенджерата, вместо да се загрява непряко повърхността на съклото. Съклото се загрява, само защото е загрято непряко от тигана.

ПРЕДИ МОНТАЖА:

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Уверете се, че повърхността на плота е подравнена и под прав ъгъл, както и че никой от структурните елементи не се намира в изискваното за плочата пространство.

Уверете се, че плотът за плочата е изготвен от топлоустойчив материал.

Ако плочата е поставена върху фурна, то фурната следва да притежава вграден вентилатор.

Монтажът следва да изпълнява всички изисквания за необходимо пространство, както и изискванията на приложимите нормативи и регулиращи правила.

В постоянното окабеляване следва да се постави прекъсвач, който при необходимост да обезпечи пълно отделяне от източника на захранване. Същият следва да бъде поставен и закрепен, изпълнявайки всички местни предписания, норми и правилници за окабеляване.

При монтирана плоча за готвене, прекъсвачът за отделяне от захранването следва да бъде леснодостъпен.

Ако имате съмнения за инсталирането, моля направете справка с местните власти и правилници.

При монтажа на плочата използвайте топлоустойчиви, лесни за почистване завършващи елементи по повърхностите на стените около плочата а готвене.

С цел избягване на произшествия, при повреден и подлежащ на подмяна захранващ кабел, моля да потърсите помощ от компетентно техническо лице.

Уверете се, че електрическият кабел не е притиснат или прегънат..

МОНТАЖ

Уредът следва да се монтира от квалифицирано лице. Не извършвайте тази дейност сам/а. Уредът следва да се монтира и подключи към мрежата в съответствие с действащите нормативи.

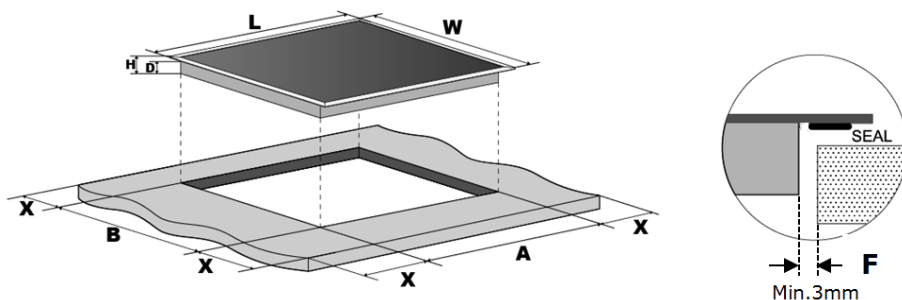
След разопаковане на уреда се уверете, че по същия не се наблюдават никакви повреди. Ако по време на превоза уредът е повреден, моля НЕ ГО ИЗПОЛЗВАЙТЕ. Свържете се с магазина, откъдето сте го придобили.

Неправилен монтаж на уреда може да анулира гаранцията.

Не покривайте и не запушвайте отворите на уреда.

Не монтирайте уреда направо върху съдомиялна машина, фризер, хладилна камера, перална машина или сушилня.

- Подрежете работната повърхност съгласно размерите, указани на изображението.
- За монтаж и употреба следва да оставите разстояние от най-малко 5 см около отвора.
- Уверете се, че най-малката дебелина на повърхността е 30 мм. Плотът следва да е произведен от топлоустойчив материал. В противен случай може да се деформира от излъчваната от плочата топлина.

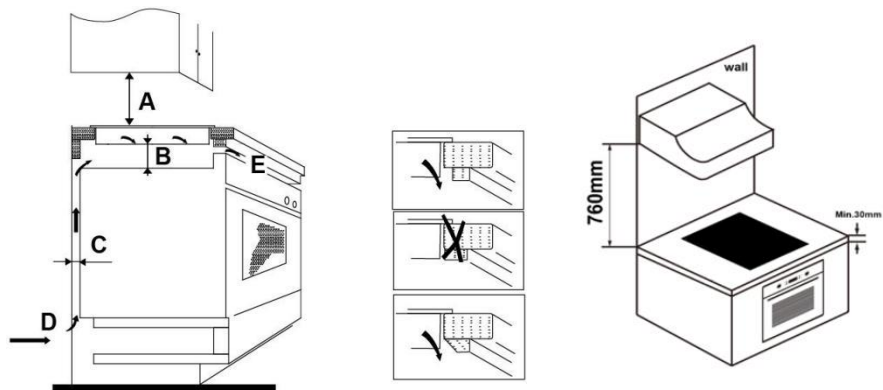


Уверете се, че плочата е правилно вентилирана, а също и че входът и изходът на въздух не са запушени, и че работят изправно.

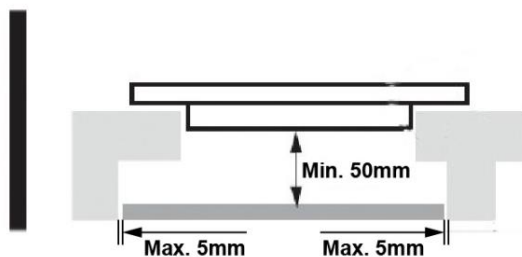
Бележка: Безопасното разстояние между витрокерамичната плоча и шкафа над плочата следва да бъде най-малко 760 мм.

Модел	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
I3021T	288	520	59	55	268+4	500+4	50 мин.	3 мин.
I603T	590	520	62	58	560+4	490+4	50 мин.	3 мин.

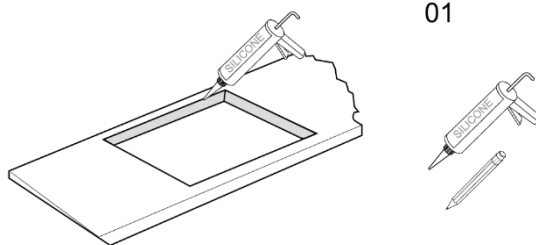
1603F	590	520	60	56	560+4	490+4	50 мин.	3 мин.
-------	-----	-----	----	----	-------	-------	---------	--------



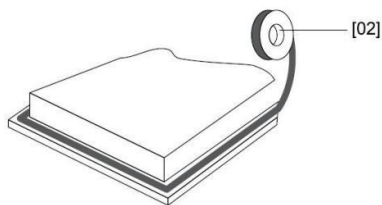
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Вход за въздуха	Изход за въздуха 5 мм



Уверете, че на индукционната плоча е добре вентилирана, а също и че входът и изходът на въздуха не са запушени.



- Подрежете плота съгласно размерите, указани на изображението с подходящия материал. Запечатайте кантовете на изрязаната повърхност със силикон или PTFE и оставете да изсъхне, преди да поставите плочата.



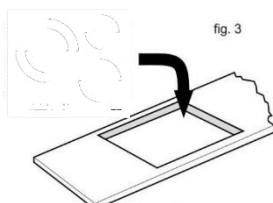
02



[04] x 1

Разгънете защитата в долната част на борда на плочата, като се уверите, че краищата се застъпват. Не поставяйте плочата на мястото, без да сте поставили защитна пяна.

03



Не използвайте лепила за закрепване на плочата върху плата. След поставяне на защитата върху ръбовете на плочата, поставете я в направения отвор в плата. Нагласете плочата в това пространство посредством натиск (но внимателно!). Уверете се, че е запечатването на външния борд е добро.

СВЪРЗВАНЕ С МРЕЖАТА

Уредът притежава висока номинална мощност и връзката с електрозахранването следва да бъде осъществена от квалифициран електротехник.

Уредът следва да се включи към електрозахранването в дома, единствено от квалифицирани лица.

Преди да свържете плочата към електрозахранването, моля уверете се в следното:

Домашната електроинсталация е достатъчна, за да поеме мощността на уреда.

Волтажът съответства на стойността, указана на етиката в долната част на уреда.

Сечението на кабела следва да може да издържа натоварването, указано на етикета на плочата. За

подключване на уреда към електрозахранването не използвайте адаптори, редуктори или устройства за отклоняване, тъй като могат да предизвикат свръхзагряване и запалване.

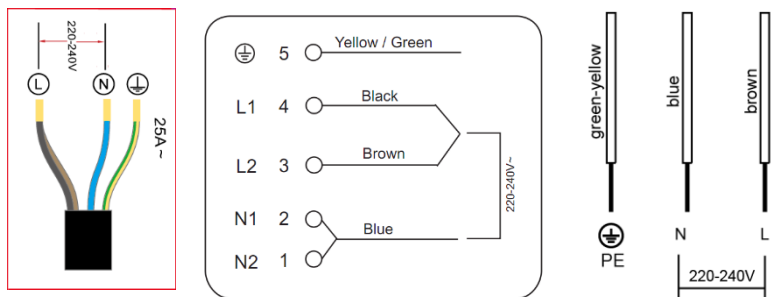
Захранващият кабел не бива да се допира до никоя от горещите части. Същият следва да е разположен по такъв начин, че температурата да не надхвърля 75 °C в нито една от неговите точки.

Обърнете се към електротехника, за да се уверите, че домашната елинсталация е подходяща за уреда, и че не отбелязва промени. Всяко изменение следва да бъде извършено от квалифициран техник.

Кафяво и черно = "L" т.е. "фаза"

Синьо = "N", т.е. "нула"

ЗЕЛЕНО И ЖЪЛТО = E, or "заземяване"Ⓢ



СЛЕД МОНТАЖА:

Уверете се, дали случайно кабелът на плочата не е достъпен поради пречещи врати или шкафове.

Уверете се, че има достатъчен обмен на свеж въздух отвън към основата на плочата за готвене.

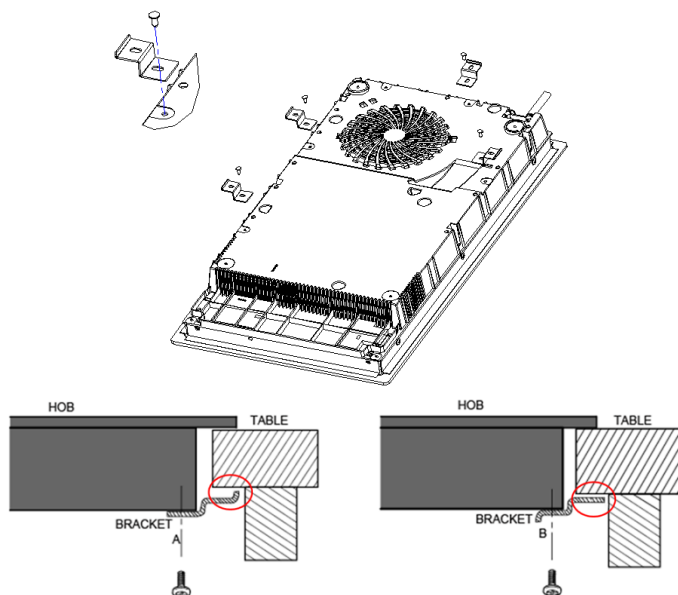
Ако плочата е монтирана върху шкаф или чекмедже, поставете термична защита под нейната основа.

Прекъсвачът за отделяне от елзакхранването следва да бъде леснодостъпен.

Можете да закрепите плочата върху плота, използвайки доставените метални части, според както е указано на изображението.

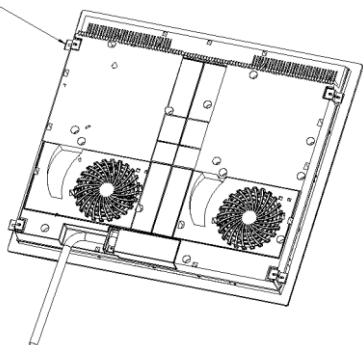
ВНИМАНИЕ: Металните части не следва да се допират до вътрешната повърхност на плота (виж изображенията).

I3021T:

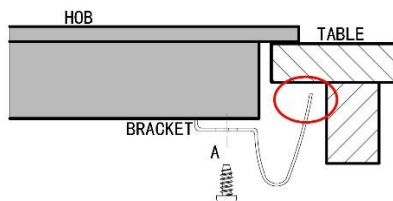
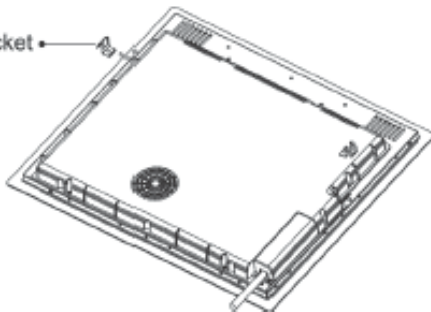


I603T & I603F

Bracket



bracket



НАЧИН НА УПОТРЕБА

ПРИЛОЖЕНИЕ

Поставете подходящия съд в зоната за готвене, която желаете да използвате.

Уверете се, че основата на съда и повърхността на плочата са сухи и чисти.

Задействайте уреда чрез бутон вкл/изкл. Изчакайте, докато на екраните се появи "--".

Според зоната, където е поставен съдът, натиснете съответния контролер за избор на зона на готвене. Натискайте бутони "+" или "-", за да зададете желаната мощност. За модел I603F приплъзнете контролера плъзгач от ляво на дясно, за да увеличите мощността до функция „Подсилване“. Контролерът за мощност има стойности от 0 до 9, като мощността нараства по възходящ ред. Ако не изберете някаква мощност, плочата изключва автоматически.

Можете да промените мощността във всеки момент на готвенето.

Ако пожелаете да спрете готвенето, изберете действащата зона, след което намалете мощността. Посредством контролера за вкл./изкл. можете да спрете готвенето във всички зони.

Символът "H" се появява и стои дотогава, докато определената зона е прекалено гореща за допир. Символът изчезва, когато зоната на готвене изстине до безопасна температура.

Ако символът се  появи, това означава, че:

- е бил поставен съд в зона за готвене, несъответстваща по размер на съда.
- Използвания съд не е подходящ за готвене под индукция.
- Съдът е прекалено малък.

Във всички тези случаи съдът няма да се загрее. В случай, че не се постави подходящ съд знакът ще изчезне автоматично след изтичането на 2 минути.

Забележки: При натискане на някой от контролерите плочата издава звуков сигнал.

Ако по време на готвенето спре електрическият ток, настройките се анулират.

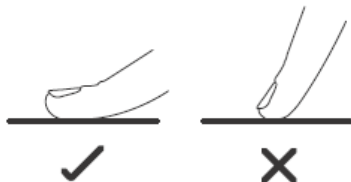
РАБОТА С ДОПИРНИТЕ КОНТРОЛЕРИ

Контролерите се управляват чрез допир, тъй че не е необходимо да упражнявате натиск върху същите.

Използвайте възглавничката, а не върха на пръста.

При всяко докосване на контролер 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



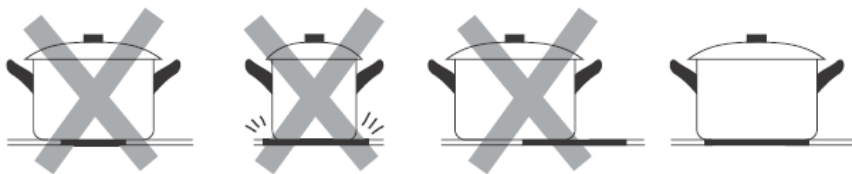
СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Важно е да използвате единствено тигани или канчета и тенджери от метал. Същите следва да са произведени и/или сертифицирани единствено за употреба върху индукционни плочи. Никога не позволявайте допир на топлинните зони с меламинови или пластмасови съдове.

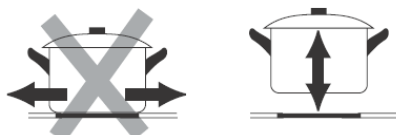
Моля не използвайте съдове с неравномерни ръбове или извито дъно.



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.

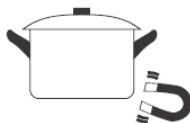


Винаги повдигайте съдовете, а не ги приплъзвайте, тъй като може да надраскате стъклото.



Използвайте само съдове с подходяща за индукция основа. Потърсете символа за такива съдове на опаковката или на долната част на съда.

Можеш да провериш вида съд посредством магнит. Ако магнитът е привлечен от основата, това означава, че съдът е подходящ за индукция.



Някои съдове не са подходящи за индукция поради това, че някои части на долната им част са само от магнитен материал. Областите без магнитен материал могат да се загряват до различни степени, предизвиквайки по този начин лошо приготвяне на хранителните продукти. В някои от случаи плочата може и да не разпознае съда и да не включи съответната зона за приготвяне.

ФУНКЦИЯ „ТЕМПОРИЗАТОР“

Времето за работа на уреда може да се управлява до 99 минути.

1. Изберете зона на готвене посредством бутон за избор на съответната зона.
2. Натиснете бутона за избор на темпоризатора.
3. Настройването на време за работа става посредством бутоните +/-, за променяне на времето в темпоризатора. На екрана ще се появи зададеното време или оставащото време. Посредством бутоните „+/-“ можете да промените времето на темпоризатора.
4. При избрано време незабавно започва обратното броене. Индикаторът отново ще покаже индикатор на мощността след 5 секунди. Отстрани на него се появява червена точка, указваща, че тази зона на готвене има таймер.
5. Ако е необходимо да проверите или промените времето, можете отново да извършите посоченото в точки 1 и 2.
6. Когато обратното броене приключи, изключва и съответния котлон. Другите зони на готвене продължават да работят нормално, ако са включени.
7. При изтичане на времето, ако не сте избрали никоя от зоните в стъпка 1, таймерът не изключва никой от котлоните. Таймерът работи единствено като брояч на времето. Той издава изсвирващ звуков сигнал, когато указаното време изтече.

ФУНКЦИЯ „ДЕТСКА БЛОКИРОВКА“

Ако желаете да избегнете това, плочата да бъде използвана неправомерно, можете да блокирате контролерите.

При блокирани контролери работи единствено контролерът за изключване.

Натискайте бутона за детска блокировка, докато чуете изсвирване. На индикатора ще се изпише „Lo“.

За освобождаване на контролерите, дръжте натиснат бутона за детска блокировка, докато същите се освободят.

При модел I3021T контролерът за детска блокировка се задейства чрез едновременно натискане на контролера за функция „подсилване“ („boost“) и темпоризатора.

ФУНКЦИЯ „ПОДСИЛВАНЕ“ („BOOST“)

Функцията „подсилване“ може да се приложи на която и да е от зоните, но не и едновременно на всички зони. Функцията „подсилване“ прилага максималната мощност върху указаната зона.

При работеща плоча, изберете котлона, върху който искате да приложите функцията „подсилване“.

Натиснете бутона за подсилване (B). На екрана ще се появи символ „B“ или „P“ в зависимост от модела.

За модел I603F

Ако желаете да прекратите функцията „подсилване“ и да намалите мощността на котлона, мощността в последния ще намалее до мощността, на която котлонът е работел, преди да се задейства функция „подсилване“.

Функцията "подсилване" се изключва автоматично след 5 минути, като мощността се връща на стойността, на която е била, преди да бъде задействана функцията "подсилване".

ФУНКЦИЯ „STOP & GO“

Можете веднага да престанете да готвите, без да е необходимо да изключвате плочата. Когато включите режим "Stop&Go", всички контролери са блокирани, освен "on/of" и "stop & go". Задействайте режим "stop and go" посредством указания бутон (i) и контролерите ще покажат "11". За да изключите режим "stop&go", натиснете го отново, докато изчезнат.

Ако плочата не се използва, след изтичането на 10 минути тя ще се изключи напълно.

1) ЗА I603F

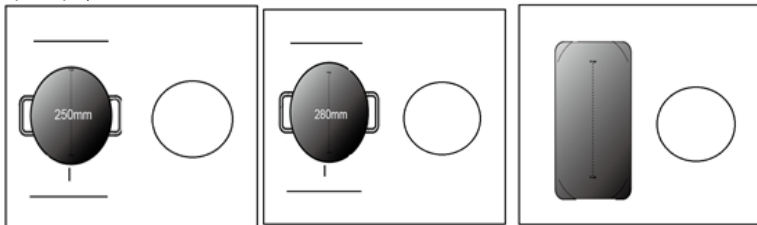
"ГЪВКАВА" ЗОНА

- Тази зона може да се използва като една-единствена зона или като две различни зони, в зависимост от това, от какво готвене имате нужда в определен момент.

- "Гъвкавата" зона е съставена от два различни индикатора, които могат да бъдат управлявани поотделно.

Като голяма зона

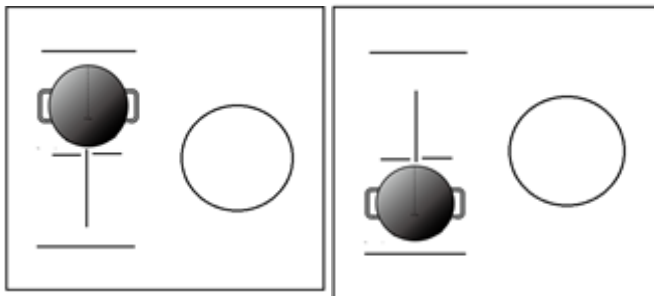
- За да задействате "гъвкавата" зона като една-единствена голяма зона, докоснете контролера на гъвкавата зона (I).
- Предлагаме да се използва следното като голяма зона: Кухненски прибори: С диаметър 250 мм или 280 мм (допускат се квадратни или овални кухненски прибори).



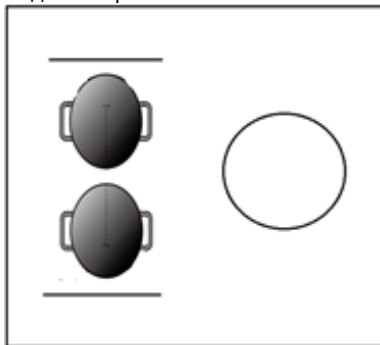
- Не се препоръчват други действия, освен трите споменати по-горе, тъй като други действия биха могли да засегнат изправното загряване на уреда.

Като две независими зони

- За да използвате "гъвкавата" зона като две различни зони, имате две възможности за загряване.
- Поставете тенджерата откъм дясната страна горе или върху дясната страна долу на "гъвкавата" зона.



- Поставете два тигана от двете страни на гъвкавата зона.



- Внимание: Asegúrese de que la sartén es mayor de 12 cm

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ:

Внимавайте при пържене, тъй като горещите мазнина и олио се загряват много бързо. При много високи температури олиото и мазнината се samozапалват и може да предизвикат пожар.

- Когато храната започне да ври, намалете температурата чрез контролера за температура.
- Използването на капак намалява времето за готвене и спестява енергия, тъй като задържа топлината.
- Сведете до минимум количеството течност или мазнина - така ще съкратите времето за готвене.
- Започнете да готвите при висока температура, а когато храната е загрята изцяло, намалете температурата.

Как да пригответе бифтек на тиган.

- Преди да пристъпите към приготвянето му, оставете месото на стайна температура в продължение на около 20 минути.
- Загрейте тиган с тежко дъно.
- Намажете с олио или зехтин двете страни на филето. Поръсете малко количество олио в горещия тиган, след което поставете в него месото.
- Обърнете бифтека само веднъж по време на готвенето. Точното време за приготвяне зависи от дебелината на бифтека и от това, колко дълго желаете да го пригответе. Времето за приготвяне е между 2 и 8 минути за всяка от страните. Натиснете бифтека, за да може да прецените докога следва да го пригответе: Колкото е по-твърд е станало, толкова е по-пригответен.
- Преди да го сервирате, оставете за няколко минути бифтека върху топла чиния, за да улегне и да омекне.

Припържени храни

- Изберете тиган или пък съд с плоско дъно, подходящ за готвене чрез индукция.
- Пригответе всички съставки, а също и уреда. Пърженето следва да се извършва бързо. В случай, че пържите големи количества, пригответе храните на по-малки порции.
- Загрейте за кратко тигана и добавете две лъжици олио.
- Първо пригответе месото, след което го отделете на страни, поддържайки го топло.
- Припържете зеленчуците. Когато се загреят, но все още са хрупкави, поставете зоната на готвене на по-ниска мощност, върнете месото в тигана и добавете соса му.
- Леко разбъркайте съставките, като се постараете да се загреят изцяло.
- Поднесете веднага.

Разпознаване на малки съдове:

Когато върху плочата се постави тиган с неподходящ размер или немагнитен такъв (например, алуминиев), или някакъв друг предмет (например, нож, вилица, ключ, прекалено малка кафеварка и т.н.), плочата автоматично преминава в режим на изчакване в продължение на 1 минута. Вентилаторът продължава да работи в индукционната плоча още най-малко за 1 минута.

Упътване за мощностите

Настройките, които следват са само приблизителни. Точната настройка зависи от най-различни фактори, като например количеството храна, която се приготвя. Правете опити с различни, най-подходящи за вас настройки.

Настройка:	Вид приготвяне
1 - 2	Леко загреване на малки количества хранителни продукти. Разтапяне на шоколад, масло и леснозагоряеими хранителни продукти. Леко приготвяне на бавен огън. Загрейте бавно
3 - 4	Приоплете Леко приготвяне на бавен огън. Приготвяне на ориз
5 - 6	Палачинки
7 - 8	Припържване до сурова вътрешност Приготвяне на спагети
9	Запържване Припържване до златист цвят Кипване на вода и супа.

ВРЕМЕ ЗА АВТОМАТИЧНА РАБОТА, ИЗКЛЮЧВАНЕ ПО СЪОБРАЖЕНИЯ НА БЕЗОПАСНОСТ.

Автоматичното изключване е функция на безопасност на индукционната плоча. Изключва се от само себе си, ако някога забравите да изключите готвенето. Предварително зададените времена на работа за различни стойности на мощността се посочват в следната таблица:

МОЩНОСТ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
САМОИЗКЛЮЧВАНЕ (ЧАСОВЕ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато съдът бъде изтеглен от зоната на готвене, същата преставя да се загрева от само себе си. Индукционната плоча се изключва автоматически след 2 минути.

ВНИМАНИЕ: В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. Готвенето без надзор може да се окаже опасно и да предизвика пожар.

ВНИМАНИЕ:

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди пристъпване към дейности по почистване или поддръжка, моля изключете уреда от електрическото захранване и се уверете, че е изстинал напълно.

Избягвайте изстъргването на индукционната плоча и на дъното (откъм външната страна) на съдовете със стържещи предмети и тъкани, тъй като с течение на времето това може да остави следи върху стъклото.

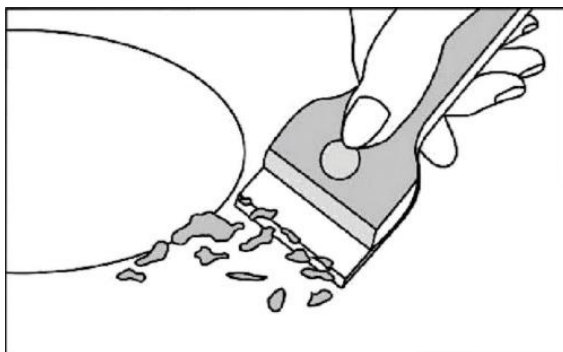
Редовно почиствайте повърхността на уреда, за да избегнете натрупване на остатъци. След употреба, индукционната плоча следва да бъде почиствана.

Повърхността на плочата следва да бъде лесна за почистване. Това става по следния начин:

Видове нечистотия	Начин на почистване	Почистващ материал
Дневна мръсотия по стъклото (пръстови отпечатащи, следи, петна продукти или разливания, несъдържащи захар)	1. Изключете индукционната плоча. 2. Приложете върху нея почистващ препарат, докато стъклото е още леко загорято (но не горещо!). 3. Намокрете и подсушете с чиста кърпа или хартия парче домакинска хартия.	- След изключване на захранването няма да се появи съобщение за гореща повърхност. Независимо от това, зоната за готвене може да продължи да е гореща. Заострете вниманието си до крайност. - Грубите или найлонови изтъркващи тъкани, както и силните (или абразивни) почистващите препарати могат да надерат стъклото. Винаги прочитайте етикета, за да проверите, дали почистващият препарат или изтъркваща тъкан са подходящите. - Не не оставяйте остатъци от почистването върху повърхността на плочата за готвене, тъй като стъклото може да се зацапа
Разливания, разтопявания и горещи захарни петна.	Отстранете ги незабавно посредством подходяща стъргалка, шпакла или специални стъргалки за стъклени индукционни плочи. Внимавайте, обаче, за горещи повърхности в зоната за готвене.	- Колкото се може по-бързо премахвайте петната, оставени от разтопени сладки продукти или разливания. Ако същите бъдат оставени да изстинат по

	1. Изключете захранването на индукционната плоча. 2. Дръжте ножчето или приспособлението под ъгъл 30° и изстъргвайте нечистотията или разлятото в посока някоя от студените части на плочата за готвене. 3. Почиствайте нечистотията или разлятото с кърпа или домакинска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4, от раздел „Ежедневни нечистотии по стъклото“.	стъклото, отстраняването им може да се окаже трудно. Те дори могат трайно да повредят повърхността на стъклото. - Опасност от порязване: когато защитният капак е отстранен. Ножът на стъргалката е много остър. Заострете вниманието си до крайност и работете със стъргалката по безопасен начин. Съхранявайте я безопасно и я дръжте далеч от деца.
Разливания върху контролното табло.	1. Изключете захранването на индукционната плоча. 2. Попийте разлятото. 3. Почистете зоната на допирните контролери посредством гъба или чиста и влажна кърпа. 4. Подсушете напълно мястото посредством парче домакинска хартия. 5. Отново включете захранването на индукционната плоча.	- Индукционната плоча следва да издаде изсвирване и да се изключи. Допирните контролери могат да работят - или да не работят - ако върху тях има разлята течност. - Преди отново да включите индукционната плоча, уверете се, че сте подсушили зоната на допирните контролери.

За да не повредите плочата, посредством подходяща стъргалка, незабавно отстранете от повърхността ѝ остатъците от алуминиево фолио, хранителните остатъци, пръските от мазнина, следите от захар и други храни с високо съдържание на захар. След това почистете повърхността посредством кърпа и подходящ продукт. Изплакнете с вода и подсушете с чиста кърпа. Не използвайте гъби или абразивни тъкани. Също така, избягвайте много силни химически препарати за почистване.



РАЗРЕШАВАНЕ НА ВЪЗНИКНАЛИ ПРОБЛЕМИ

Проблем	Възможна причина	Как да се постъпи
Индукционната плоча не се включва.	Няма напрежение.	Уверете се, че плочата е включена и свързана към елзахранването. Уверете се, че в дома ви и в района, където живеете няма спиране на тока. Ако сте проверили всичко това и проблемът не се разрешава, обърнете се към техническо лице.
	Връзката между допълнителната захранваща платка и платката на екрана е нарушена.	Прегледайте връзката:
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Подменете картата за допълнително захранване.
Допирните контролери не реагират.	Контролерите са блокирани.	Изключете детската блокировка, според посоченото в указанията.
Загряването спира изведнъж по време на работа, а на екрана започва да примигва "u".	Избрали сте неподходящ вид тенджера.	Използвайте подходяща тенджера (направете справка с наръчника за употреба).
	Диаметърът на тенджерата е прекалено малък.	
	Тенджерата се е презагрята.	Блокът е презагрял. Изчакайте, докато температурата се нормализира.
С допирните контролери е трудно да се работи.	Възможно е да е налице тънък слой вода върху контролерите.	Уверете се, че мястото за допирен контрол е подсушено, когато докосвате контролерите. Използвайте възглавничката на пръста.
Стъклото е надрано.	Използвано е абразивно или неподходящо парче за изстъргване. Използван е кухненски съд с нагъната основа.	Използвайте кухненски съдове с равна и гладка повърхност. Направете справка с раздела за почистване и поддръжка.
Някои от тенджерите издават пукащ и тропач звук.	Това може да се дължи на конструкцията на кухненските ви съдове (слоеве от различни метали, които трептят по различен начин).	Индукционната плоча издава леко жужене
При високи температури.	Това е последица от технологията за готвене под индукция.	Явлението е естествено, но шумът следва да намалее и изчезне напълно при снижаване на температурата.

Шум на вентилатора, произтичащ от индукционната плоча.	Вентилатор, част от индукционната плоча е включен, за да охлажда електронната част и предотврати прекаленото ѝ загряване.	Това е естествено и не изисква предприемането на никакви действия от ваша страна. Можете да продължите работа, докато вентилаторът работи. Не е необходимо да изключвате уреда.
Неестествен шум на вентилатора на мотора.	Вентилаторът е повреден.	Подменете вентилатора на мотора.
Съдовете не се загряват и не се появяват на екрана.	Съдът не е подходящ за индукционна плоча или същият е прекалено малък за котлона - или пък не е поставен в средата.	Използвайте подходящи кухненски съдове за индукция; поставете съда в средата на зоната и се уверете, че основата му е подходяща за зоната на готвене.
Индукционната плоча или някои от зоните на готвене са се изключили от само себе си. Прозвучава звуков сигнал и се появява код за грешка, обикновено сменящ се с една или две цифри на екрана на темпоризатора.	Техническа повреда.	Запишете си грешката и изключете индукционната плоча от електрозахранването. Обърнете се към квалифицирано техническо лице.

В никакъв случай не демонтирайте сам плочата.

Преди да се свържете с отдела за клиентско обслужване, проверете дали индукционната плоча е правилно свързана. Всички тези случаи на неизправност са включени в гаранцията.

Щети, предизвикани от неправилен монтаж.

Щети, предизвикани от неупълномощени демонтаж и поправка.

Щети, предизвикани от неправилна употреба.

Използването на плочата с търговски цели.

Следват кодовете за грешка, които е възможно да се появят на плочата в случай на неизправност.

Код	Проблем	Разрешение на проблема
I3021T		
E1	Неизправност в температурния сензор - отворена верига.	Проверете връзката или подменете сензора за температура на плочата.
E2	Неизправност в температурния сензор - късо съединение във веригата.	
E7	Грешка на температурния сензор	
C1	Висока температура на сензора на плочата.	Изчакайте, докато температурата на плочата се нормализира. Докоснете бутона "ON/OFF", за да включите уреда отново.
E3	Неизправност в температурния сензор на IGBT - отворена верига.	Заменете захранващата платка.

E4	Неизправност в температурния сензор на IGBT - верига в късо съединение.	
C2	Висока температура в IGBT.	Изчакайте, докато температурата на IGBT се нормализира. Използвайте контролера "ON/OFF", за да включите отново уреда. Уверете се, че вентилаторът работи изправно. В противен случай, заменете вентилатора.
EL	Захранващото напрежение е по-ниско от номиналното.	Моля, проверете, дали има нормално енергоподаване. Ако енергоподаването е нормално, включете уреда.
EH	Захранващото напрежение надвишава нормалното.	
EU	Грешка в комуникацията.	Осъществете повторна връзка между захранващото табло и таблото за разглеждане.

Код	Проблем	Разрешение на проблема
I603T		
E1	Неизправност в температурния сензор - отворена верига.	Проверете връзката или подменете сензора за температура на плочата.
E2	Неизправност в температурния сензор - късо съединение във веригата.	
Eb	Грешка на температурния сензор	
E3	Висока температура на сензора на плочата.	Изчакайте, докато температурата на IGBT се нормализира. Използвайте контролера "ON/OFF", за да включите отново уреда. Уверете се, че вентилаторът работи изправно. В противен случай, заменете вентилатора.
E4	Неизправност в температурния сензор на IGBT - отворена верига.	Заменете платката за захранване.
E5	Неизправност в температурния сензор на IGBT - верига в късо съединение.	
E6	Висока температура в IGBT.	Изчакайте, докато температурата на IGBT се нормализира. Използвайте контролера "ON/OFF", за да включите отново уреда. Уверете се, че вентилаторът работи изправно. В противен случай, заменете вентилатора.
E7	Захранващото напрежение е по-ниско от номиналното.	Моля, проверете, дали има нормално енергозахранване. Ако енергозахранването е нормално, включете уреда.
E8	Захранващото напрежение надвишава нормалното.	

U1	Грешка в комуникацията.	Осъществете повторна връзка между захранващото табло и таблото за разглеждане.
----	-------------------------	--

Код	Проблем	Разрешение на проблема
I603F		
САМОВЪЗСТАНОВЯВАНЕ		
E1	Захранващото напрежение надвишава оптималното.	Моля, проверете, дали има нормално енергозахранванеодаване. Ако енергозахранването е нормално, включете уреда.
E2	Захранващото напрежение се намира под оптималното.	
E3	Висока температура на сензора на плочата.	Изчакайте, докато температурата на плочата се нормализира. Докоснете бутона "ON/OFF", за да включите уреда отново.
E4	Висока температура на сензора на плочата.	
E5	Висока температура в IGBT.	Изчакайте, докато температурата на IGBT се нормализира. Докоснете бутона "ON/OFF", за да включите уреда отново. Проверете, дали вентилаторът работи изправно; Ако не работи, тогава подменете вентилатора.
E6	Висока температура в IGBT.	
БЕЗ САМОВЪЗСТАНОВЯВАНЕ		
F3/F6	Повреда на температурния сензор на плочата. Късо съединение. (F3 за 1#,F6 за 2#)	Проверете връзката или подменете сензора за температура на плочата.
F4/F7	Неизправност в температурния сензор на плочата - отворена верига.. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Неизправност в температурната сонда на керамичната плоча - невалидна (F5 за 1#,F8 за 2#)	
F9/FA	Повреда на температурния сензор на IGBT. (Късо съединение/отворена верига 1#)	Заменете захранващата платка.
FC /FD	Повреда на температурния сензор на IGBT. (Късо съединение/отворена верига 2#)	

Код	Проблем	Разрешение на проблема
-----	---------	------------------------

Някои от бутоните не работят, LED не е естествен.	Екранната платка е повредена.	Заменете платката на екрана.
Светлинният индикатор за начин на готвене се включва, но загреването не започва.	Висока температура на индукционната плоча.	Възможно е околната температура да е прекалено висока. Възможно е вхoдът и изходът на въздуха да са запушени.
	Нещо не работи добре във вентилатора.	Проверете, дали вентилаторът работи изправно. Ако не работи, подменете вентилатора.
	Захранващата платка е повредена.	Заменете захранващата платка.
Загреването спира изведнъж по време на работа, а на екрана започва да примигва "u".	Избрали сте неподходящ съд.	Използвайте подходящи съдове (направете справка с наръчника за употреба).
	Диаметърът на съда е прекалено малък.	
	Тенджерата се е прегрята.	Блокът е прегрял. Изчакайте, докато температурата се нормализира. Натиснете бутона "ON/OFF", за да включите уреда отново.
	Веригата за детектиране е повредена.	Заменете платката за захранване.
Зоните за загреване от една и съща страна (като, например, първата и втората зона) показват "u".	Свързването между захранващото табло и таблото на екрана е нарушено.	Проверете връзката.
	Комуникационната платка на екрана е повредена.	Заменете екранната платка.
	Главната платка е повредена.	Заменете главната платка.

С цел избягване повреди и рискове за вашата безопасност, моля не демонтирайте платката.

ES 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>

EN 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/>

FR 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/>

DE 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/>

IT 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/>

PT 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/>

CA 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>

NL

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden 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/>

PL

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/>

RO

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

unui 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/>

EL

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/>

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.

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحتل هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة.

لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

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, 1514 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, Jammhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot 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

www.taurus-home.com