



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano di cottura a induzione

ITALIANO

Manuel d'utilisation pour plaque à induction

FRANÇAIS

Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL

Manual de Instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

Επαγωγική Εστία

Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης

GREECE

Návod k použití pro indukční varnou desku

CECK

Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

POLISH

Gebruiksaanwijzing voor inductiekookplaat

NEDERLANDS

Индукционен плот

Инструкции за Експлоатация / Монтаж

BULGARIA

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

RUSSIAN

Rokasgrāmata indukcijas virsmu

LITHUANIAN

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhhalno ploščo

SLOVENŠČINA

CDI 30



Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob surface. If the hob should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob surface scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is designed for domestic use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

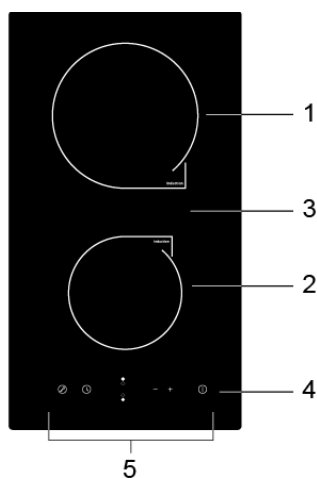
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction /
Installation Manual in order to fully understand how to install correctly
and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

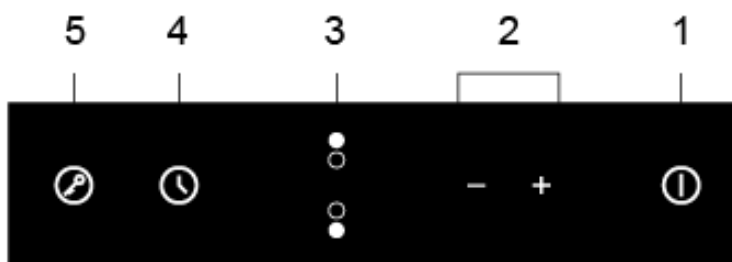
Product Overview

Top View



1. max. 2000 W zone
2. max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

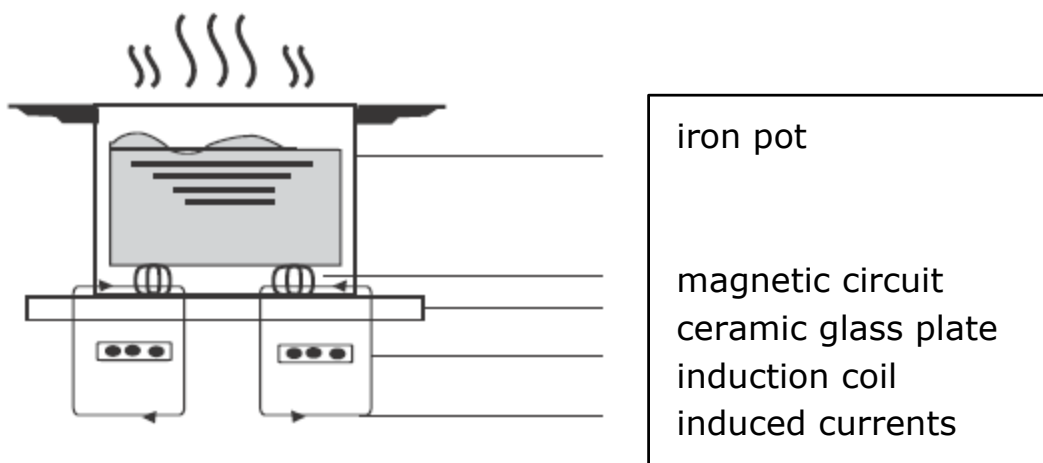
Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power / Timer regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Timer control
5. keylock control

A Word on Induction Cooking

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

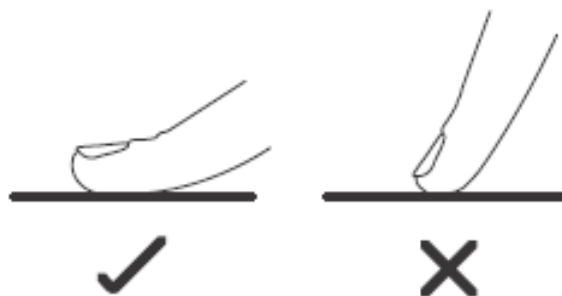


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

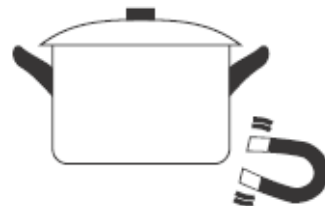
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



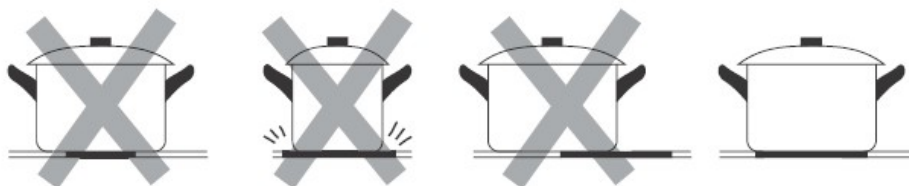
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



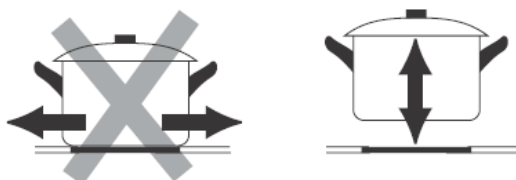
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

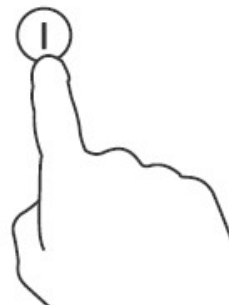


Using your Induction Hob

To start cooking

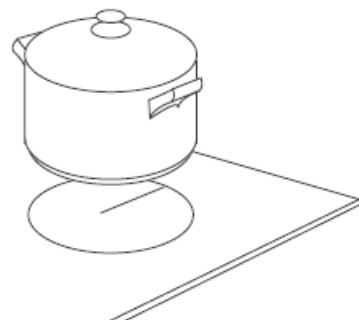
1. Touch the ON/OFF control.

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



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

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

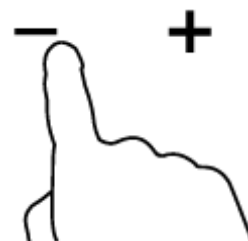


3. Touching the heating zone selection control and a indicator upon the key will flash.



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

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



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

If the display flashes alternately with the heat setting

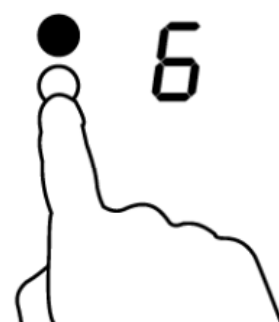
This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

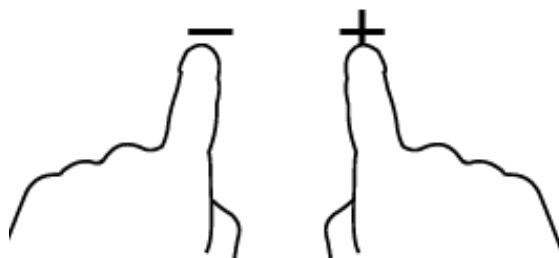
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



OR



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



4. Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show " Lo "

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for a while.
2. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob stops operation automatically.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

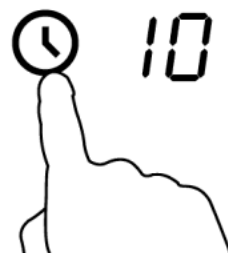
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control, the minder indicator starts flashing and "10" is shown on the timer display.



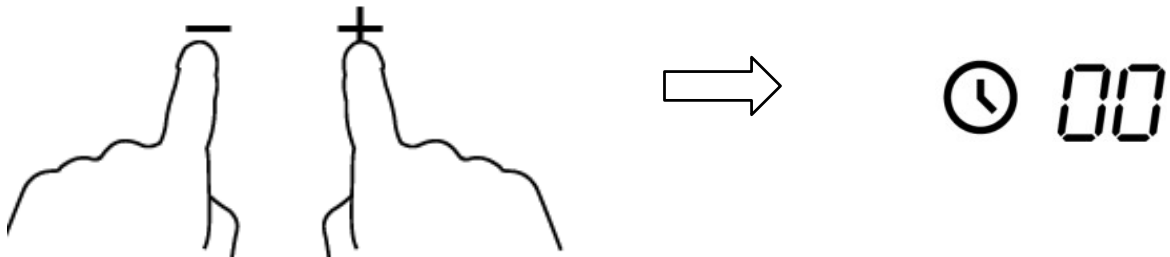
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

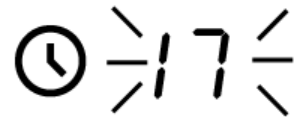
Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown on the minute display.



5. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.

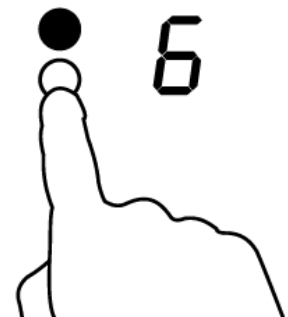


6. Buzzer beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time will be finished.

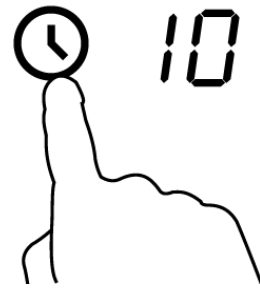


Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.

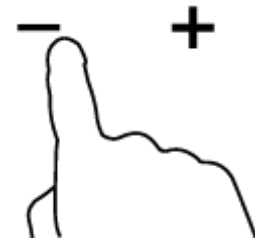


2. Touch timer control, the minder indicator starts flashing and "10" is shown in the timer display.



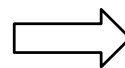
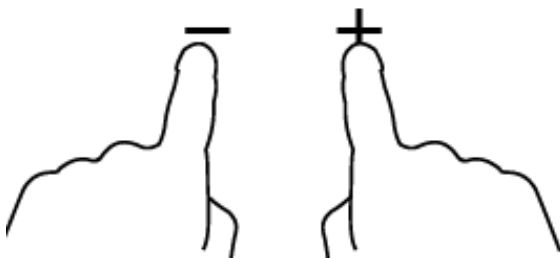
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.

Hint: Touch either the "-" or "+" control of the timer once, time decreases or increases by 1 minute. Touch and hold either the "-" or "+" control of the timer, time decreases or increases by 10 minutes.

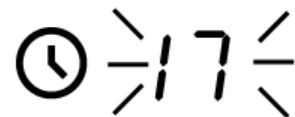


If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown on the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator lights up indicating that zone is selected.



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



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

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavor some steaks:

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

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the hob is switched off, there will be no "hot surface" indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section "Using your induction cooktop" for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and  appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section „Choosing the right cookware“. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CDI 30
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3500 W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

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

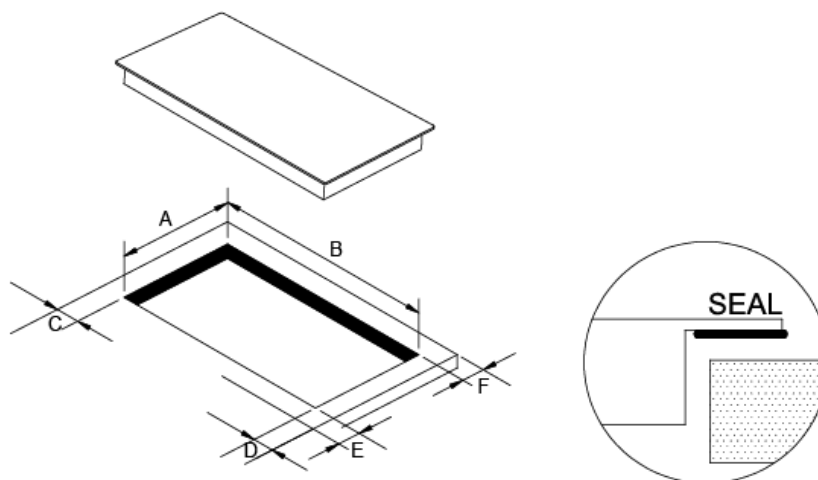
Installation

Selection of installation equipment

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

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

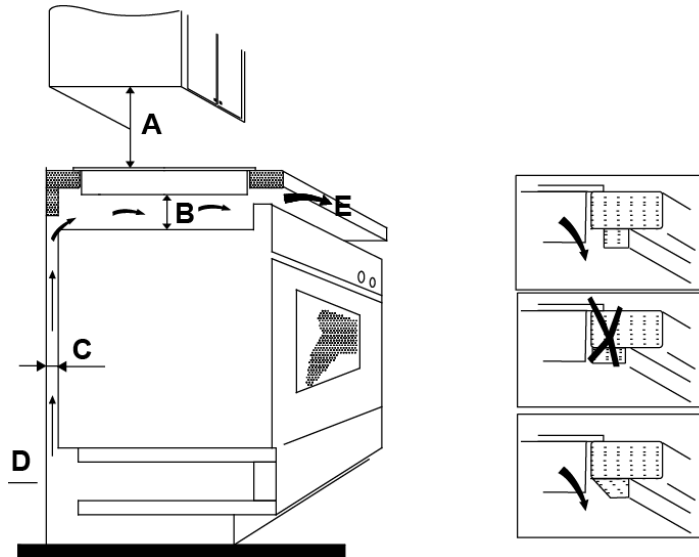


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

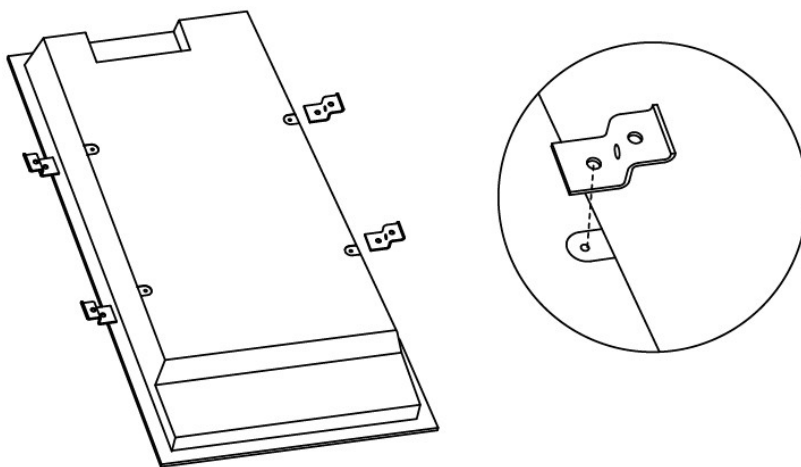
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



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

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

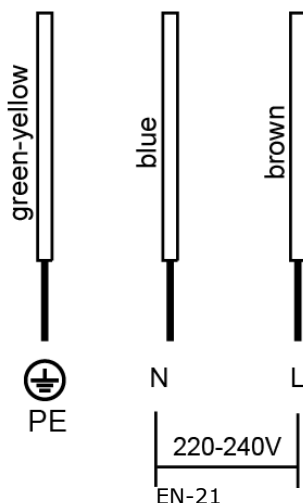
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

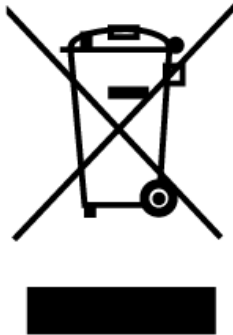


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



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

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

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

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

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

Apponendo il marchio CE  su questo prodotto dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto.

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se il piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare bruciature.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Attenzione: oggetti in metallo magnetizzabili indossati possono surriscaldarsi in prossimità del piano di cottura. I gioielli in oro o argento non subiscono tale processo.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto di superficie del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo).
Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico se questo è specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito unicamente da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico è progettato solo per uso interno.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare mai di spegnere l'incendio con acqua, bensì spegnerlo e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura utilizzando il relativo comando senza basarsi sul rilevatore di pentole.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

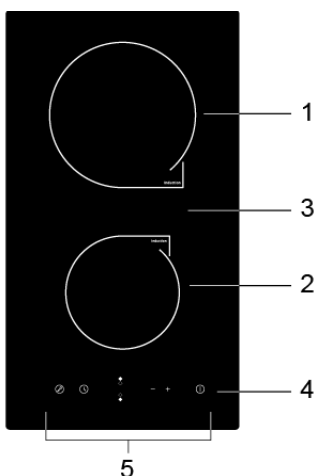
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

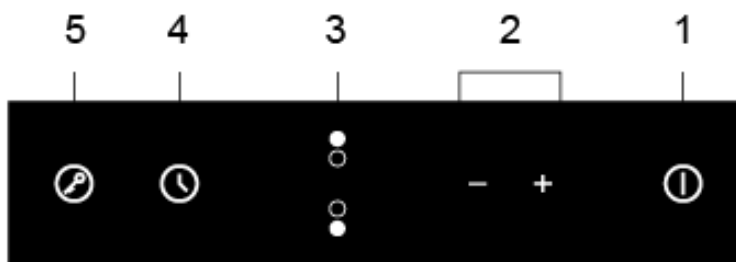
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona max. 2000 W
2. Zona max. 1500 W
3. Piatto in vetro
4. Tasto ON/OFF
5. Pannello comandi

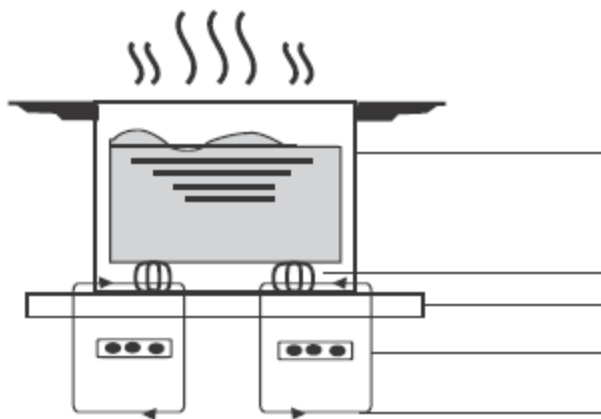
Pannello comandi



1. Tasto ON/OFF
2. Tasti di alimentazione/timer
3. Tasti selezione della zona da scaldare
4. Controllo timer
5. Blocco comandi

Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.



pentola di ferro

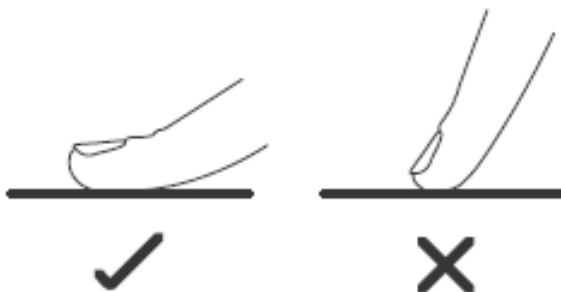
piastra in vetroceramico
con circuito magnetico
bobina ad induzione
correnti indotte

Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.

Utilizzo dei tasti a sfioro

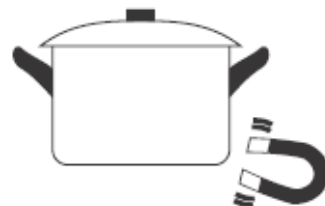
- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



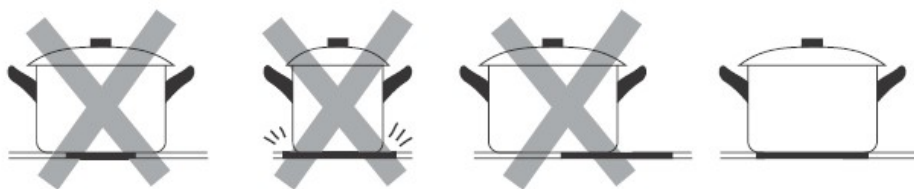
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



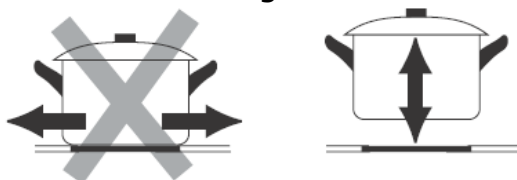
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.

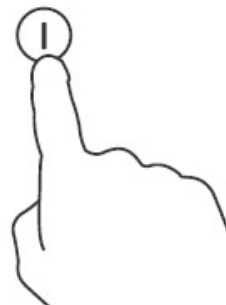


Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare la cottura

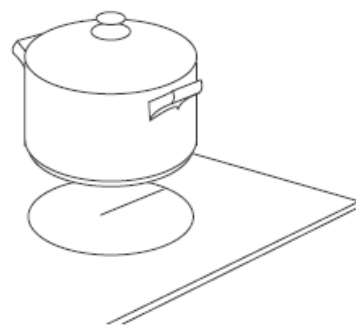
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "- -", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.



2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccando il tasto a sfioro di selezione zona di riscaldamento, un indicatore sul tasto inizia a lampeggiare.



4. Selezionare un'impostazione di riscaldamento con i tasti a sfioro "-" o "+".

- Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.



- L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.

Se sul display lampeggia insieme all'impostazione di riscaldamento

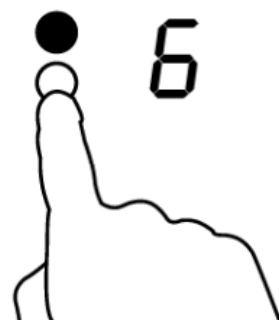
Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta. Il display si spegne automaticamente dopo due minuti se non è stata collocata una pentola adatta.

Al termine della cottura

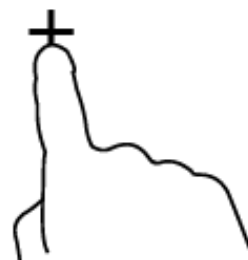
1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura facendo scorrere verso il basso fino a "0" oppure toccando contemporaneamente "-" e "+". Accertarsi che sul display sia visualizzato "0".



o



3. Spegnere l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF.



4. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una H per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.



Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).

Per sbloccare i comandi

1. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
2. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è possibile spegnere il piano di cottura a induzione in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto.

La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Utilizzo del timer

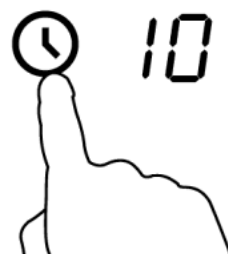
Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.
2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".



3. Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer.

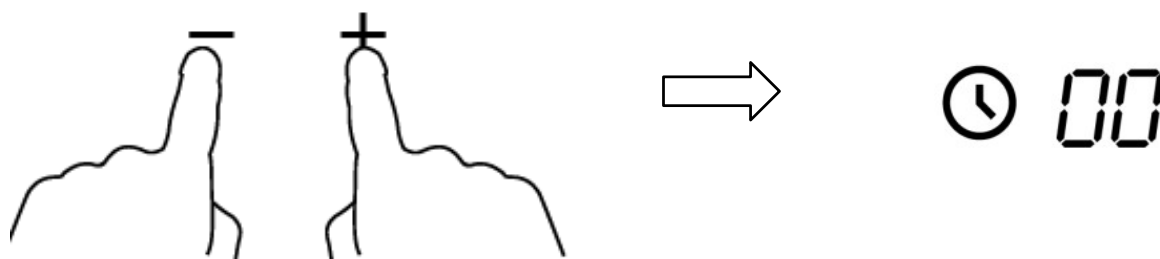
Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.



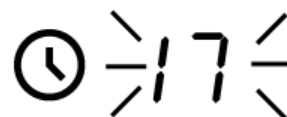
Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 00 minuti.

4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

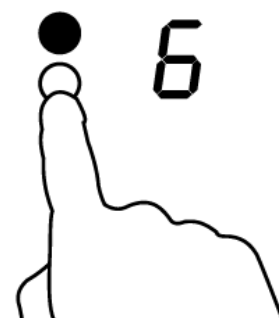


6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.

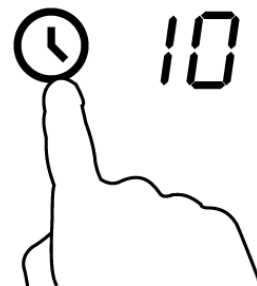


Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento per la quale si vuole impostare il timer.

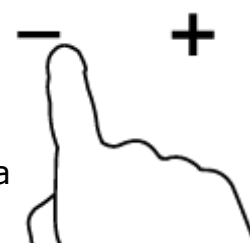


2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".



3. Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer.

Consiglio: Usando il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta, il tempo diminuisce o aumenta di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.

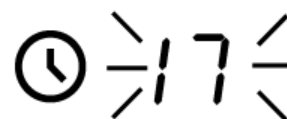


Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 00 minuti.

4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso vicino all'indicatore di livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la corrispondente zona di cottura si spegne automaticamente.



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

Guida alla cottura



Prestare attenzione quando si friggono gli ingredienti, dato che l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si sta utilizzando la funzione PowerBoost (cottura super-rapida). A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e sussistono gravi rischi di incendi.

Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

Ebollizione lenta, cottura del riso

- L'ebollizione lenta inizia al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono singolarmente in superficie nel liquido di cottura. Questo è il metodo più efficace per cuocere zuppe deliziose e spezzatini teneri perché i sapori si esaltano senza dovere cuocere eccessivamente il cibo. Si possono anche cuocere salse a base di uovo e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, quali ad esempio la cottura del riso facendo assorbire l'acqua, possono richiedere un'impostazione più alta rispetto a quella inferiore, in modo da garantire che il cibo sia cotto in modo corretto nel periodo di tempo consigliato.

Cottura a fuoco vivo di bistecche

Per cuocere e ottenere un sapore vivace in alcuni tipi di bistecche:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldarla in una padella per cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Spruzzare un piccolo quantitativo di olio sulla padella calda e quindi stendere la carne sulla padella calda.

4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura richiesto. I tempi possono variare da 2 a circa 8 minuti per ogni lato. Fare pressione sulla bistecca per valutare quanto è cotta - più compatta risulta più la bistecca è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto tiepido per alcuni minuti in modo da permetterle di allentare le fibre e diventare tenera prima di servirla.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok con base piatta o una padella per friggere grande compatibile con il sistema a induzione.
2. Predisporre tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura al salto è veloce. Nel caso di cottura di grandi quantità di cibo, si consiglia di cuocere piccoli quantitativi, in più volte.
3. Preriscaldare leggermente la padella ed aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e mantenerla in caldo.
5. Friggere al salto la verdura. Quando la verdura è calda ma ancora croccante, abbassare la temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padelle ed aggiungere la salsa.
6. Friggere al salto con delicatezza gli ingredienti per accertarsi che siano caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo.

L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura a induzione per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Impostazioni di riscaldamento	Cibi adatti
1 - 2	• leggero riscaldamento di piccole quantità di cibo • fusione di cioccolato, burro e cibi che si bruciano facilmente • ebollizione lenta e delicata • riscaldamento lento
3 - 4	• nuovo riscaldamento • ebollizione lenta e rapida • cottura di riso
5 - 6	• pancake
7 - 8	• cibi da rosolare • cottura di pasta
9	• frittura al salto • cottura a fuoco vivo • ebollizione di zuppe • bollitura di acqua

Cura e pulizia

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	1. Spegnerne l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura.	• Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini sul vetro	Toglierli immediatamente con una paletta per pesce, una paletta o un raschietto a lama adatto a piano di cottura a induzione in vetro, prestando sempre attenzione alle superfici della zona di cottura: 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.	• Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene fatta rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro	1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura.	• Il piano di cottura può emettere dei bip e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura a induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.

Le padelle non si riscaldano e il display visualizza  .	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Non cercare mai di smontare da soli l'elettrodomestico.

Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3-F8	Anomalia sensore di	Contattare il fornitore.
F9-FE	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3/E4	Temperatura anomala	Verificare la pentola.
E5/E6	Irraggiamento di calore sul piano di cottura a induzione non corretto.	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura a induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura	CDI 30
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V/60 Hz
Potenza elettrica installata	3500 W
Dimensioni prodotto Lun×Lar×Alt(mm)	288x520x56
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	268x500

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

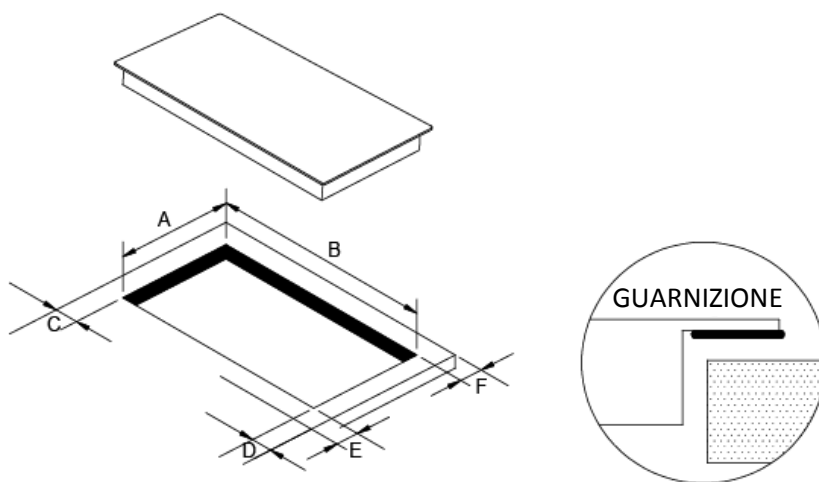
Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare il supporto rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore del supporto corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

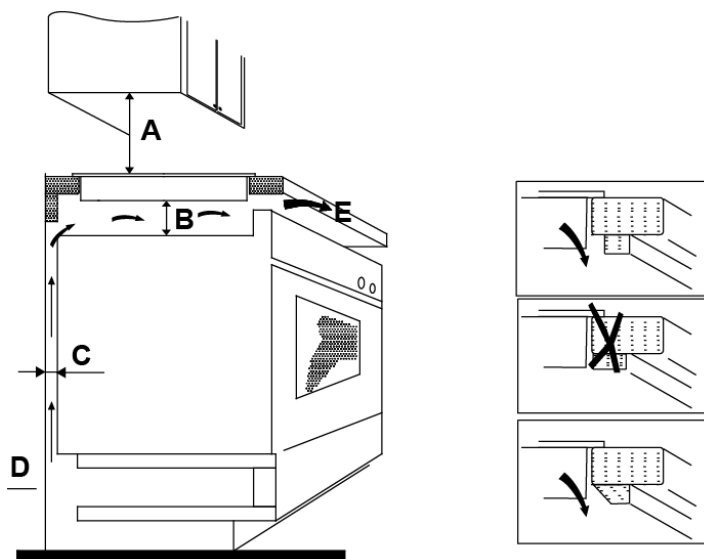


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268+4 -0	500+4 -0	minimo 50	minimo 50	minimo 50	minimo 50

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 30	Entrata aria	Uscita aria 10 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali in materia di impianti elettrici

L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche).

- l'interruttore sezionatore deve essere facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

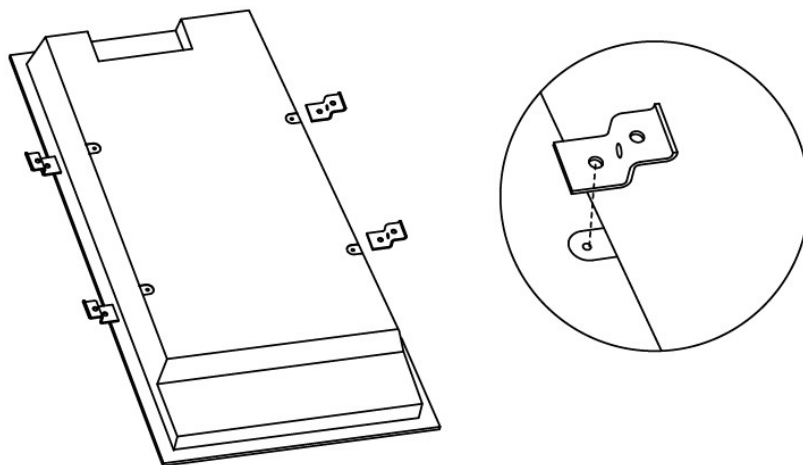
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio).

Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.

Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori del piano di cottura.



Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.

3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

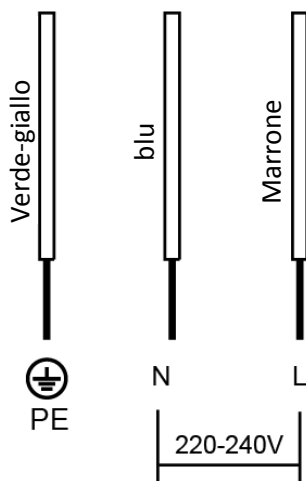
1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche. Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.

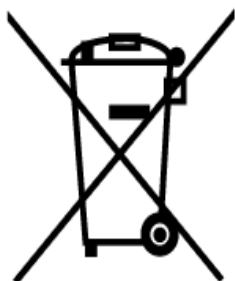


Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio domestico sia corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete è necessario montare un interruttore automatico multipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.
- Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra dell'alimentazione elettrica ed ai morsetti dell'elettrodomestico.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un elettrodomestico non collegato a terra, oppure con una continuità di collegamento di terra non funzionante.
- Se l'elettrodomestico ha un'uscita a presa, deve essere installato in modo che tale uscita sia accessibile.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2002/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

En plaçant notre **CE** marque sur ce produit, nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que ce produit est conforme à toutes les exigences européennes de sécurité, santé et environnement prescrites par la loi.

Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque.

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à un quelconque travail ou opérations d'entretien.
- La connexion sur un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à modifier le système de câblage domestique.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque d'électrocution ou de mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords du panneau sont coupants.
- Si vous ne faites pas attention vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

Informations importantes sur la sécurité

- Lisez ces instructions attentivement avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne posez jamais aucun matériau ou produit combustible sur cet appareil.
- Donnez ces informations à la personne chargée d'installer l'appareil afin de réduire éventuellement les coûts d'installation.
- Afin d'éviter les risques, installez cet appareil en suivant ces instructions d'installation.
- Cet appareil ne doit être correctement installé et mis à la terre que par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit équipé d'un disjoncteur offrant une déconnexion totale du secteur.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, vous risquez d'annuler toutes les garanties et demandes d'indemnisation.

Fonctionnement et entretien Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque cassée ou fissurée. Si la plaque se brise ou se fissure, déconnectez immédiatement l'appareil du secteur (interrupteur mural) et faites appel à un technicien qualifié
- Eteignez la plaque avec l'interrupteur mural avant de procéder aux opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque d'électrocution ou de mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant toute personne portant un pacemaker ou un autre implant électrique (par ex. une pompe à insuline) doit consulter son médecin ou le fabricant de son implant avant d'utiliser cet appareil afin d'avoir la certitude que dit implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque de mort.

Risque dû à une surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que les casseroles entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.
- Attention: les objets métalliques magnétisables portés sur le corps deviennent chauds à proximité de la plaque de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne sont pas affectés.
- Maintenez les enfants à l'écart de l'appareil
- Les manches des casseroles peuvent devenir chauds au toucher. Veillez à ce que les manches de casserole ne se trouvent pas au-dessus des zones de cuisson activées. Maintenez les manches hors de portée des enfants.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame du racloir de plaque, coupante comme une lame de rasoir, est à nue lorsque le couvercle de sécurité est rétracté.
- Si vous ne faites pas attention vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

Informations importantes sur la sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements causent de la fumée et des résidus gras qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs de MP3) à proximité de l'appareil car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après l'usage, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de la façon décrite dans ce manuel (par ex. à l'aide des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de panne pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'y asseoir ou y

monter dessus.

- Ne rangez aucun objet intéressant les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. En montant sur la plaque de cuisson les enfants pourraient se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans l'endroit où l'appareil est utilisé.
- Une personne responsable et compétente doit instruire sur l'usage de l'appareil les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil. L'instructeur doit avoir la certitude qu'ils sont en mesure d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez et ne remplacez pas des parties de l'appareil à moins que le manuel ne le conseille spécifiquement. Toutes les autres opérations de dépannage ne doivent être faites que par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne posez ou ne laissez tomber aucun objet lourd sur votre plaque,
- Ne vous tenez pas debout sur votre plaque.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords ébréchés et de traînez pas les casseroles sur la surface de la vitre d'induction pour ne pas la rayer.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer ni de détersifs abrasifs durs pour nettoyer votre plaque car ils risqueraient de rayer la vitre d'induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par un technicien qualifié.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, à condition d'avoir été instruits sur l'usage sûr de l'appareil et d'avoir compris les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de cuire sur la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile car cela pourrait causer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne posez pas sur la plaque des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles car ils peuvent devenir chauds.
- Après l'usage, éteignez la plaque avec sa commande et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie extérieure ni par un système de télécommande séparé.

Félicitations pour avoir acheté votre nouvelle plaque à induction.

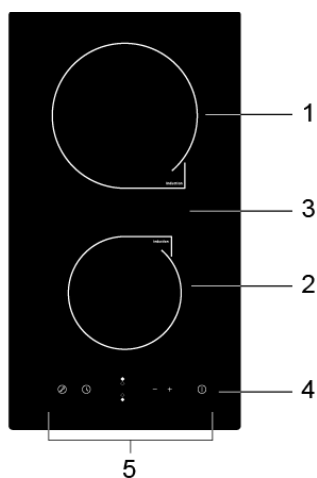
Nous vous recommandons de lire attentivement ce Manuel d'installation/utilisation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section Installation.

Lisez attentivement les instructions de sécurité avant de l'utiliser et rangez ce Manuel d'instruction/installation de façon à pouvoir le consulter par la suite.

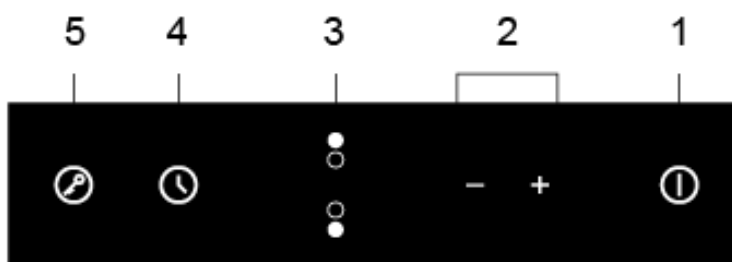
Vue d'ensemble du produit

Vue d'en haut



1. zone 2000 W maxi
2. zone 1500 W maxi
3. Plaque vitrée
4. Touche de Marche/Arrêt :
5. Panneau de commande

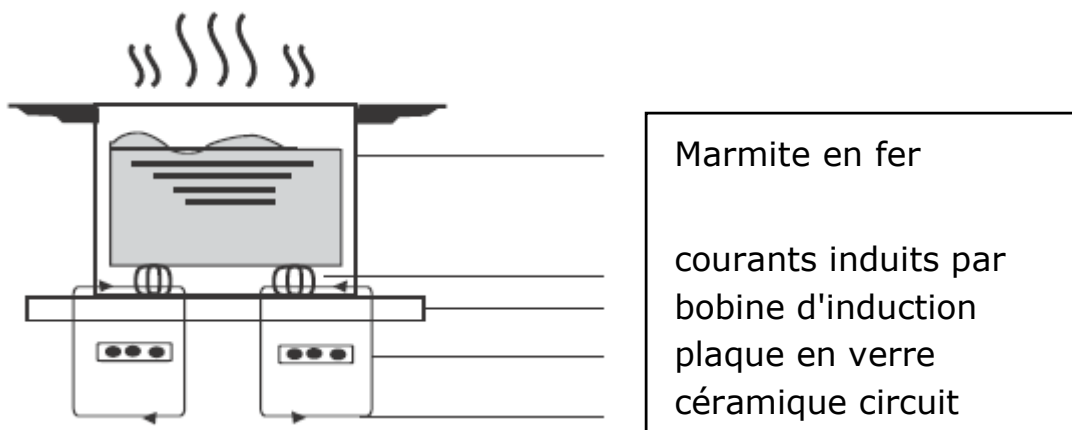
Panneau de commande



1. Touche de Marche/Arrêt :
2. Touches de réglage puissance/minuterie
3. Touches de sélection de la zone de chauffage
4. Touche minuterie
5. Touche verrouillage

Quelques mots sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, de pointe, efficace et économique. Elle exploite les vibrations électromagnétiques pour générer de la chaleur directement sur la casserole plutôt que indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre ne chauffe que parce que la casserole la chauffe.

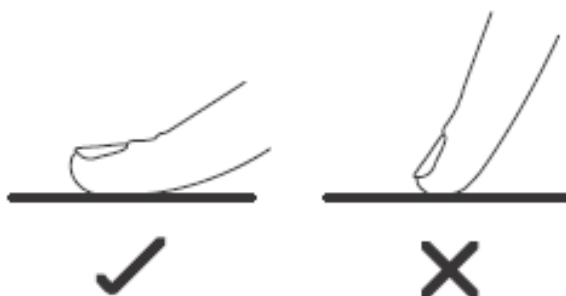


Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière à induction

- Lisez ce guide et en particulier la section Avertissements de sécurité
- Retirez le film protecteur qui peut encore se trouver sur votre plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, il est donc inutile d'appuyer avec force.
- Servez-vous de la pulpe du doigt, pas de la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres, sèches et à ce qu'elles ne soient pas couvertes par un objet (tel que ustensile, torchon). Même une fine pellicule d'eau peut empêcher les touches de fonctionner.



Choisir les bonnes casseroles



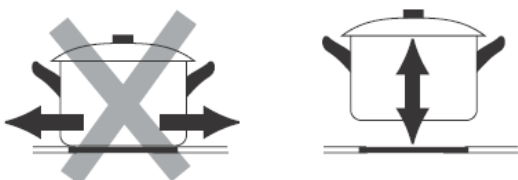
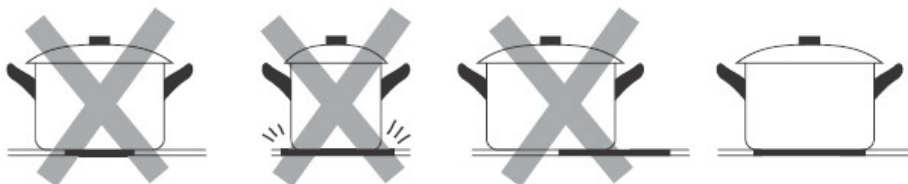
- N'utilisez que des casseroles ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre casserole est adaptée en procédant à un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson par induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant:
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau se réchauffe, la casserole est adaptée.
- Les casseroles faites dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées: acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.



N'utilisez pas de casseroles ébréchées ou à fond rond.



Vérifiez si le fond de votre casserole est lisse, s'il est à plat sur la vitre et s'il a la même dimension que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le dessin de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une marmite légèrement plus grande l'énergie sera utilisée à son rendement maximum. Si vous utilisez une marmite plus petite, le rendement risque d'être inférieur aux attentes. Une marmite de moins de 140 mm risque de ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



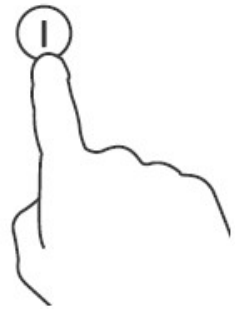
Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction - ne la faites pas glisser car elle pourrait rayer la vitre.

Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuisiner

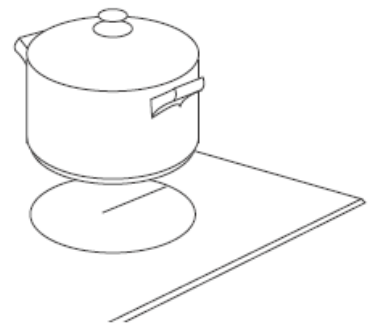
1. Touchez la commande de Marche/Arrêt.

Une fois sous tension, la sonnerie émet un bip, tous les affichages montrent "-" ou "--", pour signaler que la plaque à induction est en mode Attente.



2. Posez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

- Vérifiez si le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

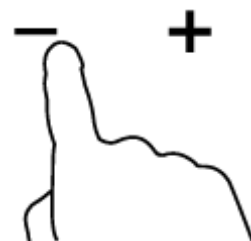


3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage et un indicateur au-dessus de la touche clignote.



4. Sélectionnez un réglage de la chaleur en touchant la commande "-" ou "+".

- Si vous ne choisissez pas un réglage dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez recommencer à partir du point 1.



- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si l'afficheur clignote alternativement avec le réglage de la chaleur

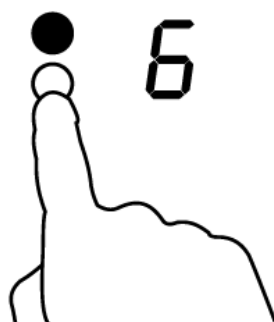
Cela signifie que:

- vous n'avez pas posé une casserole sur la zone de cuisson correcte, ou
- vous utilisez une casserole non adaptée à la cuisson par induction, ou
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson

Le chauffage n'a pas lieu tant qu'il n'y a pas de casserole adaptée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteint automatiquement après 2 minutes si si vous ne posez aucune casserole adaptée.

Quand la cuisson est achevée

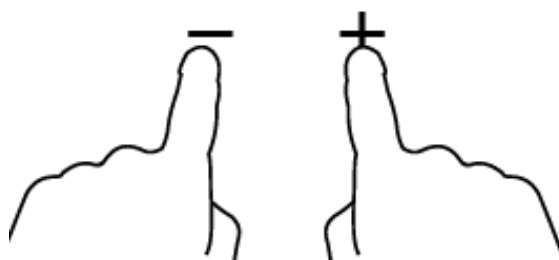
1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous voulez éteindre.



2. Eteignez la zone de chauffage en faisant défiler vers "0" ou en touchant ensemble "." et "+" Vérifiez si l'afficheur montre "0".



OR

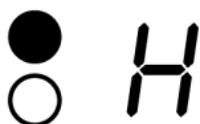


3. Eteignez la plaque en touchant la commande de Marche/Arrêt.



4. Attention aux surfaces chaudes.

H s'affiche si la zone de cuisson est chaude au toucher. H disparaît lorsque la surface refroidit et que la température est plus sûre. Cette fonction peut aussi servir à économiser de l'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque pendant qu'elle est encore chaude.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher tout usage involontaire (par ex. des enfants qui allument par erreur les zones de cuisson)
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf celle de Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez pendant un moment la commande de verrouillage.
2. A présent vous pouvez utiliser votre plaque à induction.



Lorsque la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf celle de Marche/Arrêt; vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande de Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez commencer par déverrouiller la plaque lors de la prochaine utilisation.

Protection contre les températures trop élevées

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. S'il détecte une température trop élevée, la plaque à induction cesse automatiquement de fonctionner.

Détection des petits objets

Si vous laissez une casserole de dimension inadaptée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou un autre petit objet (par ex, un couteau, une fourchette, une clé) sur la plaque, la zone se met automatiquement en Attente pendant 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute.

Protection d'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de votre plaque à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les temps de travail par défaut des différents niveaux de puissance sont indiqués sur le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque vous retirez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps configuré est écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre une zone de cuisson lorsque le temps configuré est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

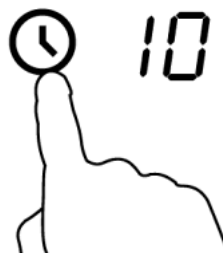
Utilisation de la minuterie comme minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Vérifiez si la plaque de cuisson est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur du minuteur commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.

Truc: Touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

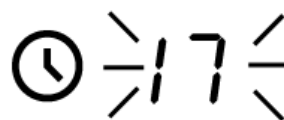
Maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

4. Si vous touchez en même temps les touches "-" et "+", la minuterie s'efface et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

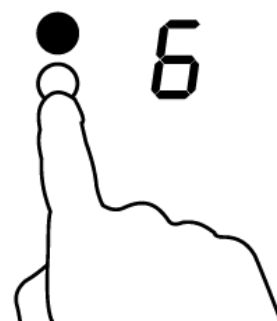


6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la montre "--" lorsque le temps configuré est écoulé.

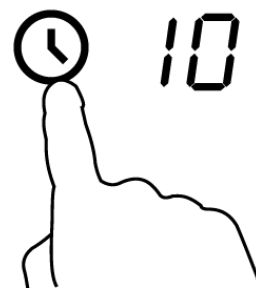


Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur du minuteur commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.

Truc: Touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie, le temps diminue ou augmente de 10 minutes.

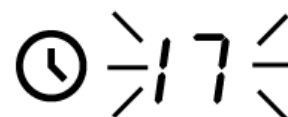


Si le temps du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

4. Si vous touchez en même temps les touches "-" et "+", la minuterie s'efface et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge près de l'indicateur du niveau de puissance s'éclaire pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Lorsque le temps de cuisson est écroulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner si elles sont déjà allumées.

Indications de cuisson



Faites attention si vous faites une friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction PowerBoost. Si la température est extrêmement élevée, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et le risque d'incendie est sérieux.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, diminuez la température.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Utilisez le moins de liquide ou de graisse possible afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée et réduisez ensuite la température lorsque les aliments sont parfaitement chauffés.

Frémir, cuire le riz

- Un liquide de cuisson frémit au-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à sa surface. C'est le secret de soupes délicieuses et de tendres ragoûts car les arômes se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez aussi cuire les sauces à base d'œufs et celles épaissies à la farine au-dessous du point d'ébullition.
- Certaines opérations, y compris la cuisson du riz par absorption, peut demander un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin que le riz soit parfaitement cuit au terme du temps recommandé

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude et posez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson voulu. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes de chaque côté. Pressez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme plus il est cuit à

point.

5. Laissez le steak reposer sur un plat chaud pendant quelques minutes pour le laisser se détendre et devenir bien tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la plaque à induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez à l'avance tous les ingrédients et les ustensiles. Vous devez faire sauter rapidement. Si vous devez cuire de grosses quantités, faites-le en plusieurs reprises.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord la viande, mettez de côté et maintenez au chaud.
5. Faire sauter les légumes verts. Lorsqu'ils sont chauds et encore croquants, réglez plus bas la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre type de casserole et la quantité que vous cuisinez. Faites des tentatives avec votre plaque à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent.

Réglages de la chaleur	Adaptabilité
1 - 2	• chauffer délicatement de petites quantités d'aliments. • faire fondre du chocolat, du beurre et pour les aliments qui brûlent vite • frémir délicatement • chauffer lentement
3 - 4	• réchauffer • frémir rapidement • cuire le riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• sautés • cuire des pâtes
9	• faire sauter

	• revenir à feu vif • porter la soupe à ébullition • bouillir de l'eau
--	--

Entretien et nettoyage

Les réglages ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre type de casserole et la quantité que vous cuisinez. Faites des tentatives avec votre plaque à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent.

Quoi?	Comment?	Important!
Saleté quotidienne sur la vitre (empreintes de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non-sucrés sur la vitre).	1. Mettez hors tension la plaque. 2. Appliquez un nettoyant spécial plaque de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas trop chaude!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Mettez à nouveau la plaque sous tension.	• Lorsque la cuisinière est hors tension, il n'y a pas d'indication de surface chaude mais la zone peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer très dures, certaines éponges à récurer en nylon et les détersifs abrasifs/durs peuvent rayer la vitre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre détersif ou votre éponge sont appropriés. • Ne laissez jamais de résidus de détersifs sur la plaque: la vitre pourrait se tacher.
Débordements, aliments fondus et débordements de sucre chauds sur la vitre	Eliminez-les immédiatement avec une spatule, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir spécial plaque de cuisson induction, mais faites attention aux surface des zones de cuisson: 1. Mettez hors tension la plaque avec l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile incliné à 30° et grattez la saleté ou le débordement vers une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le débordement avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les points de 2 à 4 pour Saleté quotidienne sur la vitre, ci-dessus.	• Eliminez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés ou les débordements. Si elles refroidissent sur la vitre, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager définitivement la surface vitrée. • Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir est coupante comme une lame de rasoir. Faites très attention et rangez toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez hors tension la plaque de cuisson. 2. Humidifiez les débordements 3. Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.	• La plaque peut émettre un bip et s'éteindre toute seule et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur elles. Veillez à essuyer complètement la zone de la touche tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

	4. Essuyez complètement la zone avec du papier absorbant. 5. Mettez à nouveau la plaque sous tension.	
--	---	--

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	Vérifiez si la plaque d'induction est branchée sur l'alimentation électrique et si elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes Consultez la section Utilisation de votre plaque à induction, pour en savoir davantage.
Les commandes tactiles sont difficiles à actionner.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt pour toucher les commandes.	Vérifiez si la zone de la commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher les commandes.
La vitre est rayée.	Casseroles aux bords irréguliers. Utilisation de détersifs ou d'éponge à récurer non appropriés ou abrasifs.	Utilisez des casseroles à fond plat et lisse. Consultez Choisir la bonne casserole. Consultez Entretien et nettoyage
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Ils peuvent être causés par leur construction (couches de différents métaux, qui vibrent différemment).	Cela est normal pour des casseroles et ce n'est pas un défaut.
La plaque à induction vrombit légèrement lorsque le réglage de la chaleur est élevé.	Cela est imputable à la technologie de la cuisson par induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer et cesser complètement si vous diminuez le réglage de la chaleur.

Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter que les parties électroniques ne surchauffent. Il peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque à induction.	Cela est normal et vous ne devez rien faire. Ne mettez pas hors tension la plaque à induction avec l'interrupteur mural si le ventilateur est en marche.
Les poêles ne deviennent pas chaudes et  apparaît sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci.	Utilisez des casseroles adaptées à la cuisson par induction. Consultez Choisir la bonne casserole. Centrez la poêle et veillez à ce que son fond ait la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou la zone de cuisson s'est éteinte à l'improviste, une sonnerie retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Panne technique.	Notez les numéros et les lettres de l'erreur, mettez la plaque à induction hors tension avec l'interrupteur mural et faites appel à un technicien qualifié.

N'essayez jamais de démonter vous-même l'appareil.

Panne de l'afficheur et inspection

Si une anomalie se présente, la plaque à induction se met automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants:

Problème	Causes possibles	Que faire
F3-F8	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
F9-FE	Panne du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension si l'alimentation électrique est normale.
E3/E4	Température anormale	Inspectez la marmite.
E5/E6	Mauvaise chaleur de la plaque à induction plaque à induction de radiation	Redémarrez une fois que la a refroidi.

Ce qui précède n'est que le jugement et l'inspection des pannes courantes
Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter les risques et
d'endommager la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

Plaque à induction	CDI 30
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Dimension de l'appareil LxIXh (mm)	288X520X56
Encombrement Ax B (mm)	268X500

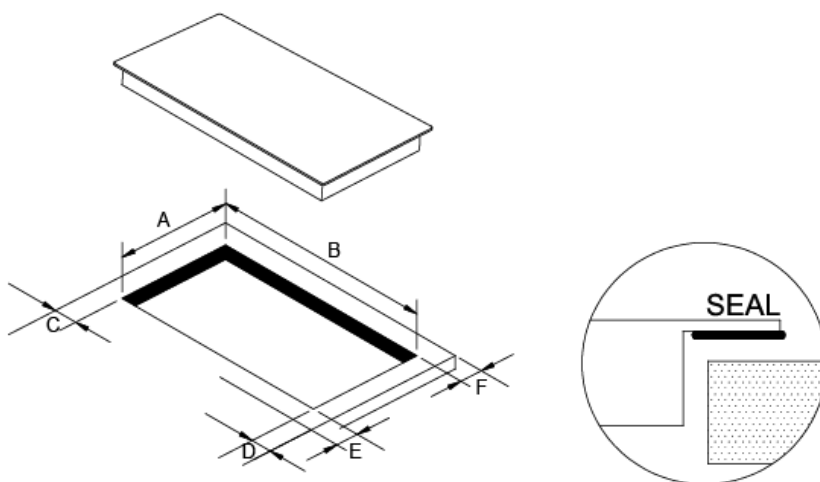
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits leurs caractéristiques et conceptions peuvent être modifiées sans préavis.

Installation

Choix de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail avec les dimensions indiquées sur le plan
Pour l'installation et l'utilisation il faut prévoir un espace minimum de 5 cm autour du trou.

Vérifiez si l'épaisseur de la surface de travail est égale à 30 mm minimum
Choisissez un matériau pour la surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme ci-dessous:

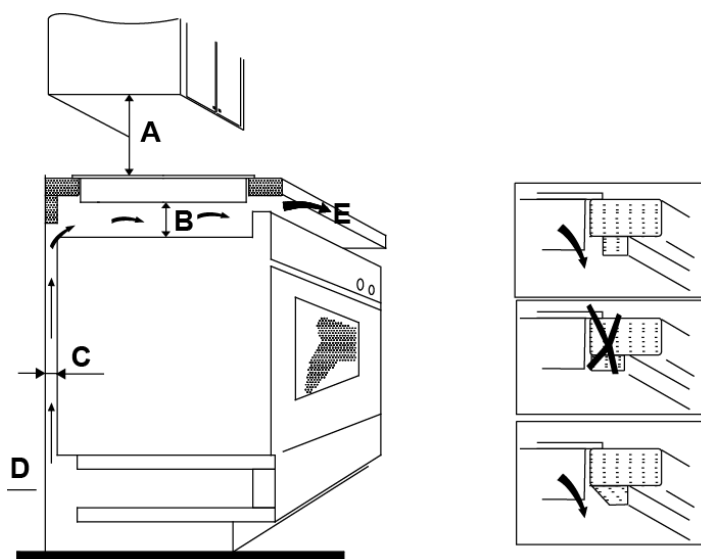


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268+4 -0	500+4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Dans certains cas, vérifiez si la plaque de cuisson par induction est bien ventilée et si les bouches d'aspiration et de refoulement de l'air ne sont pas bouchées. Veillez à ce que la plaque de cuisson par induction soit en parfait état de fonctionnement. Comme ci-dessous:



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Aspiration	Sortie de l'air 10

Avant d'installer la plaque, vérifiez si

- la surface de travail est carrée et à niveau et si aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- la surface de travail est en matériau résistant à la chaleur.
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur intégré
- l'installation est conforme aux exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.
- un disjoncteur approprié garantissant une déconnexion totale du secteur est intégré au câblage permanent, monté et positionné de façon conforme aux lois et règlements de câblage locaux.

Le disjoncteur doit être homologué et garantir une lame d'air de 3 mm.

la séparation de contact sur tous les pôles (ou sur toutes les conducteurs [phases] actifs si les règlements de câblage locaux

autorisent cette variation des exigences)

- le disjoncteur sera facilement accessible au client une fois la plaque installée.
- vous avez consulté les autorités locales de construction et les règlements municipaux en cas de doute sur l'installation
- vous avez utilisé des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux en céramique) pour les murs autour de la plaque.

Quand vous avez installé la plaque, vérifiez si

- le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible à travers les portes du placard ou les tiroirs.
- il y a une circulation d'air frais suffisante de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- si la plaque est montée au-dessus d'un tiroir ou de l'espace d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- le disjoncteur est facilement accessible au client.

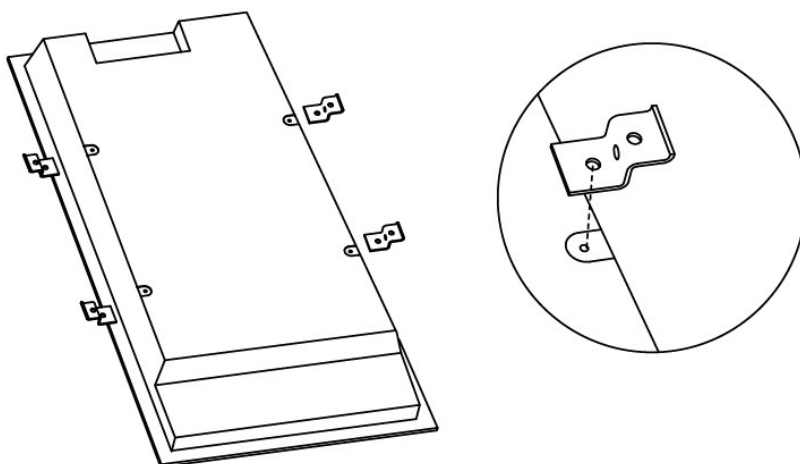
Avant de positionner les étriers de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface lisse, stable (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque.

Réglage de la position de l'étrier

Fixez la plaque sur la surface de travail en vissant 4 étriers au bas de la plaque (cf. figure) après l'installation.

Régalez la position de l'étrier en fonction de l'épaisseur du haut du plan de travail.



Avertissements

1. La plaque à induction chaude doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un frigo, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un

sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les parties électroniques de la plaque

3. La plaque à induction chaude doit être installée de façon à ce qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être garanti pour augmenter la fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface du plan de travail doit supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur



La plaque ne doit être branchée sur le secteur que par une personne dûment qualifiée. Avant de procéder au branchement de la plaque sur le secteur, vérifiez si:

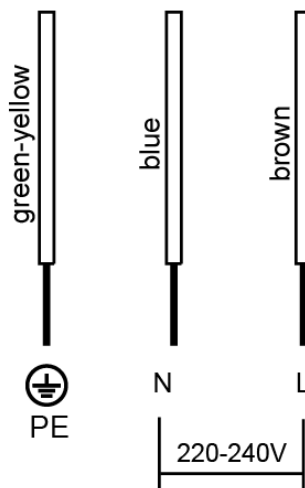
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance requise par la plaque.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. la section du cordon d'alimentation électrique peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez ni adaptateur, ni réducteur, ni dispositifs de branchement, car ils pourraient causer une surchauffe ou un incendie.

Le cordon d'alimentation électrique ne doit pas toucher les parties chaudes et il doit se trouver de façon à ce que sa température ne dépasse pas 75°C dans tous les points.



Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être apportées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée conformément à la norme concernée sur un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est indiquée ci-dessous.



- Si le cordon est endommagé ou s'il doit être remplacé, confiez le travail à un préposé au service après-vente avec des outils dédiés afin d'éviter les accidents.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire ayant une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- Le monteur doit vérifier si le branchement électrique a été fait correctement et s'il est conforme aux règlements de sécurité.
- Le cordon ne doit être ni plié ni comprimé.
- Le cordon doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.
- Le conducteur jaune/vert du cordon d'alimentation électrique doit être branché à la terre des deux bornes de l'appareil et de l'alimentation électrique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident causé par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre ou avec une mauvaise continuité de la connexion de terre.
- Si l'appareil a une prise, elle doit être installée de façon ce qu'elle soit accessible.



ELIMINATION: Il est interdit de éliminer cet appareil avec les déchets non triés Collectez ces déchets séparément car ils doivent subir un traitement spécial

Cet appareil est marqué comme conforme à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement vous participez à la protection de l'environnement et de la santé humaine contre des préjudices qui seraient occasionnés s'il était éliminé de façon erronée.

Le symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être confié à un centre de collecte sélective pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Cet appareil a besoin d'être géré comme un déchet spécial. Pour en savoir davantage sur le traitement, la collecte et le recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser à votre commune, votre centre de collecte des déchets ménagers ou au magasin où vous l'avez acheté.

Pour en savoir davantage sur le traitement, la collecte et le recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser à votre mairie, votre centre de collecte des déchets ménagers ou au magasin où vous l'avez acheté.

Al colocar la marca CE  en este producto, declaramos, bajo nuestra responsabilidad, que el producto cumple todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad que se exigen en la legislación europea relacionada con el producto.

Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatorio.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no tiene precaución puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles en este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

Operación y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna encimera que tenga la superficie rota o agrietada. Si la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de muerte

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos cardíaco u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

Peligro, superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la encimera hasta que la superficie se enfríe.
- Tenga cuidado cuando se encuentre cerca de la placa de cocción, ya que los objetos metálicos magnetizables que lleve en el cuerpo podrían calentarse. Esto no afecta a las joyas de oro o plata.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene precaución puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores y reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el lugar.
- Después de usarlo, apague las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de recipientes apagará las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.

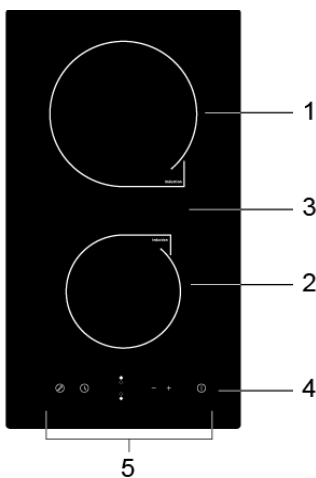
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.
- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre las cacerolas por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe cambiarlo un técnico cualificado.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico exclusivamente.
- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la encimera mediante el botón y no confíe en el detector de recipientes.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

Le felicitamos por la compra de la nueva encimera de inducción. Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta. Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

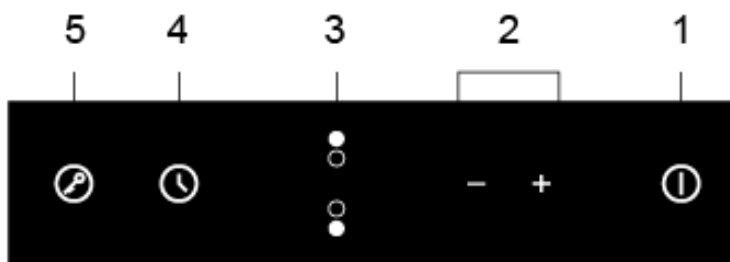
Descripción del producto

Vista superior



1. Zona de 2000 W máx.
2. Zona de 1500 W máx.
3. Placa de vidrio
4. Botón de encendido/apagado
5. Panel de mandos

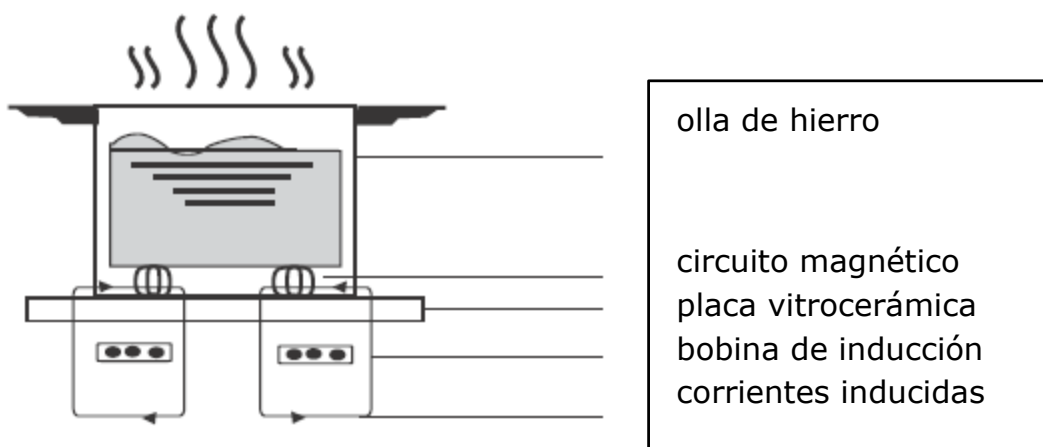
Panel de mandos



1. Botón de encendido/apagado
2. Mandos de regulación de potencia/temporizador
3. Mandos de selección de zona de cocción
4. Mando del temporizador
5. Mando de bloqueo

Introducción sobre las encimeras de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficaz y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que calientan directamente la cacerola, en lugar de calentarla de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se caliente solamente debido a la cacerola.

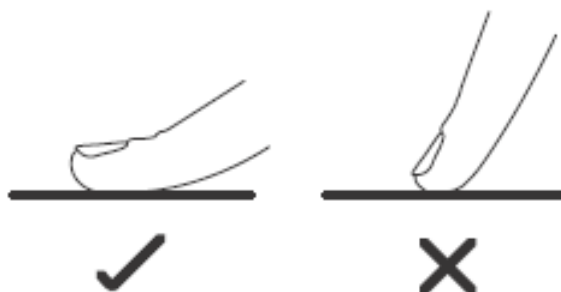


Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire la película protectora de la encimera de inducción, si existe.

Uso de los mandos táctiles

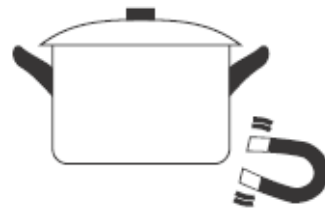
- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



Elección de los utensilios de cocina adecuados



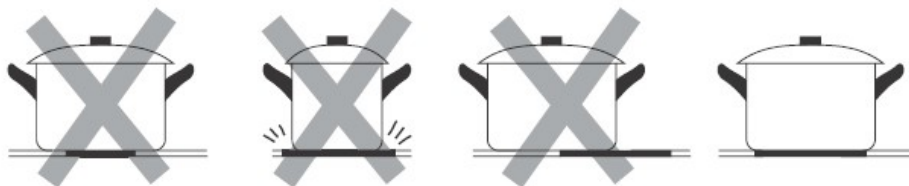
- Utilice utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción solamente. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la cacerola.
- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola esta apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
 2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.
- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



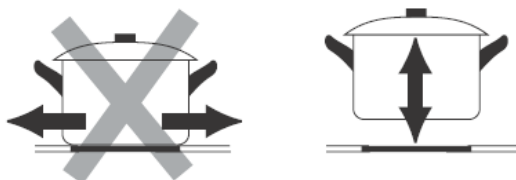
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de una olla un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan ollas más pequeñas. Es posible que la encimera no detecte las ollas de menos de 140 mm. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.

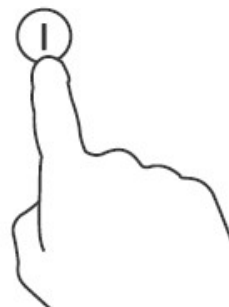


Uso de la encimera de inducción

Para empezar a cocinar

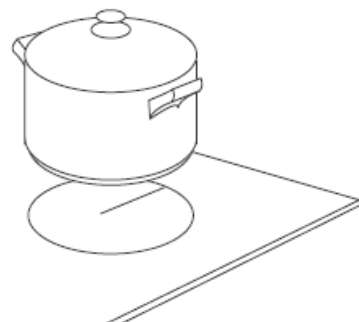
1. Toque el botón de encendido/apagado.

Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece “-” o “- -” en el visor, lo que significa que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.



2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, parpadea una indicación.



4. Toque el mando “-” o “+” para seleccionar la temperatura.

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.



- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.

Si parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

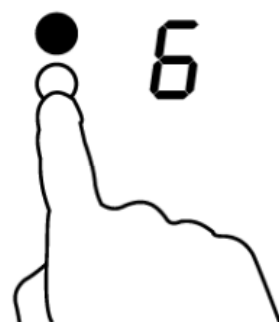
Esto significa lo siguiente:

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- La cacerola que está usando no es apta para encimeras de inducción.
- La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción. El visor se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola adecuada en la encimera.

Cuando termine de cocinar

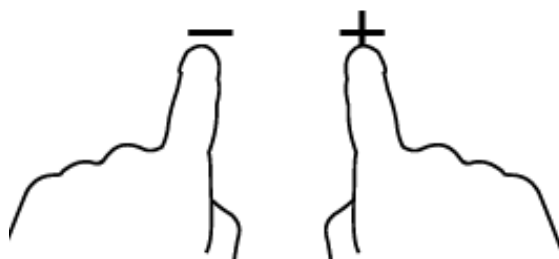
1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.



2. Ponga la temperatura de la zona de cocción en "0" o toque "-" y "+" al mismo tiempo para apagarla. Asegúrese de que aparece "0" en el visor.



0



3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el botón de encendido/apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.



Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el botón de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá " Lo ".

Para desbloquear los mandos

1. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
2. Ya puede empezar a usar la encimera de inducción.



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado. Este permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquear la encimera.

Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la encimera de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la encimera de inducción deja de funcionar de forma automática.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una cacerola de tamaño inadecuado, una cacerola no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la encimera, la zona de cocción en cuestión entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la encimera de inducción durante otro 1 minuto.

Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si alguna vez se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

Uso del temporizador

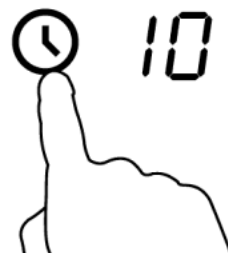
El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y aparecerá "10" en el visor del temporizador.



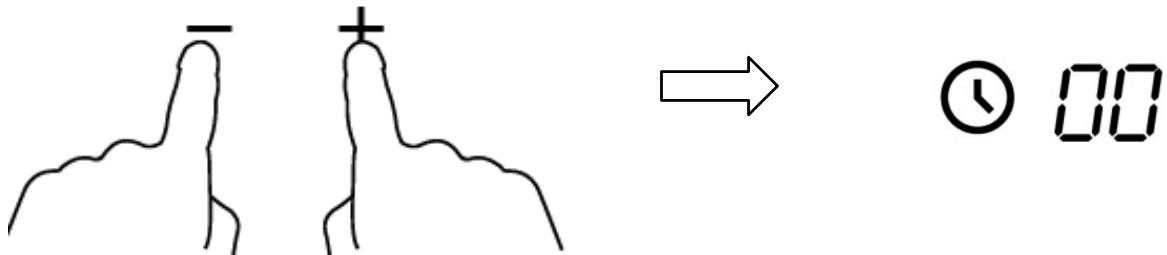
3. Toque el mando “-” o “+” del temporizador para programar el tiempo.

Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando “-” o “+” del temporizador una vez.

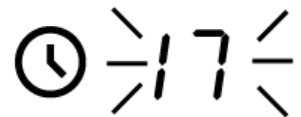
Mantenga el dedo en el mando “-” o “+” para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

Si el tiempo programado es superior a 99 minutos, el temporizador se restablecerá automáticamente en 00 minutos.

4. Toque “-” y “+” a la vez para cancelar el temporizador y que aparezca “00” en el visor de minutos.



5. Cuando se programa el tiempo, la cuenta atrás comienza de inmediato. En el visor se muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

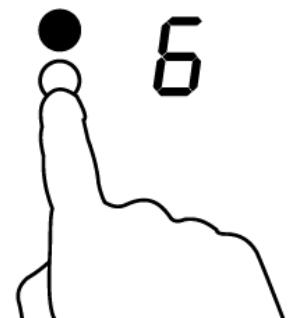


6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece “- -” en el indicador del temporizador.

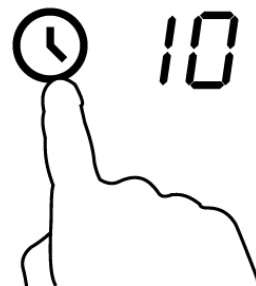


Programación del temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar.

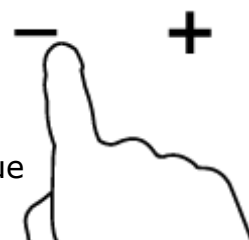


2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y aparecerá "10" en el visor del temporizador.



3. Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo.

Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga el dedo en el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

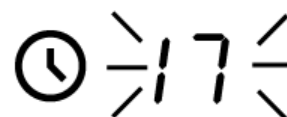


Si el tiempo programado es superior a 99 minutos, el temporizador se restablecerá automáticamente en 00 minutos.

4. Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador y que aparezca "00" en el visor de minutos.



5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se ilumina cuando se selecciona la zona.



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, sobre todo cuando se emplea PowerBoost. El aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea a temperaturas extremadamente altas, lo que conlleva un importante riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.
- Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

Cocción a fuego lento, preparación de arroz

- La cocción a fuego lento es la que tiene lugar por debajo del punto de ebullición, a cerca de 85°C, cuando suben burbujas a la superficie del caldo de la cocción. Es la clave para preparar sopas deliciosas y tiernos guisos con todo el sabor sin cocinar los alimentos en exceso. Las salsas con base de huevo y que se espesan con harina también se preparan a fuego lento.
- Algunos platos, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir una temperatura más alta que el ajuste menor para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera adecuada en el tiempo recomendado.

Preparación de carne

Para prepara filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en la sartén caliente.

4. Gire una sola vez el filete durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del filete y del punto de cocción. El tiempo de cocción por lado puede variar de 2 a 8 minutos. Aplaste el file para saber cómo está de cocido; cuanto más consistencia tenga, más hecho estará.
5. Deje el filete en un plato caliente durante unos cuantos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

Salteado

1. Elija un wok para encimera de inducción de base plana o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado es rápido. Cuando tenga que preparar grandes cantidades de alimentos, cocínelos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes, reduzca la temperatura de la zona de cocción y añada la carne preparada y la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de temperatura

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera de inducción para averiguar qué temperatura ofrece mejores resultados.

Ajuste de	Idoneidad
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocer suavemente a fuego lento
3 - 4	• Recalentar • Cocer rápidamente a fuego lento • Preparar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Rehogar • Cocer pasta
9	• Saltear • Asar • Hacer hervir sopa • Hervir agua

Cuidado y limpieza

Las indicaciones siguientes solo sirven de referencia. Las indicaciones exactas dependerán de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se vayan a preparar. Experimente con la encimera para averiguar qué ajuste ofrece mejores resultados.

Qué	Cómo	Importante
Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa.	• Tras apagar la encimera puede haber una zona de cocción todavía caliente aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes	Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes. 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.	• Elimine los derrames o las machas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte. El rascador tiene una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los mandos táctiles	1. Apague la placa. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa.	• La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar el área de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.

Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender la encimera de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la encimera de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la encimera de inducción».
Es difícil utilizar los mandos táctiles.	Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.
El vidrio se ha rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunas cacerolas producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.
La encimera de inducción emite un zumbido bajo cuando se utiliza a alta temperatura.	Esto se debe a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura.
Se escucha ruido de ventilador procedente de la encimera de inducción.	El ventilador de refrigeración que incorpora la encimera de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la encimera de inducción.	Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.

Las cacerolas no se calientan y  aparece en el visor.	La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque no es adecuada para este tipo de encimera. La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada.	Utilice utensilios de cocina aptos para encimeras de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.
La encimera de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números).	Fallo técnico	Anote las letras y los números del código de error, apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Nunca intente desmontar la unidad.

Indicador de fallo e inspección

Si se produce una anomalía, la encimera de inducción entrará en estado de protección de forma automática y mostrará los códigos correspondientes:

Problema	Posible causa	Qué hacer
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F9-FE	Fallo del sensor de temperatura del IGBT	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de suministro anómala	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E3/E4	Temperatura anómala	Examine la olla.
E5/E6	Mala radiación térmica de la encimera de inducción	Reinicie la encimera de inducción una vez que se enfríe.

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.
Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

Especificaciones técnicas

Encimera de cocción	CDI 30
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de suministro	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3500 W
Tamaño del producto L×An.×Al. (mm)	288X520X56
Medidas de instalación A×B (mm)	268X500

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

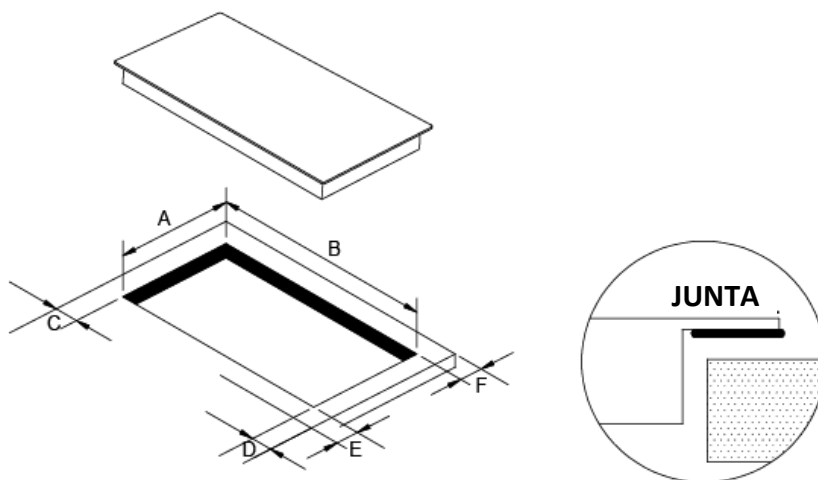
Instalación

Selección del equipo de instalación

Corte la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura.

Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado.

Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera con el fin de evitar que se deforme mucho con el calor que genera la placa. Consulte la figura siguiente.

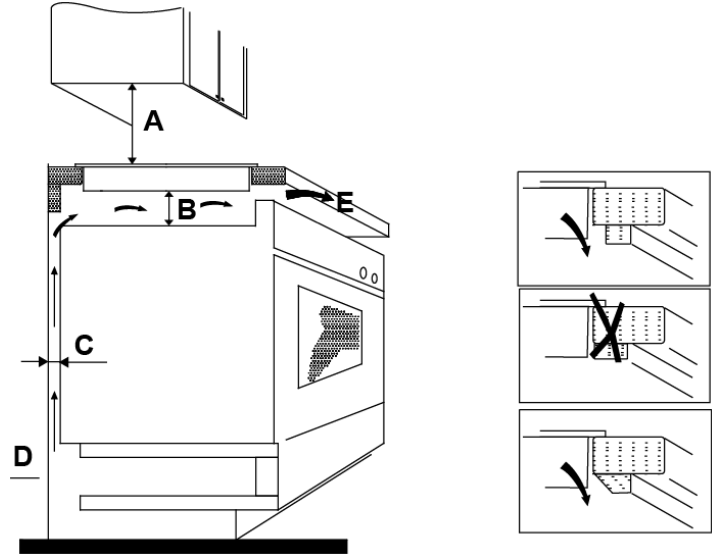


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268+4 -0	500+4 -0	50 min	50 min	50 min	50 min

Asegúrese de que la encimera de inducción esté ventilada en cualquier situación, y que la entrada y la salida de aire no estén no bloqueadas. Compruebe que la encimera de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la encimera se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.

El interruptor debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten la variación de estos requisitos).

- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- Las superficies de la pared que rodea la encimera deben tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

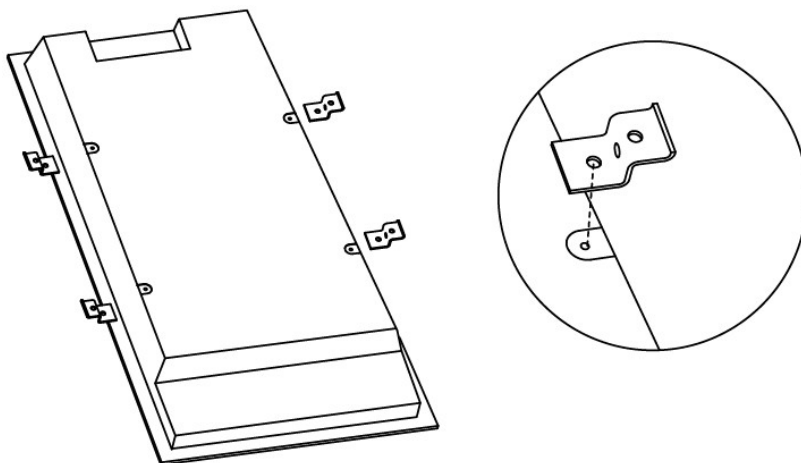
Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje).
No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas al grosor de la encimera.



Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.

2. La encimera no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la encimera de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.

Conexión de la encimera a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica.

Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

- a. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.
 - b. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
 - c. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.
- No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio. El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75°C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un contactor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.

